**PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL**
**ETAPA PRECONTRACTUAL**
**FORMATO ESTUDIOS PREVIOS**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

| | |
|---|---|
| **FECHA DE ELABORACIÓN:** | 21 de Enero de 2022 |
| **DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:** | Bienestar al Aprendiz |
| **ORDENADOR DEL GASTO:** | EDUARDO ANTONIO BENAVIDES ROSERO |
| **OBJETO:** | ENTREGAR EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO Y A TÍTULO DE MERA TENENCIA EL ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA UBICADO EN LA CARRERA 9 No 71N-60 SEDE DEL CENTRO DE TELEINFORMÁTICA Y PRODUCCIÓN INDUSTRIAL UBICADO EN LA CIUDAD DE POPAYAN VIGENCIA 2022. |

## 2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

| | | |
|---|---|---|
| **Justificación** | Que el Decreto 249 de 2004 por medio de la cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, en el artículo 25 define a los Centros de Formación Profesional como las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos la promoción, y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos. En las funciones de los subdirectores se encuentra “Organizar los servicios de fotocopiado, archivo, mantenimiento y conservación de los bienes muebles e inmuebles que necesite el centro de Formación”.<br><br>El Centro de Teleinformática y Producción Industrial SENA Regional Cauca, cuenta con un espacio físico destinado para la prestación de los servicios de restaurante y cafetería, espacio destinado a atender de manera oportuna los requerimientos y necesidades de los aprendices, funcionarios, contratistas, trabajadores, y público en general que visita las instalaciones, para ello se requiere la administración y manejo efectivo de los espacios físicos y sus servicios anexos por parte de terceros que garantizaran la oportunidad y calidad en pos del bienestar de quienes hagan uso del mencionado servicio.<br><br>El Centro no cuenta con personal idóneo, ni con los equipos necesarios para prestar el servicio de restaurante y cafetería, por ello es necesario entregar en calidad de arrendamiento dicho espacio a un tercero, que preste el servicio y permita que nuestra población fija y flotante de manera fácil y segura puedan acceder a ellos sin retirarse del Centro, para la vigencia 2021 cuenta con una población entre aprendices y funcionarios de aproximadamente 2300 inscritas, sin embargo es importante que se tenga en cuenta que por la pandemia generada por el COVID-19 el Gobierno Nacional tomo todas las medidas necesarias para mitigar y contener la propagación del COVID -19, hecho que no ha sido ajeno a nuestra Entidad, no obstante lo anterior, el Centro de Teleinformática y Producción Industrial se encuentra cumpliendo con su función en la alternancia, y por ello se hace necesario que la cafetería se encuentre funcionando con el lleno de los requerimientos exigidos por el área de seguridad y salud en el trabajo y del área ambiental, con el fin de suministrar alimentos bajo las mejores condiciones económicas, de inmediatez, calidad y salubridad, es pertinente que el suministro de almuerzos y alimentación en general se encuentre ligado al arrendamiento de la cafetería. De tal manera que el contratista desarrolle la actividad para el SENA de manera integral.<br><br>Así las cosas, se hace necesario entregar en calidad de arrendamiento el espacio físico, destinado a la cafetería, a persona idónea que preste el servicio de cafetería para aprendices, trabajadores y visitantes, lo anterior fundamentado en la misión que tiene la entidad de orientar el ofrecimiento y fortalecimiento de servicios que minimicen algunas de las contingencias económicas y sociales de los alumnos que contribuyan a elevar su calidad de vida y la culminación exitosa de su proceso formativo, siendo una de sus acciones prioritarias el de cafetería, comedores y restaurantes, sitio donde los aprendices van a tener la oportunidad de encontrar alimentos para satisfacer sus necesidades a precios muy cómodos, pues están igualmente regulados por el comité de cafetería establecida en el Centro de Formación. Igualmente la Resolución 452 de 2014 expedida por la Dirección General del SENA, que adopta la política de fomento del bienestar y liderazgo del aprendiz “Vive el SENA”, señala la creación del comité de cafetería y establece que el servicio de alimentación puede prestarse mediante contratación con terceros o a través de la modalidad SENA proveedor SENA.<br><br>Con lo anterior queda debidamente justificada esta contratación, adicionalmente esta contratación quedo debidamente aprobada por el Comité de Compras. | 2 |

## 3. OBJETO

ENTREGAR EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO Y A TÍTULO DE MERA TENENCIA EL ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA UBICADO EN LA CARRERA 9 No 71N-60 SEDE DEL CENTRO DE TELEINFORMÁTICA Y PRODUCCIÓN INDUSTRIAL UBICADO EN LA CIUDAD DE POPAYAN VIGENCIA 2022.

