CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. CO1.PCCNTR.6139939 DE 2024

TIPO DE CONTRATO	ARRENDAMIENTO
ARRENDATARIO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA – CENTRO DE FORMACIÓN DE TALENTO HUMANO EN SALUD
Nit.	899.999.034-1
C.C. N°	N/A
DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIONES, CORREO ELECTRÓNICO Y TELÉFONOS	CARRERA 6 # 45-52 5461500
ARRENDADOR	DIAGO Y BENITEZ SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA CON SIGLA DIABEN S.A.S.
C.C. ó Nit. N°	900.438.648-8
DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIONES, CORREO ELECTRÓNICO Y TELÉFONOS	CRA 7 156-78 OF 305 quintero.carlos73@gmail.com 3000381 - 3108793673
DIRECCIÓN DEL INMUEBLE A ARRENDARSE	CARRERA 6 # 45-52 BARRIO: CHAPINERO EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ D.C.
MATRICULA INMOBILIARIA DEL INMUEBLE A ARRENDARSE	050C00581212
OBJETO DEL CONTRATO	Entregar en arrendamiento un (01) espacio para prestar el servicio de cafetería y expendio de alimentos para los aprendices, funcionarios y contratistas del Centro de Formación de Talento Humano en Salud
CDP No.	N/A
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$11.958.400
VALOR MENSUAL DEL CONTRATO	$996.533.3
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	12 MESES
FORMA DE PAGO	El canon de arrendamiento se recibirá en especie (refrigerios), que el contratista debe suministrar según la programación que establezca el Supervisor del Contrato. La cantidad de refrigerios que el contratista compensará dependerá del valor del refrigerio presentado en la propuesta económica adjudicada. Al finalizar el mes el operador de la cafetería le entregará al supervisor del contrato la relación de refrigerios de tal forma que se corrobore la entrega de estos a los aprendices.
GARANTÍAS	**Cumplimiento:** por el (30%) del valor del contrato, por el término del mismo y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la Garantía Única, de conformidad con lo establecido en los Artículos 2.2.1.2.3.1.7 numeral 3 y 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015. **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5%) del valor del contrato con una vigencia igual al término de duración del mismo y tres (3) años más contados a partir de la aprobación de la garantía. **De Calidad del bien suministrado:** por el (30 %) del valor del contrato, por el término de ejecución del mismo y por cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la Garantía Única, de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015. **Calidad del servicio**: por el (50 %) del valor del contrato vigente, por el término de ejecución del mismo y por cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la Garantía Única, de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.15 del Decreto 1082 de 2015. **Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Equivalente a 200 salarios mínimos mensuales legales vigentes a la expedición de la póliza, y por un periodo correspondiente a la duración del contrato,

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. CO1.PCCNTR.6139939 DE 2024

	de conformidad con los Artículos 2.2.1.2.3.1.8 y 2.2.1.2.3.1.17 Decreto 1082 de 2015.
SUPERVISIÓN	LUZ NAYIBE RAMOS RUIZ

Entre los suscritos: a) Parte arrendataria SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, CARLOS ARTURO SALGAR RAMIREZ, identificado con C.C. No. 11.229.926, en mi calidad de Subdirector (E) de Centro de Formación de Talento Humano en Salud SENA, en uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas mediante la Resolución 2406 de 2023 del 24 de noviembre del 2023 así como también con lo previsto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el articulo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015 y de conformidad con la Resolución de nombramiento No. 1-2377 del 06 de diciembre de 2022, por medio de la cual se da el encargo de subdirector y la correspondiente Acta de posesión No. 580 del 29 de diciembre de 2023, expedidas por la Dirección General y, b) Parte arrendadora; DIAGO Y BENITEZ SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA CON SIGLA DIABEN S.A.S, CARLOS ENRIQUE QUINTERO AVENDAÑO identificado con C.C. No. 79.602.811 de BOGOTA en calidad de Representante Legal. Actuando en representación de **DIAGO Y BENITEZ SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA CON SIGLA DIABEN S.A.S**, hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento de bien inmueble, previas las siguientes:

CONSIDERACIONES:

1. Que, según estudio previo para determinar la conveniencia y oportunidad de la contratación suscrita por el SENA, se requiere entregar en arrendamiento un (01) espacio para prestar el servicio de cafetería y expendio de alimentos para los aprendices, funcionarios y contratistas del Centro de Formación de Talento Humano en Salud.
2. Que en cumplimiento de los principios de transparencia, economía y responsabilidad que rigen la contratación pública, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, en su Titulo I artículo 2°, numeral 4), literal i) y los artículos 2.2.1.2.1.4.1.; 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015, el cual prevé dentro de las modalidades de mínima cuantía y así mismo como esta modalidad es aplicada a los contratos de arrendamiento de bienes inmuebles.
3. Que como parte de los estudios previos se precisó el análisis de la situación jurídica del bien objeto del arrendamiento, en particular.

a. Verificación del título jurídico sobre el bien, que permite al arrendador entregarlo en arrendamiento.
b. Ausencia de cargas o limitaciones al uso del arrendamiento.
c. Folio de matrícula inmobiliaria No. 050C00581212
d. Ultimo recibo de impuesto predial
e. La valoración de los bienes y servicios complementarios a cargo del arrendador, si es del caso.
f. Estar al día del pago de servicios públicos.

2. Que el arrendador no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses para suscribir el presente contrato de acuerdo con las señaladas en la Constitución y las normas vigentes, lo cual manifiesta bajo la gravedad del juramento, con la firma del mismo.
3. Que por lo expuesto las partes convenimos suscribir el presente contrato de arrendamiento que se regirá por las siguientes,

CLÁUSULAS:

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO. Entregar en arrendamiento un (01) espacio para prestar el servicio de cafetería y expendio de alimentos para los aprendices, funcionarios y contratistas del Centro de Formación de Talento Humano en Salud. **CLÁUSULA SEGUNDA: ALCANCE DEL OBJETO**. En la ejecución del objeto contractual el contratista se obliga a prestar todo tipo de actuación a fin de que la prestación del servicio ofrecido al Centro de Formación de Talento Humano en Salud cumpla con los estándares mínimos enmarcados en las ESPECIFICACIONES TECNICAS descritas en el presente documento. El espacio para arrendar es el siguiente: El Centro de Formación cuenta con un espacio de área total de 103,57 metros cuadrados, distribuidos así: (Área cafetería: 25,075 mts, Comedor: 25,075 mts en el cual se deberá prestar el servicio de cafetería y expendio de alimentos en la carrera 6 · 45 - 52 de Bogotá, para los aprendices y funcionarios del Centro de Formación de Talento Humano en Salud del Sena Regional Distrito Capital. **CLÁUSULA TERCERA: ESPECIFICACIONES ESENCIALES.** El Centro de Formación de Talento Humano en Salud – Regional Distrito Capital – SENA, entregará a título de arrendamiento, una parte de espacio físico del bien inmueble ubicado en la carrera 6 · 45 - 52, con destino única y exclusivamente para la prestación del servicio de cafetería a los aprendices, funcionarios, contratistas, trabajadores oficiales y demás usuarios del Centro de Formación de Talento Humano en Salud, a una persona natural o jurídica, inscrita en la Cámara de Comercio y que dentro de su actividad económica y objeto social, se contemple la prestación del servicio de cafetería y además cumpla con las especificaciones técnicas enunciadas a continuación:

a) Alimentos y productos de cafetería y necesidad nutricional:

Desayunos: Se deberá ofrecer mínimo cinco (5) opciones de menús avalados por un profesional de nutrición, el cual deberá aportar tarjeta profesional y/o matrícula profesional vigente.

