PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO

ANEXO A LA ACEPTACIÓN DE OFERTA

No. CO1.PCCNTR.4062750 DE 27 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA- REGIONAL DISTRITO CAPITAL- CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS.
Y CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S/ COMAING S.A.S

OBJETO. Contratar la Compra de Materiales e Insumos necesarios para el Funcionamiento del Hotel Escuela del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos.

CONTRATISTA. CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S/ COMAING S.A.S, con NIT No. **900.880.100-8;** Representado Legalmente por la señora **GERALDINE ASTRID MONSALVE** identificada con la Cedula de Ciudadanía No **1.022.365.473 de BOGOTA DC**.

DATOS DEL CONTRATISTA.

Dirección de Notificaciones: Carrera 15B- 104-45 Zona Franca, de la Ciudad de Bogotá DC.
Email: comaingserviciossas@gmail.com
Teléfonos: 314 2102662

EL CONTRATISTA, desarrollara el objeto del contrato de conformidad con los estudios previos, pliego electrónico, anexos al mismo **(fichas técnicas)**, adendas y los demás documentos previos expedidos por el **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** en desarrollo del proceso y su propuesta junto con los documentos adjuntos presentados con la misma en el Sistema Electrónico de Contratación Pública-SECOP II, operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, así:

CONTRATAR LA COMPRA DE MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL HOTEL ESCUELA DE CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS

GRUPO No 1- VÍVERES						CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S/ COMAING S.A.S	
ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE MEDIDA SECOP II	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE
1	ACEITE CRUDO DE OLIVA	FRASCO POR LITRO APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	50	$ 78.000	$ 3.900.000
2	ACEITE REFINADO DE GIRASOL.	FRASCO POR 1000 CM3 APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	200	$ 85.000	$ 17.000.000
3	ACEITE REFINADO DE GIRASOL.	BIDÓN POR 20 LITROS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	6	$ 280.000	$ 1.680.000
4	ACEITUNAS DE MESA NEGRA	LATA POR 350 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 14.250	$ 142.500
5	ACEITUNAS DE MESA VERDE	FRASCO POR 250 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	25	$ 9.200	$ 230.000
6	PASTA DE AJÍ TABASCO	FRASCO POR 60 ML APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 19.500	$ 390.000
7	AJONJOLÍ DESCORTIZADO	EN BOLSAS DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 15.000	$ 150.000
8	VEGETALES ENCURTIDOS – ALCAPARRAS	FRASCO POR 125 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 6.000	$ 60.000
9	ALMENDRA	BOLSA POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	25	$ 50.000	$ 1.250.000
10	ANCHOAS EN LATA	LATA POR 56 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 14.000	$ 140.000
11	ANÍS ESTRELLADO	EN BOLSA PLÁSTICA DE 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 86.600	$ 86.600
12	ARROZ BLANCO EXCELSO	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	50	$ 4.800	$ 240.000
13	AVENA EN HOJUELAS	BOLSA POR 800 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	25	$ 7.600	$ 190.000
14	AZAFRÁN	BOLSA POR 0.5 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	2	$ 28.000	$ 56.000
15	AZUCAR PULVERIZADA	BOLSA POR 1 KG APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	50	$ 7.000	$ 350.000
16	AZUCAR REFINADA	BULTO POR 50 KG APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	35	$ 268.000	$ 9.380.000
17	BOCADILLO DE GUAYABA	LONJA POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	200	$ 10.000	$ 2.000.000
18	FRUTAS EN ALMIBAR (BREVAS EN ALMIBAR)	FRASCO POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 7.500	$ 150.000
19	CAFÉ INSTANTÁNEO GRANULADO	BOLSA POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 27.000	$ 135.000
20	CANELA EN ASTILLAS	BOLSA POR 250 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 20.000	$ 200.000
21	CANELA EN POLVO	BOLSA POR 125 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 14.500	$ 145.000
22	CEBADA PERLADA	BOLSA POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	7	$ 4.000	$ 28.000
23	HOJUELAS DE MAÍZ (CEREAL EN HOJUELAS)	CAJA POR 300 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 15.000	$ 150.000
24	FRUTAS EN ALMIBAR (CEREZAS MARRASQUINO ROJAS)	FRASCO POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	35	$ 16.000	$ 560.000
25	CHOCOLATE EN PASTILLA	CHOCOLATE EN PASTILLA POR LB APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	25	$ 8.000	$ 200.000