## 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Teniendo en cuenta, que si bien es cierto por intermedio de estos estudios previos se prevé la contratación para entregar a título de arrendamiento un local destinado para la cafetería y restaurante dentro del Centro de Teleinformática y Producción Industrial del SENA, es claro para la Entidad que ahí se van a realizar actividades que van en beneficio de los aprendices se establece, el menú para el desayuno el cual deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones:

| DESAYUNO | | |
|---|---|---|
| **GRUPO DE ALIMENTOS** | **ESPECIFICACIONES** | **TAMAÑO PORCION SERVIDA** |
| Fruta | Jugo<br>Entera<br>Fruta picada | De 7 a 9 onzas<br>1 unidad<br>150 gr |
| Bebida Caliente | Chocolate, café derivado lacteos | 9 onzas (250ml) |
| Alimento Proteico | Huevo<br>Porción de queso<br>Sándwich de pollo y verduras<br>Chorizo y papa<br>Caldo- carne – Salchicha - arroz | 2 unidades<br>80 gr<br>130gr<br>130gr<br>130gr |
| Farináceo (harinas) | Pan o arepa | 60 gr |

El menú para el almuerzo deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones:

| ALMUERZO | | |
|---|---|---|
| **GRUPO DE ALIMENTOS** | **ESPECIFICACIONES** | **TAMAÑO PORCION SERVIDA** |

| | | |
|---|---|---|
| Fruta | Jugo | 250 ml |
| Sopa | Cereal, verduras, etc. | 240 ml |
| Carnes | Pierna, pernil | 200 gr. |
| | Pechuga | 200 gr. |
| | Pescado | 200 gr. |
| | Carne de res | 200 gr. |
| Cereal | Arroz | 100 gr. |
| Farináceos o harinas | Plátano, papa, yuca, leguminosas (fríjol, lenteja, garbanzo) | 100 gr. |
| Hortalizas y verduras | Ensaladas y verduras calientes | 100 gr. |
| Bebidas | Jugos- limonada | 250 ml |
| Postres | Dulces de frutas, otros | 2 onzas |
| Azúcar, sal, condimentos y especias | Según la preparación | Según receta |

**Nota:** Utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto a sabor, consistencia y presentación, lo que evita servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivas en condimentos y grasosas.

a. Jugos de frutas. Preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua hervida.
b. Sopas. Preparar siempre sopas tipo casero. Al proponer el menú deben incluirse los ingredientes característicos de cada sopa. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas.

c. Verduras. Utilizar verdura fresca y de excelente calidad.

d. Cereales. Utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado.

e. Aceites. Manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, Oliva. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.

f. Carnes. Suministrar carnes de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado. El pollo debe cocinarse.

EL arrendatario deberá presentar como parte de la propuesta los menús a ofrecer con la variedad y calidad requerida los cuales deben estar previstos para un (1) mes como mínimo. Estos menús deben estar avalados por un profesional nutricionista o ingeniero (a) de alimentos; indicando su número de cedula y anexando copia de la tarjeta profesional respectiva.

Condiciones del personal

El arrendatario deberá presentar para la iniciación del contrato: las hojas de vida de las personas requeridas para la efectiva prestación del servicio.

1. Administrador: Deberá demostrar experiencia mínima de un (1) año, relacionada con el objeto a contratar.
2. Jefe de cocina: Deberá demostrar experiencia mínima de un (1) año, relacionada con el objeto a contratar y adjuntar por lo menos una certificación de curso(s) relacionado (s) con la gastronomía en cualquiera de sus áreas, expedida por una entidad de educación no formal.
3. Un auxiliar de cocina para las horas de menor demanda y como mínimo dos auxiliares de cocina para las horas pico: deberán demostrar experiencia mínima de un (1) año, relacionada con el objeto a contratar.
4. Ddeberá contar con una persona exclusiva para garantizar el cumplimiento del protocolo de bioseguridad como es el control del aforo y el distanciamiento en las mesas

**VALORES RESPECTO DE LOS SERVICIOS A OFRECER**

Los miembros del Comité de Cafetería deberán verificar y hacer seguimiento detallado a los valores que establezca el futuro contratista para la alimentación desayunos y almuerzos que se pretendan vender en la cafetería y restaurante, en todo caso el arrendatario, no podrán aumentar más del 5,62% incremento del índice de precios al consumidor IPC en razón de los servicios que se presten a los aprendices.

## 5. ANALISIS DEL SECTOR

Por tratarse de un contrato de arrendamiento susceptible de la modalidad de Contratación Directa del Artículo 4 literal i de la Ley 1150 de 2007 no se realizara análisis del sector.

## 6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACION

Año tras año el canon de arrendamiento ha incrementado, para el año 2019 se estableció en la suma de ($954.000) M/CTE, el cual incluye el pago de servicios públicos (agua, energía y gas). Para el año 2020 se estableció en la suma de NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE ($982.620) (valor que incluye los servicios publicos de agua, energia, gas), no obstante lo anterior y teniendo lo ocurrido por la situación generada por la pandemia, en la vigencia pasa hubo la necesidad de suspender el contrato, posteriormente se reinicio y hubo la necesidad de realizar un OTROSI modificatorio para hacer la disminución del canon de arrendamiento al valor de ( 400.000) pues las condiciones inicialmente planteadas no se mantenían vigentes, la arrendataria ya no podía vender alimentos preparados en sitio, únicamente debería vender alimentos empaquetados y envasados, de otra parte los personas para visitantes a la cafetería bajaron a un 99%, situación que se ve reflejada en los ingresos por parte de la arrendataria.

