PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
ANEXO ACEPTACIÓN DE OFERTA

No. CO1.PCCNTR. CO1.PCCNTR.4197223 DE 2022
CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Y DIAGO Y BENITEZ SAS – DIABEN SAS CON NIT 900.438.648-8

OBJETO: Contratar el suministro de apoyos nutricionales para los aprendices en situación de vulnerabilidad de todas las jornadas del Centro de Gestión Administrativa del Sena - Regional Distrito Capital

FORMA DE PAGO: El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: Se realizarán pagos parciales de conformidad con el número de apoyos nutricionales entregados mensualmente. El pago se realizará una vez se certifique la entrega a satisfacción de los servicios y/o bienes objeto del contrato, el contratista para el primer pago deberá anexar los documentos que se indican a continuación, sin los cuales no se dará trámite al pago: informe mensual y a) Registro presupuestal del compromiso. b) RUT con fecha de impresión o generación no mayor a 180 días. c) Certificación de pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el revisor fiscal o representante legal para personas jurídicas. Si es persona natural se remite soporte de pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto de cobro. d) Certificación cuenta bancaria del contratista con fecha de expedición no mayor a 30 días. e) Certificación de recibo a satisfacción firmada por el supervisor del contrato en la que indique el valor y la relación de facturas o documentos equivalentes a pagar. g) Factura electrónica cumpliendo con todos los requisitos de ley (Artículo 617 del Estatuto Tributario), se requiere que esta incluya el código QR (Este documento debe estar dirigido al SENA, NIT No 899.999.034-1). Para los siguientes pagos el contratista debe adjuntar los documentos que se indican a continuación, sin los cuales no se dará trámite al pago: informe mensual, c) Certificación de pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el revisor fiscal o representante legal para personas jurídicas. Si es persona natural se remite soporte de pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto de cobro. e) Certificación de recibo a satisfacción firmada por el supervisor del contrato en la que indique el valor y la relación de facturas o documentos equivalentes a pagar. g) Factura electrónica cumpliendo con todos los requisitos de ley (Artículo 617 del Estatuto Tributario), se requiere que esta incluya el código QR (Este documento debe estar dirigido al SENA, NIT No 899.999.034-1),

para el ultimo pago deberá anexar los documentos que se indican a continuación, sin los cuales no se dará trámite al pago: Informe Final de mantenimiento, reporte del mantenimiento correctivo, informe sobre la Disposición Final de los Residuos y c) Certificación de pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el revisor fiscal o representante legal para personas jurídicas. Si es persona natural se remite soporte de pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto de cobro. e) Certificación de recibo a satisfacción firmada por el supervisor del contrato en la que indique el valor y la relación de facturas o documentos equivalentes a pagar. g) Factura electrónica cumpliendo con todos los requisitos de ley (Artículo 617 del Estatuto Tributario), se requiere que esta incluya el código QR (Este documento debe estar dirigido al SENA, NIT No 899.999.034-1). Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el Supervisor le indicara al contratista las pautas para tener en cuenta en la recepción por parte del SENA, de la factura electrónica y los documentos soporte para pago en el SECOP II y los aplicativos implementados para tal fin. **PARAGRAFO PRIMERO**. Los pagos se realizarán por parte del SENA con sujeción al Programa Anual Mensualizado de Caja PAC. **PARAGRAFO SEGUNDO**. Los pagos se realizarán a través de la cuenta de ahorros y/o corriente, acorde con la certificación expedida por la entidad financiera aportada por el Contratista.

