

ANEXO TÉCNICO No. 3

EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ENTREGARÁ A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ÁREA DE CIENTO CINCUENTA Y SEIS METROS CUADRADOS (156 m²) APROXIMADAMENTE, CUYA FINALIDAD ES EL ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DE LA CAFETERÍA UBICADA EN EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE, PARA PRESTAR DE FORMA DIRECTA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y VENTA DE COMESTIBLES A LOS USUARIOS DEL INSTITUTO, EL CUAL INCLUYE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS (DESAYUNOS, ALMUERZOS, COMIDAS RÁPIDAS, ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y EMPAQUETADOS, PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA), ASÍ COMO LA PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE BEBIDAS FRÍAS O CALIENTES PREPARADAS A BASE DE CAFÉ Y/O CHOCOLATE Y/O EXTRACTOS INDUSTRIALIZADOS O PROCESADOS TALES COMO JUGOS O GASEOSA, DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LOS PRESENTES TÉRMINOS DE CONDICIONES, SUS ANEXOS Y EL CONTRATO QUE SE CELEBRE PARA EL EFECTO.

1. GENERALIDADES

El servicio se prestará en la sede del Instituto Nacional de Cancerología – Empresa Social del Estado, ubicada en la Avenida 1 No. 9–85 de la ciudad de Bogotá D.C., dentro de los requerimientos institucionales.

2. REQUERIMIENTOS PARA EL OBJETO CONTRACTUAL

A continuación se detallan las especificaciones que debe el proponente tener en cuenta para presentar su oferta, la cual debe estar directamente relacionada con el objeto de esta invitación, la información que se detalla adelante y las consideraciones de todo orden que estime, para ofrecer mejores condiciones a la Entidad.

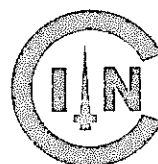
EL INTITUTO ENTREGARA A TITULO DE ARRENDAMIENTO UN AREA DE 156 MTS APROXIMADAMENTE, CUYA FINALIDAD ES EL ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DE LA CAFETERIA UBICADA EN EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA ESE, PARA LA PRESTAR DE FORMA DIRECTA EL SERVICIO DE CAFETERIA Y VENTA DE COMESTIBLES A LOS USUARIOS DEL INSTITUTO , EL CUAL INCLUYE PREPARACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS (DESAYUNOS, ALMUERZOS, COMIDAS RAPIDAS, ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y EMPAQUETADOS , PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA), ASI COMO LA PREPARACION Y EXPENDIO DE BEBIDAS FRIAS O CALIENTES PREPARADAS A BASE DE CAFÉ Y/O CHOCOLATE Y/O EXTRACTOS INDUSTRIALIZADOS O PREOCESADOS TALES COMO JUGOS O GASEOSA.

3. DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1 DESTINACIÓN

El espacio del inmueble objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación de los servicios de CAFETERIA Y VENTA DE COMESTIBLES, así como procesamiento



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 2 de 22

y/o transformación de productos alimenticios naturales (frutas, verduras, lácteos, cárnicos, entre otros), bebidas calientes y frías y comidas rápidas, que no generen riesgos en su procesamiento y/o contaminación por olores, quedando prohibido cambiarle la destinación, así como desarrollar otro tipo de actividad comercial dentro del mismo, diferente a las antes señaladas.

Los espacios objeto de arrendamiento no son un establecimiento comercial, sino unos espacios con destino a satisfacer las necesidades de la comunidad, enmarcado dentro del plan de bienestar.

3.2 OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

3.2.1. El ARRENDATARIO venderá productos de marcas reconocidas, con información nutricional completa y rotulada en forma adecuada y con fecha de vencimiento. Se promoverá la venta de productos saludables, frutas y alimentos que contribuyan a condiciones adecuadas de salud.

3.2.2. El aseo realizado al área arrendada se hará de acuerdo con el Manual de Aseo Institucional y el Manual Integral de Residuos del INSTITUTO. Adicionalmente se deberá cumplir con la ruta sanitaria. El aseo está a cargo del ARRENDATARIO, quien deberá garantizar el aseo de calidad en forma permanente.

3.2.3. El equipamiento, muebles y menaje serán por cuenta del ARRENDATARIO, conservando este su propiedad.

3.2.4. El ARRENDATARIO repondrá a su cargo de manera inmediata el equipamiento, muebles y menaje que se deteriore o se pierda ya que está bajo su responsabilidad.

3.2.5. A partir de la adjudicación la realización de cualquier obra de reforma en el local e instalaciones habrá de ser solicitada por escrito por el ARRENDATARIO, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización por escrito de la Dirección del INSTITUTO. La ejecución de las mencionadas reformas estará a cargo del ARRENDATARIO.

3.2.6. El ARRENDATARIO está obligado a conservar en perfectas condiciones de mantenimiento e higiene: el local, instalaciones, equipos, muebles y enseres empleados para la prestación del servicio objeto del contrato.

3.2.7. El ARRENDATARIO debe tener vigentes los certificados de manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro de la cafetería.

3.2.8. El ARRENDATARIO debe tener los exámenes de aptitud médica para manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro de la cafetería.

3.2.9. El ARRENDATARIO deberá atender de manera inmediata las recomendaciones y solicitudes resultado de las interventorías internas realizadas por Ingeniería Ambiental.

3.2.10. El equipamiento instalado por el ARRENDATARIO deberá estar en condiciones óptimas de funcionamiento si es usado; prefiriéndose que fuere de primer uso, de buena calidad y en todo caso el equipamiento se deberá ajustar al diseño y tendrá las dimensiones necesarias para el buen



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 3 de 22

uso y estética del área. En todo caso esto estará en coordinación y visto bueno del Área de Infraestructura del INSTITUTO.

