

FICHA TÉCNICA – ARRENDAMIENTO CAFETERÍA-RESTAURANTE

1. Justificación

El Instituto Nacional de Salud, es una Entidad de naturaleza científica y técnica, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio, creado por el Decreto 470 de 1968, con cambio de naturaleza mediante el Decreto 4109 de 2011 y reestructurado a través de los Decretos 2774 y 2775 del 28 de diciembre de 2012, adscrito al Ministerio de Salud y Protección Social, perteneciente al Sistema General de Seguridad Social en Salud y al Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación. Tiene como objeto:

“ARTÍCULO 1º. Objeto. De conformidad con lo señalado en el Decreto-ley 4109 de 2011 en su carácter de autoridad científico-técnica el Instituto Nacional de Salud tendrá como objeto: (i) el desarrollo y la gestión del conocimiento científico en salud y biomedicina para contribuir a mejorar las condiciones de salud de las personas; (ii) realizar investigación científica básica y aplicada en salud y biomedicina (iii) la promoción de la investigación científica, la innovación y la formulación de estudios de acuerdo con las prioridades de salud pública de conocimiento del Instituto; (iv) la vigilancia y seguridad sanitaria en los temas de su competencia; la producción de insumos y biológicos; y (v) actuar como laboratorio nacional de referencia y coordinador de las redes especiales, en el marco del Sistema General de Seguridad Social en Salud y del Sistema de Ciencia, Tecnología e Innovación” (Art. 1º Decreto 2774 de 2012).

En virtud de este objeto, el Instituto Nacional de Salud – INS, contribuye a proteger y mejorar las condiciones de salud de las personas mediante la prestación de servicios y la producción de bienes en pro de la salud pública colombiana. Es así que, dentro de la visión del mismo está “(...) *ser reconocido en el 2031 por los actores del sistema de ciencia, tecnología e innovación y sistema general de seguridad social en salud a nivel nacional e internacional como referente en la generación, desarrollo y transferencia de conocimiento científico-técnico en salud*”.

Para el desarrollo de sus funciones, el Instituto Nacional de Salud – INS, cuenta con un predio ubicado en la Avenida Calle 26 No. 51 – 20 Zona 6 CAN, en el cual se concentra la mayor parte de oficinas, en el marco de su estructura orgánica (Art.3º del Decreto 2774 de 2012) tal como se muestra en seguida:

“1. Consejo Directivo

1. **Dirección General.**
 - 1.1. Oficina Asesora de Planeación.
 - 1.2. Oficina Asesora Jurídica.
 - 1.3. Oficina de Tecnologías de Información y las Comunicaciones.
 - 1.4. Oficina de Control Interno.
2. **Secretaría General.**
3. **Observatorio Nacional de Salud.**
4. **Dirección de Investigación en Salud Pública.**
 - 4.1. Subdirección de Investigación, Científica y Tecnológica.
 - 4.2. Subdirección de Innovación en Salud Pública.
5. **Dirección de Vigilancia y Análisis del Riesgo en Salud Pública**
 - 5.1. Subdirección de Prevención, Vigilancia y Control en Salud Pública.
 - 5.2. Subdirección de Análisis del Riesgo y Respuesta Inmediata en Salud Pública.

www.ins.gov.co



@INSColombia



@insaludcolombia



Instituto Nacional de Salud de Colombia



Avenida Calle 26 # 51 - 20 / Bogotá D.C. - Colombia



PBX: (601) 220 77 00 / exts. 1101 - 1214



contactenos@ins.gov.co

6. **Dirección de Redes en Salud Pública.**
 - 6.1. Subdirección Red Nacional de Trasplantes y Bancos de Sangre.
 - 6.2. Subdirección de Gestión de Calidad de Laboratorios de Salud Pública.
 - 6.3. Subdirección Laboratorio Nacional de Referencia.
7. **Dirección de Producción**
 8. Órganos de Asesoría y Coordinación.
 - 8.1. Comisión de Personal.
 - 8.2. Comité de Coordinación del Sistema de Control Interno”.

