CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. CO1.PCCNTR.7703188 DE 2025

TIPO DE CONTRATO	ARRENDAMIENTO
ARRENDATARIO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA – CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN.
Nit.	899.999.034-1
C.C. N°	N/A
DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIONES, CORREO ELECTRÓNICO Y TELÉFONOS	CALLE 52 # 13-65 Centro de Gestión de Mercados Logística y Tecnologías de la Información 5461500
ARRENDADOR	DIABEN SAS
C.C. ó Nit. N°	900.438.648-8
DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIONES, CORREO ELECTRÓNICO Y TELÉFONOS	Carrera 7 156-78 Of 305 dybcontab@gmail.com 3207724716
DIRECCIÓN DEL INMUEBLE A ARRENDARSE	CALLE 52 # 13-65- Centro de Gestión de Mercados Logística y Tecnologías de la Información
MATRICULA INMOBILIARIA DEL INMUEBLE A ARRENDARSE	50C-393307
OBJETO DEL CONTRATO	Arrendar un (01) espacio para la prestación del servicio de cafetería y expendio de alimentos dirigido a los aprendices, funcionarios y demás miembros de la comunidad educativa del Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información del SENA, Regional Distrito Capital.
CDP No.	N/A
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$27.347.772
VALOR MENSUAL DEL CONTRATO	$2.278.981
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	12 meses
FORMA DE PAGO	El arrendatario se compromete y obliga a pagar el valor mensual del canon de arrendamiento mediante compensación de alimentos a través del mecanismo de vales o valeras redimibles por desayunos y almuerzos del día, en atención a la recomendación hecha por parte del Comité Cafetería, realizada el 27 de febrero de 2025 y en la cual se consideró la posibilidad de implementar como estrategia alternativa para el beneficio de los aprendices. Dichos vales se entregarán de acuerdo con la caracterización e identificación de las necesidades y posibles beneficiarios, realizada por el área de bienestar al aprendiz y con el aval de la Coordinación de Formación Profesional Integral del Centro de Formación. La cantidad de almuerzos y desayunos que el arrendatario compensará será equivalente al valor señalado como canon de arrendamiento definido en el estudio previo, con prioridad a los aprendices que desarrollen actividades extracurriculares. El operador de la cafetería realizará dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes la entrega de 345 bonos físicos al área de bienestar al aprendiz los cuales serán entregados a los aprendices. Al finalizar el mes el operador de la cafetería le entregará al supervisor del contrato la relación de los bonos canjeados de tal forma que se corrobore la entrega de estos a los aprendices.
GARANTÍAS	**Cumplimiento:** por el diez por ciento (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más. La garantía deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. CO1.PCCNTR.7703188 DE 2025

	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. **Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de doscientos (200) SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.
SUPERVISIÓN	Olga Yessica Neira Duque Jorge Ferney Villamil Bernal

Entre los suscritos: a) Parte arrendadora SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA con Nit 899.999.034-1, MIREYA PARRA PINTO, identificada con C.C. No. 28.733.012, en calidad de Subdirectora (E) de Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información SENA, en uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas mediante la Resolución 2154 de 2024 del 28 de agosto del 2024 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. 1-00028 del 13 de enero de 2025, por medio de la cual se da el encargo de subdirectora y la correspondiente Acta de posesión No. 012 del 15 de enero de 2025, expedidas por la Dirección General y, b) Parte arrendataria; DIABEN SAS con Nit 900.438.648-8, CARLOS ENRIQUE QUINTERO AVENDAÑO identificado con C.C. No. 79.602.811 en calidad de Representante Legal. Actuando en representación de **DIABEN SAS**, hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento de bien inmueble, previas las siguientes:

CONSIDERACIONES:

1. Que, según el estudio previo para determinar la conveniencia y oportunidad de la contratación suscrita por el SENA Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información se requiere arrendar un (01) espacio para la prestación del servicio de cafetería y expendio de alimentos dirigido a los aprendices, funcionarios y demás miembros de la comunidad educativa del Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información del SENA, Regional Distrito Capital.
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 Título 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 selección la Contratación Directa se determinó que esta modalidad es aplicable 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. Certificado de Tradición y Libertad con número de matrícula inmobiliaria: No. 50C-393307
b. Recibo del impuesto predial del último año.
c. Pago de servicios públicos.
d. 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.