OBLIGACIONES:

Obligaciones Generales del contratista: a. Ejecutar el objeto del contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, eficiencia, y obligaciones definidas en los documentos del proceso de contratación. b. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta c. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones d. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato. e. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor. f. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas y técnicas de acuerdo con su propuesta. g. Asumir por cuenta todos los gastos que demande la ejecución del contrato, 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. h. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente de conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente. i. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993 j. Reportar al supervisor del contrato de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía sucedida en el desarrollo de la ejecución del objeto contractual. k. Presentar los informes que le indique el supervisor. l. Guardar la confidencialidad y la reserva de toda información o documentación que le haya sigo

asignada en desarrollo de sus obligaciones contractuales. m. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo. n. Suscribir oportunamente el acta de liquidación y las modificaciones si las hubiere. o. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada y de aportes parafiscales, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. p. Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARL (La cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada), 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. Para aquellos casos en que el contratista tenga personas a su servicio contratadas por la modalidad de pago por horas o a „destajo" deberá, sin embargo, afiliar y pagar la seguridad social completa del personal que contrate bajo esta modalidad. La contratación a "destajo" ´que se efectúe deberá hacerse en los términos que permita la ley y el código sustantivo del trabajo. q. Dar cumplimiento de las obligaciones que le aplican de conformidad con los artículos 2.2.4.1.3, 2.2.4.6.1, 2.2.4.6.4, 2.2.4.6.8 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 312 de 2019 del Ministerio de trabajo. r. Acatar las instrucciones que, dentro del marco del objeto y obligaciones del presente contrato, se le impartan por parte del SENA, a través del Supervisor, durante el desarrollo del contrato. s. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

Obligaciones específicas del contratista: a. El ciclo de minutas deberá tener presente la variedad, la textura, apariencia, consistencia y el color de las proporciones y preparaciones, Presentar el ciclo secuencialmente e incluir dos opciones, como mínimo para el alimento proteico, el energético, para las sopas y ensaladas. b. El ciclo de minutas debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de terminación del contrato con base en lo estipulado por el SENA. c. El suministro de apoyos nutricionales deberá brindarse, basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 2020 d. El oferente debe garantizar que todos los insumos utilizados en la preparación sean de excelente calidad, y que cumplan las condiciones higiénico-sanitarias y registros sanitarios, que sean aptos para el consumo humano, asegurando unas buenas Prácticas manufactura tanto en la elaboración. e. Los empleados del contratista deben 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 a la Resolución No. 2674 del 2013 y a las normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato. f. El contratista debe atender las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, calidad en los alimentos ofrecidos y demás aspectos

que considere relevantes. g. El contratista debe garantizar que el personal que preste el servicio de preparación, atención, entrega y distribución de los apoyos nutricionales, cuente con la dotación industrial necesaria para el desarrollo de dicha actividad, como lo son: uniforme, gorro que cubra completamente el cabello, tapabocas y cualquier otro elemento necesario para el cumplimiento del servicio. Los elementos de protección deben estar en buen estado y los trabajadores deben portarlo durante todas las actividades de trabajado a desarrollar, dando cumplimiento a lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo (CST). h. El contratista debe garantizar que cuenta con el personal requerido para la entrega de los apoyos nutricionales en el sitio y condiciones requeridas por el supervisor del contrato. i. El contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión. j. Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (o la que la modifique o sustituya) que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. k. El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos l. El contratista y sus colaboradores deberán portar los elementos de protección personal necesarios establecidos en la normatividad legal vigente, para realizar su labor. m. Suministrar un apoyo nutricional diario a los aprendices indicados por el supervisor, de lunes a domingo. Así: Diurna: 10:00 a.m a 2:30 p.m; Nocturna: De 6:00 p.m a 8:30 p.m; Madrugada: 1:00 a.m a 3:00 a.m y Fines de semana: 10:00 a.m a 2:00 p.m. Tiempo durante el cual deberá estar disponible el apoyo nutricional para el consumo de los aprendices, estos horarios son sujetos a modificación por el supervisor del contrato. n. Brindar una eficiente prestación del servicio en términos de oportunidad y cumplimiento, en lo relacionado con actividades e instalaciones seguras, acorde con los términos de la propuesta y necesidades del Centro de formación. o. Entregar los apoyos nutricionales a los aprendices con la misma temperatura de su cocción p. Facilitar las inspecciones periódicas que realice EL SUPERVISOR y los delegados del COMITÉ DE CAFETERÍA a las instalaciones donde se procesan los alimentos para cerciorarse del cumplimiento de todas las instrucciones de seguridad, higiene y alimentación q. 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 el supervisor así lo requiera. r. 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. s. 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 t. Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el