Almuerzos: Se deberá ofrecer mínimo cinco (5) opciones de menús avalados por un profesional de nutrición, el cual deberá aportar tarjeta profesional y/o matrícula profesional vigente.

En todos los menús, el contratista deberá contemplar mínimo tres (3) opciones de proteína cárnica.

El SENA podrá solicitar tres (3) cambios de minutas al año de 21 días.

El menú para el desayuno que se ofrecerá en la cafetería deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones, en todo caso, el arrendatario deberá ofrecer como mínimo lo descrito en la siguiente tabla:

b. El refrigerio

Deberá contar con las siguientes características nutricionales: inocuo, variado, oportuno y de alta calidad nutricional, como mínima los descritos a continuación, que se recibirán de manera de compensación por el uso de Cafetería y que servirán de base técnica para la adjudicación del presente proceso.

APOYO DE ALIMENTACIÓN		
N°	**Producto**	**CANTIDAD**
1	BEBIDA de 200 cc: fría (néctar de fruta o láctea) en empaque individual o caliente (puede ser láctea en cualquiera de los dos casos	1616
1	Acompañamiento de 100 gramos que incluya CEREAL Y PROTEINA: Empanada o Pastel de pollo o Pastel de carne o Arepa con queso o Almojábana o Pandeyuca o Buñuelo o Croissant de jamón y queso o Palito de queso o Sándwich de jamón y queso, entre otros	
1	FRUTA O POSTRE (según el caso): Chocolatina de 12 grs o Bocadillo veleño de 30 grs o fruta de 100 grs (ciruela, durazno, manzana, mandarina, granadilla, pera, porción de papaya, o cualquier de cosecha)	

NOTA: Se acordará previamente con el Profesional Referente de Bienestar al aprendiz qué se requiere de acuerdo con el tipo de actividad a desarrollar, por lo cual se requiere flexibilidad en el tipo de refrigerios, sin perjuicio de la calidad, cantidad, entrega oportuna.

El contratista debe cumplir con los siguientes criterios:

- ✓ Se debe mantener el mínimo de gramaje descrito en el esquema de refrigerio.
- ✓ La cantidad de refrigerios a entregar en cada momento y especificidad de tipo de refrigerio se realizará de acuerdo con las necesidades, previamente presentadas con mínimo una semana de antelación por el Referente de Bienestar al Aprendiz.
- ✓ Ofrecer el servicio y la logística necesaria para la entrega oportuna de los refrigerios en el lugar en donde se le solicite, al interior de la ciudad de Bogotá. Tal solicitud se hará por escrito con una semana de antelación a través de la profesional Referente de Bienestar al Aprendiz del Centro.
- ✓ Se tomará como base y de acuerdo con el Plan Nacional de Bienestar para el Desarrollo de diferentes actividades o eventos relacionado en el presente documento, sin embargo, estará sujeto a ajustes en lo concerniente o modificación de actividad o cantidad de refrigerios por actividad, de acuerdo con las necesidades.

El Menú del almuerzo para el servicio de cafetería deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones:

MINUTA PATRON ESTANDAR PARA PREPARACIONES Y RACIONES

ALIMENTO	PRODUCTO	PESO PROMEDIO PORCIÓN
PROTEICOS	PORCION DE QUESO	40 GRS
	HUEVOS	50 GRS (UNIDAD)
	SALCHICHA	30 GRS
	PORCION DE CARNE COCINADA	100-120 GRS
	POLLO CON HUESO COCINADO	120-150 GRS
	PORCION DE PESCADO (FILETE Y/O CON HUESO) COCINADO	100-120 GRS
MEZCLAS Y LEGUMINOSAS	LEGUMINOSAS SECAS: FRIJOL, LENTEJA GARBANZO, ARVEJA VERDE SECA	40 GRS CRUDAS / 100 GRS COCIDAS
HORTALIZAS Y VERDURAS	VEGETALES FRESCOS EJEMPLOS: ZANAHORIA, LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, REPOLLO, COHOMBRO, CABEZONA ETC	100 GRS CRUDAS
	VEGETALES PARA PRESENTAR EN PREPARACIONES COCIDAS EJ: ACELGAS, ESPINACAS, REMOLACHA COLIFLOR, ZANAHORIA, AUYAMA, BERENJENA, CALABAZIN, HABICHUELA, ARVEJA ETC	100 GRS EN CRUDAS
FRUTAS	FRUTAS PORCIÓN ESTANDAR: NARANJA, MANZANA, GRANADILLA, MANDARINA, PERA, ETC	120 GRS (UNIDAD)
	FRUTAS PORCIÓNADAS EJEMPLOS: PAPAYA, PIÑA, MELON, SANDIA, CIRUELA, ETC	100 GRS
	CANTIDAD PARA JUGO: GUAYABA, MANGO, PAPAYA, MORA, TOMATE DE ÁRBOL, FRESAS, LIMÓN, CURUBA, LULO, TORONJA, UVAS NEGRAS, MARACUYA, ETC	100-120 GRS/ VASO DE 10 ONZAS
FARINACEOS	TUBERCULOS Y RAICES: PAPA, YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA, ETC	100 GRS
CEREALES	ARROZ	30 GRS CRUDO / 90 GRS COCIDO
	PASTAS	30 GRS CRUDO / 90 GRS COCIDO
	PASTAS PLATO UNICO	50 GRS CRUDO/120 GRS COCIDO
SOPAS Y CREMAS	VARIEDAD DE SOPAS, CREMAS Y CALDO	TAZA DE SOPA / 240 CC
POSTRES SURTIDOS	POSTRE ESTANDAR: GELATINA, MERMELADA, BOCADILLO, COCADA, MANJAR, PANELITAS, JALEA, ARROZ DE LECHE, NATILLA, ETC	40 GRS
NOTA: LA MINUTA PATRÓN ESTABLECIDA ESTÁ DADA PARA PRODUCTOS TERMINO COCCIÓN. Las preparaciones ofrecidas en la Minuta deberán cumplir con las estandarizaciones de recetas, asegurando que el proceso se cumpla bajo los parámetros contratados.		

CICLO MINUTAS

La aplicación de la minuta patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo con el tiempo de consumo y tipo de preparación.

Para elaborar los ciclos, se debe considerar tener en cuenta la disponibilidad de alimentos propios de la región, los alimentos que se encuentren en cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y garantizar la variedad en las preparaciones, además se deberá tener en cuenta evitar el exceso en la utilización de condimentos o aditivos artificiales, el exceso de azucares simples, suprimir el uso de grasas sólidas (mantecas), el exceso de sal limitando su uso a sal yodada de acuerdo con la minuta patrón. Hacer uso de condimentos naturales (cebolla, pimentón, tomate, ajo, cilantro, perejil, orégano, tomillo, laurel, y otras especies naturales).

Los jugos deben ser de fruta natural, teniendo en cuenta que esta, realizará el aporte nutricional de dicho grupo de alimentos en el desayuno y almuerzo. Ofrecer dos bebidas en almuerzo.

Condimentos: Los condimentos a utilizar en cada preparación deben incluirse dentro del análisis químico nutricional de cada menú.

Se recomienda que la valoración de las características sensoriales del ciclo de minutas, lo realice un profesional en el área de los alimentos (gastronomía, nutricionista, ingeniero de alimentos, o profesional en alimentos).