Que por lo expuesto las partes convenimos suscribir el presente contrato de arrendamiento que se regirá por las siguientes,

CLÁUSULAS:

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO. Arrendar un (01) espacio para la prestación del servicio de cafetería y expendio de alimentos dirigido a los aprendices, funcionarios y demás miembros de la comunidad educativa del Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información del SENA, Regional Distrito Capital.**CLÁUSULA SEGUNDA: ESPECIFICACIONES TECNICAS ESENCIALES.** El Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información – Regional Distrito Capital – SENA, entregará a título de arrendamiento, un espacio físico de área total de 176.6 metros cuadrados, distribuidos así: **(Área restaurante: 126m2, Área cocina: 36m2, Deposito Cocina: 11.70 m2 y Deposito piso 2 –oficina 2.90 m2)** del bien inmueble ubicado en la Calle 52 No. 13 – 65, 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 Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información, 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:

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

- Jugos de frutas. Preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada o hervida.
- 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.
- Verduras. Utilizar verdura fresca y de excelente calidad.
- Cereales. Utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo con normas y especificaciones del mercado.
- Aceites. Manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, Oliva. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
- Carnes. Suministrar carnes de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado, en cuanto a la carne de esta debe cocinarse y servirse sin piel.

El arrendatario, deberá adquirir los alimentos en sitios autorizados para su comercialización; esto es, que cuenten con permiso y registro sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Dicha situación podrá ser verificada en cualquier momento por parte del supervisor designado por la Entidad, el cual verificará los documentos mediante las facturas de compra y venta del arrendatario.

- Desayunos: Se deberán ofrecer mínimo tres (3) opciones de menús “del día” avalados por un profesional de nutrición, el cual deberá aportar tarjeta profesional y/o matrícula profesional vigente.

- Almuerzos: Se deberán ofrecer mínimo dos (2) opciones de menús para el “del día” y adicional una (1) opción para el “especial” avalados por un profesional de nutrición, el cual deberá aportar tarjeta profesional y/o matrícula profesional vigente.

En todos los menús, el arrendatario deberá contemplar mínimo dos (2) opciones de proteína cárnica.

El arrendatario debe presentar una tabla de aporte nutricional diaria de los menús presentados, especificando kilocalorías por porción, independiente del tipo de preparaciones o del ciclo de los menús seleccionados, el arrendatario deberá de conformidad con el artículo 9 de la Ley 1355 de 2009, una minuta que cumpla con las necesidades de los nutrientes para cada comida basados en una ingesta calorífica entre 2600 y 3000 calorías diarias distribuidas sí:

- **Desayuno:** Debe cubrir como mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

- **Almuerzo:** Debe cubrir como mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, dependiendo el rango de edad.

El arrendatario deberá tener en cuenta para la elaboración de los menús a ofertar las siguientes recomendaciones:

- El suministro según el grupo de alimentos se recomienda en relación de macronutrientes 70% carbohidratos, 10% grasas, 20% proteínas de alimentos crudos.

El menú para el desayuno que se ofrecerá en la cafetería deberá cumplir como mínimo con los parámetros y especificaciones establecidos en el ANEXO 1-MINUTAS y en todo caso, el arrendatario deberá ofrecer como mínimo lo descrito allí.

De igual forma el menú del almuerzo para el servicio de cafetería deberá cumplir como mínimo con los parámetros y especificaciones establecidos también en el mismo anexo 1 y en todo caso el arrendatario deberá ofrecer como mínimo lo descrito allí.

Así mismo, el arrendatario 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
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

Así mismo para determinar el valor de los servicios de cafetería del 2025, se tomó como base los precios de los almuerzos en los Centros de Formación de la Regional Distrito Capital en el año 2024:

REGIONAL DISTRITO CAPITAL - PRECIO ALMUERZOS			
SEDE	**APRENDIZ**	**FUNCIONARIOS**	**ESPECIAL**
Complejo Sur	7.000	7.500	14.000
Talento Humano en Salud	6.750	10.000	-
Cazucá	7.000	-	12.000
Centro de Servicios Financieros	10.000	11.000	-
Centro de Gestión Administrativa	9.000	10.000	14.000
PROMEDIO	7.950	9.625	13.333