gestor autorizado, dando cumplimiento a la Resolución 2154 del 2012, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente u. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. v. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje w. 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. x. 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. y. 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. z. El personal que se designe el contratista para cumplir con el objeto contractual debe durante el servicio tener sus manos libres de joyas, uñas cortas y sin esmalte. Los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos constantemente hasta el codo cada vez que sea necesario. Cabello corto o recogido. No fumar, comer, toser, escupir dentro de la instalación y especialmente cuando se manipulen alimentos. aa. En lugar visible debe disponerse un expendio de gel antibacterial que debe ser usado cada vez que sea necesario para lo

empleados que manipulen los alimentos. bb. Equipos y utensilios: El material y diseño de los equipos y utensilios deben permitir la fácil limpieza y desinfección y el mantenimiento higiénico de los mismos. No se permite el uso de utensilios de madera u otro tipo de material que no sea de fácil limpieza y desinfección. cc. 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. dd. Mantener condiciones de orden y aseo en las instalaciones utilizadas para la prestación del servicio. ee. Sostener los precios de los apoyos nutricionales ofertados dentro de la ejecución del contrato ff. El contratista contara siempre con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades: • Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales. • Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios. Planear y desarrollar el proceso de promoción en estilos de vida saludable • El profesional nutricionista-dietista deberá contar con tarjeta profesional. gg. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). hh. Dando cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, el proveedor junto con el supervisor establecerá los lineamientos para dar estricto cumplimiento a la vinculación de población en pobreza extrema o desplazados por la violencia o personas en proceso de reintegración o reincorporación o sujetos de especial protección constitucional. Es importante mencionar que el proveedor acreditara este requisito con los documentos establecidos para cada grupo poblacional en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015 ii. El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad alimentaria con lineamientos para para restaurantes y cafeterías” (DO-PG-008 V.001) y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), el cual se cita a continuación:

GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

El contratista está obligado a la protección, la seguridad y la salud de los trabajadores, acorde con lo establecido en la normatividad vigente, tendrá entre otras, las siguientes obligaciones:

✓ *Adoptar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc).*
✓ *Generar un programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en seguridad y salud en el trabajo, se deben tener en cuenta los aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operarios de restaurantes y cafeterías.*
✓ *Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados*

a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia de este reporte deberá suministrarse al trabajador, la supervisión del contrato e integrante de seguridad y salud en el trabajo de la regional o centro de formación.

✓ *Acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el grupo de seguridad y salud en el trabajo de la regional o centro de formación.*

INSPECCIONES DE SEGURIDAD.

✓ *Acompañar al equipo de seguridad y salud en el trabajo de la regional y miembros del COPASST, previa notificación a la supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el programa de inspecciones planeadas GTH-PG-002 V.03 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de 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.*

Equipo contra Incendios

✓ *El proveedor del servicio de alimentación debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de clase k para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.*

✓ *El proveedor del servicio de alimentación debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.*

Botiquines

✓ *El proveedor del servicio de alimentación debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la tabla 1.*

Tabla 1. Botiquín

ELEMENTO	***UNIDAD***	***CANTIDAD***
Paquete de gasas limpias	*Paquete x 20*	*1*
Baja lenguas x 20	*Paquete x 20*	*1*
Venda de algodón 5x5 yardas	*Unidad*	*1*
Apósitos para ojos	*Unidad*	*1*
Tijera de trauma	*Unidad*	*1*
Linterna con baterías	*Unidad*	*1*

Esparadrapo de tela rollo de 4”	*Unidad*	*1*
Guantes para examinar (no látex)	*Caja x 100*	*1*
Venda elástica 3x5 yardas	*Unidad*	*1*
Venda de algodón 3x5 yardas	*Unidad*	*1*
Solución salina	*Unidad de 500cc*	*1*

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

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante y/o cafetería.