Para el desarrollo de las actividades propias de las dependencias, cada una de ellas cuenta con un número considerable de personas, tanto servidores públicos, así como contratistas, los cuales, a diario y en su inmensa mayoría, ejecutan sus quehaceres dentro de las instalaciones de la sede principal del Instituto Nacional de Salud – INS; resaltando de igual manera, los estudiantes y personal de visita del mismo, lo que denota una asistencia concurrida de personal al interior de sus instalaciones.

En la actualidad, dentro de la infraestructura de la sede principal del Instituto Nacional de Salud no se cuenta con la prestación de servicios de cafetería-restaurante y venta de snacks, por lo que la inmensa mayoría de servidores y colaboradores de la Entidad deben movilizarse a las periferias para la compra de los mismos; situación que implica desplazamientos, en muchas de las ocasiones extensos, habida cuenta que la oferta cercana no contempla mucha variedad de productos demandados por las personas al interior el INS, así como tampoco, productos frescos y recién hechos.

Ante ello y dada la necesidad de contar con un espacio destinado al funcionamiento de una cafetería institucional, la sede principal del Instituto Nacional de Salud cuenta con un área aproximada de 270.6 m² ubicada en el tercer piso del Bloque A, en la cual históricamente se ha desarrollado esta actividad, toda vez que dispone de condiciones físicas y elementos adecuados para tal finalidad.

Es importante precisar que la finalidad del presente proceso no corresponde a la contratación del suministro de alimentos o bebidas para los servidores públicos, contratistas o visitantes del Instituto Nacional de Salud, ni implica la adquisición de un servicio de alimentación institucional. El objeto contractual corresponde exclusivamente a la entrega en arrendamiento de un espacio físico de propiedad de la Entidad, para que un tercero desarrolle una actividad comercial bajo su propia autonomía y responsabilidad.

Aunado a lo anterior, se tiene que el arrendamiento del espacio destinado para tal fin de cafetería deviene de uno de los compromisos firmados en el Acuerdo Colectivo 2024-2025 suscrito entre el Instituto Nacional de Salud, la Asociación Sindical de trabajadores y empleados de Colombia en salud y afines – ASINTRACS; sindicato de trabajadores de las Entidades Nacionales de Salud pública – SINTRAEN SP; Asociación Sindical Nacional de la Seguridad Social Integral – ASOSEGURIDAD; y el Sindicato Nacional de la Salud y la Seguridad Social – SINDESS, así:

*“(…) **Solicitud artículo 73:** (...) EL Instituto Nacional de Salud – INS, estudiaría la flexibilidad DE ARRENDAR la cafetería o área del suministro de almuerzo integralmente al proveedor quien estén [SIC] interesados en un precio módico para beneficiar en Pro del bienestar general a toda la Comunidad del Instituto, observando la cancelación del contrato de la Cafetería, de fecha 29 de enero de 2024, con la firma Proveedora (LA UNIÓN TEMPORAL DE SERVICIOS [SIC] LOGÍSTICOS CROMA) y INS.*

ACUERDO PARCIAL. *El INS, está adelantando las gestiones necesarias para la adecuación del punto fijo y/o área para la cafetería. En progresividad se mantiene los Acuerdos 2017 y 2022 entre el INS y las organizaciones sindicales. Igualmente, estudiar la viabilidad de aumentar el monto para los beneficiarios del subsidio de alimentación y extralegales, a través del contrato de bienestar entregar un bono adicional”.*

www.ins.gov.co



@INSColombia



@insaludcolombia



Instituto Nacional de Salud de Colombia



Avenida Calle 26 # 51 - 20 / Bogotá D.C. - Colombia



PBX: (601) 220 77 00 / exts. 1101 - 1214



contactenos@ins.gov.co

El compromiso derivado del Acuerdo Colectivo 2024-2025 constituye un antecedente institucional que evidencia la necesidad de habilitar un espacio físico destinado al funcionamiento de una cafetería dentro de las instalaciones del Instituto Nacional de Salud. En desarrollo de dicho compromiso, la Entidad adelantará las actuaciones administrativas y contractuales necesarias para entregar el área bajo la modalidad jurídica correspondiente, permitiendo su explotación comercial por parte de un tercero.