Así mismo, el contratista deberá ofrecer como mínimo lo descrito a continuación de acuerdo con la tabla establecida como Minuta patrón para atender el suministro de alimentos:

Los menús deberán contener las siguientes especificaciones:

Variedad del menú y Calidad del Servicio	
a)	Variedad en cuanto a preparación con los grupos de alimentos
b)	Variedad en métodos de cocción: al vapor. al horno, frituras
c)	Suministro de alimentos teniendo en cuenta peso bruto y peso neto a servir
d)	Variedad en las características organolépticas de las preparaciones
e)	Cuenta con estandarización de las porciones
	Cumple
Aporte Nutricional	
a)	El promedio de calorías determinado para los menús propuestos cumple con los lineamientos de la FAO/OMS, referente I:C:B:F (tabla de calorías y nutrientes población colombiana)
b)	Presentar menús patrón para determinar calorías y nutrientes programados según la necesidad particular del servicio
c)	Presentar tabla de distribución calórica con base en la minuta patrón y tabla de porciones
d)	Presentar ciclo de minutas correspondiente a 25 días
e)	Presentar análisis de macro y micronutrientes correspondientes a la minuta patrón
	Cumple

COMIDAS RÁPIDAS Y SNACKS

- Otros productos para considerar serían las comidas rápidas y/o snacks que hacen relación a una serie de alimentos livianos y fáciles de digerir y que con esto se pretende mantener el cuerpo en buenas condiciones hasta el momento que se recibe alimentación normal. Un ejemplo de esto sería las hamburguesas, perros calientes, arepas, pasteles, entre otros.

- Todos estos productos elaborados deben ser manejados de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, y estarán sujetos a las inspecciones que estime la Entidad pertinente en el sitio de preparación.

- El proponente que sea adjudicado el contrato y que entre su inventario cuente con máquinas dispensadoras de snacks, podrá hacer uso del espacio, teniendo en cuenta que deberá asumir el surtido de estas y el correspondiente mantenimiento.

BEBIDAS.

- Por último, se tiene un grupo de bebidas que son esenciales para acompañar los alimentos, aunque también se consumen solas, hacen parte de este grupo: las gaseosas, jugos naturales, leche, bebidas calientes y todo lo referente a refrescos y agua potable.

NOTA: No se permitirá la venta y/o distribución de bebidas alcohólicas, cigarrillos y chicles.

a. Canasta de productos:

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. CO1.PCCNTR.6139939 DE 2024

El arrendatario deberá ofrecer productos de cafetería de cada una de las siguientes categorías:

- bebidas no alcohólicas calientes
- bebidas no alcohólicas
- productos de cafetería (panadería, pastelería, etc.).

El arrendatario deberá discriminar los productos y alimentos con especificaciones de capacidad, cantidad y peso, e indicar su correspondiente valor, se aclara que los precios deben ser acordes a los precios del mercado, los cuales deberán ser controlados por el supervisor del contrato.

NOTA:

El contratista deberá ofrecer como mínimo la siguiente canasta de productos, la cual no podrá superar los precios que se relaciona a continuación:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR PROMEDIO
1	Desayuno Sencillo	UNIDAD	$6.650
2	Almuerzo Aprendiz	UNIDAD	$7.500
3	Almuerzo funcionario	UNIDAD	$11.000
4	Almuerzo Especial	UNIDAD	$16.050
5	Huevos al gusto (Dos Huevos)	UNIDAD	$5.300
6	Huevos con arroz	UNIDAD	$5.850
7	Caldo de papa con costilla	UNIDAD	$6.400
8	Tamal	UNIDAD	$5.850
9	Tinto (6.0 onzas)	UNIDAD	$1.325
10	Café con leche (8.0 onzas)	UNIDAD	$3.800
11	Agua Aromatica (6.0 onzas)	UNIDAD	$1.550
12	Vaso de leche (8.0 onzas)	UNIDAD	$3.750
13	Gaseosa grande (500 ml)	UNIDAD	$3.750
14	Gaseosa pequeña (250 ml)	UNIDAD	$2.125
15	Botella de agua (600 cc)	UNIDAD	$2.800
16	Jugo en botella grande (500 ml)	UNIDAD	$3.900
17	Jugo en caja (200 ml)	UNIDAD	$2.400
18	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)	UNIDAD	$2.850
19	Jugos naturales en leche (8.0 onzas)	UNIDAD	$7.000
20	Empanada de carne 120 gramos	UNIDAD	$3.250
21	Empanada de pollo 120 gramos	UNIDAD	$3.250
22	Almojabana 100 gramos	UNIDAD	$3.250
23	Pandebono 100 gramos	UNIDAD	$3.250
24	Buñuelo 100 gramos	UNIDAD	$3.250
25	Papa rellena	UNIDAD	$3.250
26	Arepa rellena	UNIDAD	$3.250

27	Sándwich jamón y queso (Dos rebanadas de pan tajado, una rebanada de jamón y una rebanada de queso, 180 gramos)	UNIDAD	**$5.400**
28	Hamburguesa (compuesta de pan de hamburguesa, dos hojas de lechuga, cebolla, carne y queso, 220 gramos)	UNIDAD	**$7.000**
29	Pastel de pollo (150 gramos)	UNIDAD	**$3.250**
30	Arepa con queso (100 gramos)	UNIDAD	**$3.250**
31	Papas de paquete	UNIDAD	**$3.250**
32	Platanitos paquete	UNIDAD	**$3.250**
33	Manzana fruta	UNIDAD	**$1.600**
34	Mandarina fruta	UNIDAD	**$1.300**
35	Pastel gloria	UNIDAD	**$3.250**
36	Pastel hawaiano	UNIDAD	**$3.250**
37	Pastel de carne	UNIDAD	**$3.250**
38	Pastel de pollo	UNIDAD	**$3.250**
39	Pasabocas de bocadillo	UNIDAD	**$3.250**
40	Porción torta Cheese cake	UNIDAD	**$6.450**
41	Brownie	UNIDAD	**$3.250**
42	Perro caliente	UNIDAD	**$6.750**
43	Cono de Helado	UNIDAD	**$3.250**

Lo anterior, en relación con los precios establecidos por el Comité de Cafetería del Centro de Formación de Talento Humano en Salud para cafetería y expendio de alimentos para los aprendices, funcionarios y contratistas a través del estudio de mercado de precios de los almuerzos, además también dando cumplimiento al Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA que se encuentra en la Resolución 1399 del 17 de agosto de 2021 y con el fin de garantizar la calidad de los alimentos (desayunos, almuerzos) se establecieron los siguientes valores:

TIPO DE SERVICIOS	**VALOR**
Almuerzo para Aprendiz	$ 7.500
Almuerzo para funcionario, Contratista u otra condición diferente a aprendiz.	$ 11.000
TIPO DE SERVICIOS	**VALOR MAXIMO**
Refrigerios (se tendrá como criterio de selección el menor precio unitario del refrigerio siempre y cuando no sobrepasen el valor máximo establecido por la entidad).	$ 7.400

CONCEPTO SANITARIO

El Contratista debe tramitar dentro de los 20 días hábiles de suscrito el contrato de cafetería y expendio de alimentos, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, para la solicitud de concepto sanitario.
Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable pleno o con requerimiento, el Contratista debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante aplicación de un plan de mejoramiento.