26	CIRUELAS PASA	BOLSA POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 25.000	$ 500.000
27	CLAVO DE OLOR.	PAQUETE POR 9 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 2.500	$ 25.000
28	COMINO MOLIDO.	BOLSA POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 19.000	$ 95.000
29	COCO (CREMA DE COCO).	LATA POR 420 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	30	$ 20.000	$ 600.000
30	CROUTONES	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 7.800	$ 39.000
31	CUCHUCO DE TRIGO.	BOLSAS POR 500 GRAMOS EN POLIETILENO APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 7.000	$ 140.000
32	FRUTAS EN ALMIBAR (DURAZNO EN ALMIBAR EN LATA)	LATA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	100	$ 9.800	$ 980.000
33	GALLETAS DE SODA TIPO CRACKERS	PAQUETE POR 200 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 9.000	$ 45.000
34	VEGETALES ENCURTIDOS (JALÑAPEÑOS EN FRASCO)	FRASCO POR 300 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 12.000	$ 120.000
35	CONSERVAS DE ALIMENTOS LYCHES EN LATA	LATA POR 565 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 20.500	$ 205.000
36	PASTAS ALIMENTICIAS (ESPAGUETTI DE ARROZ)	BOLSAS POR 200 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	40	$ 7.000	$ 280.000
37	HIERBAS AROMÁTICAS ESTRAGON SECO.	FRASCO PLÁSTICO TIPO SALERO SELLADO CON PLÁSTICO TERMO ENCOGIBLE POR 14.2 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 8.000	$ 40.000
38	FECULA DE MAIZ	BOLSA POR 5 KG APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 82.000	$ 820.000
39	GALLETA SALADA (GALLETAS DE SODA TIPO CRACKERS)	PAQUETE POR 200 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 9.000	$ 180.000
40	GELATINA SIN SABOR	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	40	$ 5.000	$ 200.000
41	LECHE EN POLVO	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	50	$ 16.400	$ 820.000
42	LECHE CONDENSADA.	LATA POR 396 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	40	$ 10.000	$ 400.000
43	MAIZ PETO	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 13.000	$ 65.000
44	MANTEQUILLA SIN SAL	CAJA DE 42 UNIDADES APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 380.000	$ 1.900.000
45	MAYONESA	PRESENTACION PAQUETE X 4500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 26.500	$ 265.000
46	MIEL DE ABEJAS	FRASCO POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	25	$ 40.000	$ 1.000.000
47	MERMELADA INDIVIDUAL	PAQUETE POR 400 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 68.000	$ 340.000
48	MINI MASMELOS BLANCOS	BOLSA POR 600 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 18.000	$ 90.000
49	MOSTAZA TIPO DIJON	FRASCO POR 370 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 25.000	$ 125.000
50	MOSTAZA	GALÓN POR 4200 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 80.000	$ 400.000
51	ALGAS MARINAS DESHIDRATADAS (HOJAS DE NORI PARA SUSHI)	PAQUETE POR 25 LAMINAS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 14.500	$ 72.500
52	NUECES DE MACADAMIA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	15	$ 40.000	$ 600.000
53	CASTAÑA (NUEZ DE BRAZIL)	PAQUETE POR 125 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	15	$ 71.000	$ 1.065.000
54	NUEZ MOSCADA EN PEPA	PAQUETE POR 10 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 90.000	$ 450.000
55	PALMITO VEGETAL EN LATA	LATA POR 400 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 59.000	$ 590.000
56	PANELA	UNIDAD POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 6.000	$ 60.000

57	PANELA MOLIDA	BOLSA POR 250 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 5.000	$ 50.000
58	PAPRIKA	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	3	$ 14.000	$ 42.000
59	PASTAS ALIMENTICIAS (PASTA DE TOMATE)	FRASCO POR 4.5 KG APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 45.000	$ 450.000
60	SALSA DE ALIMENTICIAS (SALSA DE TOMATE)	FRASCO POR 4.5 KG APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 45.000	$ 450.000
61	PASTAS ALIMENTICIAS (PASTA FETUCHINI)	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	12	$ 37.000	$ 444.000
62	PASTAS ALIMENTICIAS (PASTA LARGA SPAGUETTI)	BOLSA POR 250 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	12	$ 17.000	$ 204.000
63	PASTAS ALIMENTICIAS (PASTA FUSILLI)	BOLSA POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	12	$ 17.000	$ 204.000
64	PASTAS ALIMENTICIAS (PASTA LASAGNA)	BOLSA POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	12	$ 12.000	$ 144.000
65	CONSERVAS DE ALIMENTOS (PASTA TAHINI EN FRASCO)	FRASCO POR 250 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 6.800	$ 34.000
66	VEGETALES ENCURTIDOS (PEPINILLOS)	FRASCO POR 250 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 3.900	$ 19.500
67	PIMIENTA MOLIDA BLANCA	FRASCO PLÁSTICO CON TAPA HERMÉTICA POR 145 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 13.000	$ 65.000
68	PIMIENTA EN GRANO (PIMIENTA NEGRA EN PEPA)	EMPAQUE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 22.000	$ 110.000
69	PIMIENTA MOLIDA ROSADA	BOLSA POR 100 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 10.000	$ 50.000
70	PIMIENTA VERDE MOLIDA	BOLSA POR 100 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 40.000	$ 200.000
71	FRUTAS EN ALMIBAR PIÑA	LATA POR 800 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	25	$ 37.000	$ 925.000
72	SAL REFINADA ALTA PUREZA PARA CONSUMO HUMANO	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	50	$ 7.000	$ 350.000
73	SALSA DE CHOCOLATE	PAQUETE POR 630 ML APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	15	$ 112.000	$ 1.680.000
74	SALSA DE OSTRAS	BOTELLA POR 255 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 17.500	$ 87.500
75	ADITIVOS PARA ALIMENTOS (SALSA DE SOYA)	FRASCO PLÁSTICO POR 1 LT APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 2.500	$ 50.000
76	SALSA INGLESA	FRASCO POR 155 ML APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 31.000	$ 620.000
77	ADITIVOS PARA ALIMENTOS TINTURA DE CARAMELO	FRASCO POR 650 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	12	$ 23.000	$ 276.000
78	PREPARADOS A BASE DE MAIZ (TORTILLAS DE MAIZ XXL)	PAQUETE DE 20 UNIDADES APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 19.500	$ 390.000
79	PREPARADOS A BASE DE MAIZ (TORTILLAS MEXICANAS)	PAQUETE DE 15 UNIDADES APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 8.900	$ 178.000
80	TRIGO AMERICANO	BULTO	UNIDAD	UN	5	$ 12.500	$ 62.500
81	UVA PASA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 14.200	$ 284.000
82	VINAGRE BALSAMICO	FRASCO POR 500 CC APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 13.500	$ 67.500
83	VINAGRE BLANCO	FRASCO POR 500 CC APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 14.000	$ 280.000
84	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	BOLSA POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	15	$ 25.000	$ 375.000
85	SÉMOLA DE TRIGO (COUSCOUS)	BOLSA POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 19.000	$ 95.000
86	AZUCAR MORENA	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 4.500	$ 45.000
87	GELATINA DE SABORES	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 26.000	$ 260.000
88	LECHE DE COCO	LATA POR 414 ML APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	12	$ 12.000	$ 144.000