La puesta en marcha de esta cafetería-restaurant constituye una estrategia para mejorar el entorno laboral de funcionarios, contratistas y visitantes, reducir los tiempos improductivos derivados de desplazamientos para adquirir alimentos, aumentar la productividad institucional y ofrecer un espacio de atención cómoda y adecuada para quienes acuden al Instituto Nacional de Salud a realizar trámites o participar en eventos, como lo es el caso de los estudiantes, expositores y demás.

Es por ello que, las ventajas de contar con un espacio destinado para el arrendamiento de una cafetería-restaurant se centran en evitar grandes desplazamientos fuera de la Entidad y la contribución al bienestar a través de la alimentación. Ventajas que, alineadas al impacto favorable y la satisfacción de los servidores (por contar con un ambiente laboral garantista de un aspecto básico como lo es la alimentación), conllevan a que los servidores públicos, contratistas y visitantes tengan una mejor disposición y rendimiento en la realización de sus actividades.

En esta misma línea y dentro de los pilares de la concepción de “*Bienestar Social*” se busca crear, mantener y mejorar las condiciones que favorezcan el desarrollo integral del servidor público, incrementando sus niveles de satisfacción, eficiencia e identificación con el trabajo, a través de estrategias que permitan promover espacios de cuidado y camaradería para satisfacer la necesidad de prestación de servicio de alimentos y bebidas de fácil acceso para los colaboradores, teniendo en cuenta que en la zona donde opera el Instituto Nacional de Salud no se cuenta con muchas opciones para este servicio.

Es así como, justamente, la Organización Internacional del Trabajo (OIT)¹ ha indicado que la noción de “*lugar de trabajo*” no puede concebirse netamente como el espacio donde, en estricto sentido, el trabajador desempeña sus actividades, sino que el mismo debe entenderse como un “*entorno seguro y saludable para los trabajadores, y tomar en consideración sus necesidades (...) por ejemplo aquellas que son necesarias para el bienestar de los trabajadores*” (negritas fuera del texto) y añade, que los empleadores deben tener en cuenta que estos deben proporcionar lugares adecuados para comer.

Bajo esta égida, el sistema normativo y la decantada jurisprudencia colombiana ha manifestado la dualidad respecto al derecho del trabajo, al ser considerado un principio y valor, y que el mismo:

*“(...) no se limita al acceso a un empleo y su permanencia en él, sino que este se debe desempeñar en condiciones dignas y justas (...) ciertamente, para ser verdaderamente humano, el trabajo debe desarrollarse dentro de un **ambiente, unas circunstancias** y unas reglas que no signifique la simple ‘utilización’ de quien pone a disposición del empleador su fuerza laboral (...)”* (Sentencia T-115 de 2025, Corte Constitucional de Colombia) (negritas fuera del texto).

Como puede apreciarse, el ambiente y las locaciones concurren en el hecho de que los trabajadores (en este caso servidores públicos) y demás colaboradores ejecuten sus actividades en debida forma, pues, hace parte del bienestar que puede conducir a sentimientos generales de satisfacción en la labor que se desempeña, mas aún cuando, la necesidad misma hace parte de un compromiso derivado de un Acuerdo Colectivo.

De conformidad al informe técnico realizado en el marco del presente proceso, “*(...) en el transcurso de los últimos seis (6) meses, del 15 de julio de 2025 al 15 de enero de 2026, se han registrado 15.763 personas*

www.ins.gov.co



*externas o visitantes que vienen al INS y al INVIMA. Es decir que aproximadamente **se reciben 2.627 personas externas o visitantes cada mes en la sede CAN del INS**” (Negritillas fuera del texto).*

En conclusión, la disposición de un espacio de cafetería en el Instituto Nacional de Salud, trasciende la mera oferta de alimentos, convirtiéndose en una herramienta estratégica de bienestar laboral. Al facilitar un entorno adecuado para la pausa activa y el consumo de productos de calidad dentro de las instalaciones, se optimizan los tiempos de respuesta del personal y se fomenta un clima organizacional saludable. Esto no solo mitiga el desgaste físico asociado a las jornadas técnicas y administrativas, sino que también fortalece los lazos de colaboración entre las diferentes áreas, impactando positivamente en un adecuado clima organizacional, salud mental, el rendimiento y la satisfacción de los colaboradores.