El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria no exime al Contratista del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la Supervisión del contrato, grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, deben realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas deben objeto de un programa de control especifico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Es importante señalar que dicho plan deberá ser ejecutado por un tercero que demuestre su idoneidad técnica y científica, su formación t experiencia especifica en las áreas de manejo integrado de plagas, además de garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria y ambiental que se enuncia a continuación.

- El contratista deberá contar con licencia sanitaria de funcionamiento vigente en cumplimiento a Decreto 1843 de 1991 – Articulo124, para lo cual se debe entregar los soportes de estos en la ejecución contractual.
- El contratista debe garantizar el manejo adecuado de residuos peligrosos como lo son los envases de plaguicidas, lo anterior en cumplimiento del Decreto 1076 de 2015. Titulo 6. Capitulo1. Sección 3, Articulo2.2.61.3.7 para lo cual se debe entregar los soportes como copia del convenio o contrato de gestor de residuos peligrosos en la ejecución contractual.
- El contratista debe garantizar curso de capacitación y entrenamiento del personal que labora con plaguicidas con una intensidad mínima de 60 horas acumulables al año, lo anterior en cumplimiento del Decreto 1843 de 1991- Articulo 172, para lo cual se debe entregar los soportes de estos en la ejecución contractual.
- El contratista deberá contar con registro de los equipos a utilizar con su respectiva hoja de vida y el registro del mantenimiento realizado. Igualmente detallar los equipos o utensilios de protección personal en cantidad suficiente que utilizará en las aplicaciones de plaguicidas, tiempo de uso y cambio de filtros.

ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

Se debe tener documentado el proceso de abastecimiento de agua de las instalaciones de la cafetería y expendio de alimentos, el cual debe de incluir fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento (si aplica), distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de lis mismos. El contratista debe contar con los equipos y/o herramientas necesarias para verificar el cumplimiento de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del agua suministrada a las instalaciones de la cafetería y expendio de alimentos con el fin de garantizar que sea potable y pata para el consumo humano. En caso de requerirse, debe dotar el espacio físico con los elementos necesarios para la purificación del agua, en atención a la normatividad vigente sobre la materia.

El contratista deberá contar con programa de ahorro y uso eficiente del agua, energía y gas, conforme a Decreto 1073 de 23015, Directiva presidencial 08 de 2009, Ley de 2001, Decreto 3102 de 1997, Ley 373 de 1997, entre otras, donde se cuente con las medidas necesarias y contribuyan a asegurar el abastecimiento energético pleno y oportuno de la energía y del agua tales como: apagar la luz, inspecciones periódicas de fugas internas de agua, encender la iluminación solamente cuando no haya luz natural suficiente, programas de mantenimiento de fuentes generadas de consumo de agua y de fuentes de iluminación, verificar que los equipos se apaguen antes de salir, señalización oportuna y llamativa, inventarios de luminarias, cambios a tecnologías limpias entre otros. Se deben evidenciar a través de campañas ambientales, registros fotográficos, lineamientos de buenas prácticas ambientales, registros de capacitación, entre otros.

MENAJE Y DEMÁS ELEMENTOS DE COCINA:

El menaje requerido para la prestación del servicio estará a cargo del arrendatario, y podrá ser retirado una vez culmine el contrato. La distribución de la alimentación se hará por el sistema de autoservicio y los empleados del arrendatario deben efectuar la recolección de la vajilla, organizar las mesas y sillas de forma continua, asimismo la vajilla deberá ser colocada en sitios adecuados para secarse, no se podrán secar con trapos o elementos que hayan tenido o puedan tener contacto con otras superficies. Será de preferencia utilizar toallas de papel de cocina para esta labor de secado.

NOTA: Para la puesta en marcha del cafetería y expendio de alimentos, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio. En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de cafetería y expendio de alimentos, estos 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

PLAN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

El Contratista Deberá contar con el programa de mantenimiento y calibración de equipos, tales como: balanzas, termómetros entre otros, para garantizar un buen funcionamiento tanto de las áreas locativas como de los equipos de la cafetería y expendio de alimentos. Dicho programa de mantenimiento debe incluir, pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, campana de extracción, instalaciones eléctricas, servicio sanitario, iluminación, entre otros para brindar una mejor prestación de servicio, siempre y cuando los mantenimientos inmuebles o infraestructura se requieran por daños causados por parte del contratista.

El contratista antes de iniciar con la operación debe realizar el mantenimiento preventivo a los equipos para la puesta a punto.

Se debe garantizar un cronograma periódico acorde a las necesidades y utilizar los recursos necesarios para lograr los efectos esperados, se debe contar con registro y/o evidencias de estos.

NOTA: El contratista deberá realizar por su cuenta el mantenimiento y limpieza de la trampa de grasas con la cual cuenta la cafetería, este mantenimiento se debe realizar mínimo dos veces al año, la primera a los 3 meses de inicio de ejecución del contrato, y la otra en el mes 9 de la ejecución del inicio de ejecución, esto para evitar contaminación e incumplimiento con la Resolución 0631 de 2015 y su normas modificatorias o complementarias.

El contratista deberá presentar la certificación de disposición final de los residuos generados por el mantenimiento.

Se precisa que el mantenimiento de la caja de inspección no estará a cargo del contratista.

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS DE LOS SERVICIOS ANEXOS A CAFETERÍA Y EXPENDIO DE ALIMENTOS

- Los productos y alimentos que se suministren deberán ser de óptima calidad.
- Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales.
- Los jugos para prepararse serán con frutas naturales debiendo utilizar por cuenta del arrendatario, agua envasada o agua tratada.
- Los alimentos deberán servirse a temperatura acorde a la normatividad vigente.
- Los productos envasados o empacados deberán permanecer vigentes en cuanto a su fechade vencimiento, para lo cual el arrendatario deberá realizar las acciones necesarias para realizar el cambio de aquellos productos que lo requieran.
- Al procesar los alimentos el contratista deberá garantizar que fueron elaborados cumpliendo las normas de higiene mínimas requeridas en su fabricación, de conformidad con el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.
- El contratista no deberá suministrar productos que estén en estado de descomposición, ni con fecha de caducidad vencida o que no cuenten con las condiciones de conservación, empaque, o sellamiento adecuado. En caso de presentarse esta situación el contratista debe cambiar de manera inmediata el suministro dando cumplimiento a las condiciones requeridas.
- Los empaques, recipientes, y demás elementos necesarios para la prestación del servicio, deberán cumplir con todas las normas técnicas de sanidad y de manejo ambiental exigidas por el órgano competente.
- La alimentación deberá contar con un adecuado balance nutricional, con las combinaciones exactas de proteínas, calorías, y nutrientes mínimos, según normatividad vigente.
- En caso de requerirse el transporte de los alimentos, debe adelantarse en vehículos con las características requeridas por la normatividad vigente.
- El contratista deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS.

Todos los alimentos, materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.

El Contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riego, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la Supervisión.

Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

Conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, El Contratista debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto pre-cocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.).

Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

ALMACENAMIENTO Y ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS

- ✓ El Contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.

- ✓ El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.

- ✓ Se debe diligenciar estos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: Carnes frescas; pollo; pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación.

- ✓ El Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

PERSONAL PARA RECIBO DE ALIMENTOS

El Contratista debe destinar personal con el entrenamiento en la recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.

El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente.

CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO.

Los espacios o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes condiciones:

- ✓ Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0°C a 4°C) o congelación (menor a -18°C) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

- ✓ Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar.
- ✓ Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas.
- ✓ Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.