89	CAFÉ PEPA	PAQUETE POR LIBRA APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	40	$ 93.000	$ 3.720.000
90	CAFE PEPA ESPECIAL EXOTICO DE ORIGEN	PAQUETE POR LIBRA APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	40	$ 90.000	$ 3.600.000
VALOR TOTAL GRUPO No 1 INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)							$ 67.280.600
GRUPO No 2- CHOCOLATERIA, PANADERIA Y PASTELERIA						**CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S/ COMAING S.A.S**	
ITEM	**ELEMENTO**	**DESCRIPCION TECNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**UNIDAD DE MEDIDA SECOP II**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE**
1	ALMIDON DE YUCA	PAQUETE POR 12.500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 120.000	$ 120.000
2	MARGARINA MULTRIPROPOSITO	CAJA POR 15 KG APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	20	$ 320.000	$ 6.400.000
3	CAPACILLO MANTEQUILLA N°	PAQUETE POR 1000 UNIDADES APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	3	$ 15.000	$ 45.000
4	CHIPS DE CHOCOLATE	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 19.000	$ 190.000
5	CMC	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 34.000	$ 170.000
6	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 29.000	$ 290.000
7	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 75.000	$ 750.000
8	COBERTURA CHOCOLATE A BASE DE MANTECA DE CACAO	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 58.000	$ 580.000
9	COBERTURA CHOCOLATE AMARGO	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 69.000	$ 690.000
10	COBERTURA BELCOLADE AMARGO	PAQUETE POR 2,5 KG APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	15	$ 300.000	$ 4.500.000
11	COBERTURA BELCOLADE BLANCA	PAQUETE POR 2,5 KG APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	15	$ 230.000	$ 3.450.000
12	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL SIN AZUCAR	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 30.000	$ 300.000
13	COCO RALLADO DULCE AZUCARADO	PAQUETE POR 2500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 18.000	$ 180.000
14	COCOA EN POLVO	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 23.000	$ 230.000
15	COLORANTE EN POLVO DORADO	PAQUETE POR 10 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 35.000	$ 175.000
16	COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE	CAJA POR 4 UNIDADES POR 10 GRAMOS APROXIMADAMENTE C/U (SURTIDOS)	UNIDAD	UN	3	$ 120.000	$ 360.000
17	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)	BOLSA POR 1000 ML APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 72.000	$ 720.000
18	CREMA VEGETAL BETTER CREME VAINILLA	BOLSA POR 1000 ML APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 72.000	$ 360.000
19	CREMA VEGETAL BETTER CREME CHOCOLATE	BOLSA POR 1000 ML APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 72.000	$ 360.000
20	CREMOR TARTARO	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 24.000	$ 120.000
21	ESENCIA AMARGA	FRASCO POR 60 ML APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 18.000	$ 18.000
22	ESENCIA DE ANIS	FRASCO POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 18.000	$ 90.000
23	ESENCIA DE COCO	FRASCO POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 19.000	$ 95.000
24	ESENCIA DE MELOCOTON	FRASCO POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 18.000	$ 90.000
25	ESENCIA DE NARANJA	FRASCO POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 19.000	$ 95.000