Asimismo, la entrega en arrendamiento de este espacio asegura que la entidad cuente con un servicio gestionado bajo estándares de eficiencia y salubridad. Contar con una cafetería funcional garantiza que el entorno de trabajo sea competitivo y humano, alineándose con las normativas de seguridad y salud en el trabajo; de manera que, es una inversión en la calidad de vida de los servidores que sostiene la operatividad institucional.

Por lo anteriormente expuesto, y considerando la afluencia permanente de servidores públicos, contratistas, estudiantes y visitantes que concurren diariamente a las instalaciones de la sede principal del Instituto Nacional de Salud, la Entidad requiere adelantar el proceso contractual correspondiente para entregar a título de arrendamiento el área ubicada en el tercer piso del Bloque A, destinada al funcionamiento de una cafetería institucional, permitiendo que el arrendatario desarrolle actividades comerciales de preparación, comercialización y venta de alimentos, bebidas y snacks bajo su propia cuenta y riesgo, conforme a las condiciones establecidas por la Entidad.

Asimismo, la entrega en arrendamiento del espacio permitirá que un tercero especializado desarrolle una actividad comercial de cafetería dentro de las instalaciones institucionales, asumiendo directamente la operación, los costos asociados, las obligaciones sanitarias, administrativas y comerciales derivadas de dicha actividad, sin que ello implique la contratación por parte del Instituto Nacional de Salud de un servicio de alimentación.

2. Objeto

Entregar a título de arrendamiento el área de cafetería ubicada en el tercer piso del primer bloque del Instituto Nacional de Salud para la prestación de servicios de cafetería, restaurante y venta de snacks

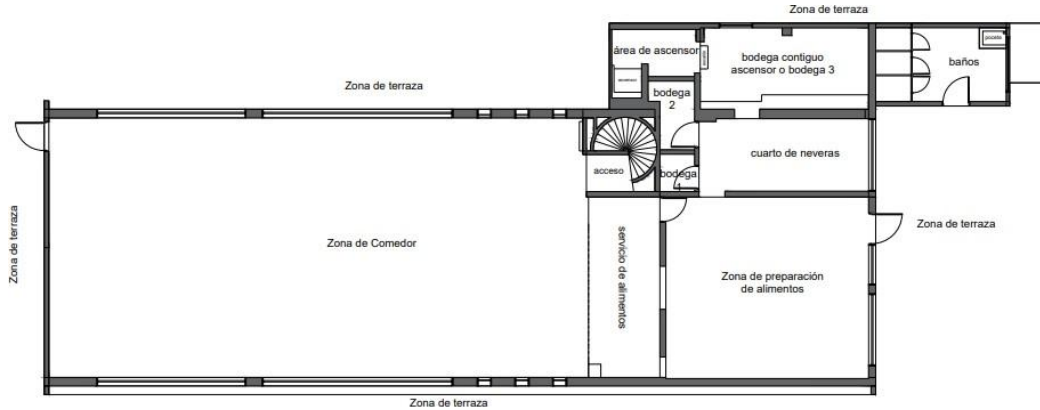
3. Especificaciones

3.1. Ubicación

El área para arrendar se encuentra localizada en la Avenida el Dorado No. 51-20, tercer piso del bloque A del Instituto Nacional de Salud.

3.2. Metraje en específico

El espacio cuenta con un área aproximada de 270,6 metros cuadrados, discriminada de la siguiente manera:



Plano Arquitectónico de Cafetería INS.