- ✓ Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.

- ✓ Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas o canastillas plásticas.

- ✓ Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.

- ✓ Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada

SISTEMA DE ROTULADO DE MATERIA PRIMA.

Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, El Contratista debe implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.

Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el contratista debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto.

Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR PRIMEROS EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso El Contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

DISTRIBUCIÓN DE LAS ZONAS DE PREPARACIÓN:

El contratista debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimentos y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar ó disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan estas zonas:

- ✓ 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 otra zona 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 estos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

DESCONGELAMIENTO DE ALIMENTOS.

El contratista debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. "En ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua".

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.

En caso de que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CON PROCESO TÉRMICO

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que involucran procesos térmicos como son: carnes, sopas, arroz, granos, tubérculos pastas, etc., los siguiente:

- ✓ La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65°C, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo.

- ✓ Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.

- ✓ En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO

- ✓ El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, los siguiente:
- ✓ Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.

- ✓ En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

- ✓ Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento debe estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- ✓ Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

- ✓ Cuando se requiera la adición de atún, salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

SERVIDO DE ALIMENTOS.

- ✓ El contratista debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones:

- ✓ mantener disponible el menú diario en lugar visible;
- ✓ la distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.

- ✓ no se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos;

- ✓ se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos

- ✓ los alimentos listos para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°c, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura

- ✓ Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;

- ✓ Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.

- ✓ Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, =< 4ºC)
- ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C.
- ✓ De ninguna manera se permite preparar ó mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

DESECHOS SOLIDOS

Debe contarse con elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencia y equipos, y el deterioro del medio ambiente. Se deberá de garantizar que:

- Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientales o superficies de potencial contacto de éste.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y el alimento de animales, plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- Se debe contar con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.
- Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evaluación periódica, se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
- Para generación de residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

RESIDUOS ORGÁNICOS:

- Depositar restos orgánicos de cocina en general de frutas y hortalizas, restos de café o infusiones de aromáticas para proceso de compostaje y entregarlo a un gestor autorizado.
- No depositar restos de alimentos cocinados y/o carnes, se deben disponer como residuo orgánico.
- No depositar residuos químicos o sintéticos, se deben disponer como residuo peligroso.
- No depositar materiales no degradables (vidrio, metales, plásticos), se deben disponer como residuos reciclables / aprovechables.
- No disponer aglomerados (ni su viruta o aserrín), detergentes, productos clorados, antibióticos, residuos de medicamentos, se deben disponer como residuos peligrosos o especial.
- No podrán entregar ni utilizar los residuos orgánicos de comida para alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales.

PARA LOS RESIDUOS PELIGROSOS:

- Se deberá asegurar un gestor autorizado que certifique su adecuada disposición final.
- Contar con un maneto especial y diferenciado para los residuos peligrosos.
- Los residuos peligrosos deben estar separados de acuerdo con su compatibilidad.
- Dar cumplimiento a la norma para el transporte de sustancias peligrosas.
- Conservar los comprobantes de recolección que le entregue al transportador de residuos o desechos peligrosos, hasta por un término de cinco (5) años.
- Conservar las certificaciones de almacenamiento, aprovechamiento, tratamiento y/o disposición final que emitan los respectivos gestores de residuos peligrosos hasta por un término de cinco (5) años.

PARA LOS RESIDUOS RECICLABLES:

- Se deberá asegurar un gestor autorizado que certifique su adecuada disposición final.
- Exigir al transportador de residuos aprovechables que la actividad se haga de modo tal que se minimicen los impactos en especial el ruido y se evite el esparcimiento de residuos en la vía pública.
- Asegurar que el vehículo recolector este claramente identificado.
- Exigir al gestor de residuos aprovechables capacitación en la fuente de los residuos sólidos aprovechables.
- No se podrá exigir a las personas prestadoras de la actividad de aprovechamiento contraprestación alguna para los residuos aprovechables

PARA LOS RESIDUOS ESPECIALES:

- Se deberá asegurar un gestor autorizado que certifique su adecuada disposición final.
- El Gestor tiene que estar inscrito ante las autoridades ambientales regionales o urbanas (soporte de tratamiento, aprovechamiento o disposición final es entregado en el formato "Constancia de Gestores" correspondiente al anexo II de la Resoluci6n 472 de 2017).

PARA LOS RESIDUOS ESPECIALES COMO ACEITE USADO:

- No debe depositarse por ningún motivo por el sifón.
- Se deberá asegurar un gestor autorizado que certifique su adecuado aprovechamiento.
- Se debe de envasar en recipientes herméticamente sellado.

IMPLEMENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN:

Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: Escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros – canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El Contratista implementara un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo que se deben usar en cada área de la cafetería.

Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores. El Contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los

colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo:

Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento.
Azul: Baños.
Negro: área de cocina.
Verde: salón comedor, y/o pasillos.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

- ✓ El contratista debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.
  El lugar debe ser un cuarto, mueble ó un cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido.
- ✓ No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- ✓ Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.
- ✓ Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- ✓ El contratista deberá contar con la hoja de seguridad en el español que contenga los 16 ítems establecidos en el Sistema Globalmente Armonizado y Decreto 1496 de 2018 de cada uno de sus productos químicos y estas deberán estar ubicadas en un lugar estratégico dentro lugar del almacenamiento de estos y de fácil acceso.
- ✓ No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- ✓ No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses.

PLAN DE LIMPIEZA

El arrendatario deberá presentar un plan de limpieza trimestral, que detalle las acciones necesarias para brindar el servicio convocado, dentro de adecuados estándares de limpieza e higiene, el mismo que deberá adecuarse a las necesidades del SENA.

En la presentación del plan de limpieza, el arrendatario deberá detallar los horarios de las actividades de limpieza y disposición de basuras y residuos de acuerdo con la normatividad ambiental. En la limpieza de los muebles, menaje, etc., se emplearán productos químicos de uso permitido y registrado por la autoridad sanitaria.

Deberá detallar las medidas de higiene y seguridad que deberá seguir al personal a cargo de la prestación del servicio.

Así mismo, deberá señalar y detallar acciones de desinfección, fumigación y desratización del comedor, zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos, y en general de todas las áreas que sean entregadas para el servicio de cafetería y expendio de alimentos.

Estos servicios deberán ser previamente coordinados con el supervisor del contrato de arrendamiento, debiéndose establecer una programación de los trabajos, los cuales se efectuarán los sábados, domingos o feriado, a fin de no interrumpir la prestación diaria del servicio. Deberán emplearse insecticidas de buena calidad que no dejen malos olores ni residuos nocivos para la salud, debiendo estar autorizado su uso por el organismo internacional de la salud y cumplir con las normas de protección ambiental.

El contratista deberá contar con las canecas o depósitos de basura de acuerdo con las normas ambientales.

- El contratista deberá contar con puntos adecuados para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos del edificio del Centro de Formación de Talento Humano en Salud, ubicado en la Cra. 6ª. No. 45-52.

- El contratista deberá 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 del 2014 y Resolución 2674 de 2013 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. Adicionalmente, deberá cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de los alimentos.

- El contratista deberá presentar las pruebas Bromatológicas cada seis meses, estas deben ser tomadas a productos preparados y suministrados en el menú, con el fin de controlar las BMP y asegurar los procesos del servicio garantizando la inocuidad del producto ofrecido, dichas pruebas deben ser efectuadas por laboratorios debidamente certificados los cuales emitirán un concepto de acuerdo a los resultados y deben ser aplicadas sobre los siguientes lineamientos.

