CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No: CO1.PCCNTR.2355799 _____
DE BIEN INMUEBLE – LOCAL CAFETERIA – CELEBRADO ENTRE EL S.E.N.A. Y DIOGENES LUNA JURADO.

| | |
|---|---|
| ARRENDADOR<br>CC/NIT | SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE –<br>S.E.N.A. – REGIONAL CAUCA –<br>CENTRO DE TELEINFORMÁTICA Y<br>PRODUCCIÓN INDUSTRIAL –<br>Nit. 899.999.034 -1 |
| ARRENDATARIO<br>CC/NIT | DIOGENES LUNA JURADO<br>C.C.4.608.377 expedida Popayan<br>Carrera 6 No 26 BN 68<br>Celular: 8362968<br>E-Mail:delsyluna@hotmail.com |
| VALOR TOTAL DE ARRENDAMIENTO | CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA MIL PESOS (4.260.000) M/CTE |
| OBJETO: | ENTREGAR EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO Y A TÍTULO DE MERA TENENCIA EL ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA UBICADO EN LA CARRERA 9 No 71N-60 SEDE DEL CENTRO DE TELEINFORMÁTICA Y PRODUCCIÓN INDUSTRIAL UBICADO EN LA CIUDAD DE POPAYAN VIGENCIA 2021. |
| DURACIÓN: | Desde el 17 de marzo al 31 de diciembre de 2021 |

Entre los suscritos a saber, EDUARDO ANTONIO BENAVIDES ROSERO, mayor de edad, vecino de esta ciudad, identificado con la cédula de ciudadanía número 12.988.769 expedida en Pasto -Nariño, en su calidad de Subdirector del Centro de Teleinformática y Producción Industrial, debidamente facultado para celebrar convenios y contratos mediante resolución No 1729 del 05 de Octubre de 2018 y acta de posesión 208 del 8 de octubre de 2018, actuando en nombre y representación del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA, Establecimiento Público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, en virtud de la delegación de funciones otorgada en la Resolución 2331 de 2013 o la que la modifique, amparado en las atribuciones y facultades que confiere el Decreto 249 de 2004 y en las normas del Estatuto General de Contratación Pública, acorde con el procedimiento y lineamientos establecidos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas reglamentada, modificatorias y concordantes al respecto, facultado para celebrar esta clase de contratos y quien en adelante denominará ARRENDADOR por una parte; y DIOGENES LUNA JURADO, mayor de edad, vecino de Popayán, identificado con la cedula de ciudadanía No. 4.608.377 expedida en Popayán y quien en adelante se denominará EL ARRENDATARIO hemos acordado celebrar un contrato de arrendamiento por medio del presente documento, el cual se regirá por las cláusulas que a continuación se enuncian y en lo previsto en ellas por las disposiciones legales aplicables a la materia de que se trata el presente acto jurídico; previas las siguientes CONSIDERACIONES: 1. Que el SENA cuenta en el Centro de Teleinformática y Producción Industrial de la Regional Cauca con un (1) local o zona para el servicio de la cafetería, el cual es necesario entregarlo en calidad de arrendamiento con el fin de prestar el servicio de alimentación a los aprendices, administrativos y al público en general que visite nuestras instalaciones, ellos en las mejores condiciones de salubridad e higiene 2. Que se hace necesario