ZONA	AREA (m ²)
COMEDOR	161,8
SERVICIO DE ALIMENTOS	14,9
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	43,5

BODEGA 1	1,5
BODEGA2	2,8
BODEGA 3 O CUARTO CONTIGUO ASCENSOR	15,9
CUARTO DE NEVERAS	14,4
ÁREA ASCENSOR	4,6
BAÑO	11,2
TOTAL	270.6

3.3. Mobiliario

La cafetería cuenta con mobiliario básico, conformado principalmente por mesas y sillas plásticas, distribuidas en el área destinada de consumo, este mobiliario es de carácter funcional, de fácil limpieza y adecuado uso del espacio actual. En cuanto al área de preparación de alimentos, la cafetería dispone de equipos de cocina tipo industrial, entre los cuales se destacan estufas y extractores industriales, superficies y elementos complementarios necesarios para el proceso de preparación de alimentos, tales como mesones y lavaplatos.

El mobiliario disponible en el área es el siguiente:

INVENTARIO MOBILIARIO Y EQUIPOS - INS				ACTUALIZACIÓN 19/02/2026			
ZONA	ELEMENTOS	MATERIAL	ESTADO			UNID	CANT
			B	R	M		
	Sumidero 1 servicio 180*69*85	Acero Inoxidable	X			1	1
	Sumidero esquinero 216*69*90	Acero Inoxidable	X			1	1

Preparación de alimentos	Mesa continua sumidero esquinero 84*69*90	Acero Inoxidable	X		1	1
	Sumidero 2 servicios 130*69*86	Acero Inoxidable	X		1	1
	Sumidero sencillo grande 86*69*85	Acero Inoxidable	X		1	1
	Mesa trabajo esquinero 144*69*85	Acero Inoxidable	X		1	1
	Mesa trabajo continua esquinera 127*68*85	Acero Inoxidable	X		1	1
	Sumidero sencillo 126*70*91	Acero Inoxidable	X		1	1
	Estufa enana doble 110*62*48	Acero Inoxidable	X		1	1
	Estufa enana sencilla 72*72*34	Acero Inoxidable	X		1	1
	Mueble gabinete vertical con 4 puertas corredizas 340*65*85	Acero Inoxidable	X		1	1
Servicio Alimentos	Mesa 175*69*85	Acero Inoxidable	X		1	1
	Mesa con soporte bandejas 64*69*86	Acero Inoxidable	X		1	1
	Mueble para cubiertos y bandejas	Acero Inoxidable	X		1	1

www.ins.gov.co



@INSColombia



@insaludcolombia



Instituto Nacional de Salud de Colombia

INVENTARIO MOBILIARIO Y EQUIPOS - INS			ACTUALIZACIÓN 19/02/2026		
	Mueble autoservicio con baño de maría con 4 compartimientos con soporte para bandejas 455*75*85	Acero Inoxidable	X	1	1

El mobiliario que se incluye deberá ser objeto de mantenimiento por parte del arrendatario.

3.4. Distribución de las zonas de preparación

El arrendatario debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimentos y distribuirla espacialmente en zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar disminuir el riesgo de la contaminación cruzada.

- **Zona de preparación de jugos y ensaladas:** Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías.
- **Zona caliente:** Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.
- **Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos:** Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.
- **Zona de higienización:** Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.
- **Zona de servicio:** En este servicio será de libre acceso del cliente para tomar los productos establecidos por el operador.

4. Oferta gastronómica

- El arrendatario deberá ofrecer alimentos de calidad teniendo en cuenta que algunos productos son de mayor riesgo para la salud de conformidad con el Decreto 539 de 2014, Resolución 2674 de 2013 y los que haya sido incluido del ministerio de salud posteriormente. Lo anterior con autorización y visto bueno de las autoridades sanitarias competentes (Instituto nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA) o con la entidad que ejerza inspección vigilancia y control en el manejo y control de alimentos.
- El arrendatario deberá establecer en su propuesta, la disposición de desayunos, almuerzo y pasabocas, snack entre otros. Estos menús serán objeto de seguimiento durante la ejecución del contrato por parte del Grupo de Nutrición del INS.

www.ins.gov.co



@INSColombia



@insaludcolombia



Instituto Nacional de Salud de Colombia

El menú deberá variar periódicamente cada dos meses y cada uno de ellos debe ser nutricionalmente balanceado.