26	ESENCIA DE VAINILLA	FRASCO POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 18.000	$ 180.000
27	FRUTA CRISTALIZADA	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 18.000	$ 180.000
28	GLICERINA	FRASCO POR 5000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	2	$ 150.000	$ 300.000
29	GLUCOSA	FRASCO POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 17.000	$ 170.000
30	GRAGEAS DE COLORES	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	5	$ 40.000	$ 200.000
31	GRAJEAS DE CHOCOLATE	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 57.000	$ 57.000
32	HARINA DE ALMENDRA	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 104.000	$ 1.040.000
33	HARINA DE MAIZ TRILLADO (PLAZA)	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	12	$ 24.000	$ 288.000
34	HARINA DE CENTENO	PAQUETE POR 25,000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 285.000	$ 285.000
35	HARINA INTEGRAL	PAQUETE POR 25,000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	2	$ 180.000	$ 360.000
36	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 4.700	$ 47.000
37	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 7.500	$ 75.000
38	HARINA DE TRIGO	BULTO POR 50 KG APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 325.000	$ 3.250.000
39	HARINA DE TRIGO INTEGRAL	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 3.000	$ 3.000
40	HARINA DE ACHIRA	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 34.000	$ 34.000
41	LEVADURA FRESCA	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 16.000	$ 160.000
42	LEVADURA INSTANTÀNEA	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 30.000	$ 300.000
43	MANTECA DE CACAO	PAQUETE POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 45.000	$ 450.000
44	MARGARINA PARA CROSSANT	BLOQUE POR 2,5 KG APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 45.000	$ 450.000
45	MARGARINA PARA HOJALDRE	BLOQUE POR 2,5 KG APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 12.000	$ 120.000
46	MARGARINA	CAJA POR 40 UNIDADES POR 125 GRAMOS APROXIMADAMENTE C/U	UNIDAD	UN	10	$ 145.000	$ 1.450.000
47	MEJORADOR	FRASCO POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 38.000	$ 38.000
48	MIGA DE PAN	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 13.000	$ 130.000
49	PECTINA	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	4	$ 140.000	$ 560.000
50	POLVO PARA HORNEAR	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	10	$ 50.000	$ 500.000
51	SALVADO DE TRIGO	PAQUETE POR 25000 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 80.000	$ 80.000
52	SEMILLA DE AMAPOLA	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 64.000	$ 64.000
53	SEMILLLA DE CHIA	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 49.000	$ 49.000
54	SEMILLA DE QUINOA	PAQUETE POR 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE	UNIDAD	UN	1	$ 23.000	$ 23.000
VALOR TOTAL DEL GRUPO No 2 INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)							$ 31.221.000
VALOR TOTAL INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)							$ 98.501.600

Nota: En cumplimiento del Decreto No 248 de 2021 se evidencia que los bienes objeto del presente proceso de contratación SI pertenecen a la definición de *Insumo o Producto Agropecuario* precisada por el Art. 2.20.1.1.1 de la norma en cita para efectos del presente proceso de selección.

VALOR DEL CONTRATO Y CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL. NOVENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS UN MIL SEICIENTOS PESOS ($98.501.600) M/CTE., incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) e IMPOCONSUMO, cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Nota: Deberá verificarse la aplicación del IVA.

Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°8922 de 23 de Junio de 2022.

PLAZO DE EJECUCIÓN. El contrato tendrá un plazo de ejecución de 90 DIAS CALENDARIO sin sobrepasar del 16 de diciembre de 2022, contados a partir de la aprobación de la Garantía Única y Registro Presupuestal.

LUGAR DE EJECUCIÓN. Los elementos y/o servicios deberán ser entregados y/o adelantados en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 No. 15-53 en la ciudad de Bogotá D.C.

PARÁGRAFO. Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la Ciudad de Bogotá DC- Colombia.

FORMA DE PAGO.

El valor del contrato de pagará de la siguiente manera:

El Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital realizará **un único pago de conformidad con los bienes y/o servicios contratados** dentro de los **15 días hábiles siguientes** a la radicación de la factura o documento equivalente por parte del Contratista a la Entidad Estatal a través del supervisor del contrato cumpliendo con lo normado en la Circular No 182 de 2021 *"… Alcance Lineamientos y Requisitos para la recepción en el SENA, de la facturación electrónica expedida por parte de contratistas y proveedores…"*, a la cual se deberá anexar los siguientes documentos, sin los cuales no se dará trámite al pago:

- Factura de Venta o documento equivalente, cumpliendo los requisitos de Ley (Resolución No 042 de 2020 "… *Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica deventa como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica*

de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación..." yResolución No 012 de 2021 *"…Por la cual se modifican y adicionan unos Arts. ala Resolución 000042 de 05 de mayo de 2020 y se establecen otras disposiciones…"* . En caso de factura electrónica se requiere que esta incluya el código QR. (**Este documento debe estar dirigido al SENA Nit: 899.999.034-1)**