Lo anterior, en relación con los precios establecidos por el Comité de Cafetería del Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información para los desayunos y almuerzos a través del estudio de mercado de precios de los almuerzos, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos (desayunos, almuerzos) se establecieron los siguientes valores:

SERVICIO	VALOR
Desayuno	7.500
Almuerzo Aprendiz	8.500
Almuerzo Funcionario	10.000
Almuerzo especial	14.000

Queda terminantemente prohibido, para el arrendatario, vender bebidas alcohólicas, bebidas energizantes y cigarrillos en cualquier presentación.

b) Otros productos:

El arrendatario deberá ofrecer productos de cafetería de cada una de las siguientes categorías: bebidas no alcohólicas calientes, bebidas no alcohólicas frías, 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.

El proponente deberá ofrecer como mínimo la canasta de productos que se relaciona a continuación:

ITEM	PRODUCTO
1	Desayuno Sencillo
2	Almuerzo Aprendiz
3	Almuerzo Funcionario
4	Almuerzo Especial
5	Huevos al gusto (Dos Huevos)
6	Huevos con arroz
7	Calda de papa con costilla
8	Tamal
9	Tinto (6.0 onzas)
10	Café con leche (8.0 onzas)
11	Agua Aromática (6.0 onzas)
12	Vaso de leche (8.0 onzas)
13	Gaseosa grande (500 ml)
14	Gaseosa pequeña (250 ml)
15	Botella de agua (600 cc)
16	Jugo en botella grande (500 ml)
17	Jugo en caja (200 ml)
18	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)
19	Jugos naturales en leche (8.0 onzas)
20	Empanada de carne 120 gramos
21	Empanada de pollo 120 gramos
22	Almojábana 100 gramos
23	Pandebono 100 gramos
24	Buñuelo 100 gramos
25	Papa rellena
26	Arepa rellena
27	Sándwich jamón y queso (Dos rebanadas de pan tajado, una rebanada de jamón y una rebanada de queso, 180 gramos)
28	Hamburguesa (compuesta de pan de hamburguesa, dos hojas de lechuga, cebolla, carne y queso, 220 gramos)
29	Pastel de pollo (150 gramos)
30	Arepa con queso (100 gramos)
31	Papas de paquete
32	Platanitos paquete
33	Manzana fruta
34	Mandarina fruta
35	Pastel gloria
36	Pastel hawaiano
37	Pastel de carne
38	Pastel de pollo
39	Pasabocas de bocadillo
40	Porción torta Cheese cake
41	Brownie

42	Perro caliente
43	Cono de Helado

c) Del 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 realizará conforme a la logística que emplee el arrendatario 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 telas, toallas ni textil o elementos que hayan tenido o puedan tener contacto con otras superficies. Se debe utilizar toallas de papel de cocina para esta labor de secado.

Nota: Para la puesta en marcha de la cafetería, el arrendatario 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 restaurante y cafetería, estos deben ser suministrados por el arrendatario, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.

d) Respecto del personal que el arrendatario contrate para la ejecución del objeto contractual:

En todo caso, para la ejecución del contrato, se deberán aportar las hojas de vida del personal que tienen a su cargo, los cuales tienen que cumplir la normatividad vigente para la actividad a desempeñar, el personal será aprobado por el SENA a través del supervisor del contrato.

El arrendatario contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional de nutrición, con el fin de apoyar en el servicio las siguientes actividades:

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
- Planificar y elaborar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimenticios.
- Asesorar y verificar el adecuado etiquetamiento nutricional de los productos.
- Planear y desarrollar el proceso de promoción en estilos de vida saludable.

El arrendatario, deberá garantizar que el personal contratado por él para la consecución del contrato, de ninguna manera tendrá un vínculo laboral o contractual con el SENA, teniendo presente la responsabilidad exclusiva del arrendatario frente a la contratación de su personal.

Con el fin de garantizar la calidad del servicio se debe evitar la rotación de personal, no obstante, el SENA se reserva el derecho de solicitar al arrendatario el retiro o traslado de cualquier trabajador, cuando existan motivos para ello, dicho cambio se realizará con visto bueno del supervisor del contrato.

- Personal a cargo:

El arrendatario se compromete a disponer del personal suficiente para el cabal cumplimiento del contrato, en cuanto al personal de atención al público, debe disponer de las personas necesarias para la preparación de los alimentos, personal de aseo, limpieza y desinfección de instalaciones, así como también personal de administración y el/la nutricionista.