entregar en calidad de arrendamiento este local a una persona natural o jurídica que realice la actividad comercial de “cafetería y/o restaurante” por ello la Subdirección del Centro de Teleinformática y Producción Industrial, adelanto los estudios previos, a través de los cuales se determinó la necesidad de entregar en calidad de arrendamiento el Local para el funcionamiento de la fotocopiadora del Centro de Teleinformática y Producción Industrial de la Regional Cauca. 3. Que teniendo en cuenta lo establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 2 numeral 4 literal i de la Ley 1150 de 2015, el cual reza así “Contratación directa*. La modalidad de selección de contratación directa, solamente procederá en los siguientes casos: (…) i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles. (…)* se tiene que jurídicamente procede la modalidad de contratación directa a través de contrato de arrendamiento, 4. Que las partes acuerdan celebrar el presente contrato de conformidad con lo dispuesto en el decreto en la Ley 1150 de 2005, 1082 de 2015. 5. Que ajustados a los lineamientos del SENA, el Director Regional mediante radicado No 19-2-2021-001022 del 11/03/2021, Autoriza al Centro de Teleinformática y Producción Industrial para contratar el arrendamiento de forma directa 7. Que la celebración del presente contrato fue aprobada por el subdirector del centro mediante acto administrativo. Así las cosas, el presente contrato se regirá por las siguientes clausulas: CLAUSULAS: CLAUSULA PRIMERA – OBJETO: ENTREGAR EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO Y A TÍTULO DE MERA TENENCIA EL ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA UBICADO EN LA CARRERA 9 No 71N-60 SEDE DEL CENTRO DE TELEINFORMÁTICA Y PRODUCCIÓN INDUSTRIAL UBICADO EN LA CIUDAD DE POPAYAN VIGENCIA 2021. PARÀGRAFO: Características internas y externas: las instalaciones o zona del bien inmueble consiste en local compuesto por un baño, servicio de agua, luz, alcantarillado y gas domiciliario. Así mismo dentro de estas instalaciones existen los equipos y muebles que se detallan en el anexo que hace parte integral del presente contrato, los cuales se entregan en calidad de préstamo; el arrendatario se obliga a su cuidado, mantenimiento preventivo y correctivo durante mínimo dos veces al año y/o reparación por uso, goce, y entrega de los bienes en el mismo estado en que los recibe, salvo el deterioro natural de su buen uso. CLAUSULA SEGUNDA – DURACIÒN/VIGENCIA: El presente contrato tiene una duración desde el 16 de marzo al 31 de diciembre de 2021, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa legalización del contrato CLAUSULA TERCERA – VALOR DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales y fiscales se estima la cuantía del presente contrato en la suma de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA MIL PESOS (4.260.000) M/CTE CLÀUSULA CUARTA – FORMA DE PAGO: El pago de los cánones de arrendamiento deberá de efectuarse en la oficina de producción de Centros, del Centro de Teleinformática y Producción Industrial, los cánones de arrendamiento en razón de la fracción del mes marzo se cancelará los últimos cinco días de este mes por valor de ($210.000). Los meses de abril a diciembre se cancelarán los primeros cinco (5) días del mes de diciembre de 2021 por valor de cuatrocientos cincuenta mil pesos ($450.000) (valor que incluye los servicios publicos de agua, energia, gas). En consecuencia la Entidad no incurrirà en erogaciòn econòmica alguna.CLAUSULA QUINTA – USO Y GOCE AUTORIZADO: El ARRENDATARIO podrá utilizar el bien inmueble objeto de este contrato y los muebles y enseres ubicados dentro de éste, para los propósitos establecidos en la clausula primera. CLAUSULA SEXTA: Obligaciones de arrendatario. Son obligaciones del ARRENDATARIO: OBLIGACIONES GENERALES: Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA. a) Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuestas. 1) Garantizar que los bienes suministrados en desarrollo del contrato, sean de primera calidad y deberán cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la entidad, en la invitación pública. 2) Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo. 3) 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. 4) Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la invitación los cuales hacen parte integral del contrato. 5) Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate. 6) Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor. 7) Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar ese paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. 8) Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993. 9) Utilizar el bien únicamente para la destinación establecida en la cláusula primera del presente contrato. En ese sentido, el ARRENDATARIO no podrá expender bebidas alcohólicas de ninguna índole. 10) Restituir el inmueble al ARRENDADOR al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe, y a través del supervisor del contrato designado por el SENA. 11) Efectuar las mejoras necesarias cuando sea por causa de hechos culposos o dolosos realizados por EL ARRENDATARIO o sus dependientes, tanto en el bien inmueble como tal, como en los bienes o enseres bajo su responsabilidad y/o custodia y que son de propiedad del ARRENDADOR. 12) Permitir y acompañar al equipo de seguridad y salud en el trabajo COPASST de la regional y/o el Centro de formación, para que realice inspecciones de seguridad, con el fin de identificar y analizar los peligros de accidentes, enfermedades y disfunciones que los trabajadores a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros. 13) Permitir que el supervisor del contrato realice visitas con el fin de constatar el estado y conservación de mismo u otras circunstancias que le sean de interés. 14) Mantener todos los espacios del inmueble en buen estado y en aseo permanente. 15) Deberá por su cuenta y riesgo ubicar mínimo un (1) extintor de clase K, para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas, aceites animales o vegetales. – Ubicar extintores de clase A, B y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico, estos extintores deberán de colocarse cada 200 metros cuadrados de superficie en la cafetería. 16) Deberá por su cuenta y riesgo adquirir un botiquín con al menos los siguientes elementos:

| ELEMENTO | UNIDAD | CANTIDAD |
|---|---|---|
| Paquete de gasas limpias | paquete x20 | 1 |
| Baja lenguas x 20 | paquete x20 | 1 |
| Venda de algodón 5 x 5 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 latex) | Caja x 100 | 1 |
| Venda elástica 3x5 yardas | Unidad | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| Venda de algodón 3x5 yardas | Unidad | 1 |
| Solucion salina | Unidad de 500cc | 1 |

El cual deberá de estar ubicado en un sitio seguro y asequible, información que deberá ser socializada por el personal que se utilice para el desarrollo de su actividad comercial, el botiquín debe ser marcado con nombre del elemento, cantidad, fecha de adquisición y fecha de vencimiento. 17) Se obliga a informarle al contratista el nombre de las personas con las cuales desarrollara la actividad en el servicio de cafetería, así mismo deberá de allegar los certificados de manipulación de alimentos y sus respectivos certificados médicos, los cuales deberá de mantenerse vigentes mientras dure el contrato de arrendamiento. 18). Deberá de contar con los elementos necesarios para el almacenamiento y alistamiento, así mismo deberá de contar con el personal necesario para el recibo de alimentos. 19) Deberá de contar con los respectivos elementos para la higienización de todas las zonas, áreas, equipos, elementos y superficies. 20) Deberá adoptar los lineamientos ambientales del SENA y la normativa ambiental vigente, además de dar cumplimiento a la gestión ambiental en temas de reciclaje, superación en la fuente, disminución progresiva del papel y manejo de residuos (basuras, aceites y residuos) 21) El contratista se compromete a dar escrito cumplimiento a todo lo que le corresponde según guía técnica y seguridad y salud en el trabajo con lineamiento para restaurantes y cafetería 22) Prestar el servicio de cafetería en forma permanente en horario de lunes a sábados. 23) Por ningún motivo podrá retirar del local entregado en arrendamiento, los elementos que la entidad le haya entregado en préstamo con el arrendamiento mismo que ocupa este documento. 24) Bajo ninguna circunstancia, motivo, razón o causa el ARRENDATARIO cederá en todo o en parte el Local o el contrato mismo estipulado en este documento. Para todos los efectos anteriores, a más tardar el día de la entrega material del inmueble, suscribirán el acta de recibo correspondiente. 25) Abstenerse de vulnerar las prerrogativas legales y comerciales establecidas en el índice de precios al consumidor, procurando suministrar los productos y alimentos de buena calidad, que cumplan con los estándares de calidad e higiene y manejo o manipulación de alimentos 26) prestar servicios de óptima calidad y excelente prestación. 27) cumplir con la normatividad legal vigente en especial las norma que regulan la protección del medio ambiente, manejo de desechos, manipulación de alimentos e higiene. 28) permitir en cualquier momento la celebración de eventos SENA y al menos cinco actividades de divulgación institucional preparados por el ARRENDADOR, previa coordinación con el supervisor del contrato designado. 29) Garantizar al menos dos menús diferentes por día (desayuno, almuerzo, cena) expendio para su venta de pasa bocas, dulcería y confitería, productos comestibles, golosinas, bebidas no alcohólicas. Etc. 30) EL ARRENDATARIO está obligado a la protección, la seguridad y la salud de los trabajadores, que utilice en desarrollo de su actividad mercantil de acuerdo con la normatividad vigente, si el arrendatario incumple esta obligación, tal situación será causal de terminación del contrato. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA 1). Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.2) Presentar al Comité de Cafetería y Servicios del centro de Teleinformática y Producción Industrial la lista de precios de los alimentos y bienes ofrecidos en la Cafetería, los cuales deberán ajustarse a los referentes comerciales. 3). Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicio de los mismos, combustibles, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipo, fumigación, control de roedores y excelente administración. 4). Deberá hacer entrega de soportes de registros Sanitarios de los alimentos. Registros sanitarios vigentes para la comercialización de

alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano Resolución 2674 de 2013, Artículo 37 5). Deberá hacer entrega de la copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, dentro del mes siguiente a la firma del acta de inicio. si llegare a ocurrir que el concepto es despachado favorable con exigencias, aplazado o pendiente, el arrendatario deberá de cumplir con las exigencias hechas, así mismo deberá de Gestionar y obtener todas las licencias necesarias para la ejecución del presente contrato y la prestación del servicio de cafetería. 6) Entregar el certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos de los trabajadores que manipulen alimentos. 7). Hacer entrega del Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable), cuenta con un (1) mes a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio 8). Deberá hacer entrega de la Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos, tendrá plazo de tres (3) meses desde el acta de inicio. 9). Cumplir con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA). 10). Garantizar que el personal cuente con el carné de manipulación y preparación de alimentos, requerido en el cuerpo del presente documento. 11) Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de los mismos. 12) Hacer entrega de la copia del Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, dentro del mes siguiente a la suscripción del acta de inicio. 13) Respecto a residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, de conformidad con el Decreto 1077 de 2015. 14) Suministrar la Alimentación en los mejores términos de calidad, salubridad y oportunidad. 15) Mantener vigente la condición sanitaria del lugar donde se preparan los alimentos. 16) Mantener vigentes todos los permisos, certificados, y en general requisitos establecidos para el transporte de alimentos. 17) Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. 18). Garantizar que el personal que manipule y distribuya los alimentos esté debidamente capacitado y que posea la idoneidad técnica para el suministro que se contrata, así mismo que tenga las calidades humanas que para el trato con los aprendices se requiere. Así mismo el personal deberá contar con una adecuada dotación de delantal, gorro que cubra la totalidad del cabello, tapabocas y zapatos cerrados adecuados, (uniforme de color claro de acuerdo a la normatividad vigente). Los cuáles serán de uso exclusivo en el área de trabajo. 19). La empresa contratista debe entregar el área de trabajo utilizada aseada, después de terminar la entrega de cada suministro. Cualquier daño ocasionado durante la ejecución del trabajo, la reposición, cambio y arreglo correrá por cuenta de la empresa. El contratista al que se le adjudique el contrato deberá acreditar, dentro de los diez(10) días siguientes a la firma del acta de inicio, capacitación sobre cursos certificados de manipulación de alimentos de los empleados que empleara para la preparación de los alimentos.20).Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.21).Permitir que la lista de productos y precios de los desayunos y almuerzos, sea concertada con el Comité de Cafetería, designado para ejercer el control y seguimiento de las obligaciones emanadas del respectivo contrato.22).Garantizar la publicidad de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer, a través de cartelera y/o similares, ubicada en un lugar visible al público.23).Prestar el servicio a trabajadores oficiales o personal externo que visite el Centro, en las diversas actividades propuestas dentro de las instalaciones del mismo.24). El SENA no se hace solidario de ninguna