- Certificado de paz y salvo suscrito por el Revisor Fiscal (cuando se disponga deeste servicio al tenor de lo establecido por el Art. 203 del Código de Comercio en concordancia con el Art 13. Parágrafo 2 de la Ley 43 de 1990 "…*Por la cual se adiciona la Ley 145 de 1960, reglamentaria de la profesión de Contador Público y se dictan otras disposiciones*…) o Contador Público y el Representante Legal, donde acredite el cumplimiento de aportes al sistema de seguridad social, (Planilla Integrada - EPS, Pensiones y ARL).
- Copia de la tarjeta profesional del Revisor Fiscal o del Contador Público.
- Certificado **Vigente** de Antecedentes Disciplinarios del Revisor Fiscal o del Contador Público expedido por la Junta Central de Contadores. (***Este documento tiene vigencia de 3 meses***)
- Soporte de pago al sistema de Seguridad Social sea Persona Natural o PersonaJurídica.
- Cámara de Comercio vigente no superior a 3 meses (En los casos que se requiera).
- Certificación Bancaria.
- Recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios facturados firmados por la Entidad Estatal a través del supervisor asignado por el Subdirector del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital..
- Orden de Pago impartida por el Ordenador del gasto, hecho que se realizará alinterior de la Entidad.Para dar cumplimiento del Instructivo de Documentos Requeridos para Registro de Obligaciones y Trámite de Pagos Código- GRF-I-002- Versión 09 expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, el Supervisor del contrato adjuntará la documentación quese encuentre en la Entidad Estatal y verificará que la misma reúna las condicionesestablecidas en dicho instructivo.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital realizará al contratista las retenciones, que en materia tributaria tenga establecida la ley respecto de las cuales sea su obligación de efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los Arts.

73 y 74 del Decreto 111 de 1996 y a la verificación de lo dispuesto en el Art. 50 de la Ley de Reforma Laboral (Ley 789 de 2002).

Nota: Se recomienda dar cumplimiento a la Directiva Presidencial No 09 de 17 de Septiembre de 2020 la cual insta a las entidades estatales a impulsar la factura electrónica con validación previa, en aras de combatir las problemáticas generadas por la evasión de los impuestos del orden nacional administrados por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- y dar cumplimiento al Decreto No 358 del 5 de marzo de 2020 "*Por el cual se reglamentan los arts. 511,615,616-1,616-2,616-4,617,618, 618-2 Y 771-2 del Estatuto Tributario, 26 de la Ley 962 de 2005 y 183 de la Ley 1607 de 2012 y se sustituye el Capítulo 4 del Título 1 de la Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016 Único Reglamentario en Materia Tributaria*".

Nota: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este sólo efecto, empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna.

PROCEDIMIENTO PARA EL CARGUE DE FACTURAS AL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PUBLICA- SECOP II.

Aprobados los anteriores documentos por parte del Supervisor, el contratista radicará la documentación ante el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital y efectuará el procedimiento para cargar la facturación en el Sistema Electrónico de Contratación Publica- SECOP II

Para cargar la factura al Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, deberá consolidar la documentación aprobada por el Supervisor en un archivo PDF y luego ir a la sección "**Ejecución del Contrato**", allí encontrará el "**Plan de Pagos**", previamente definido por la Entidad Estatal, para cargar su factura haga clic en "**Registro**" frente al pago correspondiente. Si la Entidad Estatal no definió un plan de pagos previamente haga clic en "**Crear**".

El Sistema Electrónico de Contratación Pública -SECOP II le muestra una ventana emergente en donde debe ingresar la información para el registro de la factura. Para anexar la factura haga clic en el botón "Anexar". Busque el documento en el computador y cárguelo.

Una vez registrada y cargada su factura haga clic en "Confirmar". Luego de confirmar la factura debe enviarla a la entidad estatal para su revisión y aprobación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, para ello, debe dar clic en el botón "Enviar". Una vez haga clic en "Enviar" el estado de la factura cambia a "Enviado a la entidad estatal".

Cuando la Entidad estatal apruebe la factura el estado de esta cambiará a “Aceptada”. Y en el momento en que la entidad estatal marque como pagada la factura el estado cambiará a “Pagado”.

Tenga en cuenta, que en el caso de que la entidad estatal rechace la factura, el estado de la esta cambiará a “Rechazada”, el proveedor debe verificar la justificación del rechazo de la factura, hacer los ajustes a los que haya lugar y enviar la factura ajustada a la entidad estatal para su aprobación. Para validar la justificación del rechazo de la factura debe ingresar al detalle de la factura dando clic en el botón “Detalle”. En el campo “Razón” encontrará la justificación del rechazo de la factura. Para habilitar nuevamente la edición de la factura, debe dar clic en el botón “Editar”.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

Obligaciones Generales del Contratista.