Para esta vigencia y teniendo en cuenta que aunque el tema de pandemia no ha sido superado ya se cuentan con una serie de medidas de bioseguridad y que la Entidad ha dado cumplimiento cabal por ello es viable técnicamente contratar el contrato del arredramiento de la cafetería. Sin embargo el comité de cafetería ha indicado que el canon de arrendamiento debería de incrementarse pero en razón del OTROSI, así pues el líder Ambiental ha propuesto que el valor del canon de arrendamiento sea correspondiente a la suma de 450.000, propuesta que ha sido aceptada por el subdirector de Centro teniendo en cuenta lo siguiente; 1. El personal a atender dentro de la cafetería ha disminuido de manera sustancial, en razón de la alternancia, adicionalmente la arrendataria de la cafetería deberá de contrata una persona única y exclusivamente para persona exclusiva para garantizar el cumplimiento del protocolo de bioseguridad como es el control del aforo y el distanciamiento en las mesas, obligación laboral adicional para esta arrendataria.

Es importante dejar en claro que el valor del canon de arrendamiento ($450.000) se mantendrá mientras que la situación generada por la pandemia – COVID -19 se mantenga, una vez este hecho sea superado y se vuelva a una relativa normalidad en cuanto a la normalidad de las formaciones, el canon de arrendamiento se aumentara teniendo como referencia el valor del canon inicialmente establecido para la vigencia 2020.

Que teniendo en cuenta que el mundo atraviesa por la pandemia generada por el COVID 19 y todas sus variantes le resulta a la subdirección que es necesario continuar prestando el servicio de cafetería para los aprendices, que se deben continuar mantenimiento los protocolos de bioseguridad, y lo otro es que el arrendatario debe garantizar que dentro de la cafetería se de estricto cumplimiento a los mismos, para ello de manera conjunta entre los profesionales idóneos y expertos del SENA y el arrendatario se debe garantizar el cumplimiento del protocolo.

Así mismo, ha evidenciado la Entidad que la actividad económica que se realiza al interno de la cafetería se redujo de manera significativa en razón de la pandemia, por ello y siendo justo y consecuentes con el desarrollo de la economía, en el país el canon de arrendamiento se incrementaría con relación al valor establecido para el año 2021, así pues se establecerá la suma de seiscientos mil pesos ( $ 600.000) pesos.

Cabe aclarar que si en el desarrollo de la ejecución del contrato se evidencia la presencialidad de los aprendices en un 100% el canon de arrendamiento se incrementara en la suma de ($1.000.000) de pesos, pues este seria realmente el valor del canon en normalidad pues realizada la comparación con los años atrás de pandemia el canon de arredramiento alcanzo un máximo de 960.000, pero para los años 2020,2021,2022 resulta desmedido continuar incrementando el valor del canon, pues es claro que en el año 2020 y 2021 el servicio que se presta en el cafería disminuyo en un 99% por ello a finales del año 2020 hubo que suspender el servicio en la cafetería y en el año 2021 si bien se atendió únicamente tenia la arrendataria la posibilidad de venta en especial de la comida industrializada, en la terminación de ese año y después de haber adoptado los protocolos de seguridad se permitió la venta de comida preparada en sitio pero aun con el control en la capacidad en el aforo, hecho que no le permite

atender todo la cantidad de aprendices que atendía en tiempo de normalidad y situación que hace que el canon de arrendamiento varíen disminuyendo.

En busca de una excelente calidad en el servicio, el Centro, a través del Comité de Cafetería, verifica que los alimentos proporcionados por el contratista sean de calidad, con las condiciones nutricionales adecuadas y en cantidades suficientes, pero los mismos deben ser ofrecidos a precios accesibles para la comunidad educativa, de modo que les permita a nuestros aprendices y funcionarios acceder a una alimentación adecuada y al alcance de su presupuesto.

El Centro de Teleinformática y Producción Industrial cuenta con un espacio físico destinado a cafetería en óptimas condiciones físicas, el cual cuenta con los servicios de agua, energía, gas y teléfono Ip, con todos los elementos requeridos para el óptimo funcionamiento de un restaurante y cafetería; así mismo proporciona algunos elementos necesarios para su funcionamiento, los cuales se establecen a continuación:

| **ITEMS** | **INVENTARIO CAFETERIA CTPI** |
|---|---|
| 1 | ESTUFA >> DE 4 FOGONES GRANDES EN ACERO INOXIDABLE |
| 2 | ESTUFA >> ESTUFON A GAS, 1 SOLO FOGON GRANDE EN ACERO INOXIDABLE |
| 3 | PLANCHA DE COCINA >> PLANCHA ASADORA A GAS DE 24" DE FRENTE EN ACERO INOXIDABLE |
| 4 | FREIDORA >> FREIDOR INDUSTRIAL A GAS CON DOS CANASTILLAS EN ACERO INOXIDABLE |
| 5 | REFRIGERADOR >> REFRIGERADOR VERTICAL DE DOS PUERTAS, EN ACERO INOXIDABLE, CON LLAVE Y RODACHINES |
| 6 | EXTRACTOR DE AIRE >> CAMPANA EXTRACTORA CON LAMPARA DE4MTS *0.60 MTS EN ACERO INOXIDABLE |
| 7 | VENTILADOR >> EXTRACTOR CENTRIFUGO, MOTOR CON ASPA EXTRACTORA DE GASES |
| 8 | MESA >> MESA CON POZUELO DE 1.40M*0.60M, EN ACERO INOXIDABLE DOS UNIDADES |
| 9 | MESA >> MESA CON POZUELO DE 1.40M*0.60M, EN ACERO INOXIDABLE |
| 10 | MESA >> MESA PARA RECIBO DE LOZA SUCIA Y LAVADO, EN ACERO INOXIDABLE |
| 11 | MESA >> MESA ADOSADA LISA DE 2.00M*0.60 M EN ACERO INOXIDABLE DOS UNIDADES |

| | |
|---|---|
| 12 | MESA >> MESA ADOSADA LISA DE 1.40 M*0.60 M, EN ACERO INOXIDABLE |
| 13 | PARRILLA DE COCINA >> PARRILLA ASDORA A GAS DE SOBREPONER, EN ACERO INOXIDABLE |
| 14 | ESTANTE >> ESTANTE DE 5 ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE TRES UNIDADES |
| 15 | ESTANTE >> ESTANTE DE 4 ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE TRES UNIDADES |
| 16 | ESTANTE >> ESTANTE DE 4 ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE |
| 17 | ESTANTE >> ESTANTE DE 4 ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE |
| 18 | ESTANTE >> ESTANTE DE 5 ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE |
| 19 | ESTANTE >> ESTANTE DE 5 ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE |
| 20 | ESTUFA >> |
| 21 | TELEVISOR >> DE 80", CONTROL REMOTO, CABLES |
| 22 | MESA >> MESA EN ALUMINIO RECTANGULAR, ACERO GRAVADO, ESTRUCTURA TUBULAR 70CM ALTO*120 CM LARGO*70 CM ANCHO. VEINTICUATRO UNIDADES |

Es responsabilidad del contratista, proporcionar los demás elementos necesarios para el óptimo funcionamiento del restaurante y cafetería.

Así mismo, es responsabilidad del contratista subcontratar al personal suficiente para prestar un servicio de calidad, sin demoras y cumpliendo con los requerimientos del sistema de seguridad social y demás exigencias de seguridad y salud en el trabajo.

Se debe tener en cuenta que el uso de la Cafetería es exclusivamente para la comunidad SENA y por lo tanto no se garantiza el consumo que pueda existir, toda vez que es una población limitada; así mismo, durante los recesos de formación o recesos laborales (vacaciones, semana santa, convivencias, integraciones, fiestas decembrinas, fines de semana y festivos, etc.)

## 7. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

En el presente asunto se utilizara la modalidad denominada CONTRATACIÓN DIRECTA, pues se trata de la celebración de un Contrato de ARRENDAMIENTO basado en lo que dicta el artículo 4 literal i de la Ley 1150 de 2007.

## 8. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

| |
|---|
| Se adelantara CONTRATACIÓN DIRECTA, de acuerdo a lo establecido en el artículo 2 numeral 4 “contratación directa” literal i… el arrendamiento o adquisición de inmuebles Ley 1150 de 2007. |

## 9. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

**TIPOLOGÍA CONTRACTUAL**

| Elija un elemento. | |
|---|---|
| **Otro:** | Contrato de Arrendamiento. |

## 10. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

### 10.1 OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:

a. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
b. Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuestas.
c. Garantizar que los bienes suministrados en desarrollo del contrato, sean de primera calidad y deberán cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la entidad, en la invitación pública.
d. Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
e. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
f. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la invitación los cuales hacen parte integral del contrato.
g. Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
h. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
i. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar ese paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por

cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

j. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.

k. **EL ARRENDATARIO** se compromete a Pagar al **CENTRO DE TELEINFORMATICA Y PRODUCCION INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL CAUCA** una suma equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato, sin perjuicio de la indemnización de los perjuicios que se la hayan ocasionado al **EL CENTRO DE TELEINFORMATICA Y PRODUCCION INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL CAUCA** en caso de incurrir en mora en el pago del canon de arrendamiento.

l. **EL ARRENDATARIO** restituirá el predio del presente contrato, a la terminación del mismo, junto con los elementos que lo integran, en el mismo estado en que lo recibe los espacios objeto del presente contrato, a la terminación del mismo, junto con los elementos que lo integran, en el mismo estado en que lo recibe, salvo el deterioro natural.