3.2.11. El personal del ARRENDATARIO que preste sus servicios en el INSTITUTO deberá permanecer debidamente carnetizado, aseado, uniformado y las prendas que utilice este personal serán por cuenta del ARRENDATARIO al igual que el lavado y reposición de las mismas.

3.2.12. El ARRENDATARIO podrá contratar a su cargo mínimo SEIS (6) personas para permanecer en la cafetería y atender el buen funcionamiento de la misma. Este personal dependerá única y exclusivamente del ARRENDATARIO, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente, sin que ningún caso resulte el INSTITUTO responsable de las obligaciones nacidas entre el ARRENDATARIO y sus trabajadores, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo.

3.2.13. El ARRENDATARIO está obligado a entregar mensualmente al supervisor copia o soporte de los recibos de pago de las obligaciones legales que adquiere con los empleados a su cargo.

3.2.14. La cafetería podrá ser utilizada por visitantes, pacientes, familiares de los pacientes, trabajadores del INSTITUTO y público en general.

3.2.15. El ARRENDATARIO está obligado a tener en lugar bien visible la relación de los artículos a vender y sus respectivos precios; estos precios podrán ser modificados únicamente después de contar con el aval de la Subdirección General de la Gestión Administrativa y Financiera del INSTITUTO.

3.2.16. La Subdirección General de la Gestión Administrativa y Financiera del INSTITUTO es competente para conocer y en su caso resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

3.2.17. Los servicios prestados por el ARRENDATARIO, serán cobrados directamente a los usuarios. Si se establece para funcionarios o público en general cualquier modalidad de pagos este cobro será responsabilidad y riesgo del ARRENDATARIO.

3.2.18. El INSTITUTO se reserva el derecho a realizar, o solicitar la realización, de los controles que estime conveniente sobre los productos y del servicio en especial: controles microbiológicos para el personal utensilios y alimentos y calidad de las materias primas.

3.2.19. Los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos serán por cuenta del ARRENDATARIO.

3.2.20. El ARRENDATARIO será éticamente responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que puedan derivarse, para la salud de los usuarios.

3.2.21. El horario de atención deberá ser colocado en lugar visible previo aval de la Subdirección General de la Gestión Administrativa y Financiera.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 4 de 22

3.2.22. El ARRENDATARIO podrá prestar un servicio adicional los días domingos, festivos y horario nocturno, con previo aval de la Subdirección General de la Gestión Administrativa y Financiera y en este caso renegociará el valor a pagar.

3.2.23. No se podrán distribuir alimentos a las diferentes áreas del INSTITUTO a excepción de las salas de cirugía.

3.2.24. No se permitirá la presencia de elementos de menaje y accesorios correspondiente a materiales de propaganda y/o publicidad referente a productos y a marcas.

3.2.25. El INSTITUTO, podrá solicitar una mayor discriminación de precios si lo estima necesario.

3.2.26. El ARRENDATARIO declara que es conocedor de las actividades a realizar por lo cual se hace responsable y asumirá cualquier costo adicional.

3.2.27. El ARRENDATARIO deberá ajustarse al manejo de residuos sólidos y líquidos, establecido por el INSTITUTO; para lo cual deberá utilizar recipientes de propiedad del arrendatario y corresponderá a los colores establecidos por la Institución.

3.2.28. El ARRENDATARIO deberá realizar la ruta sanitaria periódica con el fin de evitar la contaminación cruzada de los alimentos con los recipientes de residuos, de igual forma deben ser evacuados cada vez que lleguen a su nivel máximo; debe ser trasladado a la zona destinada al cuarto intermedio de residuos sólidos. Adicionalmente deberá presentar los protocolos de limpieza y desinfección.

3.2.29. Dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad legal vigente.

3.2.30. Presentar al supervisor del contrato los menús a ofrecer con la variedad y calidad nutricional ofrecida en la propuesta aprobada por el INSTITUTO.

3.2.31. El precio de los alimentos (almuerzos, bebidas, golosinas y otros) aprobados por parte del INSTITUTO serán publicados en forma permanente en la cartelera informativa del Restaurante-Cafetería, con la firma del Subdirector General de la Gestión Administrativa y Financiera; cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el supervisor del contrato quien verificara para ello los precios del mercado.

3.2.32. El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada, de conformidad con la propuesta presentada por el ARRENDATARIO.

3.2.33. La distribución de la alimentación se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del ARRENDATARIO deben efectuar la recolección de la vajilla, organizar las mesas y sillas.

3.2.34. Garantizar la prestación del suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de alimentación. Con el



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 5 de 22

INSTITUTO se pactará la correcta ubicación de las áreas, mesas, enseres y la entrada a la cadena de servicio y el punto de pago.

3.2.35. Para el servicio el ARRENDATARIO debe contar con un administrador y con cinco (5) personas requeridas para una excelente prestación del servicio y con la asesoría de un nutricionista encargado que los menús cumplan con lo establecido en la oferta presentada y aprobada por el INSTITUTO.

3.2.36. Para la puesta en marcha del restaurante y cafetería, el ARRENDATARIO deberá efectuar el mantenimiento de las instalaciones con el mobiliario y menaje indispensable para la prestación del servicio.

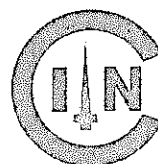
3.2.37. El mantenimiento periódico y la conservación de los equipos y las instalaciones incluidos los baños, desagües, trampas de grasas y cañerías estarán a cargo del ARRENDATARIO durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser restituidos en el momento en que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y uso legítimo.