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del Contrato y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las Obligaciones Generales del Contratista entre otras son las siguientes:

1. Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la ejecución del contrato.
2. Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones. En su calidad de proponente debió haber estudiado los costos y riesgos tributarios durante la etapa previa de la propuesta y que en consecuencia están incorporados en el precio ofrecido en el contrato.
3. Presentar Factura Electrónica validada previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto No. 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020 y Resolución No 000012 del 9 de Febrero de 2021. Concomitante a ello debe atender la Circular No 182 de 2021 donde se establecen los lineamientos *“… Alcance Lineamientos y Requisitos para la recepción en el SENA, de la facturación electrónica expedida por parte de contratistas y proveedores…”.*
4. Cumplir con lo establecido en los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 “… *Por el cual se adiciona la Parle 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de*

alimentos…" en lo relativo al Mínimo de Compras Públicas de Alimentos y Suministros de productos Agropecuarios a Productores Agropecuarios Locales. Para tal fin el CONTRATISTA entregara a la Entidad Estatal la promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Comunitaria locales y sus organizaciones que se encuentren en el Registro de Productores Individuales y/o organizaciones de productores consolidado por las Secretarias Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total del contrato celebrado con el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional- Distrito Capital. En virtud de los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021.

5. Cumplir con lo establecido en el Art. 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 3 del Decreto 1860 de 2021, *" … Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional…"* en concordancia con la Circular 3-2022-000100 de 20 de Mayo de 2022 emanada de la Dirección Jurídica del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA *"… Recomendaciones sobre la aplicación del Decreto 1860 de 2021 en procesos de contratación de bienes y servicios…"* para tal fin el CONTRATISTA incorporara una provisión del 5% de los bienes y/o servicios requeridos para la ejecución del contrato por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y Sujetos de Especial Protección Constitucional (Entiéndase por Sujetos de Especial Protección Constitucional, aquellas personas que "… *debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva…*". En tal sentido, se encuentran entre otros: 1. Víctimas del conflicto armado interno, 2. Mujeres cabeza de familia, 3. Adultos mayores, 4. Personas en condición de discapacidad, 5. Población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas. Entre otros). Situación que verificara la Entidad Estatal durante el plazo de ejecución del contrato a través del Supervisor designado para tal efecto. El no atender la precitada obligación dará lugar a la aplicación del procedimiento administrativo sancionatorio.

Obligaciones Específicas del Contratista.

El contratista deberá cumplir con las siguientes obligaciones específicas:

1. Ejecutar el objeto del contrato para el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital, según los detalles, especificaciones condiciones técnicas y económicas

señaladas por la entidad en los diferentes documentos que integran el proceso de contratación.

2. Cumplir con las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.
3. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía a la Entidad Estatal a través del supervisor del contrato.
4. Cumplir con idoneidad y eficacia el objeto del contrato y su alcance.
5. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta la Entidad Estatal a través del Supervisor del contrato designado por el Subdirector del Centro.
6. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
7. Asumir el transporte para la ejecución del objeto contractual, el cual debe ser cubierto por el contratista. El contratista deberá presentar informe de actividades de limpieza y desinfección de los vehículos que transportarán bienes y alimentos a las instalaciones del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital.
8. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.
9. Suministrar a la Entidad Estatal a través del supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los Arts. 4 y 5 de la Ley 80 de 1993.
10. Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
11. Informar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital dentro de las 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 Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital.
12. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, llevando un control adecuado del valor del contrato. En caso de superar el valor del contrato, sin la existencia de un contrato adicional, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital no responderá por el pago de dineros que excedan del valor del contrato.
13. Disponer durante la ejecución del contrato del equipo humano y personal necesario, idóneo y suficiente para la óptima ejecución del mismo y conforme a lo requerido por la Entidad.
14. Cumplir con lo establecido en el Decreto 1072 del 2015, Ley 197 del 2001, la Política ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA y todos los

requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales, siendo responsables ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas. En cumplimiento del proceso de Gestión Contractual y específicamente al ANEXO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y DE ENERGÍA-GCCON-AN-001 Versión 03, durante la ejecución contractual, el contratista deberá acreditar que cumple con los Criterios para la Contratación de Servicios de Alimentación **en caso de que aplique**.

CRITERIOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS O MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS	
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Contractual
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual
Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Contractual
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud publica, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	Contractual
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 692 de 2022 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Contractual
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual
Normatividad Relacionada:	
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado	
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.	
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.	
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo	
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica	
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.	
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.	
Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.	
Resolución 692 de 2022- Protocolo de Bioseguridad	
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	

15. Vigilar que sus dependientes den estricto cumplimiento durante la ejecución del objeto contractual, atodas las medidas ambientales establecidas. Es obligación especial del Contratista ejecutar sus actividades sin crear riesgo para la salud, la seguridad o el medio ambiente, ya que todos los costos que se generen con

ocasión a la contaminación se trasladarán a los directos causantes, incluyendo multas y gastos que se generen con ocasión de requerimientos o actuación de las autoridades.