m. **EL ARRENDATARIO** deberá mantener al **SENA** a sus representantes indemnes y libres de todo reclamo, demanda, litigio, acción judicial y reivindicación de cualquier naturaleza que se entable o pueda entablarse contra el **SENA** por acciones u omisiones del **ARRENDATARIO,** sus agentes o empleados, en razón de la ejecución del presente contrato.

n. **El ARRENDATARIO** Deberá de cancelar en la oficina de producción de Centros, del Centro de Teleinformática y Producción Industrial, El canon de arrendamiento es por valor de ($600.000). Los meses se ralizara a partir del mes de marzo los primeros cinco (5) días del mes de diciembre de 2022 por valor de seiscientos mil pesos ($600.000) (valor que incluye los servicios publicos de agua, energia, gas)

### 10.1.1 Obligaciones Específicas del Contratista:

a. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.

b. Presentar al Comité de Cafetería y Servicios del centro de Teleinformática y Producción Industrial la lista de precios de los alimentos y bienes ofrecidos en la Cafetería, los cuales deberán ajustarse a los referentes comerciales.

c. Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicio de los mismos, combustibles, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipo, fumigación, control de roedores y excelente administración.

d. Deberá hacer entrega de soportes de registros Sanitarios de los alimentos. Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.
Resolución 2674 de 2013, Artículo 37

e. Deberá hacer entrega de la copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, dentro del mes siguiente a la firma del acta de inicio.

f. Entregar el certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos de los trabajadores que manipulen alimentos.

g. Hacer entrega del Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable), cuenta con un (1) mes a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio

h. Deberá hacer entrega de la Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos, tendrá plazo de tres (3) meses desde el acta de inicio.

i. Cumplir con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

j. Garantizar que el personal cuente con el carné de manipulación y preparación de alimentos, requerido en el cuerpo del presente documento.

k. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de los mismos.

l. Hacer entrega de la copia del Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, dentro del mes siguiente a la suscripción del acta de inicio.

m. Respecto a residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, de conformidad con el Decreto 1077 de 2015.

n. Suministrar la Alimentación en los mejores términos de calidad, salubridad y oportunidad.

o. Mantener vigente la condición sanitaria del lugar donde se preparan los alimentos.

p. Mantener vigentes todos los permisos, certificados, y en general requisitos establecidos para el transporte de alimentos.

q. Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos.

r. Garantizar que el personal que manipule y distribuya los alimentos esté debidamente capacitado y que posea la idoneidad técnica para el suministro que se contrata, así mismo que tenga las calidades humanas que para el trato con los aprendices se requiere. Así mismo el personal deberá contar con una adecuada dotación de delantal, gorro que cubra la totalidad del cabello, tapabocas y zapatos cerrados adecuados, (uniforme de color claro de acuerdo a la normatividad vigente).Los cuales serán de uso exclusivo en el área de trabajo.

s. La empresa contratista debe entregar el área de trabajo utilizada aseada, después de terminar la entrega de cada suministro. Cualquier daño ocasionado durante la ejecución del trabajo, la reposición, cambio y arreglo correrá por

cuenta de la empresa.

t. El contratista al que se le adjudique el contrato deberá acreditar, dentro de los diez(10) días siguientes a la firma del acta de inicio, capacitación sobre cursos certificados de manipulación de alimentos de los empleados que empleara para la preparación de los alimentos.

u. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.

v. Permitir que la lista de productos y precios de los desayunos y almuerzos, sea concertada con el Comité de Cafetería, designado para ejercer el control y seguimiento de las obligaciones emanadas del respectivo contrato.

w. Garantizar la publicidad de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer, a través de cartelera y/o similares, ubicada en un lugar visible al público.

x. Prestar el servicio a trabajadores oficiales o personal externo que visite el Centro, en las diversas actividades propuestas dentro de las instalaciones del mismo.

y. El SENA no se hace solidario de ninguna deuda que pueda generar u ocasionar alguno de los usuarios del servicio.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE CAFETERIA Y SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EL CENTRO

a. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada y en las calidades y cantidades especificadas en la Invitación Pública.
b. Ofrecer la venta de alimentos de la mejor calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada (comestibles en paquetes (snacks) de sal y dulce, bebidas gaseosas, jugos, agua y café), desayunos, almuerzos y cenas. No se autoriza la venta de cigarrillos ni bebidas alcohólicas.
c. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.
d. Proporcionar como mínimo, los siguientes aditamentos: sal y azúcar y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.
e. Establecer el ciclo de menú con las recetas estandarizadas por porción y por el número de usuarios a atender en el servicio de alimentación de la entidad; esto garantiza tener la misma calidad en las preparaciones.
f. Abstenerse de utilizar ingredientes nocivos para la salud, en caso de que así suceda la entidad se reserva el derecho de prohibir el uso de determinados productos.
g. Prestar atención al suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que los usuarios sean atendidos en el menor tiempo posible.
h. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad públicas exigidas para los servicios de alimentación por parte del

arrendatario en la
prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del Centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con Hipoclorito de Sodio.