3.3 UBICACIÓN DEL BIEN

El espacio físico objeto del presente contrato de arrendamiento se encuentra en la sede del INSTITUTO ubicada en la Avenida 1 No. 9-85 de la ciudad de Bogotá D.C., – primer piso edificio Hospitalizados, el cual comprende un área de ciento cincuenta y seis metros cuadrados (156 m2), así como los muebles descritos en el inventario el cual se le dará a conocer al ARRENDATARIO.

Hace parte integral del inmueble entregado en arrendamiento los equipos y mobiliario descrito a continuación:

- a) Mesa de Apoyo.
- b) Freidora a gas.
- c) Estufa mixta a gas de cuatro (04) puestos y horno.
- d) Campana extractora de humo.
- e) Armario cerrado.
- f) Gabinete alto de pared.
- g) Armario cerrado con dos (02) pocetas.
- h) Trampa para grasas.
- i) Ventana de paso.
- j) Armario cerrado.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 6 de 22

k) Mostrador de autoservicio:

- Sección cubiertos y bandejas.
- Sección fría con nevera.
- Sección caliente.
- Sección bebidas.
- Sección caja.
- Deslizador de bandejas.
- Baranda reguladora de tráfico y espacio para el Dispensador de jugos instalado por el ARRENDADOR.
- Adicionalmente el INSTITUTO cuenta con el espacio adecuado, en caso que el ARRENDATARIO así lo requiera para la instalación de:
 - Nevera vertical tipo Coca cola (por otros).
 - Dispensador de gaseosas (por otros).

3.4 DESTINACIÓN

El inmueble, los equipos y demás inmobiliario que entregue el INSTITUTO a título de arrendamiento, los cuales hacen parte integral del contrato de arrendamiento, los destinará el ARRENDATARIO única y exclusivamente para la prestación y funcionamiento del servicio de cafetería, el cual incluye preparación y expendio de alimentos en general (desayunos, almuerzos, comidas rápidas, alimentos industrializados y empaquetados, productos de panadería y pastelería), así como la preparación y expendio de bebidas frías o calientes preparadas a base de café y chocolate y extractos industrializados, o procesados tales como jugos o gaseosas, cuyo listado de productos a ofrecer por parte del ARRENDATARIO es el relacionado en el Anexo No. 7 de los términos de condiciones de la convocatoria pública.

El ARRENDATARIO, a éste espacio no podrá dársele otro uso, o ceder el contrato de arrendamiento sin la autorización, previa y escrita del INSTITUTO. El incumplimiento de esta cláusula dará derecho al INSTITUTO en calidad de ARRENDADOR para dar por terminado el contrato y exigir la entrega del espacio físico, objeto de este contrato. En caso de cesión o subarriendo por parte del ARRENDATARIO; previa autorización del INSTITUTO, este último podrá celebrar nuevo contrato de arriendo con los usuarios reales, sin necesidad de requerimientos judiciales o privados, a los cuales renuncia expresamente el ARRENDATARIO.



3.5 PRODUCTOS Y PRECIOS

El INSTITUTO a través del Supervisor del presente contrato, ejercerá estricta vigilancia sobre los precios de los productos que se expendan en la cafetería objeto del presente contrato de arrendamiento, verificando que sean acordes con el mercado.

El ARRENDATARIO se obliga a tener en lugar visible del espacio otorgado en arrendamiento el listado de los productos que ofrece y del precio de los mismos.

Durante el término de ejecución del contrato de arrendamiento, el ARRENDATARIO no podrá cambiar el precio de sus productos.

3.6 CAPACIDAD

El Instituto cuenta en la actualidad con espacio de ciento cincuenta y seis metros cuadrados (156 m²) para el desarrollo del objeto de la presente invitación.

3.7 DESCRIPCIÓN O ALCANCE DEL SERVICIO A CONTRATAR

Se requiere presentar una propuesta técnica que garantice el Arrendamiento para la prestación del servicio de cafetería dentro de las instalaciones del Instituto Nacional de Cancerología –Empresa Social del Estado.

3.8. CALIDAD Y PARÁMETROS DEL SERVICIO

3.8.1. El adjudicatario pagará dentro de los cinco (5) primeros días del mes el valor del canon de arrendamiento convenido contractualmente junto con el valor del servicio de agua, luz y gas correspondiente al espacio asignado. Éste último valor que será determinado por el INC.

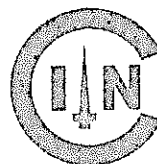
3.8.2. El adjudicatario venderá productos de marcas reconocidas, con información nutricional completa y rotulada en forma adecuada y con fecha de vencimiento.

3.8.3. El aseo realizado al área arrendada se hará de acuerdo con el Manual de Aseo Institucional y el Manual Integral de Residuos del Instituto. Adicionalmente se deberá cumplir con la ruta sanitaria.

3.8.4. El equipamiento, muebles, y menaje serán por cuenta del adjudicatario, conservando este su propiedad.

3.8.5. El adjudicatario repondrá a su cargo de manera inmediata el equipamiento, muebles y menaje que se deteriore o se pierda ya que está bajo su responsabilidad.

3.8.6. A partir de la adjudicación la realización de cualquier obra de reforma en el local e instalaciones habrá de ser solicitada por escrito por el contratista, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización por escrito de la Dirección del Instituto. La ejecución de las mencionadas reformas estará a cargo del adjudicatario.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 8 de 22

3.8.7. El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones de mantenimiento e higiene el local, instalaciones, equipos, muebles y enseres empleados para la prestación del servicio objeto del contrato.

3.8.8. El adjudicatario mantendrá documentación exigida por Secretaria de Salud y demás para el buen funcionamiento del servicio de preparación de alimentos como desayuno, almuerzo y comidas rápidas.