El arrendatario deberá contar con el mínimo solicitado que se describe a continuación y anexar las hojas de vida, incluyendo las certificaciones que deba acreditar para demostrar la experiencia y la formación académica solicitada y el certificado de la entidad que le permita ejercer la profesión, así como el pago de la seguridad social y aportes parafiscales de cada uno del personal y el cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

- Administrador de la Cafetería: El arrendatario debe presentar hoja de vida de al menos una (01) persona para la prestación del servicio en calidad de ADMINISTRADOR DE LA CAFETERIA, quien mantendrá contacto permanente con el Supervisor del contrato frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

- Jefe de cocina: un (01) jefe de cocina o chef, el cual deberá contar con experiencia laboral de tres (3) años demostrables como cocinero, jefe de cocina, gerente de restaurante o chef jefe o un título que lo acredite, autorización para ejercer la profesión y experiencia mínimo de un (1) año, contados a partir de la expedición del permiso para ejercer la profesión.

- Auxiliar de cocina: dos (02) auxiliares de cocina el cual deberá ser técnico en cocina y/o contar con un año de experiencia certificada, quien estará dedicado(a) a la preparación del desayuno, almuerzo y las comidas rápidas conforme a las orientaciones del Jefe de Cocina.

- Profesional en el área de alimentos: un (1) Profesional en el área de los alimentos (gastronomía, 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

- Cajero: dos (02) bachilleres o técnicos quienes que se encargue de las labores de la recepción de dinero en caja y o facturación de los diferentes productos ofertados. El cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida.

- Auxiliares de línea: tres (03) auxiliares de cocina los cuales deberán ser técnico en cocina y/o contar con un año de experiencia certificada, quienes estarán dedicados a la atención y manipulación de los alimentos y como tal servicio al cliente.

- Steward: dos (02) bachilleres o técnicos que se dediquen exclusivamente para el lavado e higienización de los elementos de cocina y servicio en general y recepción de materias primas.

- Auxiliar de servicios: dos (02) bachilleres se encargará de realizar la recolección de elementos, organización, limpieza y desinfección de mesas y sillas en el ambiente de la cafetería.

El arrendatario deberá cumplir con las obligaciones de ley tales como salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones, aportes a entidades como sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a Cajas de Compensación Familiar y parafiscales y dotaciones, entre otros, respecto de sus empleados.

El arrendatario deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio. Además, el personal de servicio deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- Carné sanitario vigente y carné de manipulación de alimentos.
- Contar con el Uniforme adecuado a la labor que desempeñe.
- Portar el carné que lo acredite como empleado del arrendatario.

- Horario de atención:

DIAS DE LA SEMANA	HORARIOS CAFETERIA
Lunes a Viernes	**6:15 a.m. a 8:30 p.m.**
Sábados	**6:15 a.m. a 2:00 p.m.**

Cualquier modificación de los horarios habituales será informada al arrendatario mediante comunicación electrónica o directa por el supervisor del contrato.

El servicio debe ser prestado con calidad, higiene, buenos precios, balance nutricional y variedad en los alimentos.

Por parte del Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información se hará entrega del inventario que corresponde a los bienes propiedad del Centro de Formación y que hacen parte del mobiliario propio de las instalaciones de la cafetería.

La entrega y devolución del inventario se realizará bajo la observación de uno de los integrantes del comité de verificación de cafetería quienes darán fe del estado en que son entregados los inmuebles, así como el estado en que son devueltos.

e) Pago De Servicios Públicos:

- El servicio de Gas con la empresa Gas Natural- Vanti, y el cual tiene cuenta de usuario No. 64017669 será asumido en su totalidad por el arrendatario, del cual debe hacer entrega de evidencia del pago mensual al supervisor del contrato.

En cuanto a los servicios públicos: Acueducto, Energía, Alcantarillado y recolección de residuos NO orgánicos y aprovechables serán asumidos por el Centro de Formación.