i. Limpiar permanentemente el área en donde se preparan alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante.
j. Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas. Debe utilizarse, además de jabón, hipoclorito de sodio. El piso, las mesas, las sillas, los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay), cuantas veces sea necesario.
k. Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Los empleados del arrendatario deben tener carnet de manipulación de alimentos.
l. Presentar al supervisor, informe trimestral de cumplimiento de las obligaciones del contrato. Es importante que sé de cumplimiento con las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y la normatividad posterior que lo modifique, agregue o limite.
m. Cumplir con las normas de calidad e higiene hasta el último día del contrato, y responder por el buen uso del equipo y menaje que se le haya asignado al comenzar sus actividades.
n. Almacenar las basuras, fuera del lugar de preparación y almacenamiento de alimentos, en recipientes plásticos tapados con bolsa plástica desechable, para el transporte hasta el lugar de recolección general de basuras, por cuenta del personal contratado por el arrendatario.
o. Efectuar mensualmente fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.
p. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
q. Garantizar que la despensa y cuartos fríos permanezcan totalmente aseados y debidamente organizados, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden y limpieza del lugar.
r. Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la adecuada atención al usuario, garantizando la aplicación de las correcciones necesarias. Así mismo deberá contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se le presenten.
s. Contar con la asesoría de un nutricionista o ingeniero de alimentos encargado de garantizar que la alimentación sea balanceada y en las calidades y cantidades especificadas en la propuesta.
t. Designar un representante que mantenga comunicación constante con la entidad a

través de su supervisor, quien evaluará el servicio permanentemente y hará las recomendaciones necesarias para mejorar la calidad de la alimentación y el servicio. Así mismo, el administrador se compromete a atender los procedimientos necesarios para que el supervisor del contrato pueda evaluar el servicio.

u. Cumplir con las normas de seguridad que establece la entidad para el ingreso de personal de servicio del restaurante y transporte de alimentos.
v. Realizar por su cuenta, la limpieza de las instalaciones y/o equipos suministrados por la entidad para el normal funcionamiento del restaurante, deberán realizarse periódicamente, de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
w. Ofrecer los alimentos (almuerzos desayunos y bebidas) de conformidad con los precios concertados previamente con el Comité designado para el efecto. La concertación de precios deberá realizarse considerando la favorabilidad de los precios para los aprendices, sin detrimento del equilibrio financiero que debe mantenerse para el contratista.
x. Garantizar que los aprendices y funcionarios, hagan uso sin ningún costo de las instalaciones del restaurante, siempre y cuando no afecten la adecuada prestación de los servicios a los usuarios de la cafetería..
y. Realizar el mantenimiento periódico de los equipos y las instalaciones, incluidos los baños, desagües, trampas de grasas y cañerías, durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser entregados en el momento en que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y del uso legítimo.
z. Suministrar en caso de daño o avería de la grifería y los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.
aa. Suministrar los equipos, mobiliario y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería, éstos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.
bb. En caso de requerir cambio de personal o contratar mayor personal, para la prestación del servicio, de atención al público y preparación de los alimentos, estos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.
cc. Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARP, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado. Lo anterior, teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA.

dd. Contar con personal suficiente para la prestación del servicio, en las condiciones de experiencia mínima requerida en la Invitación.

ee. En caso de que el servicio demande más personal para agilidad, oportunidad en la satisfacción del cliente, el contratista deberá incluir más personal en los roles de Auxiliar de cocina y Auxiliar de cafetería u otros que el Comité considere conveniente y/o necesarios.

f.f. Recibir las instalaciones físicas de cocina y cafetería, instalaciones eléctricas, gas y agua, equipos (horno, otros) y muebles discriminados y relacionados conforme al inventario oficial, que se entregará mediante acta, la cual es parte integral del presente contrato.

g.g. Suministrar el menaje de cocina necesario para la prestación cabal del servicio, a saber:

ollas, vajillas, cubiertos, elementos desechables etc.

hh. El contratista no podrá tener ningún elemento por fuera de las instalaciones que entrega el SENA, tales como: canastillas, bombonas de gas, equipos, asadores, salvo autorización expresa de la Subdirección del Centro.

ii . Garantizar como mínimo para la efectiva prestación del servicio el siguiente personal: un Administrador, Un (1) Jefe de cocina, Un (1) Auxiliar de cocina y más de un auxiliar de cocina para las horas pico, (un) persona exclusiva para garantizar el cumplimiento del protocolo de bioseguridad como es el control del aforo y el distanciamiento en las mesas .

jj Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. ( Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto).