deuda que pueda generar u ocasionar alguno de los usuarios del servicio. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE CAFETERIA Y SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EL CENTRO 1.) Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada y en las calidades y cantidades especificadas en la Invitación Pública. 2.) Ofrecer la venta de alimentos de la mejor calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada (comestibles en paquetes (snacks) de sal y dulce, bebidas gaseosas, jugos, agua y café), desayunos, almuerzos y cenas. No se autoriza la venta de cigarrillos ni bebidas alcohólicas. 3) Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.4)Proporcionar como mínimo, los siguientes aditamentos: sal y azúcar y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.5)Establecer el ciclo de menú con las recetas estandarizadas por porción y por el número de usuarios a atender en el servicio de alimentación de la entidad; esto garantiza tener la misma calidad en las preparaciones.6) Abstenerse de utilizar ingredientes nocivos para la salud, en caso de que así suceda la entidad se reserva el derecho de prohibir el uso de determinados productos.7) Prestar atención al suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que los usuarios sean atendidos en el menor tiempo posible. 8) Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad públicas exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendatario en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el subdirector del Centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con Hipoclorito de Sodio.9) Limpiar permanentemente el área en donde se preparan alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante.10) Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas. Debe utilizarse, además de jabón, hipoclorito de sodio. El piso, las mesas, las sillas, los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay), cuantas veces sea necesario.11) Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Los empleados del arrendatario deben tener carnet de manipulación de alimentos.12) Presentar al supervisor, informe trimestral de cumplimiento de las obligaciones del contrato. Es importante que sé de cumplimiento con las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y la normatividad posterior que lo modifique, agregue o limite.13) Cumplir con las normas de calidad e higiene hasta el último día del contrato, y responder por el buen uso del equipo y menaje que se le haya asignado al comenzar sus actividades.14)Almacenar las basuras, fuera del lugar de preparación y almacenamiento de alimentos, en recipientes plásticos tapados con bolsa plástica desechable, para el transporte hasta el lugar de recolección general de basuras, por cuenta del personal contratado por el arrendatario.15) Efectuar mensualmente fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.16) Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.17) Garantizar que la despensa y cuartos fríos permanezcan totalmente aseados y debidamente organizados, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden y limpieza del lugar.18) Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la adecuada atención al usuario, garantizando la aplicación de las correcciones necesarias. Así

mismo deberá contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se le presenten.19) Durante la ejecución del contrato el arrendatario deberá de allegar documento contentivo de menus a suministrar en la cafetería con el aval de un nutricionista o ingeniero de alimentos encargado de garantizar que la alimentación sea balanceada y en las calidades y cantidades especificadas en la propuesta. 20) Designar un representante que mantenga comunicación constante con la entidad a través de su supervisor, quien evaluará el servicio permanentemente y hará las recomendaciones necesarias para mejorar la calidad de la alimentación y el servicio. Así mismo, el administrador se compromete a atender los procedimientos necesarios para que el supervisor del contrato pueda evaluar el servicio.21) Cumplir con las normas de seguridad que establece la entidad para el ingreso de personal de servicio del restaurante y transporte de alimentos.22) Realizar por su cuenta, la limpieza de las instalaciones y/o equipos suministrados por la entidad para el normal funcionamiento del restaurante, deberán realizarse periódicamente, de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.23) Ofrecer los alimentos (almuerzos desayunos y bebidas) de conformidad con los precios concertados previamente con el Comité designado para el efecto. La concertación de precios deberá realizarse considerando la favorabilidad de los precios para los aprendices, sin detrimento del equilibrio financiero que debe mantenerse para el contratista. 24) Garantizar que los aprendices y funcionarios, hagan uso sin ningún costo de las instalaciones del restaurante, siempre y cuando no afecten la adecuada prestación de los servicios a los usuarios de la cafetería. 25) Recibir las instalaciones físicas de cocina y cafetería, instalaciones eléctricas, gas y agua, equipos (horno, otros) y muebles discriminados y relacionados conforme al inventario oficial, que se entregará mediante acta, la cual es parte integral del presente contrato.26) Realizar el mantenimiento periódico de los equipos referenciados en el ítem veinticinco (25) y las instalaciones, incluidos los baños, desagües, trampas de grasas y cañerías, durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser entregados en el momento en que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y del uso legítimo.27) Suministrar en caso de daño o avería de la grifería y los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.28) Suministrar los equipos, mobiliario y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería, éstos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato. 29) En caso de requerir cambio de personal o contratar mayor personal, para la prestación del servicio, de atención al público y preparación de los alimentos, estos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes. 30) Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARP, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado. Lo anterior, teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA.31) Contar con personal suficiente para la prestación del servicio, en las condiciones de experiencia mínima requerida en la Invitación.32) En caso de que el servicio demande más personal para agilidad, oportunidad en la satisfacción del cliente, el contratista deberá incluir más personal en los roles de Auxiliar de