CLÁUSULA TERCERA: CANON Y LUGAR DE EJECUCIÓN. El canon de arrendamiento mensual será por la suma de **DOS MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y UN PESOS ($2.278.981)** y el servicio de cafetería será prestado en la Calle 52 # 13-65- Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información. **CLÁUSULA CUARTA. VALOR Y FORMA DE PAGO.** El arrendatario se compromete y obliga a pagar el valor mensual del canon de arrendamiento mediante compensación de alimentos a través del mecanismo de vales o valeras redimibles por desayunos y almuerzos del día. El operador de la cafetería realizará mediante pagos anticipados dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes la entrega de 345 bonos físicos al área de bienestar al aprendiz. **CLÁUSULA QUINTA: Obligaciones Generales del arrendatario:** 1. Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación. 2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en el contrato de arrendamiento. 3. Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos. 4. Mantener, durante toda la vigencia los precios de los desayunos y almuerzos establecidos en el contrato. 5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones. 6. Ejecutar el objeto del presente contrato dentro de los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta. 7. Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados. 8. El arrendatario es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar 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 9. Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al GCCON-F-046 V.03 13 pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el arrendatario aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. 10. Hacer las reparaciones locativas a que aluden los artículos 2028, 2029 y 2030 del Código Civil y aquellas que sean necesarias por los daños causados por hechos suyos o de sus dependientes. En todo caso, cualquier adecuación, mejora o reparación deberá ser previamente autorizada por el arrendador, en el entendido de que ellas serán de propiedad del propietario del inmueble. 11. Si el arrendatario, por alguna circunstancia, efectuara mejoras en el local objeto de este contrato de arrendamiento, sin previa autorización, dichas mejoras serán, igualmente, de propiedad del arrendador, sin necesidad de indemnización o remuneración alguna; en caso de que dichas mejoras, a juicio del arrendado, constituyeran una depreciación del inmueble, el arrendatario se obliga a retirarlas y a entregar el bien en el estado en el que lo recibió. 12. 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. 13. 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. 14. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El arrendatario deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias. 15. Entregar al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya puesto a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado. 16. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación. **B). Obligaciones específicas del arrendatario:** 1. Cumplir con el objeto del contrato de acuerdo con los requerimientos técnicos y de calidad requeridos, según lo contratado. 2. Realizar entrega mensual de 345 vales suministrados por el arrendatario en contraprestación al canon de arrendamiento, durante los cinco primeros días hábiles del mes. 3. Mantener los precios de desayunos y almuerzos acordados en el contrato, estos estarán vigentes durante toda la duración de este y no podrán ser modificados, salvo que, se presenten hechos externos que alteren la ejecución correcta del contrato, como variaciones del mercado generadas por fuerza mayor. En todo caso, dicha modificación deberá ser autorizada previamente por el comité de cafetería y supervisores del contrato vigentes. 4. 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 estar a paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA. 5. Destinar el espacio arrendado a la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual, dentro de las normas legales vinculantes, en cumplimiento del contrato y en ejercicio de la formalidad comercial. 6. Cuidar y conservar el espacio arrendado, en condiciones iguales o similares a las que tenía al momento de recibirlos, con un nivel de modificación y deterioro que solo obedezca a su uso normal y totalmente saneado por todos los conceptos que se vinculen. 7. No ceder, ni subarrendar en ninguna circunstancia el inmueble objeto del contrato. GCCON-F-046 V.03 14 8. Recibir y mantener en custodia y en perfectas condiciones, los equipos y elementos que se entregan con el arrendamiento del espacio de cafetería. Incluyendo la limpieza periódica de trampas de grasa, extractores de grasa y la correcta disposición de residuos orgánicos según lo dispuesto en la ley. 9. Realizar el pago puntual del servicio de Gas Natural suministrado por la empresa VANTI (con el de usuario No. 64017669), remitiendo el comprobante de pago al supervisor del contrato. 10. No realizar venta de bebidas alcohólicas, bebidas energizantes y cigarrillos y ningún tipo de bebidas estimulantes legales o de venta libre. 11. No retirar y/o modificar los accesorios y bienes vinculados que se entregan, salvo autorización proferida por el SENA. 12. Mantener el espacio arrendado abierto al público y en condiciones de servicio en los siguientes horarios de 6:15 a.m. a 8:30 p.m. de lunes a viernes y los sábados de 6:15 a.m. a 2:00 p.m. 13. No guardar dentro del inmueble arrendado sustancias inflamables o explosivas que pongan en peligro su conservación y seguridad y en todo caso tomar todas las medidas necesarias para su preservación. 