4. CANON DE ARRENDAMIENTO

VALOR	IVA	TOTAL	VALOR
CANON	\$4.310.345	\$689.655	\$5.000.000
AGUA	\$230.000	-	\$230.000
ENERGIA	\$230.000	-	\$230.000
GAS	\$230.000	-	\$230.000
TOTAL			\$5.690.000

Los cuales deberán ser cancelados anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

El valor del canon de arrendamiento es la suma correspondiente al arrendamiento de un espacio.

El presente pago incluye la cancelación de servicios de agua y energía.

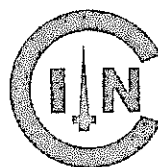
No incluye la realización de posibles mejoras que requiera la infraestructura física del espacio a arrendar para su funcionamiento, el pago de las mejoras correrá por cuenta del contratista y no formará parte del valor del canon mensual.

Nota: Cualquier mejora deberá ser autorizada por el Subdirector de Gestión Administrativa y Financiera.

Este valor se encuentra por debajo del canon comercial de arrendamiento mensual vigente con el objetivo que el contratista ofrezca una lista de precios de productos para su expendio y de los almuerzos a un valor más bajo que el referente comercial, esta lista de precios debe ser autorizada por el INSTITUTO y ubicarse en un sitio visible.

La propuesta que presente un valor al canon inferior al mínimo establecido por la entidad será rechazada.

En el caso que el ARRENDATARIO no pague oportunamente alguna de las mensualidades convenidas, pagará al INSTITUTO interese de mora, en la forma prevista en los artículos 883 a 886 del Código de Comercio, a cuyo efecto se determinará que este interés será el que corresponda se determinará que ese interés de mora será el que corresponda a la tasa que certifique La Superintendencia Financiera.



Y será reportado ante la contraloría general de la Nación como deudor del estado.

5. ENTREGA DEL BIEN

Se realizará la entrega de la infraestructura de la cafetería y detallada en el anexo Inventario, para que sea destinada única y exclusivamente al funcionamiento de cafetería para el servicio de los usuarios de Instituto, incluye la bodega destinada para el almacenamiento de alimentos no perecederos.

6. PLAZO DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato que se suscriba como consecuencia de la adjudicación de la presente invitación será de un (1) año contado a partir de la fecha de legalización dos (2) DE DICIEMBRE DE 2016.

El servicio de restaurante y cafetería se prestará dentro de este plazo de acuerdo con el calendario académico programado para cada vigencia.

El contrato que se genere en virtud de la presente Invitación será susceptible de prórrogas condicionadas a la evaluación previa realizada por el Instituto previa verificación del cumplimiento de la calidad de los menús, calidad nutricional y demás obligaciones contractuales.

EL HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, será de lunes a sábado de 6:00 A.M. a 7:00 P.M.

7. MANEJO DE ALIMENTOS

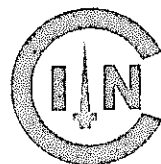
7.1. El arrendatario entregará listado oficial de planes alimenticios que ofrecerá por cada mes, presentando mínimo dos (2) menús en cuanto a desayunos y/o almuerzos, así mismo, las opciones de cambio en cualquier de estas opciones. Adicionalmente, el listado de precios los cuales deben ir acordes al valor ofrecido en el mercado clasificando precios para menús especiales, corrientes y lo relacionado con cafetería. Es importante que el listado de precios y de menús diarios deben contar con el visto bueno del supervisor del contrato. El Instituto podrá enviar sugerencias de menús saludables y de productos a la venta.

7.2. Se obliga al arrendatario a no expender bebidas alcohólicas en el local.

7.3. El arrendatario podrá ofrecer adicionalmente, menús a la carta que contengan dieta balanceada con precios acordes a los del mercado y del sector.

8. ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

8.1. La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 10 de 22

8.2. Las carnes serán siempre de primera calidad, aún las utilizadas para tortas, embutidos o carne molida.

8.3. Todas las preparaciones con carne deberán ser del mismo día, no se permitirá preparaciones del día anterior.

8.4. Todas las preparaciones deberán cumplir con las características óptimas y variedad en color, olor, sabor, textura y apariencia.

8.5. Las preparaciones con nombres compuestos como ensalada mixta, entre otras, deberán especificar en el menú los ingredientes que la componen.

8.6. Las ensaladas y menú de cada día deben ser atractivas en las cuales se incluyen variedades en vegetales frescos, carnes, verduras, granos, frutas, etc. y deben llevar aderezos que realcen el sabor y su presentación.

8.7. Los postres podrán ser de tipo casero o comercial.

8.8. Los jugos deberán ser de pulpa o jugo natural, no se podrá reemplazar por bebidas artificiales tales como frescos.

8.9. El tamaño de las porciones de producción y servida deberán ser muy uniformes como resultado de la estandarización de utensilios de servida.

9. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Los Contratistas deben contar con el personal suficiente para la prestación del servicio, en cantidad e idoneidad. Mínimo un (1) administrador, cinco (5) operarios.

Los Contratistas deben contribuir para que la comunidad utilice debidamente el servicio, dando cumplimiento a las Normas internas del Instituto, así como ceñirse a los protocolos de seguridad e higiene.

10. SERVICIO AL CLIENTE

Para un adecuado suministro de la alimentación y con el fin de mantener una buena imagen de la institución, el contratista deberá cumplir con lo siguiente:

10.1. Presentación y Servicio: El servicio de alimentación debe ser oportuno y eficaz con el fin de satisfacer las necesidades del usuario a la mayor brevedad posible.

10.2. Relaciones Personales: Los empleados que estarán a cargo del arrendatario deberán mantener excelentes relaciones con todo el personal en general. El trato deberá ser cordial y amable, En los casos de maltrato o agresión al usuario por parte de alguno de los empleados del servicio, el contratista deberá realizar los correctivos necesarios. Se deben mantener buenas



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 11 de 22

relaciones interpersonales con la Comunidad en general del Instituto nacional de Cancerología ESE. Adicionalmente, ceñirse al Código de Ética del Instituto.