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

- Nombre elemento
- Cantidad
- Fecha adquisición
- Fecha vencimiento

COMPONENTE SANITARIO:

Concepto sanitario

✓ El proveedor del servicio de alimentación debe tramitar 20 días hábiles después de suscrito el contrato de cafetería y/o restaurante, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta, conforme a lo descrito en el articulo 50 de la resolución 2674 de 2013, para la solicitud del concepto sanitario.

✓ Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, el proveedor del servicio de alimentación debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante la aplicación de un plan de mejoramiento.

✓ El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria no exime al proveedor de servicios de alimentación de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la supervisión del contrato, grupo de seguridad y salud en el trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

El personal manipulador de alimentos

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

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

La supervisión podrá pedir al proveedor de servicios y de alimentación el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras cada vez que resulten necesarias.

Según sea el caso el proveedor de servicios de alimentación debe garantizar el seguimiento y cumplimiento de los operarios a los cuales la valoración médica (por medio de pruebas de laboratorio clínico u otras que sean necesarias) dé como resultado un tratamiento médico, de tal forma de que una vez finalizado este, el médico debe expedir nuevamente el certificado de aptitud para manipular alimentos.

✓ *Certificado de Capacitación: Los operarios deben tener capacitación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y manejo adecuado de alimentos, el proveedor de servicios de alimentación debe contar con una plan de capacitación continuo y permanente, este plan debe ser por lo menos 10 horas distribuidas anualmente, el cual debe contar asuntos especificados de que trata la resolución 2674 de 2013, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la Secretaria de salud departamental o municipal.*

Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular se debe anexar la autorización por parte de la secretaria de salud del Departamento o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

✓ *Formato de revisión diaria de operarios: la presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 (o la que la modifique o sustituya).*

Adquisición de los alimentos:

Todos los alimentos, materias primas e insumos para la preparación y procesamiento deben cumplir los requisitos descritos en el capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, igualmente deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.

El proveedor de servicios de alimentación *deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión.*

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

La recepcion de carne y productos carnicos, leche y productos lacteos comestibles se realizara de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frio para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el articulo 78 de la resolución 4282 de 2007 y el articulo 29 de la Resolucion 2674 de 2013 (o la que la modifique o sustituya).

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

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

El proveedor de servicios de alimentación debe mantener información documentada actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos, la cual debe estar a disposición del supervisor de contrato y de la autoridad sanitaria competente.

Almacenamiento y Alistamiento de los Alimentos

- ✓ *El* proveedor de servicios de alimentación *debe disponer de los elementos necesarios tales como: basculas con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frio (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.*
- ✓ *El* proveedor de servicios de alimentación *debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.*
- ✓ *Se deben diligenciar estos documentos para registrar y controlar por cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico como son; carnes frescas, pollo, pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación).*

✓ *El* proveedor de servicios de alimentación *debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.*
✓ *El* proveedor de servicios de alimentación *debe garantizar la división correcta de las zonas donde se reciban o almacenen materias primas, las cuales estarán separadas de las zonas destinadas a elaboración y preparación, de tal forma que se evite contaminación y alteración.*

Personal para recibo de alimentos

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

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

El proveedor de servicios de alimentación *debe destinar el recurso de personal necesario para realizar la correcta recepción y almacenamiento de alimentos, en el menor tiempo posible para evitar contaminación cruzada y perdida de cadena de frio, además de evitar el entorpecimiento del normal funcionamiento del establecimiento.*

Condiciones para el Almacenamiento

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

✓ *Los alimentos de alto riesgo epidemiologico, deben almacenarse en condiciones de temperatura de refiegeracion (0ºC A 4ºC) o congelacion / menor a -18ºc) dependiendo del tiempo de conservacion deseado.*
✓ *Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de se almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar*
✓ *Registrar diariamente, tres veces al dia, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeracion y congelacion en los formatos a control de temperaturas.*
✓ *Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados con refrigeracion o a temperatura ambiente*
✓ *Los almentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida util, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque se deben ubicar en estanterias de manera organizada.*
✓ *Los alimentos almacenados a franel como: azucar, arroz, granos, harinas, etc.., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plasticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plasticas o canstillas plasticas.*