El servicio de almuerzos en la cafetería se hará por el sistema de autoservicio en los horarios establecidos como se indica a continuación:

- **Desayuno:** el servicio de desayuno debe contener (como mínimo):
 - ✓ Bebida Caliente: Té, chocolate o café.
 - ✓ Proteína: Queso, huevos, salchicha, jamón.
 - ✓ Farináceo: Pan, pan integral, cereal, sándwich normal o integral, arepa, y/o tostadas
 - ✓ Alimento energético: Mantequilla, mermelada

- **Almuerzo:** el servicio de almuerzo debe contener (como mínimo):

- Almuerzo corriente

- ✓ Fruta
- ✓ Entrada caliente
- ✓ Proteína
- ✓ Farináceo
- ✓ Leguminosa
- ✓ Bebida
- ✓ Postre

Se deben ofrecer mínimo dos (02) menús diferentes para cada día.

- Almuerzo saludable

- ✓ Fruta
- ✓ Entrada caliente
- ✓ Proteína cocida o al horno
- ✓ Hortalizas
- ✓ Bebida sin azúcar o con estevia
- ✓ Postre

No debe contener fritos, debe estar dentro de los estándares de 2000 Calorías diarias.

- Almuerzo especial (a la carta)

- ✓ Entrada
- ✓ Proteína
- ✓ Farináceo
- ✓ Hortaliza
- ✓ Bebida
- ✓ Postre

Los menús especiales (a la carta), serán opcionales.

- La prestación de servicios de cafetería, restaurante y venta de snacks comprende en su conjunto, **pero sin limitarse a la venta de:** bebidas frías y/o calientes (café, té, jugos, refrescos, gaseosas, sodas, agua, malteadas, yogurt); productos de panadería y repostería (panes, pasteles, sándwiches, bocadillos, bollería, amasijos, tostadas, wraps, galletas, pudding, empanadas); snacks (productos de paquete tipo papas fritas, barras de cereal, bowls de granola o fruta, ensaladas de frutas, almendras, maní); dulces (chocolates, golosinas, alfajores).

Lo anterior, sin perjuicio de la oferta comercial de venta de productos que tenga el arrendatario dentro de su portafolio, los cuales forman parte integral del contrato suscrito y en todo caso, deben estar a disposición del arrendador durante la ejecución del contrato. Cualquier alquiler de máquinas con marca específica será responsabilidad del arrendatario.

De igual forma, el arrendatario es responsable de generar la adherencia institucional a la utilización de la cafetería y sus ventas.

5. Personal

- El arrendatario debe tener en forma permanente un stand de personal que atenderá, personal calificado e idóneo que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene.
- Al momento de suscripción del contrato, el arrendatario hará entrega al supervisor copia de las hojas de vida del personal con el que prestará el servicio, junto con copia afiliación al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensión, riesgos).
- El arrendatario se compromete a informar cualquier cambio que quiera realizar con el personal que presta sus servicios en las instalaciones. Igualmente, deberá allegar la documentación correspondiente al supervisor del contrato para su aprobación.
- El personal deberá estar dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas etc), el cual deberá tener un sistema de identificación (carnet),
- El personal debe contar con certificado de manipulación de alimentos expedido por la Secretaría de Salud y/o entidades sanitarias competentes, con fecha de expedición no superior a un año.
- El personal requerido para la prestación del servicio debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos de acuerdo a la estipulado en la Resolución 2674 del 2013.

6. Horarios para la prestación del servicio

La prestación de servicios será de lunes a viernes a partir de las siete (7:00) a.m. hasta las siete (7:00) p.m., con las siguientes franjas:

- Cafetería y venta de snacks: desde las siete (7:00) a.m. hasta las cinco (7:00) p.m.
- Almuerzo: desde las once y treinta (11:30) a.m. hasta las dos y treinta (2:30) p.m.