10.3. Presentación Personal: La presentación del personal que labore con el arrendatario, deberá ser impecable. El uniforme deberá mantenerse en óptimas condiciones, limpio y completo, tanto los hombres como las mujeres deberán llevar delantal, zapatos antideslizantes, tapabocas y gorro.

10.4. Presentación de los Productos: La presentación del producto final refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello, el contratista tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones:

10.4.1. La vajilla podrá ser de loza o desechable.

10.4.2. Si alguna pieza de la vajilla presenta desperfectos, deberá eliminarse y cambiarse por una nueva.

10.4.3. La vajilla deberá contar con mínimo:

- a) Vaso para la bebida de doscientos cuarenta centímetros cúbicos (240 cc).
- b) Cubiertos como cuchara, cuchillo y tenedor, servilleta completa.

10.4.4. Las preparaciones deben servirse de tal forma que los alimentos no se mezclen entre sí.

10.4.5. Antes de distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, éste no será entregado al usuario.

10.4.6. Las bebidas calientes como café, leche, tinto, té, aromáticas, etc., deberán servirse aparte del azúcar el cuál debe presentarse en bolsitas individuales.

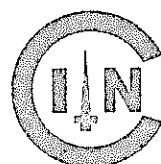
10.4.7. Al momento de distribuir los productos de cafetería que no tienen previo empaque, el empleado deberá cogerlos con pinzas y entregarlos con servilletas.

11. CONTROLES DE CALIDAD

La prestación de los servicios por parte de Los Contratistas debe estar encaminada a cumplir con la satisfacción de las necesidades de la comunidad a la que va dirigida esta y garantizar la inocuidad de los alimentos que venda, prestando un servicio óptimo con calidad, eficiencia y agilidad, cumpliendo con la normatividad vigente que regula el sector de preparación, elaboración y procesamiento de alimentos como es el Decreto 3075 de 1997 y las normas y regulaciones del INVIMA y similares, todas las normas proyectadas en la Institución para manejo de alimentos, residuos, bioseguridad y demás relacionadas, entre otras.

12. ASPECTOS HIGIÉNICOS SANITARIOS

Antes de realizar la apertura del establecimiento el contratista deberá presentar:



12.1. Plan de Saneamiento Básico que incluya:

12.1.1. Programa de limpieza y desinfección.

12.1.2. Programa de manejo sanitario de los residuos sólidos y líquidos, comunes y provenientes de los usuarios de los servicios.

12.1.3. Programa para el control integral de artrópodos y roedores.

12.1.4. Programa de agua potable.

12.2. Programa de protección y conservación de alimentos

Este debe obedecer a todas las condiciones higiénicas y sanitarias que se deben cumplir durante el transporte, almacenamiento, producción, manipulación y distribución de los alimentos.

12.2.1. Conceptos sanitarios de cada uno de los proveedores que le suministran los productos ofrecidos dentro de la institución.

12.2.2. Debe hacerse control microbiológico mínimo cada tres (3) meses, de los alimentos preparados dentro de las instalaciones del Instituto; teniendo en cuenta que la muestra debe ser representativa como mínimo del menú del almuerzo del día con mínimo cien gramos (100 gr) de cada preparación. Deberá guardar una contra muestra diaria del menú del día, durante cuarenta y ocho (48) horas y debidamente rotuladas, esto con el fin de practicarles análisis microbiológicos en caso de que se presenten intoxicaciones alimentarias o simplemente para chequeos microbiológicos.

Es fundamental que la toma de muestras microbiológicas y sus respectivos análisis, sean realizadas por un laboratorio acreditado y el cual debe contar con cada uno de los parámetros exigidos por la normatividad legal de alimentos preparados.

El programa deberá incluir la exigencia a todos los proveedores de la licencia sanitaria vigente, y la normalización para recibir y almacenar los alimentos bajo condiciones que permitan su buena conservación, de modo que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación por microorganismos, insectos, roedores y sustancias tóxicas.

12.2.3. Alimentos

El contratista debe acoger e implementar las políticas y procedimientos de trabajo para la desinfección de alimentos durante recibo, almacenamiento, producción y servida.

12.2.4. Recibo

- a) Los alimentos de recibo como canastas, básculas, cajas, canecas, entre otros, deberán limpiarse y desinfectarse antes, durante y después del recibo.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 13 de 22

- b) Las temperaturas de recibo se deben determinar según el tipo de alimento así: perecederos (temperaturas de refrigeración y congelación), no perecederos (temperatura ambiente).
- c) El arrendatario deberá verificar que el carro de transporte cumpla con la especificación higiénica sanitaria y detectar daños de cartones, paquetes y empaques por suciedad, agua, insectos, roedores. Los productos dañados o los alimentos congelados que se muestran con evidencia de descongelación o recongelación, deberán rechazarse.

12.2.5. Almacenamiento en Seco

Durante el almacenamiento en seco, se deberán cumplir las siguientes normas:

- a) Los alimentos que no requieran refrigeración se deben almacenar en una bodega limpia, fresca, aireada y seca, los estantes deberán estar separados del piso y de la pared por 15-20 centímetros.
- b) Los alimentos deberán almacenarse inmediatamente se reciban teniendo en cuenta la rotación de inventarios.
- c) Los pisos y repisas de bodega deben mantenerse limpios y secos en todo momento y su aseo general debe ser realizado tres (3) veces por semana.
- d) No almacenará víveres directamente sobre el piso.
- e) Los elementos de limpieza y desinfección, así como los insecticidas deben guardarse en un área completamente separada de las áreas que almacenan y manipulan alimentos.