✓ *Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plasticas a una temperatura menos a 20ºC teniendo la precaucion que no se llenen de manera tal que sufran daño mecanico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por friccion con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienizacion y circulacion del aire.*
✓ *Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos carnicos, de igual forma las carnes frescas deberan estar separadas por especie, teniendo la precaucion de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminacion cruzada.*

Para el almacenamiento de sustancias químicas se debe tener en cuenta los siguientes lineamientos:

✓ *El* proveedor de servicios de alimentación *debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.*
✓ *El lugar debe ser un cuarto, mueble o cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave.*
✓ *El área de almacenamiento debe estar señalizado, con buena ventilación e iluminación, no debe ser en madera ni en superficies porosas.*
✓ *El gabinete o estantería debe ser autocontenido o capaz de auto contener un derrame sin permitir expansión en caso de presentarse.*
✓ *No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción desinfectante.*
✓ *No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.*
✓ *No adquiera desinfectante para almacenarlos por más de seis meses.*
✓ *Comprobar las sustancias químicas estén adecuadamente etiquetadas.*
✓ *Disponer de ficha de datos de seguridad (FDS) de cada sustancia química físicamente.*
✓ *Agrupar y clasificar los productos por su riesgo respetando las restricciones de almacenamientos conjuntos de productos incompatibles, así como las cantidades máximas recomendadas.*
✓ *Limitar el stock de sustancias y almacenar sistemáticamente la mínima cantidad posible para poder desarrollar cómodamente el trabajo del día a día. Un control de entradas y salidas facilitara su correcta gestión*
✓ *Formar e informar a los trabajadores sobre los riesgos del almacenamiento de sustancias químicas, como prevenirlos y como protegerse.*

Sistema de rotulado de materia prima

El proveedor de servicios de alimentación *debe seguir las disposiciones que se establecen en la Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano principalmente lo establecido en el capitulo III ¨Rotulado o etiquetado de materias primas de alimentos¨*

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

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

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

Para el control de materias primas y productos de expendio se recomienda la implementación de un formato de registro donde se plasme la fecha de recepción, cantidad y fecha de vencimiento o fecha prevista para uso.

Distribución de las zonas de preparación

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

- ✓ *Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías*
- ✓ *Zona caliente: esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servicio de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.*
- ✓ *Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada*
- ✓ *Zona de higienización: esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes este debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los*

elementos sucios, el escurrido del mismo una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

Descongelamiento de alimentos

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

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

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

Preparación de Alimentos con Proceso Térmico

El proveedor de servicios de alimentación *debera garantizar durante la preparacion de los alimentos que involucran procesos termicos como son; Carnes, sopas, arroz, tuberculos, pastas, etc.., los siguientes*

- ✓ *La temperatura de coccion debe ser igual o superior a 65ºc, con el fin obtener una coccion uniforme y un producto inocuo*
- ✓ *Debe considerarse que el tiempo de coccion estara en funcion del tipo y tamaño de la porcion del alimento asi como la cantidad a preparar.*
- ✓ *En el caso de preparacion de ensaladas que requieran proceso termico, pero que su consumo se prefiera en frio, por ejemplo: habichuelas, zanahorias, arveja, remolacha entre otras, debe ser enfriadas rapidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposicion del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.*

Preparación de Alimentos Sin Proceso Térmico

El proveedor de servicios de alimentación *deberá garantizar durante la preparacion de los alimentos que no involucran procesos termicos como son jugos y ensaladas entre otras, lo siguiente:*

- ✓ *Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienizacion.*
- ✓ *En la preparacion de los jugos no se debe adicionar el azucar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el proposito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azucar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones optimas de fermentacion cuando el azucar entra en contacto con el agua.*