  - 2 a 3 Productos ofrecidos en el Menú del día de la toma de muestra
  - 1 Muestreo de una superficie utilizada en la preparación del día
  - 1 Muestreo de un cubierto o menaje utilizado para el servido del día
  - 1 Muestreo de ambiente de alguna zona del Servicio
  - 1 muestreo de frotis de manos al azar de un operario del servicio
  - Copia del registro de inscripción ante la SDA
  - Adjuntar el Manual del sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (matriz de peligros)

EQUIPOS CONTRA INCENDIOS.

El Contratista debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de Clase K para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.

El Contratista debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B Y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el cafetería y expendio de alimentos

INSPECCIONES DE SEGURIDAD.

Acompañar el Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo y miembros del COPASST, previa notificación a la supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el Programa de Inspecciones Planeadas GOR-PG-002 V.01 GOR-PG-008 V01 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y funciones que los trabajadores a nivel operativo en el servicio de alimentación.

BOTIQUINES.

El contratista debe adquirir un botiquín tipo maletín dotado con al menos los elementos relacionados en la Tabla 1.

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
Baja lenguas x 20	Paquete x 20	1
Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
Apósitos para ojos	Unidad	1
Tijera de trauma	Unidad	1
Linterna con baterías	Unidad	1
Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
Guantes para examinar (no látex)	Caja x 100	1
Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
Solución salina	Unidad de 500cc	1

Ubicar el botiquín en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal de la cafetería y/o expendio de alimentos

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rótulo contenga:

- ✓ Nombre elemento
- ✓ Cantidad
- ✓ Fecha adquisición
- ✓ Fecha vencimiento

PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES.

El estilo de vida en un sentido integral, se derivade los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación.

Los estilos de vida saludable tienen que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros.

El Contratista promoverá estilos de vida saludable dirigidos a la población atendida y al talento humano responsable de la prestación del servicio. Este proceso puede ser desarrollado con apoyo de la ARL a la que está afiliada la empresa contratista o con el profesional del área de alimentos de apoyo; se puede hacer a través de carteles, folletos, pausas activas, entre otras.

Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión.

PERSONAL A CARGO

El Contratista como mínimo debe cubrir con su personal, por lo menos las siguientes labores para el cabal cumplimiento del contrato de arrendamiento:

Administrador de la Cafetería: El Contratista deberá asignar una (1) persona para la prestación del servicio en calidad de ADMINISTRADOR DE LA CAFETERIA, con experiencia de mínimo un (1) año, quien mantendrá contacto permanente con el supervisor del contrato de arrendamiento frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

Cocinero: El proponente debe ofrecer al menos un (1) cocinero/a, chef o jefe de cocina el (la) cual deberá contar con experiencia laboral de dos (2) años demostrables como cocinero, jefe de cocina, gerente de restaurante o chef jefe o un título que lo acredite, autorización para ejercer la profesión.

Personal área de preparación de alimentos: El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de una persona, con mínimo un (1) año de experiencia.

Personal en el área de caja: persona la cual NO debe hacer despachos de alimentos, pero puede desempeñar otras labores.

Profesional en el área de alimentos: El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un (1) profesional en el área de los alimentos (gastronomía o nutricionista o ingeniero de alimentos) con tarjeta de matrícula profesional, expedida por el COPNIA o por la comisión de ejercicio profesional de nutrición y dietética; quien deberá certificar la calidad de los alimentos.

El profesional requerido, deberá acreditar en el momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a entidades públicas o privadas de dos (2) años.

Quien tendrá las siguientes responsabilidades:

a. Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
b. Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.

c. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios.
d. Planear los siclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.
e. Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
f. Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
g. Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida de los alimentos.
h. Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
i. Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato de arrendamiento.
j. Siempre que el profesional en el área de alimentos deba ausentarse deberá ser remplazado por un suplente idóneo, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del supervisor del contrato de arrendamiento.

Requisitos del personal a cargo:

El personal de servicio deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- Carné sanitario vigente y carné de manipulación de alimentos de acuerdo con su labor.
- No tener antecedentes penales.
- No tener antecedentes disciplinarios.
- Portar el carné que lo acredite como empleado del arrendatario.
- Contar con el uniforme adecuado a la labor que desempeñe.
- Exámenes de laboratorio
- Certificado de aptitud médica.
- Hojas de vida actualizada
- Certificaciones Laborales.

OTRAS DISPOSICIONES

El contratista deberá cumplir respecto de sus empleados con las obligaciones de ley tales como salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones, aportes a entidades como sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a cajas de compensación familiar, parafiscales y dotaciones.

El contratista deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio.

El contratista deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa e indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato de arrendamiento y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente.

El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad, en cumplimiento con la normatividad vigente en materia de higiene, seguridad y salud en el trabajo.

El contratista debe contar con educación y capacitación para manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura – BRM y conocimientos técnicos para actividades a desempeñar, las cuales han sido establecidos por la Resolución 2674 de 2013 – Articulo12, para lo cual se deben entregar los soportes de estos (certificados de curso o capacitación) en la ejecución contractual. Estas capacitaciones estarán bajo la responsabilidad del arrendatario y podrá ser efectuada por el mismo ya sea por personas naturales o jurídicas diferentes al arrendatario, estás deben demostrar su idoneidad técnica y científica, su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de inocuidad.

El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestaran sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. CO1.PCCNTR.6139939 DE 2024

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de estos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

Certificados de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen fisico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.

La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo, solicitar valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

Certificado de capacitación: Los operarios deben tener capacitación de manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 766 de 2010 o por la Secretaría de Salud Departamental o Municipal. Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaría de Salud Departamental o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

Formato de revisión diaria de operarios: La presentación diaria del recurso humando ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecidos en el artículo 14 de Resolución 2674 de 1013.

El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, el personal tenga el certificado médico.

Durante la ejecución del arrendamiento todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de

educación de higiene y sanidad especialmente cuanto, a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Dentro de las instalaciones del Centro de Formación de Talento Humano en Salud del SENA, los empleados del arrendamiento deberán portar el carné para su identificación.

El SENA por intermedio del supervisor del contrato del arrendamiento se reservará el derecho de solicitar los cambios del personal que sean necesarios y que permitan una adecuada y eficiente prestación del servicio.

SERVICIOS PUBLICOS
Los servicios públicos, Gas, Agua, Energía serán asumidos por el Centro de Formación de Talento Humano en Salud.