12.2.6. Refrigeración

En refrigeración se deberán seguir las siguientes normas:

- a) Los refrigeradores deberán limpiarse y desinfectarse constantemente.
- b) Las temperaturas de los refrigeradores deberán ser de siete (7) (grados centígrados) y tener termómetros que permitan llevar registros de temperaturas.
- c) Los alimentos cocidos deberán colocarse aparte de los crudos, en caso de no poder hacerlo, deben cubrirse y colocarse encima de los crudos para evitar contaminación por goteo o derramamiento.
- d) Los productos lácteos deberán almacenarse en lugares separados de donde se almacenan alimentos de olores fuertes y pescado.
- e) Las frutas y verduras deberán inspeccionarse diariamente para instalar daño o descomposición. Si hay algún alimento deteriorado, este debe eliminarse de inmediato.



12.2.7. Congelación

Al congelar alimentos deberán considerarse los siguientes aspectos:

- a) Los congeladores deben mantenerse limpios y se dejan descongelar cada vez que sea necesario para eliminar la escarcha excesiva. Mientras se realiza este proceso, los alimentos deben ubicarse en otro congelador.
- b) Los alimentos congelados es indispensable mantenerlos a una temperatura de menos dieciocho grados centígrados (-18°C), la cual debe verificarse diariamente.
- c) Los paquetes de alimentos congelados deberán ser rotulados y fechados.
- d) Los paquetes para congelación deberán ser de material resistente a la humedad para evitar quemaduras por enfriamiento.
- e) Para descongelar se deberá pasar los alimentos primero a refrigeración siete grados centígrados (7°C) o usar agua corriente a una temperatura no mayor a veintiún grados centígrados (21°C).
- f) Los alimentos descongelados se utilizarán inmediatamente o se guardarán en el refrigerador hasta 18–24 horas antes de usarlo. Nunca se deberá recongelar un alimento.

12.2.8. Preparación

En la preparación debe considerarse:

- a) Los alimentos deberán prepararse con la menor manipulación posible, con utensilios adecuados y sobre superficies que se han limpiado, enjuagado y desinfectado previamente con soluciones cloradas en la concentración recomendada por la autoridad competente para evitar contaminación cruzada.
- b) Las tablas porcionadoras deben ser de acrílico, plástico o politrol, de modo que no tengan agujeros donde se deposite comida o bacterias.
- c) El tiempo entre almacenamiento, preparación preliminar, cocción y servida deberá ser el menor posible para evitar contaminación.
- d) Los alimentos de alto riesgo epidemiológico y las preparaciones como arroz con pollo, carne molida, tortas de carne, pescado, hamburguesas, etc., deben manipularse teniendo especial cuidado ya que sus características de preparación e ingredientes tienen mayor riesgo de proliferación bacteriana.
- e) Las frutas, verduras, huevos y bolsas de leche, deben lavarse y desinfectarse antes de su utilización.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 15 de 22

- f) Los alimentos cocidos no se pueden cortar en la misma tabla que los crudos o en su defecto deben desinfectarse entre uso y otro.
- g) Si hay alguna duda acerca de la calidad del producto, la regla debe ser “en caso de duda, vótelo” no se deben correr riesgos.

12.2.9. Servicio

En la exhibición y el servicio deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- a) Para evitar el contacto manual innecesario con los alimentos, los empleados deberán usar utensilios de servida limpios y desinfectados.
- b) Los alimentos protegidos deberán protegerse de la contaminación en vitrinas y recipientes adecuados.
- c) Los empaques de los productos comerciales deberán mantenerse y entregarse limpios a los usuarios.
- d) Los alimentos preparados deberán mantenerse a temperaturas seguras.
- e) Una vez se haya servido, los sobrantes de comida no se deberán utilizar.
- f) El arrendatario responderá por la recolección de la vajilla y desperdicios que se generen en la prestación del servicio.

12.2.10. Personal

- a) Los empleados que manipulen alimentos deberán someterse a un examen médico antes de que se les contrate y éste se debe repetir periódicamente según lo indiquen las entidades de salud.
- b) Todos los empleados del servicio deberán cumplir las siguientes normas:
 - Afeitada diaria para hombres.
 - Cabello limpio, totalmente cubierto por el gorro durante la jornada.
 - Uñas cortas, limpias y libres de esmalte.
 - Durante la manipulación de alimentos y/o bebidas, no se deberá utilizar relojes, anillos o pulseras.
- c) Los trabajadores deberán cumplir normas de higiene como:
 - Lavarse y desinfectarse las manos antes y después de manipular alimentos, después de usar el baño.
 - Cuando manipulen objetos diferentes a los alimentos, basuras, utensilios sucios y sobras de alimentos.

- d) Los empleados deberán evitar el contacto directo de las manos con la comida preparada.
- e) No se deberá probar la comida con los mismos utensilios que se va a servir.
- f) Los empleados no podrán fumar dentro del servicio de alimentación, dentro del comedor de la institución y sus alrededores.
- g) Si el empleado siente necesidad de toser, debe evitar hacerlo sobre los alimentos.
- h) Los objetos personales deberán permanecer fuera de las áreas de preparación y servicio.
- i) El acceso al servicio deberá ser exclusivo para las personas autorizadas.
- j) Todos los accidentes de trabajo deben ser reportados.
- k) Cuando se produzcan heridas leves, los empleados deberán usar guantes desechables a prueba de agua para continuar desempeñando sus funciones.
- l) El empleado deberá dar previo aviso en caso de presentar enfermedades infectocontagiosas o de la piel.
- m) Si el empleado tiene heridas abiertas o infectadas, dolores de garganta o cualquier enfermedad contagiosa, no se le debe permitir trabajar en las áreas de preparación y servicio.

Nota: Para el correcto desempeño y cumplimiento de las labores de limpieza y desinfección, el contratista debe suministrar oportunamente a los empleados las herramientas necesarias.