✓ *Las condiciones higienicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las prepraciones o los recipientes en los cuales se va almacenar o mantener el alimento deben estar en optimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminacion cruzada.*
✓ *Los jugos, ensaladas crudas y cientas salsas, seran los ultimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminacion microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelacion al momento del servicio.*
✓ *Cuando se requiera la adicion de atún, salsas o aderezos, esta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fria y minutos antes del servido.*

Servido de los Alimentos

El proveedor de servicios de alimentación *deberá durante el proceso de servido o distribución atender a las siguientes disposiciones:*

✓ *Mantener disponible el menú diario en lugar visible*
✓ *La distribución de alimentos la realizara exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin*
✓ *No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos*
✓ *Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos*
✓ *Los alimentos listos para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura*
✓ *Los alimentos listos para el consumo que no requieran procesos térmicos como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura*
✓ *Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido*
✓ *Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma de registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C,=<4°C)*
✓ *En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65ºC.*

De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

Implementos para la higienización

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

El proveedor de servicios de alimentación *implementará un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer que implementos de aseo se deben usar en cada área de la cafetería.*

Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores. El proveedor de servicios de alimentación *debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo:*

- ***Amarillo**: Área de recibo de alimentos y almacenamiento*
- ***Azul**: Baños*
- ***Negro**: Área de cocina*
- ***Verde**: Salón comedor, y/o pasillos.*

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

Saneamiento

El proveedor de servicios de alimentación *debe contar con un plan de saneamiento propio para ser implantado y desarrollado según las necesidades del establecimiento, con objeto claramente definidos, los procedimientos realizados para minimizar los riesgos de contaminación de alimentos, dicho plan debe estar por escrito a disposición de la autoridad sanitaria competente, como lo establece la resolución 2674 de 2013 en su articulo 26, el cual debe contener lo siguiente:*

- *Programa de Limpieza y desinfección. Las instrucciones acá establecidas deben satisfacer las necesidades particulares de los procesos, el establecimiento debe tener por escrito todas las operaciones, donde incluya los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, tiempo de contacto y equipos e implementos requeridos para efectuar los ordenamientos y periodicidad de limpieza y desinfección.*
- *Programa manejo integrado de Residuos sólidos y líquidos. El* proveedor de servicios de alimentación *debe asignar los elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficientemente la recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los residuos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, así como también el deterioro del medio ambiente, teniendo en cuenta las normas de higiene vigentes.*
- *Programa Control integral de plagas. El contratista debe contar con un control específico de plagas, el cual debe estar enfocado en el manejo preventivo, actuando de manera radical cuando esta acción deba ser correctiva, aplicando de manera armónica las diferentes medidas de control conocidas, documentando periodicidad, agentes utilizados, tipo de control y empresa capacitada encargada del proceso.*
- *Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable. el establecimientos debe contar con la documentación correspondiente al proceso de abastecimiento de agua*

potable, que incluya claramente la fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento, además los controles realizados que garanticen el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos por la normatividad vigente, el proveedor de servicios de alimentación *debe contar con los registros que garanticen el cumplimiento de los todos los requisitos mencionados anteriormente.*

Componente ambiental

El proveedor de servicios de alimentación *debe adoptar los lineamientos ambientales del SENA y la normatividad ambiental vigente que reglamenta las actividades derivadas de la prestación del servicio, además de dar cumplimiento a la gestión ambiental del SENA en temas de reciclaje, separación de la fuente, disminución progresiva de papel y manejos de residuos peligrosos.*

Conforme a los establecido en los formatos:

- *DO-F-008 – Formato plantilla Formular el plan Gestión Integral de Residuos*
- *DO-F-019 – Formato cuantificación de residuos Peligrosos*
- *DO-F-014 – Formato cuantificación de residuos No Peligrosos*
- *DO-F-007 – Formato identificación de residuos Peligrosos*
- *DO-F-006 – Formato verificación Transporte por carretera de mercancías peligrosas*

Componente Nutricional

Profesional de apoyo

El proveedor de servicios de alimentación contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades:

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
- Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.
- Planear y desarrollar el proceso de estilos de vida saludable
- El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional.