cocina y Auxiliar de cafetería u otros que el Comité considere conveniente y/o necesarios. 33) Suministrar el menaje de cocina necesario para la prestación cabal del servicio, a saber: ollas, vajillas, cubiertos, elementos desechables etc.El contratista no podrá tener ningún elemento por fuera de las instalaciones que entrega el SENA, tales como: canastillas, bombonas de gas, equipos, asadores, salvo autorización expresa de la Subdirección del Centro 34) El arrendatario deberá presentar para la iniciación del contrato: las hojas de vida de las personas requeridas para la efectiva prestación del servicio. 1.Administrador: Deberá demostrar experiencia mínima de un (1) año, relacionada con el objeto a contratar.2.Jefe de cocina: Deberá demostrar experiencia mínima de un (1) año, relacionada con el objeto a contratar y adjuntar por lo menos una certificación de curso(s) relacionado (s) con la gastronomía en cualquiera de sus áreas, expedida por una entidad de educación no formal.3.Un auxiliar de cocina para las horas de menor demanda y como mínimo dos auxiliares de cocina para las horas pico: deberán demostrar experiencia mínima de un (1) año, relacionada con el objeto a contratar. 4. Deberá contar con una persona exclusiva para garantizar el cumplimiento del protocolo de bioseguridad como es el control del aforo y el distanciamiento en las mesas OBLIGACIONES SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS. 1) Ofrecer en el menaje del restaurante: a) La vajilla adecuada para la prestación óptima del servicio a los usuarios. b) Los cubiertos deben ser de metal, línea hotelera. c) Las bandejas deben ser grandes. Garantizar que los empleados ubicados en el área de preparación de alimentos deben usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: color blanco; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. 2) El contratista será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos. Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento. En general no se permiten visitantes en las áreas de preparación, si por fuerza mayor es necesario recibir visitantes, estos deben ser autorizados por el supervisor del contrato y se debe verificar que cumplan con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.3) Cumplir con las siguientes normas para la presentación del personal: a) Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. b) No podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e infección intestinal. 4)Cumplir las siguientes condiciones respecto a los alimentos así: a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de