14. Vencido el termino de vigencia del contrato el ARRENDATARIO restituirá el inmueble, así como las mejoras al deterioro natural causado por el uso legítimo, junto con los bienes entregados mediante acta de recibo suscrita por las partes o por el supervisor de este. 15. El termino de duración del contrato será de 12 meses, contados a partir de la suscripción del presente contrato, por ninguna razón existirá prorroga, ni renovación automática del contrato, en consecuencia, las partes acuerdan no dar aplicación al Artículo 518 del Código de Comercio, dada la naturaleza de bien inmueble objeto del contrato. 16.Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación **CLÁUSULA SEXTA. OBLIGACIONES DEL SENA.** 1) Exigir al arrendatario la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato. 2) Suministrar la información que previamente requiera el arrendatario en relación con el objeto del presente contrato. 3) Suscribir juntamente con el arrendatario y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato. 4) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del GCCON-F-046 V.03 17 gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas. 5) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación. **CLÁUSULA SEPTIMA. PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS**. Los servicios públicos del acueducto, energía, alcantarillado y recolección de residuos NO orgánicos y aprovechables serán asumidos por el Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información, sin embargo, el arrendatario deberá asumir el servicio público de gas**. CLÁUSULA OCTAVA. 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 una vez sean aprobadas las garantías. **CLÁUSULA NOVENA. TÉRMINO DE DURACIÓN.** El término de duración de este contrato será de doce (12) meses. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El presente contrato no tendrá prórrogas automáticas. **PARÁGRAFO SEGUNDO: CAUSALES DE TERMINACIÓN:** Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: a) Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios al SENA. b) Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. c) Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. d) Unilateralmente por incumplimiento del contratista; la terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes. **PARÁGRAFO TERCERO.** 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. MORA.** La mora por falta de pago del canon mensual en la oportunidad y forma de pago 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 PRIMERA. MULTAS.** El incumplimiento del ARRENDATARIO de alguna(s) de las obligaciones del contrato, dará lugar a la aplicación de multas sucesivas por parte del ARRENDADOR 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 SEGUNDA. 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 ARRENDATARIO, el ARRENDADOR 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 TERCERA. 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. **CLAÚSULA DECIMA CUARTA. 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 Olga Yessica Neira Duque, Referente de Bienestar al Aprendiz del CGMLTI y Jorge Ferney Villamil, Administrador del Edificio. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. 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 SEXTA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN.** El presente contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá existencia de la suscripción del acta de inicio y la aprobación de las garantías establecidas en el presente documento y en la plataforma SECOP II. **CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA. PUBLICACION.** El presente contrato deberá ser publicado en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II) por el ARRENDADOR, de acuerdo con los términos señalados en la normatividad vigente, una vez suscrito por las partes. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. 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 NOVENA. 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 DECIMA VIGÉSIMA. DOMICILIO.** Para todos los efectos el domicilio contractual serán el municipio de Bogotá D.C. **CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO**. La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación de este. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007. **CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA.SUSPENSIÓN:** El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del ARRENDATARIO. **PARÁGRAFO:** En caso de suspensión el (la) ARRENDATARIO se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. 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: MIREYA PARRA PINTO **CARGO.** SUBDIRECTORA (E) CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN **DIRECCIÓN.** CALLE 52 # 13-65 **TELÉFONO**: 5461500 **CORREO ELECTRÓNICO**: miparrap@sena.edu.co	**NOMBRE:** CARLOS ENRIQUE QUINTERO **CARGO.** REPRESENTANTE LEGAL (E) **DIRECCIÓN.** Carrera 7 156-78 Of 305 **TELÉFONO**: 3207724716 **CORREOELECTRÓNICO**: dybcontab@gmail.com

El ARRENDATARIO 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

Firmado digitalmente por Mireya Parra Pinto
Fecha: 2025.03.26 18:59:51 -05'00'

MIREYA PARRA PINTO
C.C. 28.733.012

CONTRATISTA

CARLOS ENRIQUE QUINTERO AVENDAÑO
C.C. 79.602.811

Revisó- Nuvia Cristina Quiroga González- Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo Intercentros

Revisó-Ángela María Montealegre Orjuela- Abogada Subdirección CGMLTI
Proyectó: Loraine Ortiz Alandete- Abogada Grupo de apoyo Administrativo Intercentros Loraine Ortiz A.