12.2.11. Planta Física y Equipos

- a) Las instalaciones locativas y equipos de recibo, producción y servida de alimentos, deberán mantenerse en óptimas condiciones de limpieza y desinfección, incluyendo pisos, paredes, techos y superficies de mesa cuyo aseo y desinfección, deberá hacerse antes de iniciar labores y al terminar las mismas. Cada tres (3) meses se debe realizar decapado y sellado de pisos. Semanalmente aseo, limpieza y desinfección de campana extractora, desengrasar y lavar paredes, y zonas que se acumule grasa.
- b) Todas las áreas de trabajo y almacenamiento deberán mantenerse ordenadas y bien iluminadas.
- c) Las campanas extractoras se deben limpiar diariamente.
- d) El equipo deberá limpiarse y desinfectarse después de cada uso de acuerdo a las instrucciones de limpieza y desinfección ubicadas en cada área de trabajo, de forma que identifique el cumplimiento de las normas sanitarias.



12.2.12. Almacenamiento de los Equipos y Utensilios

Se deberá mantener las siguientes normas para almacenar correctamente los utensilios y equipos:

- a) Deberán almacenarse a quince centímetros (15 cms) por encima del piso en un lugar limpio, seco y de tal manera que se proteja de contaminación por salpicadura y polvo.
- b) Los vasos y tazas deberán guardarse en forma invertida, otros utensilios deberán cubrirse e invertirse.

12.2.13. Basuras y Desperdicios

- a) La disposición de basuras deberá hacerse según lo establecido por las entidades sanitarias y de acuerdo con la ruta sanitaria y disposición final de residuos establecida en el Instituto.
- b) Se debe disponer de recipientes con tapa en todas las áreas del servicio, éstos deberán lavarse y desinfectarse a diario.
- c) Los alrededores del servicio de alimentación se deberán conservar en perfecto estado de aseo, no se permitirá depósitos de basura.
- d) La eliminación de residuos deberá hacerse varias veces al día.
- e) Las canecas deberán estar provistas de bolsas plásticas resistentes y permanecer tapadas.
- f) En el servicio se deberá disponer de canecas diferentes para productos reciclables y no reciclables.

12.2.14. Fumigación

- a) El contratista deberá asumir el costo de fumigación la cual deberá ser efectiva y especializada para el control de roedores e insectos rastreros y control de felinos (gatos).
- b) La fumigación se realizará en el servicio de alimentación cada tres (3) meses, basada en las normas establecidas por la autoridad sanitaria utilizando material inofensivo para el usuario y deberá ser realizado por una empresa competente.
- c) El cumplimiento de este manejo será vigilado constantemente por el grupo de gestión ambiental y soporte hotelero del Instituto.

12.2.15. Estructura

Dentro de su oferta, el contratista deberá incluir:

- a) Número de empleados con asignación de funciones.

12.2.16. Capacitación

El personal operativo debe ser adiestrado y capacitado en temas de manipulación y preparación de alimentos, así como relaciones humanas, servicio al cliente y todas aquellas temáticas de importancia para garantizar la adecuada prestación del servicio lo cual se deberá acreditar mediante la respectiva certificación expedida por la Entidad autorizada.

12.2.17. Responsabilidad

El arrendatario deberá cubrir de inmediato cualquier ausencia de personal, además deberá hacer énfasis en la buena atención y vigilar que el personal del servicio brinde siempre un trato amable y cordial al usuario.

Los operarios del servicio deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Capacitación en relaciones humanas.
- b) Certificado individual de asistencia a cursos de capacitación sobre manipulación, preparación, higiene y desinfección de alimentos expedido por entidades autorizadas.
- c) Examen médico general y de laboratorio.
- d) Cumplir con todas las normas higiénico – sanitarias anotadas anteriormente para el personal.

12.2.18. Locales y Equipos

- a) El Instituto Nacional de Cancerología ESE, requiere mantener su planta física y equipos en óptimas condiciones, el contratista garantizará la adecuada utilización de éstos y velará por el cumplimiento de estas condiciones.
- b) El equipo que ingresa el arrendatario deberá tener hoja de vida donde se registre el mantenimiento preventivo o correctivo necesario para el normal funcionamiento del servicio. Ningún daño podrá interferir en el cumplimiento del contrato.
- c) Será responsabilidad del proponente velar por el permanente mantenimiento de la planta física y equipos, con el visto bueno del supervisor del contrato.
- d) Se entregará inventariado al proponente que sea elegido la planta física y equipos que deberá utilizar exclusivamente para el procesamiento y distribución de alimentos en el servicio; éste constara en acta, especificando la cantidad y estado de los bienes para que sean devueltos en igual forma, salvo deterioro normal por uso legítimo.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 19 de 22

- e) El espacio arrendado será el que se asigna y se puede observar en el Anexo No. 6, así como los bienes muebles descritos en inventario que se dará a conocer al adjudicatario; los cuales estarán bajo la custodia y cuidado del contratista.

13. OFERTA

El oferente realizará la propuesta económica la cual debe corresponder al valor indicado en la presente convocatoria pública. No se aceptan ofertas superiores o inferiores.

14. EQUIPOS E INSUMOS

Para el caso de los equipos y/o bienes muebles aportados por el Instituto y requeridos por el tercero para la ejecución del objeto contractual, se realizará un convenio de mera tenencia. El Instituto tendrá a su cargo el mantenimiento preventivo y correctivo. El aseguramiento de los bienes estará a cargo del Instituto. La custodia de los elementos estará a cargo del arrendatario.