autoridad sanitaria competente y el contratista deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. e) Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, pescado y huevos y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según las clase de alimento, c) Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. d) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.5) Distribuir los alimentos de la siguiente forma: a) Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa. 6) Manejar los residuos así: a) Deberán depositarse directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano; la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio. b) Los residuos deberán de ser retirados a diario del edificio preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día. 7) Todo el personal que manipule alimentos debe tener formación en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, capacitados y demostrar experiencia en el cargo a desempeñar. 8) Evitar que cualquier persona de la que se sepa o sospeche tenga alguna enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante o presente heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, tenga contacto con los mismos. Tomar las medidas para que al personal manipulador de alimentos se le practiquen dos (2) reconocimientos médicos en el año. Los resultados de reconocimientos serán presentados por el contratista al supervisor del contrato.9) Presentar al supervisor del contrato un plan de saneamiento básico que contenga: El procedimiento de limpieza y desinfección que deberá satisfacer las necesidades particulares del proceso. El plan de desinfección debe tener por escrito, los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.10)El contratista deberá articular la Matriz de Riegos al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo. OBLIGACIONES DEL ORDEN AMBIENTAL: 1. Es obligación del arrendador de cafetería entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar ante la autoridad ambiental competente, los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado. 2. Es obligación del arrendador de cafetería registrarse en la página de la Corporación Autónoma Regional del Cauca como generador industrial, comercial y de servicios de aceites de cocina usados ACU, obteniendo usuario y contraseña, que le permitan dentro de los quince (15) días del mes enero de cada año, reportar información sobre los kilogramos totales ACU generados durante el periodo correspondiente y cargar las copias de los certificados expedidos por el gestor de ACU.CLAUSULA SEPTIMA: SERVICIOS. Los servicios públicos del inmueble objeto de este contrato serán pagados por cuenta del SENA. CLAUSULA OCTAVA: Perfeccionamiento y ejecución: El presente contrato se entiende perfeccionado con la forma de las partes contratantes; y la constitución de la garantía única amparando los siguientes riesgos:

CUMPLIMIENTO: Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al mismo y cuatro (4) meses más. B) SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Equivalente al diez por ciento (10%%) del valor total del contrato, con una vigencia durante el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, C) SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE LA CALIDAD DEL SERVICIO. Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y una duración hasta la liquidación del contrato, contado a partir der la suscripción del contrato y cuatro meses más. D) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: Equivalente a doscientos 200 SMMLV con una vigencia igual al del contrato y tres meses más contados a partir de su perfeccionamiento. La aprobación de las mismas estará a cargo del SENA. Obligaciones del Arrendador. 1) Son obligaciones del ARRENDADOR: Conocer el uso y goce del inmueble y los inmuebles que lo integran al ARRENDATARIO en las condiciones establecidas en este contrato.2) Colaborar al arrendatario, con conocimiento y/o profesionales expertos con el fin de apoyar la aplicación de la guía técnica y seguridad y salud en el trabajo con lineamiento para restaurantes y cafetería. CLAUSULA NOVENA: EL SENA podrá prescindir del contrato por la violación de cualquiera de las cláusulas del mismo, previo cumplimiento de los trámites administrativos que haya lugar según la normatividad vigente. CLÁUSULA DECIMA:- ADMINISTRACIÓN/SUPERVISIÓN: La administración y supervisión del presente contrato estará a cargo de la líder de Bienestar al aprendiz del CENTRO DE TELEINFORMÁTICA Y PRODUCCIÓN INDUSTRIAL de la Regional Cauca del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA – o quien haga sus veces. CLÁUSULA DECIMA PRIMERA – LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: El presente contrato será liquidado por las partes, a través del acta de liquidación avalada por el supervisor, una vez se cumpla el plazo de ejecución, en los términos previsto en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 (modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012) y/o en su defecto de conformidad con el artículo 61 de la misma obra. CLAUSULA DECIMA SEGUNDA – Ausencia de relación laboral: La partes dejan constancia expresa que el presente contrato no conlleva a relación laboral alguna y que su ejecución se hará sin subordinación de ninguna índole. CLAUSULA DECIMA TERCERA. – Domicilio: Para todos los efectos legales y fiscales atinentes a este compromiso, las partes acuerdan como domicilio contractual el Municipio de Popayán – Cauca. CLAUSULA DECIMA CUARTA. – Validez: El presente contrato anula todo convenio o contrato anterior relativo al arrendamiento del mismo inmueble y solamente podrá ser modificado por escrito y con el visto bueno de ambas partes. CLAUSLA DECIMA QUINTA. Reparaciones y Mejoras. EL ARRENDADOR o propietario autoriza expresamente a EL ARRENDATARIO para efectuar las mejoras indispensables o necesarias para la adecuación del inmueble a fin a desarrollar las actividades propias del objeto contractual, las cuales serán por cuenta del ARRENDATARIO de manera exclusiva, las mejoras locativas que se realicen serán de propiedad de la Entidad a excepción de las adecuación para el funcionamiento de la cafetería, siempre y cuando esta puedan separarse y llevarse los materiales utilizados en las obras que ejecute, sin detrimento del inmueble arrendado, pero las que no pueden ser separadas sin que sufra daño alguno la propiedad, acrecerán al inmueble sin costo o sobre costo alguno para EL ARRENDADOR, quedando en su propiedad. CLAUSULA DÉCIMA SEXTA. – Causales de Terminación: El presente contrato podrá darse por terminado por las causales establecidas para el contrato de arrendamiento del bien, en el Código Civil, en el Código de Comercio y específicamente por las siguientes: 1) Por mutuo acuerdo; 2) Por incumplimiento de cualquiera de las partes de las obligaciones contractuales, 3) Por vencimiento del Termino. Si EL ARRENDATARIO desocupare el inmueble antes del vencimiento del término principal o de las prórrogas del presente contrato, se dará aplicación a artículo 2003 del Código Civil. CLAUSULA DÉCIMA SEPTIMA – Notificaciones: La notificaciones que cualquiera de las partes deseara a la