16. Tomar todas las medidas conducentes para evitar la contaminación ambiental durante sus operaciones y cumplir con todas las leyes ambientales aplicables, y sujetarse a las normas relativas al control de la misma, no dejando sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna, salud humana o animal, ni verterá contaminantes en la atmósfera ni a los cuerpos de agua.
17. Cumplir Normas de Bioseguridad: El Contratista cumplirá con los protocolos de seguridad sanitaria, señalados en la normatividad para enfrentar la actual emergencia de salubridad en sus instalaciones. Así mismo, el contratista cumplirá con el Protocolo de bioseguridad implementado por la Entidad Estatal que garantice las medidas para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia causada por el coronavirus COVID-19 de conformidad con la Resolución 692 de 2022.
18. El Contratista debe aportar a la Entidad Estatal a través del Supervisor del contrato el protocolo que viene aplicando tanto en su empresa como en los lugares donde prestara el servicio; relacionado con la mitigación del COVID-19, para la seguridad de operarios como de usuarios, en cumplimiento de la Resolución 692 de 2022, expedida por el Ministerio de Salud de la Republica de Colombia.
19. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo
20. Las demás contempladas en el Art. 5 de la ley 80 de 1993.

OBLIGACIONES DEL SENA.

Igualmente, además de las condiciones inherentes a la naturaleza del contrato y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las obligaciones generales del contratante entre otras son las siguientes:

1. Prestar la mayor colaboración al contratista, para la correcta ejecución del objeto contractual.
2. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor (a) designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
3. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el contratista, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el contrato.
4. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual la entidad estatal a través del supervisor (a) del contrato dará aviso oportuno de la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

5. Pagar al contratista en la forma pactada y con sujeción al PAC previsto para el efecto.
6. Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiera conjuntamente con el supervisor (a) designado para el efecto (Si Aplica).
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del contratista en desarrollo del objeto contractual.
9. Rechazar los bienes o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
10. Dar cumplimiento a la Directiva Presidencial No 09 de 17 de Septiembre de 2020 la cual insta a las entidades estatales a impulsar la factura electrónica con validación previa, en aras de combatir las problemáticas generadas por la evasión de los impuestos del orden nacional administrados por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- y dar cumplimiento al Decreto No 358 del 5 de marzo de 2020 "*Por el cual se reglamentan los arts. 511,615,616-1,616-2,616-4,617,618, 618-2 Y 771-2 del Estatuto Tributario, 26 de la Ley 962 de 2005 y 183 de la Ley 1607 de 2012 y se sustituye el Capítulo 4 del Título 1 de la Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016 Único Reglamentario en Materia Tributaria*".
11. Exigir el cumplimiento de lo establecido en los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 "… *Por el cual se adiciona la Parle 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos…"* en lo relativo al Mínimo de Compras Públicas de Alimentos y Suministros de productos Agropecuarios a Productores Agropecuarios Locales.
12. Exigir el cumplimiento de lo establecido en el Art. 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 3 del Decreto 1860 de 2021, *" … Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional…"* en concordancia con la Circular 3-2022-000100 de 20 de Mayo de 2022 emanada de la Dirección Jurídica del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA *"… Recomendaciones sobre la aplicación del Decreto 1860 de 2021 en procesos de contratación de bienes y servicios…"* .
13. Las demás que sean derivadas del acuerdo normativo vigente.

GARANTIA UNICA.

El contratista deberá constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital identificado con el Nit No: 899.999.034-1; Dirección: Carrera 30 # 15-53 de la Ciudad de Bogotá DC, una Garantía Única, que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato, la cual se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

X	**Cumplimiento:** Equivalente al (10%) del valor total del contrato, por el término del mismo y (4) meses más contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con lo establecido en los Arts. 2.2.1.2.3.1.7. No 3 y 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales y honorarios**: Equivalente al (5%) del valor total del contrato, por el termino de ejecución del mismo y (3) años más contados a partir de la terminación del contrato de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.13 Decreto 1082 de 2015.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados**: Equivalente al (50%) del valor total del contrato por el termino de ejecución del mismo y (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015.
X	**De responsabilidad civil extracontractual:** Equivalente a (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes con una vigencia igual al término de duración de los contratos contados a partir de la fecha de expedición de la garantía de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015.

En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015. Tales garantías deberán constituirse dentro del 3 día hábil siguiente al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga el contrato, el **CONTRATISTA** deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía. El **CONTRATISTA** se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, el **CONTRATISTA** deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, dentro de los **3** días calendario, siguientes a la firma del acta.

MULTAS. En virtud de lo establecido en el Art. 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del **CONTRATISTA** y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor del SENA multas equivalentes al **veinte por ciento (20%)** del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el **veinte por ciento (20%)** del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al Art. 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA. Si **EL CONTRATISTA** no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará al **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** hasta el **diez por ciento (10%)** del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al Art.86 de la Ley 1474 de 2011.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el Art. 8 de la Ley 80 de 1993, Art. 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del **CONTRATISTA**, éste cederá el contrato previa autorización escrita del **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** a través de la supervisión y si ello no fuere posible el **CONTRATISTA** renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el **CONTRATISTA** deberá informar al **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. **EL Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por el **CONTRATISTA** o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato.