CLÁUSULA CUARTA: CANON, PAGO, OPORTUNIDAD Y LUGAR. El canon de arrendamiento se recibirá en especie (refrigerios), que el contratista debe suministrar según la programación que establezca el Supervisor del Contrato. La cantidad de refrigerios que el contratista compensará dependerá del valor del refrigerio presentado en la propuesta económica adjudicada. El canon de arrendamiento mensual es por la suma de NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS TREINTA Y TRES PESOS CON 3 CENTAVOS ($996.533.3) M/CTE, **CLÁUSULA QUINTA. VALOR Y FORMA DE PAGO.** El Valor único y total del contrato, corresponde a la suma de ONCE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS ($11.958.400) M/CTE, Este valor comprende todos los gastos directos e indirectos en que incurra el ARRENDADOR, con ocasión de la puesta en disposición mismo. **CLÁUSULA SEXTA: OBLIGACIONES DEL ARRENDADOR.** Son obligaciones del ARRENDADOR: **A) Obligaciones generales:** 1). Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación. 2). Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta. 3). Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones. 4). Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato. 5). Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas y técnicas de acuerdo con su propuesta. 6). Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente de conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente. 7). Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del

contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. 8). Reportar al supervisor del contrato de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía sucedida en el desarrollo de la ejecución del objeto contractual. 9). Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un intermediario, cause a la administración o a un tercero. 10). Suscribir oportunamente el acta de liquidación y las modificaciones si las hubiere. 11). Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada y de aportes parafiscales, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. 12). Dar cumplimiento a las obligaciones del SG-SST las normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten. 13). Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar**. B). Obligaciones específicas:** 1). Entregar a la Entidad Estatal contratante el inmueble dado en arrendamiento en buen estado de servicio, seguridad y sanidad y poner a su disposición los servicios, bienes o usos conexos y los adicionales convenidos, previa elaboración de un acta de inventario firmada por las partes y el supervisor del contrato. 2). Mantener en el inmueble los bienes y servicios conexos y adicionales en buen estado de servicio para el fin convenido en el contrato y garantizar durante todo el término del contrato el uso y goce exclusivo y pacífico del inmueble por parte de la Entidad Estatal contratante. 3). Librar a la Entidad Estatal contratante de toda perturbación en el uso y goce del inmueble. 4). Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones objeto de arrendamiento, incluyendo el equipo de transporte vertical, manteniendo la operación normal durante el tiempo de ejecución para cumplir con su obligación de permitir el goce y uso del inmueble. 5). Efectuar el pago o causar que se efectúe el pago de las cuotas extraordinarias de administración, impuestos, tasas o contribuciones o cualquier otro cargo que pueda recaer sobre el inmueble. 6). Presentar en el plazo establecido la factura del canon del mes correspondiente. 7). Entregar al SENA el inmueble dado en arrendamiento en perfecto estado de servicio, seguridad y sanidad (pintado, con chapas y llaves para cada ambiente, los sanitarios, baterías en perfecta funcionalidad) y poner a su disposición los servicios, bienes o usos conexos y los adicionales convenidos en las condiciones pactadas en este contrato, dando cumplimiento a las normas vigentes en términos de seguridad y salud en el trabajo que rigen para la entidad de acuerdo con lo establecido en la norma ISO 45001, o las que la modifique o complemente. 8). Entregar y mantener el inmueble a paz y salvo por concepto de servicios públicos, cuotas de administración (si aplica), impuestos y demás cargos o pagos al día y permitir su goce exclusivo y pacífico por parte del SENA, durante toda la ejecución del contrato, conforme a las disposiciones legales y contractuales pactadas. 9). Pagar puntualmente los servicios públicos, conectividad, servicio vigilancia, y lavado de tanques de almacenamiento de agua de consumo humano. 10). Otorgar al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, un plazo de un (1) mes para desocupar el inmueble una vez terminado el presente contrato. 11). Realizar las reparaciones de carácter locativo, mantenimiento preventivo y correctivo, distintos del deterioro normal del inmueble, para cumplir con su obligación de permitir el goce y uso total del inmueble, el plazo máximo para atender dichas solicitudes no podrá ser mayor a diez (10) días hábiles. 12). Realizar la fumigación a la sede arrendada en cumplimiento de normatividad, con control de vectores y roedores en la sede, así mismo, presentar la certificación expedida por parte de una empresa certificada por autoridad ambiental e informes cuando el SENA lo requiera durante la vigencia del contrato. (Según aplique). 13). Garantizar que los tanques de almacenamiento de agua potable cuenten con el lavado y desinfección cada 4 meses, en cumplimiento de la normatividad, así mismo, presentar la certificación expedida por parte de una empresa certificada por autoridad ambiental e informes cuando el SENA lo requiera durante la vigencia del contrato, que contenga los análisis microbiológicos, físico químicos de la calidad del agua. (Según aplique)- 14). Garantizar que el servicio de internet sea estable y no presente intermitencia en la conectividad salvo en casos de fuerza mayor (mantenimiento de la red externa, caídas masivas del servicio, fallas en conectividad ajenas al proveedor, etc.) (Según aplique). 15). Informar al SENA, con mínimo 10 días hábiles de anticipación, la necesidad de realizar cualquier tipo de mantenimiento al inmueble arrendado. 16). Realizar mantenimiento preventivo y correctivo de la edificación, como sistema de aires acondicionados, extintores, redes contra incendio y sistemas de transporte vertical (ascensores, rampas eléctricas), puertas eléctricas, control de plagas y presentar los respectivos soportes al supervisor del contrato. 17). Informar oportunamente al ARRENDATARIO todo cambio de cuenta bancaria donde debe realizarse el pago del canon definido en el clausulado cuarto. **CLÁUSULA SÉPTIMA. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO.** 1) Pagar la contraprestación (canon de arrendamiento) a la que tiene derecho el CONTRATISTA. 2). Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato. 3). Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato. 4). Permitir en cualquier tiempo las visitas del Arrendador o de sus representantes, para constatar el estado y la conservación del inmueble u otras circunstancias que sean de su interés, siempre y cuando dichas visitas no afecten la continuidad regular del servicio a cargo de la Entidad Estatal. 5). Analizar y responder los requerimientos que formule razonablemente el Arrendador. 6). Restituir el inmueble al Arrendador a la terminación del contrato en el mismo estado en que salvo el deterioro natural causado por el uso y goce legítimos. 7). suscribir juntamente con el CONTRATISTA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato. 8). Las demás que se requieran para cumplir con el objeto pactado. **CLÁUSULA OCTAVA. PAGO DE**