K.k. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.

l.l. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

m.m. Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019

n.n. Certificados de afiliación y pagos vigente de Seguridad Social (mensual).

o.o. participar del comité de cafeterías mensual

**OBLIGACIONES DEL AREA AMBIENTAL:**

p.p Es obligación del arrendador de cafetería entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar ante la autoridad ambiental competente, los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado.

q.q. Es obligación del arrendador de cafetería registrarse en la página de la Corporación Autónoma Regional del Cauca como generador industrial, comercial y de servicios de aceites

de cocina usados ACU, obteniendo usuario y contraseña, que le permitan dentro de los quince (15) días del mes enero de cada año, reportar información sobre los kilogramos totales ACU generados durante el periodo correspondiente y cargar las copias de los certificados expedidos por el gestor de ACU.

**OBLIGACIONES SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS.**

a. Ofrecer en el menaje del restaurante: a) La vajilla adecuada para la prestación óptima del servicio a los usuarios. b) Los cubiertos deben ser de metal, línea hotelera. c) Las bandejas deben ser grandes.
b. Garantizar que los empleados ubicados en el área de preparación de alimentos deben usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: color blanco; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. El contratista será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos. Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento. En general no se permiten visitantes en las áreas de preparación, si por fuerza mayor es necesario recibir visitantes, estos deben ser autorizados por el supervisor del contrato y se debe verificar que cumplan con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.
c. Cumplir con las siguientes normas para la presentación del personal: a) Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. b) No podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e infección intestinal
d. Cumplir las siguientes condiciones respecto a los alimentos así: a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el contratista deberá

garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento

b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. e) Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, pescado y huevos y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según las clase de alimento, c) Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. d) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

e. Distribuir los alimentos de la siguiente forma: a) Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.
f. Manejar los residuos así: a) Deberán depositarse directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano; la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio. b) Los residuos deberán de ser retirados a diario del edificio preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día.
g. Todo el personal que manipule alimentos debe tener formación en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, capacitados y demostrar experiencia en el cargo a desempeñar.
h. Evitar que cualquier persona de la que se sepa o sospeche tenga alguna enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante o presente heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, tenga contacto con los mismos.
i. Tomar las medidas para que al personal manipulador de alimentos se le practiquen dos (2) reconocimientos médicos en el año. Los resultados de reconocimientos serán presentados por el contratista al supervisor del contrato.
j. Presentar al supervisor del contrato un plan de saneamiento básico que contenga: El procedimiento de limpieza y desinfección que deberá satisfacer las necesidades particulares del proceso. El plan de desinfección debe tener por escrito, los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
k. El contratista deberá articular la Matriz de Riegos al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo. del Centro de Teleinformática y Producción Industrial SENA.

**EXIGENCIAS DE ORDEN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

1. Deberá contar con una persona exclusiva para garantizar el cumplimiento del protocolo de bioseguridad como es el control del aforo y el distanciamiento en las mesas
2. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.

   - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

3. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.
4. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
5. Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019
6. Certificados de afiliación y pagos vigente de Seguridad Social (mensual)
7. participar del comité de cafeterías mensual

**OBLIGACIONES A QUE SE COMPROMETE EL CONTRATISTA SOBRE EL ARRENDAMIENTO DEL INMUEBLE.**

El contratista igualmente ostenta la calidad de arrendatario del área destinada para el servicio de cafetería del Centro Teleinformática y Producción Industrial, por lo cual se compromete a:

a) Tomar en arrendamiento el espacio o lugar destinado para la preparación, venta y consumo de los alimentos, el cuál será por el valor del canon mensual ofrecido por el oferente.
a) Utilizar los espacios entregados en arrendamiento para prestar el servicio de cafetería y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato.
b) Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.
c) Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.
d) El Contratista deberá entregar los espacios de la Cafetería a la terminación del contrato, a paz y salvo en el canon de arrendamiento.

e) El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los diez primeros días de cada mes los comprobantes de pago de los cánones de arrendamiento.

**PROHIBICIONES DEL CONTRATISTA**

a) Cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento
b) Ingreso y almacenamiento en las instalaciones de sustancias explosivas o elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas o de los bienes de la entidad
c) Ingreso y venta de bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas
d) Prestar los servicios de Restaurante y Cafetería a personas externas al SENA tanto en las instalaciones de la entidad como servicio a domicilio, salvo que el subdirector de Centro lo autorice.
e) El contratista no podrá ceder el contrato ni subarrendar las instalaciones, salvo previa autorización expresa por parte de la entidad.

## 10.2 OBLIGACIONES DEL SENA EN CALIDAD DE ARRENDADOR:

**A.** EL **ARRENDADOR EL CENTRO DE TELEINFORMATICA Y PRODUCCION INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL CAUCA.** Establecerá los mecanismos de control y vigilancia que considere necesarios, a través del supervisor del contrato, para garantizar la ejecución del presente contrato.
**B. EL ARRENDADOR EL CENTRO DE TELEINFORMATICA Y PRODUCCION INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL CAUCA** podrá dar por terminado el contrato de arrendamiento en cualquier momento.
**C. EL ARRENDADOR EL CENTRO DE TELEINFORMATICA Y PRODUCCION INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL CAUCA** designara un servidor público que ejerza la supervisión del contrato.

## 11. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Desde el 01 marzo hasta el 31 de Diciembre de 2022, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución y firma del acta de inicio.