otra, deben formularse POR ESCRITO únicamente con certificación de entrega a las siguientes direcciones: EL ARRENDADOR en el mismo inmueble objeto de este contrato EL ARRENDATARIO, en la Carrera 6 No 26 BN 68 Celular: 8362968 CLAUSULA DECIMA OCTAVA.- Merito Ejecutivo: EL ARRENDATARIO declara de manera expresa que reconoce y acepta que este contrato presta mérito ejecutivo para exigir del ARRENDATARIO y a favor del ARRENDADOR los siguiente: a) El pago del canon de arrendamiento causados y no pagados por el ARRENDATARIO; b) Las multas y sanciones que se causen por el incumplimiento del ARRENDATARIO de cualquiera de las obligaciones a su cargo en virtud de la Ley o de este Contrato; c) Cuotas de Administración y cualquier otra suma de dinero que por cualquier concepto deba ser pagada por el ARRENDATARIO. Para todo lo anterior, bastará la sola afirmación de incumplimiento del ARRENDATARIO hecha por el ARRENDADOR, afirmación que solo podrá ser desvirtuada por el ARRENDATARIO con la presentación de los respectivos recibos de pago. CLAUSULA DÉCIMA NOVENA. – Cláusula Penal: El incumplimiento del presente contrato hará deudor contratante incumplido, de una pena pecuniaria equivalente a dos (2) cánones de arrendamiento, sin perjuicio de la indemnización de los perjuicios que se la hayan ocasionado al ARRENDADOR en caso de incurrir en mora en el pago del canon de arrendamiento. Sin perjuicio de la facultad de exigir el incumplimiento de las obligaciones que emanan en este contrato. CLAUSULA VIGESIMA. – Constitución de Mora: De conformidad con lo previsto en el artículo 1608 de C.C., las partes renuncian a requerimiento judicial previo alguno para el inmediato cumplimiento de las obligaciones surgidas o emanadas del presente contrato, advirtiendo que para todos los efectos legales, quedará la parte incumplida constituida en mora para todos los efectos legales a que hubiera lugar a partir de la causación o consolidación del hecho.

En fe de lo anterior se firma por las partes: en dos (2) ejemplares de igual tenor, en la ciudad de Popayán - Cauca.

ARRENDADOR: ARRENDATARIO:

EDUARDO ANTONIO BENAVIDES R.
Subdirector del C.T.P.I.

DIOGENES LUNA JURADO
C.C. 4.608.377 de Popayan

Elaboro y Aprobo. Carmen Elena Ruiz Medina
Abogada Contratista- Apoyo Juridico CTPI