SERVICIOS. Los servicios públicos, Gas, Agua, Energía serán asumidos por el Centro de Formación de Talento Humano en Salud. **CLÁUSULA NOVENA. ACTA DE INICIO.** Las partes suscribirán un acta de inicio, junto con el supervisor del contrato, en la que se dará constancia del estado del inmueble arrendado y un inventario detallado de los elementos que se reciben con él, así como su estado. **PARÁGRAFO.** En caso de observaciones que generen reparaciones locativas inmediatas, el acta de inicio solo se suscribirá una vez realizadas estas a satisfacción del ARRENDATARIO. **CLÁUSULA DECIMA. TÉRMINO DE DURACIÓN.** El término de duración de este contrato será de 12 meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El presente contrato no tendrá prórrogas automáticas. Toda prórroga exige el análisis previo de su conveniencia, con el cumplimiento de los estudios previos pertinentes que la justifiquen, informe del supervisor del contrato, la autorización expresa y escrita de la Dirección General del SENA y la suscripción del ordenador del gasto, representante del ARRENDATARIO por un término fijo, igualmente determinado. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** En caso de ampliación o prórroga del plazo de ejecución del contrato el ARRENDATARIO realizará previamente las gestiones necesarias para obtener la Disponibilidad Presupuestal respectiva. **PARÁGRAFO TERCERO.** El ARRENDATARIO podrá terminar de manera anticipada el contrato por fuerza mayor o caso fortuito, con un preaviso de un (1) mes al ARRENDADOR y previo el cumplimiento integral de sus obligaciones contractuales hasta ese momento, sin que se tenga derecho a indemnización alguna. **PARÁGRAFO CUARTO.** Al finalizar el contrato, por cumplimiento del plazo o sus prórrogas o de manera anticipada, las partes suscribirán un acta de restitución del inmueble en la que consignarán el estado en que se restituye, con su respectivo inventario, así como las condiciones económicas del final del contrato, con las sumas que se adeuden al ARRENDADOR por todo concepto, y las observaciones pertinentes, todo lo cual constituirá la liquidación del contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. MORA.** La mora por falta de pago del canon mensual en la oportunidad y forma acordada facultará al ARRENDADOR a solicitar judicialmente la restitución del inmueble, con el pago de las sanciones previstas en este contrato. Para este efecto, el ARRENDATARIO renuncia expresamente a los requerimientos de ley para que le sea solicitado el inmueble en caso de mora en el pago. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. MULTAS.** El incumplimiento del ARRENDADOR de alguna(s) de las obligaciones del contrato, dará lugar a la aplicación de multas sucesivas por parte del ARRENDATARIO por una suma equivalente hasta el uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada semana de atraso, las cuales sumadas no superarán el diez por ciento (10%) del valor total del mismo. Las multas se impondrán de conformidad con el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 o la que la sustituya. **CLAÚSULA DÉCIMA TERCERA. CLÁUSULA PENAL.** Las partes pactan una cláusula penal equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, en caso de incumplimiento de las obligaciones. La cláusula penal así pactada será exigible al deudor incumplido como estimación anticipada de perjuicios. No obstante, la presente cláusula no impide el cobro judicial de todos los perjuicios adicionales que efectivamente se causen por el incumplimiento. **PARÁGRAFO PRIMERO**. En caso de incumplimiento parcial, la cláusula penal será reducida equitativamente, de conformidad con el artículo 867 del Código de Comercio y el artículo 1596 del Código Civil. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Cuando el incumplimiento provenga del ARRENDADOR, el ARRENDATARIO podrá declararlo de manera unilateral, para hacer efectiva la cláusula penal pactada, de conformidad con el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, o las que las modifiquen. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. ADAPTACIÓN Y MEJORAS.** Las instalaciones y adecuaciones locativas no estructurales, que fueren necesarias para el normal funcionamiento del servicio al que está destinado el inmueble arrendado, de conformidad con las cláusulas de OBJETO y ALCANCE DEL OBJETO, estarán a cargo y riesgo del ARRENDATARIO y deberán precisarse en un otrosí a este contrato, en el que se indicará si ellas comportan un reconocimiento económico por parte del ARRENDADOR. **PARÁGRAFO PRIMERO.** A la terminación del contrato el ARRENDATARIO podrá retirar las instalaciones y mejoras que no generen detrimento para el inmueble y que no hayan sido objeto de reconocimiento económico por parte del ARRENDADOR. Ellas serán de propiedad del ARRENDATARIO y no generarán compensación alguna para el ARRENDADOR. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** El ARRENDADOR reconocerá al ARRENDATARIO las mejoras útiles que llegare a realizar en el inmueble, siempre y cuando hayan estado autorizadas expresamente por el primero con la condición de abonarlas, de conformidad con lo establecido en el artículo 1994 del Código Civil. Las mejoras necesarias no locativas serán reconocidas por el ARRENDADOR de conformidad con el artículo 1993 del Código Civil. **CLAÚSULA DECIMA QUINTA. SUPERVISION.** Para estos efectos, el supervisor estará sujeto a lo dispuesto en el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON- M-002, del SENA. Dentro de las funciones principales del supervisor, están las siguientes: a) Colaborar para que el objeto del contrato se desarrolle de manera eficiente y adecuada. b) Exigir el cumplimiento del objeto y de las obligaciones del contrato a satisfacción. c) Certificar la ejecución del contrato dentro de las condiciones exigidas, lo cual es requisito para efectuar los pagos. d) Elaborar las actas respectivas. e) Elaborar oportunamente el acta de liquidación del contrato. f) Vigilar que se mantengan vigentes todas las pólizas que amparan el contrato, si estas se exigieren. g) Exigir la afiliación por el contratista por concepto de seguridad social, de acuerdo con lo exigido en el parágrafo No. 1 del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas que regulen la materia. Los interventores y supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual, y serán responsables por mantener informada a la entidad contratante de los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, o cuando tal incumplimiento se presente. En ningún caso podrá el supervisor exonerar al contratista del cumplimiento o responsabilidad derivada de las obligaciones adquiridas contractualmente o por disposición legal, ni tampoco, modificar los términos del presente contrato. Toda orden o instrucción que imparta el supervisor deberá constar por escrito. **PARÁGRAFO.** La supervisión del presente contrato estará a cargo de Luz

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. CO1.PCCNTR.6139939 DE 2024

NAYIBE RAMOS RUIZ, Líder de Bienestar. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. CONTROVERSIAS CONTRACTUALES.** Las partes, en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley 80 de 1993, tales como la conciliación, la amigable composición y transacción. **CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN.** El presente contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá existencia del registro presupuestal correspondiente y la suscripción del acta de inicio en las condiciones indicadas en este contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. PUBLICACION.** El presente contrato deberá ser publicado en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II) por el ARRENDATARIO, de acuerdo con los términos señalados en la normatividad vigente, una vez suscrito por las partes. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA. DOCUMENTOS DEL CONTRATO.** Hacen parte integral del presente contrato y, en consecuencia, producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas: a) estudios previos b). Las actas que durante la ejecución del contrato llegaren a suscribir las partes. c) Acto administrativo de justificación de la contratación d.) Informes de ejecución y demás documentos contractuales. **CLÁUSULA DÉCIMA VIGÉSIMA. REGIMEN LEGAL.** Este contrato se regirá en general por las normas civiles y comerciales vigentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1437 de 2011, el decreto Reglamentario 1082 de 2015. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. DOMICILIO.** Para todos los efectos el domicilio contractual serán el municipio de Bogotá D.C. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. COMUNICACIONES.** Todas las comunicaciones que deban cursarse las partes, debido a la ejecución y terminación de este contrato, se realizarán en las siguientes direcciones.

EN REPRESENTACION DEL SENA	EN REPRESENTACION DEL ARRENDADOR
NOMBRE: CARLOS ARTURO SALGAR RAMIREZ **CARGO.** SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE FORMACIÓN DE TALENTO HUMANO EN SALUD **DIRECCIÓN.** CARRERA 6 # 45 - 52 **TELÉFONO**: 5461500 **CORREO ELECTRÓNICO**: csalgar@sena.edu.co	**NOMBRE:** CARLOS ENRIQUE QUINTERO AVENDAÑO **CARGO.** REPRESENTANTE LEGAL **DIRECCIÓN.** CRA 7 156-78 OF 305 **TELÉFONO**: 3000381 - 3108793673 **CORREOELECTRÓNICO**: quintero.carlos73@gmail.com

El ARRENDADOR manifiesta expresamente su consentimiento para recibir comunicaciones y notificaciones a través de su correo electrónico.

Las partes en aceptación del clausulado pactado en este documento, el cual leído en su integridad y aprobados las reglas que rigen este negocio jurídico, suscribimos este contrato en Bogotá, en 1 ejemplar auténtico del mismo tenor y valor.

CONTRATANTE

CARLOS ARTURO SALGAR RAMIREZ
C.C11.229.926

CONTRATISTA

CARLOS ENRIQUE QUINTERO AVENDAÑO
C.C. 79.602.811

Revisó- Nuvia Cristina Quiroga- Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo Intercentros
Revisó-Ginna Ivonne Silva- Grupo de Apoyo Administrativo Intercentros
Proyectó: Jonh Fredy Padilla Mendez- Apoyo Grupo de apoyo Administrativo Intercentros