Suministro Alimentario

El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y proveedor de servicios de alimentación, basados en la Guía alimentarias para la población colombiana ICBF 2020

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Proveedor de servicios de alimentación debe suministrar acorde al articulo 9 de la Ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos.

Promoción de estilos de vida saludables.

“El estilo de vida en un sentido integral, se deriva de los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud, y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación” (CONPES 113). Los estilos de vida saludable, tiene que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros.

El proveedor de servicios de alimentación *promoverá estilos de vida saludables dirigidos a la población atendida y al talento humano, responsable de la prestación del servicio. Este proceso debe ser desarrollado con apoyo de la ARL a la que está afiliada la empresa* proveedor de servicios de alimentación *o con el nutricionista de apoyo, se puede hacer a través de carteles, folletos, pausas activas, entre otras.*

Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual (pausas activas)

INSPECCION Y SEGUIMIENTO

Previo al inicio de la ejecución del contrato

Una vez el proveedor de servicios de alimentación vaya a dar inicio de las actividades, el comité de cafetería designara responsables, para verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas planteadas, mediante los requerimientos establecidos en el programa de inspecciones planeadas y el formato DO-F-041 lista de verificación de condiciones inseguras en áreas de preparación de alimentos.

Seguimientos periódicos al cumplimiento del documento

Se debe llevar a cabo una inspección para garantizar la inocuidad en los establecimientos que brindan servicios de alimentación mediante los requerimientos establecidos en el programa de inspecciones planeadas en el formato DO-F-056 Lista de auditoria o verificación y seguimiento con enfoque de riesgo para establecimientos que preparan y expenden alimentos, con una periodicidad trimestral y un seguimiento mensual frente al cumplimiento de las acciones de mejora establecido

Obligaciones del SENA: a. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA . **b.** Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato. **c.** Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato. **d.** Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato. **e.** Recibir a satisfacción los 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 presente documento

MULTAS: En virtud de lo establecido en el artículo 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 uno (1%) 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 diez por ciento (10%) del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al artículo 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 **SENA** 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 artículo 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 artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 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 **SENA** 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 **SENA** 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 SENA** 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 SENA 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 **SENA** 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 **SENA** y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **EL SENA,** 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 **SENA,** sin que la responsabilidad de **EL CONTRATISTA** se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que el **SENA** 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 **SENA** éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al **CONTRATISTA**, quien pagará todos los gastos que el **SENA** 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 **SENA** 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 artículos 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 **SENA**. **b)** Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. **c)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. **d)** Unilateralmente por incumplimiento del contratista. **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 **SENA**, se excluye cualquier vínculo de tipo laboral entre el **SENA** 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 SENA de conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982 modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011, y el artículo 21 de la misma Ley, que establece el término de protección, sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el artículo 30 de la Ley 23 de 1982. EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios prestados al SENA 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 SENA 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 artículos 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, artículo 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, (No aplica para contratos de compraventa sin saldo de conformidad con lo establecido en el manual de contratación de la entidad). En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007.

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 **SENA** 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 **SENA**. **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: la Coordinación de Formación Profesional Integral, Gestión Educativa y Relaciones Corporativas del Centro de Gestión Administrativa, efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través del funcionario que el subdirector del Centro WAINE ANTONY TRIANA ALBIS designe por escrito o por la plataforma del SECOP II, quien velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002 y tendrá el apoyo en la supervisión por parte del Líder de Bienestar al aprendiz del Centro de Gestión Administrativa

Reviso: Deisy Astrid Cabrera Ahumada - Coordinador (E) Grupo de Apoyo Intercentros
Centro de Gestión Administrativa y Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera
Elaboro: Claudia Brigitte Tarquino Velásquez – Contratista apoyo Subdirección