## 11.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Popayán- Cauca.

## 11.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

| Pagos que se realizarán durante el contrato | Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato | Requisito para el pago |
|---|---|---|
| 10 pagos | 100% | El pago de los cánones de arrendamiento deberá de efectuarse en la oficina de producción de Centros, del Centro de Teleinformática y Producción Industrial, de 10 canones de cada uno por valor de 600.000. cada canon deberá de cancelarse los cinco primero días del mes. |

## 12. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

| El Contrato requiere interventoría: | SI: | . |
|---|---|---|
| | NO: | X |

| De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión: | Se designará un supervisor, profesional, de planta que tenga conocimiento pleno del objeto de la prestación de servicio que se efectuará. |
|---|---|

En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de supervisora a la profesional encargado del área de bienestar al aprendiz Jennifer Villegas, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.

**ANALISIS DE RIESGOS**

Entiéndase por riesgo en Materia contractual, la probabilidad de ocurrencia de eventos aleatorios que afecten el desarrollo del mismo, generando una variación sobre el resultado esperado, tanto en relación con los costos como con las actividades a desarrollar en la ejecución contractual.
Corresponderá al contratista seleccionado la asunción del riesgo previsible propio de este tipo de contratación asumiendo su costo, siempre que el mismo no se encuentre expresamente a cargo del Municipio en el presente estudio. Entre otros, los riesgos previsibles son los siguientes:

1. (a): el incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
2. (b): el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
3. (c): los daños imputables al contratista en el daño de infraestructura.

**7. Análisis de Riesgo(s) y la forma de mitigarlo(s):** De conformidad con lo establecido en el decreto 1082 de 2015, el Riesgo “es un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un Contrato”. As su turno, como se señala en el mismo decreto que es DEBER dejar constancia del ANÁLISIS DE RIESGO y EVALUANDOLO. Así las cosas, la entidad señala a manera de análisis los siguientes riesgos en la ejecución del contrato:

TIPIFICACIÓN/DESCRIPCIÓN:

ESTIMACIÓN:

*1)* Riesgo financiero: Riesgo de Sanciones: el no pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.
*2)* Riesgo por incumplimiento de las especificaciones del servicio: el incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista y el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista.
*3)* Riesgo por Daños y Perjuicios: los daños imputables al contratista por entregas parciales de los servicios a prestar, cuando el contrato no prevé entregas parciales del servicio a prestar y los perjuicios derivados al SENA de la deficiente calidad del servicio prestado

ASIGNACIÓN:

| Nº | DESCRIPCIÓN (TIPIFICACIÓN) | ESTIMACIÓN/OBSERVACION(ES) | ASIGNACIÓN DEL RIESGO | |
|---|---|---|---|---|
| | | | SENA | CONTRATISTA |
| 1 | El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista | MEDIO | | **X** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 | El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista | MEDIO | | **X** |
| 3 | los daños imputables al contratista en el daño de Infraestructura | BAJO | | **X** |

La mitigación de los riesgos se hará:

- Por la interventoría constante a la ejecución oportuna y adecuada del contrato.
- La constitución de los amparos y su vigencia.
- Visitas periódicas en el sitio de ejecución.
- Informes periódicos del contratista y supervisor.
- El cumplimiento al orden jurídico aplicable durante la ejecución y liquidación del contrato.

## 13. GARANTÍAS

| Señale con una "X" los amparos a exigir: | |
|---|---|
| | **Seriedad de la oferta:** N/A |
| | **Buen manejo y correcta inversión del anticipo:** N/A |
| | **Pago anticipado:** N/A |
| **X** | **Cumplimiento:** en cuantía equivalente al 20% del valor total de Contrato, con una vigencia igual al mismo y cuatro (4) meses más contados a partir de su perfeccionamiento. |
| **X** | **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. |
| | **Calidad del servicio y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** en cuantía equivalente al 20% del valor total de Contrato, con una vigencia igual al mismo y cuatro (4) meses más contados a partir de su perfeccionamiento. |
| **X** | **Calidad del servicio:** Por el 20% del valor del contrato con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más. |
| | **Protección de los bienes:** N/A |
| **X** | **Póliza de Responsabilidad extracontractual:** En cuantía equivalente a doscientos (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes y con una vigencia del plazo de ejecución del contrato. |

## 14. Indicación de si el proceso de contratación está cobijado por un Acuerdo de Libre Comercio:

La presente contratación por tratarse de arrendamiento no está sujeta a ningún Acuerdo de Libre Comercio suscrito por Colombia.

Firmado digitalmente por Eduardo Antonio Benavides Rosero
Nombre de reconocimiento (DN): cn=Eduardo Antonio Benavides Rosero, o=CTPI, ou=SENA, email=ebenavides@sena.edu.co, c=CO

**EDUARDO ANTONIO BENAVIDES ROSERO**
Subdirector Centro de Teleinformática y Producción Industrial.

Revisó: Carmen Elena Ruiz-
Abogada