INDEMNIDAD DEL SENA. el **CONTRATISTA**, mantendrá indemne al **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por EL **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del **CONTRATISTA**, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **EL Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital,** a solicitud del **CONTRATISTA**, podrá prestar su colaboración para atender

los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que éstos ocasionen al **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital,** sin que la responsabilidad de **EL CONTRATISTA** se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que el **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral **EL CONTRATISTA** no asume debida y oportunamente la defensa del **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al **CONTRATISTA**, quien pagará todos los gastos que el **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el **CONTRATISTA**, el **SENA** tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude **EL CONTRATISTA.**

GASTOS E IMPUESTOS. Serán por cuenta del **CONTRATISTA** todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones**.**

SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES. Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CESIÓN Y SUBCONTRATOS. El **CONTRATISTA**, no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

DE LA INTERPRETACIÓN UNILATERAL, MODIFICACIÓN UNILATERAL, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD. Este contrato se rige por las cláusulas excepcionales de interpretación unilateral, modificación unilateral, terminación unilateral y caducidad, de que tratan los Arts. 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993.

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 **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital**. **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.

PARÁGRAFO: La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL. Teniendo en cuenta que **EL CONTRATISTA** actúa con plena autonomía técnica y administrativa, frente al **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital**, se excluye cualquier vínculo de tipo laboral entre el **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** y **EL CONTRATISTA** o el personal utilizado por éste para el desarrollo del objeto del contrato. En consecuencia, será de exclusiva responsabilidad del contratista el pago de salarios y prestaciones a que hubiera lugar respecto del personal mencionado.

PROPIEDAD INTELECTUAL. Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, éstos pertenecen a EL **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** de conformidad con lo establecido en el Art. 20 de la Ley 23 de 1982 modificado por el Art. 28 de la Ley 1450 de 2011, y el Art. 21 de la misma Ley, que establece el término de protección, sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el Art. 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el Art. 30 de la Ley 23 de 1982. EL **CONTRATISTA** garantiza que los trabajos y servicios prestados al **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD. el **CONTRATISTA** se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por EL **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente contrato. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. **PARÁGRAFO**. La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los Arts. 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el Art.1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, Art. 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

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 del mismo. 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 Art. 11 de la ley 1150 de 2007.

DOCUMENTOS. Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante del contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** El estudio previo, pliego electrónico, adendas y los demás documentos previos expedidos por el **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** en desarrollo del proceso**. b)** La propuesta del **CONTRATISTA** y los documentos adjuntos presentados con la misma. **c)** Las instrucciones escritas al **CONTRATISTA** para la ejecución de los trabajos. **d)** Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN. El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes y para su legalización y ejecución requiere: **1)** Registro Presupuestal. **2)** Constitución de la garantía única en las condiciones señaladas en la cláusula octava del presente contrato por parte de EL **CONTRATISTA** y la aprobación de la misma por parte del **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital**. **PARÁGRAFO:** El inicio de la ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el pliego de condiciones y/o estudio previo.

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 **CONTRATISTA. PARÁGRAFO:** En caso de suspensión el (la) **CONTRATISTA** se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

RÉGIMEN LEGAL. El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015**.**

SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA. La Coordinación de Alimentos y Bebidas del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través de los funcionarios que el Subdirector del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital **Dr. Carlos Alberto Barón Serrano** designe por escrito, quienes velarán por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista,

de conformidad con lo determinado por la Resolución No 1471 de 2020 *"… Por la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA y se deroga la Resolución No. 202 de 2014…"*, Código GCCON-M-002.

De igual manera para efectos del Sistema Electrónico De Contratación Pública – SECOP II, Operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, se nombrará en idéntico modo al apoyo a supervisión de contratos de proveedores perteneciente a la Coordinación Administrativa del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital. Dependencia que se encargara de adelantar con el Usuario Autorizado por la Subdirector del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital **Dr. Carlos Alberto Barón Serrano** el desarrollo de los Trámites Administrativos y Control Financiero que surjan durante la ejecución Contractual, resaltándose que las Obligaciones y Responsabilidades Legales de la Designación, recaen exclusivamente sobre el supervisor.

Así mismo para efectos de verificar el cumplimiento de la Política ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA y todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales, se nombrará en idéntico modo al apoyo a supervisión desde la parte Ambiental de Seguridad y Salud en el Trabajo perteneciente a la Coordinación Administrativa del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital. Dependencia que se encargara de verificar el cumplimiento de las mismas, indicando de manera similar que las Obligaciones y Responsabilidades Legales de la Designación, recaen exclusivamente el Supervisor.

Reviso:

Rodrigo Hernando Tibaquirá Ramos - Coordinador Administrativo –CNHTA-RDC-SENA.

Elaboro:

Enrique Murillo Pinto – Líder del Proceso de Contratación-CNHTA-RDC-SENA.
Danna Carolina Roncancio- Apoyo Contratación-CNHTA-RDC-SENA.