Atención Sábados, Domingos y Festivos, o cualquier cambio de horario de atención, se realizará con previa autorización institucional

7. Servicios públicos.

Teniendo como referencia los anteriores contratos de arrendamiento del espacio para cafetería, el arrendatario pagará el servicio de gas natural, esta línea cuenta con contador independiente para su facturación. Los demás servicios públicos se cancelarán de acuerdo con lo acordado con el arrendador.

www.ins.gov.co



@INSColombia



@insaludcolombia



Instituto Nacional de Salud de Colombia



Avenida Calle 26 # 51 - 20 / Bogotá D.C. - Colombia



PBX: (601) 220 77 00 / exts. 1101 - 1214



contactenos@ins.gov.co

8. Canon de arrendamiento mínimo

La persona que cotiche deberá tener en cuenta que el canon mínimo mensual de arrendamiento es de **TRES MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE (\$3.889.740)**, incluidos impuestos. Esto de conformidad a la Resolución No. 527 del 29 de abril de 2026 *“Por medio de la cual se modifica parcialmente la Resolución No. 0023 de 2026 que actualiza los precios de los bienes y servicios del Instituto Nacional de Salud”*.

NOTA: En virtud de la Resolución en cita *“(…) El valor anteriormente fijado es una base mínima para tener en cuenta”*, por lo que, la cotización efectuada deberá ser igual o superior a dicho valor asignado.

9. Plazo de ejecución

El plazo de ejecución de un (01) año contado desde el momento de cumplimiento a los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

10. Otras condiciones

- El arrendatario deberá traer su menaje, mesas, sillas, refrigerador, estufas adicionales y demás elementos necesarios para una óptima prestación del servicio de restaurante y cafetería. En caso de requerir de otro tipo de utensilios, elementos o equipos diferentes a los que hacen parte de la infraestructura y espacios del INS para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería, estos deben ser suministrados por el arrendatario sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.
- El arrendatario debe ambientar estéticamente el área del comedor. La Entidad entregará sin decoración o publicidad y de igual manera una vez se finalice el contrato, deberá entregar el espacio en las mismas condiciones que se le entregó inicialmente.
- Efectuar mensualmente y por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades, el cual hará parte del informe para el supervisor del contrato.
- El arrendatario debe adoptar el código de colores para la separación de residuos de acuerdo a la Resolución 2184 del 2019 y deberá contar con las canecas necesarias para la prestación del servicio.
- Para el servicio, el arrendatario debe contar: a) con un administrador quien será el interlocutor del arrendatario con el supervisor y, b) con el personal requerido para una excelente prestación del servicio.
- El arrendatario se debe encargar del mantenimiento periódico de drenajes, cajas, canales y sifones, así como a los equipos entregados para el funcionamiento del restaurante/cafetería, tales como el ascensor de servicio.
- El arrendatario debe realizar limpieza periódica de la trampa de grasas, ubicada en la cocina y, según las recomendaciones del Instituto.
- Dar Cumplimiento a lo establecido en la Resolución 316 de 2018 conforme a los lineamientos establecidos por el proceso de Gestión Ambiental.

www.ins.gov.co



@INSColombia



@insaludcolombia



Instituto Nacional de Salud de Colombia



Avenida Calle 26 # 51 - 20 / Bogotá D.C. - Colombia



PBX: (601) 220 77 00 / exts. 1101 - 1214



contactenos@ins.gov.co

- El arrendatario deberá cumplir con las normas de sanidad y legales para el uso del espacio de la cafetería.
- De conformidad al informe técnico efectuado por la Entidad, el arrendatario deberá realizar un mantenimiento en cuanto a los acabados (pinturas generales en muros – cielos rasos – puertas – ventanerías – aseo general), para poner en servicio nuevamente el área. Por otra parte, la zona de baños para personal de cocina requiere un mantenimiento general y posiblemente cambio de elementos sanitarios debido a su antigüedad.
- Verificar anexo denominado “*Informe técnico – cafetería*”.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

www.ins.gov.co



@INSColombia



@insaludcolombia



Instituto Nacional de Salud de Colombia