En caso de pérdida de elementos atribuibles al arrendatario, este responderá sea restituyendo el bien o pagando el valor correspondiente. Una vez finalizado el contrato, el arrendatario deberá devolver al Instituto Nacional de Cancerología ESE, los bienes en el mismo estado en que fueron recibidos. Acorde al inventario detallado adjunto, que formará parte integral del contrato con el adjudicado.

15. SUPERVISIÓN

El Instituto designará un supervisor para el seguimiento del cumplimiento del objeto contractual.

16. VALORES AGREGADOS

El contenido de la presente oferta es básico, pudiendo el oferente ampliar o mejorar la oferta, en beneficio de la buena prestación del servicio y de la calidad de atención de las personas usuarias del mismo.

Los espacios objeto de arrendamiento no son un establecimiento comercial, sino unos espacios con destino a satisfacer las necesidades de la comunidad educativa enmarcado dentro del plan de bienestar.

17. DISPOSICIONES GENERALES PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

17.1. UNIFORMES, DOTACION Y EQUIPOS

Los uniformes, distintivos, insumos, dotación y elementos de protección los debe proporcionar el contratista; además deberá suministrar toda la dotación necesaria al personal de la firma contratista para el correcto desempeño sus funciones. El color de los uniformes se pactará con el Instituto.

17.2. SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

- a) Mantener actualizada la matriz de peligros de la empresa acorde a los peligros presentes en el Instituto.
- b) Presentar copia del Formato Único de Reporte de Accidente de Trabajo y realizar la investigación de los accidentes de trabajo ocurridos en las instalaciones del Instituto o desarrollando actividades relacionadas con el objeto del contrato en máximo quince (15) días calendario posterior a la ocurrencia del accidente.
- c) Establecer mecanismos para el reporte y seguimiento de condiciones de salud del personal.
- d) Se debe garantizar la divulgación del plan de emergencias al personal desde el inicio de la labor.
- e) El personal debe tener conocimiento de la ARL a la cual se encuentra afiliado y los procedimientos para el reporte y atención de accidentes de trabajo.
- f) Presentar un informe de seguridad y salud en el trabajo que incluya índices de accidentalidad y enfermedad laboral, actividades de promoción y prevención realizadas, entrega de elementos de protección personal.
- g) El oferente debe garantizar que el personal conoce los procesos y procedimientos definidos en el Instituto para la prestación de sus servicios tales como protocolos de atención, manual de bioseguridad, manual de protección radiológica, entre otros.
- h) El personal que se desempeñe en áreas asistenciales debe tener el esquema de vacunación definido en el manual de bioseguridad institucional.
- i) Participar en las actividades de promoción y prevención en seguridad y salud en el trabajo que sean organizadas por el Instituto.
- j) Garantizar la realización de valoraciones médicas de ingreso, periódicas, pos incapacidad y de retiro del personal con los respectivos exámenes complementarios a que haya lugar.

17.2.1. Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo

Guía de componentes a presentar:

- a) Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- b) Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- c) Política para la Prevención del Consumo de Alcohol, Tabaco y Drogas.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2016

Página 21 de 22

- d) Normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
- e) Matriz de peligros actualizada y acorde a los riesgos generados y presentes por la prestación del servicio en el interior del INC.
- f) Matriz Legal actualizada.
- g) Matriz EPP actualizada y ajustada a la actividad a desarrollar al interior del INC, referenciando el tipo de elemento, normas técnicas que debe cumplir, personal al que se le entrega y frecuencia de cambio.
- h) Procedimientos seguros para el desarrollo de actividades críticas dentro del INC. Permiso de trabajo, ATS/JSA/ARO, listas de chequeo, charla 5 min para el desarrollo de todas actividades y en especial las consideradas como de alto riesgo, firmado por el Coordinador e Interventor y validado por el grupo de Salud Ocupacional previo al desarrollo de la actividad, entregando copia del mismo.
- i) Certificación y hoja de vida de equipos y herramientas a utilizar con sus soportes de mantenimiento.
- j) Cronograma de actividades a realizar en promoción y prevención del SG-SST.
- k) Reporte de estadísticas de accidentalidad actualizado con IF, IS, ILI (junto con el reporte de accidentalidad de la ARL), este reporte de debe presentar de forma mensual durante el desarrollo de actividades con el INC.
- l) Cronograma de entrenamiento en SG-SST y Medio Ambiente.
- m) Acta de conformación del COPASST o Vigía en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- n) Acta de conformación del comité de convivencia laboral.
- o) Certificado de afiliación y planilla de pago a EPS, AFP, ARL de cada uno de los trabajadores que laborará al interior del INC. Se debe presentar antes de iniciar actividades y de forma mensual durante el tiempo de desarrollo de actividades.
- p) Antecedentes disciplinarios y judiciales del personal trabajador.
- q) Certificado de aptitud (exámenes médicos) de ingreso previo al inicio, periódicos, post incapacidad y de retiro del personal que laborará en el Instituto incluyendo exámenes complementarios a que haya lugar.
- r) El personal que desempeñe actividades al interior del INC debe contar con el esquema de vacunación completo definido en el manual de bioseguridad institucional. (Toxide Tetánico/Difteria, Hepatitis B e Influenza).

- s) Programa de protección contra caídas y procedimiento de rescate.
- t) Listado de productos químicos a utilizar, las respectivas fichas técnicas de seguridad (16 ítems) de cada uno de los productos listados, garantizar la marcación y etiquetado de cada uno de los productos químicos listados y contar con los registro de capacitación en sustancias químicas del personal con quien se dispone a laborar.
- u) Botiquín, Camilla, extintor, con su respectiva señalización.

18. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE LOS EQUIPOS

Los equipos que se empleen para el desarrollo del contrato deben encontrarse en excelente estado de funcionamiento.

El proponente deberá presentar un Plan y cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos puestos a disposición del Instituto Nacional de Cancerología ESE.