PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRE CONTRACTUAL

SELECCIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA

No. MC-ATL-CCS-003-2023

Barranquilla, 18 de abril de 2023

Señora
GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA – E.C. RESTAURANTE COLONIAL INN
1.083.458.132-3

Elizabeth Tuberquia Vanegas, mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. 39630800, obrando en su calidad de **SUBDIRECTORA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL ATLANTICO,** procede mediante el presente documento a realizar la aceptación expresa e incondicional de la oferta presentada por GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA – E.C. RESTAURANTE COLONIAL INN, identificado con NIT. 1.083.458.132-3.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato sin perjuicio de lo señalado en estudios y documentos previos, en el pliego de condiciones y documentos anexos que hacen parte integral del contrato y que se encuentran publicado en la plataforma SECOP II.

OBJETO: 8-9302-136 Contratación del suministro de almuerzo para los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicios de la Regional Atlántico del SENA para la vigencia 2023

VALOR DEL CONTRATO: **VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS ($29.545.550,00)**, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El contrato se ejecutará hasta el 31 de diciembre de 2023.

Contados a partir de:	El plazo de ejecución será hasta el 31 de diciembre de 2023, contados desde el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, es decir: • Expedición del Comprobante de Registro Presupuestal • Aprobación de las garantías de cobertura de riesgos (pólizas).

	• Cumplimiento de los requisitos contractuales ambientales y de seguridad y salud en el trabajo.

CLÁUSULA DE INDEMNIDAD: El contratista se obliga a mantener indemne a la entidad de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes 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

FORMA DE PAGO: El SENA pagará de conformidad con los almuerzos suministrados consolidados meses a mes, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la presentación de las correspondientes facturas, el supervisor del contrato aprobará, gestionará y dará traslado a la cuenta, la cual realiza el proceso de pago a través del área financiera del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto. Para el proceso de pago, el contratista remitirá mensualmente la facturación anexando los documentos con el soporte de los servicios prestados. Posteriormente, el supervisor del contrato revisará y objetará o aceptará la cuenta. En caso de que la acepte, el supervisor devolverá la factura con todos los soportes para que el contratista suba los documentos en el SECOP II y sea aprobado por el supervisor del contrato en la misma plataforma y para el posterior envío de la autorización del pago a la coordinación de Grupo de Apoyo Administrativo Mixto. El valor del contrato será cancelado mediante actas o pagos parciales posteriores a la entrega de los servicios, previa presentación de la correspondiente cuenta de cobro o factura, con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad; la certificación de pago de los aportes a la seguridad social y parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007; la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato se dará trámite de pago una vez se expida la certificación de recibido a satisfacción expedida por el Supervisor del Contrato y cumplidos los requisitos exigidos, el SENA dispondrá de treinta (30) días contados a partir de la recepción de la factura, para cancelar la suma adeudada, previa deducción de los impuestos, retenciones, multas y descuentos a que hubiere lugar. Los pagos que el SENA se comprometa a efectuar están sujetos a disponibilidad de PAC, de acuerdo con las asignaciones realizadas por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público por El SENA pagará de conformidad con los almuerzos suministrados consolidados meses a mes, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la presentación de las correspondientes facturas, el supervisor del contrato aprobará, gestionará y dará traslado a la cuenta, la cual realiza el proceso de pago a través del área financiera del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto. Para el proceso de pago, el contratista remitirá mensualmente la facturación anexando los documentos con el soporte de los servicios prestados. Posteriormente, el supervisor del contrato revisará y objetará o aceptará la cuenta. En caso de que la acepte, el supervisor devolverá la factura con todos los soportes para que el contratista suba los documentos en el SECOP II y sea aprobado por el supervisor del contrato en la misma plataforma y para el posterior envío de la autorización del pago a la coordinación de Grupo de Apoyo Administrativo Mixto. El valor del contrato será cancelado mediante actas o pagos parciales posteriores a la entrega de los servicios, previa presentación de la correspondiente cuenta de cobro o factura, con el lleno de

los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad; la certificación de pago de los aportes a la seguridad social y parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007; la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato se dará trámite de pago una vez se expida la certificación de recibido a satisfacción expedida por el Supervisor del Contrato y cumplidos los requisitos exigidos, el SENA dispondrá de treinta (30) días contados a partir de la recepción de la factura, para cancelar la suma adeudada, previa deducción de los impuestos, retenciones, multas y descuentos a que hubiere lugar. Los pagos que el SENA se comprometa a efectuar están sujetos a disponibilidad de PAC, de acuerdo con las asignaciones realizadas por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público por intermediación de la Dirección General y en concordancia a las normas vigentes. Cuando el contratista sea agente auto retenedor deberá informar en la factura esta condición con la finalidad de no efectuar la retención por parte del SENA. Según lo estipulado en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, el SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no son acompañadas de los documentos requeridos para el pago, el término para el pago comenzará a contarse a partir de la fecha en la que se haya aportado el último de los documentos y estén todos diligenciados correctamente. Las demoras que se presenten en estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrán por ello derecho a pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. El SENA solo pagará los precios contratados y, por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo con los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.

Procedimiento para el Pago:

Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá atender lo estipulado en el procedimiento de trámite de pagos de bienes y servicios GRFP-032, o la que la sustituya donde debe conformar dos archivos de la siguiente manera GESTION FINANCIERA (GF) Y GESTION CONTRACTUAL (GC):

GF_NIT_ RP_MES_AÑO
GC_NIT_ RP_MES_AÑO.

Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos. Tenga en cuenta, se entiende la titularidad y la aprobación del Contratista una vez suba el documento a la plataforma de SECOP II, por lo que no es necesario la firma. Es necesario que cada Contratista realice personalmente esta actividad siendo cuidadoso con la información registrada, que se encuentren en el orden establecido y se encuentren en formato pdf o en zip.

Antes de cargar, confirmar y enviar el documento a la entidad, revise la información consignada y el documento sea el que realmente va a enviar. De cometerse un error genera reprocesos y demora en el trámite del pago.

Para los pagos, si es persona jurídica en los procesos de adquisición de bienes, obras y servicios, el Supervisor verificará que dentro del archivo GESTION FINANCIERA se encuentre la Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayores a 30 días, firmadas por el Revisor Fiscal o Representante Legal, así como el soporte de la planilla de pago de la seguridad social.

Si es persona natural se debe remitir el soporte de pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto del cobro.

Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, entregará factura de venta o

documento equivalente, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

Este documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura:

FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf.

Solamente se CONFIRMA el "registro de la factura", cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II; en ese momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentar como soporte de la cuenta de cobro o factura.

Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago.

El Supervisor de Contratos, utilizando su usuario y contraseña, revisa los documentos que han sido enviados por los Contratistas por medio de SECOP II, este aprobará o rechazará la solicitud de pago enviada por el contratista; para esto tendrá en cuenta el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas en contrato o convenio, la idoneidad de los documentos enviados por el contratista y el cumplimiento de fechas, la entrega de los bienes, pago a la Seguridad Social, Autenticidad de la representación Gráfica de la DIAN.

El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por todos los demás conceptos correspondiente a adquisición de bienes, obras y servicios, al Nominador una vez se cumpla el trámite correspondiente.

Los pagos que el SENA se comprometa a efectuar están sujetos a disponibilidad de PAC, de acuerdo con las asignaciones realizadas por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público por intermediación de la Dirección General y en concordancia a las normas vigentes.

Cuando el contratista sea agente auto retenedor deberá informar en la factura esta condición con la finalidad de no efectuar la retención por parte del SENA.

Según lo estipulado en el Artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, el SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no son acompañadas de los documentos requeridos para el pago, el término para el pago comenzará a contarse a partir de la fecha en la que se haya aportado el último de los documentos y estén todos diligenciados correctamente.

Las demoras que se presenten en estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrán por ello derecho a pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA.

Cargas Administrativas: El contratista asumirá el valor de la expedición de pólizas y demás gastos administrativos relacionados con la ejecución del contrato.

Cargas Tributarias: En razón a la ejecución del presente contrato, el contratista deberá asumir todas las cargas tributarias que se generen con ocasión de la celebración del contrato tales como retención en la fuente, reteica, reteiva y demás a que hay lugar y este obligado según las disposiciones legales vigente para tal efecto.

Tramite a realizar por parte de los proveedores que están obligados a facturar electrónicamente, de acuerdo la directriz presidencial y la Circular 3-2021-000055 del 7 de abril de 2021 del SENA y Anexo No 6. Catalogo Institucional Unidades y Sub Unidades Ejecutoras SIIF Nación:

Por regla general, cuando se emita la factura el proveedor o contratista deberá registrar en las **notas u observaciones** la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, el número del contrato y el correo del aprobador de la siguiente manera:

1. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor,** en el campo **"correo"** su dirección electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.

2. Diligenciar en la sección de la factura **Notas u observaciones,** lo siguiente: **#$** luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato (sin escribir la palabra número de contrato, solo escribir el número de contrato), y correo del supervisor, finalizando con **#$,** debidamente separados por punto y coma

#$Identificación de la entidad; Contrato número; Nombre del supervisor@dominio de la entidad #$

#$**36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co **#$

3. Registrar en la sección de la factura **Datos del Adquiriente** en el campo "**Correo"**, el buzón electrónico **siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co** dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

La identificación de la entidad es la siguiente: 36-02-00-008-000000.

En caso de no realizar esto en la factura usted deberá realizar posteriormente lo siguiente: Deberá enviar el contenedor electrónico - Documento zip (PDF, XML) al correo: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

El asunto del correo remisorio debe tener el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, el cual sería de la siguiente manera: 36-02-00-008-000000; XXXXX; XXXX@sena.edu.co

OBLIGACIONES:

El prestador se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones y actividades específicas y generales:

Obligaciones Específicas del Contratista:

a. El contratista se compromete realizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.
b. El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.
c. Sera por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura para la prestación de un óptimo servicio.
d. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud para manipulación de alimentos.
e. Cumplir con lo establecido en el objeto contractual, en concordancia con las actividades específicas establecidas en la propuesta anexa por el contratista la cual hace parte integral del contrato que se celebre, en los términos del Decreto 1082 del 2015.
f. Prestar los servicios objeto de la presente contratación con calidad, con las condiciones y garantías que se requieran.
g. Asegurar la calidad sanitario e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines
h. Mantener los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.
i. Dar cumplimiento a las ESPECIFICACIONES TECNICAS.
j. Normas para la presentación del personal: a) Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste b) Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen, c) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas, d) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, e) Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, f) De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal b), g) Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento, h) No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables, i) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier

otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento, j) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos, k) Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas.

k. Respecto a los alimentos: a) La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos, b) Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto, c) Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso, d) Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes, e) Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, f) Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes. Salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos, g) Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.
l. De conformidad a los lineamientos establecidos por la Dirección General del SENA a través de la Circular No. 3-2017-000011 y la guía GTH-G-003 “Guía Técnica con lineamientos para restaurantes y cafeterías”, en donde se indican las condiciones y exigencias técnicas que deben ser incluidas en los estudios previos y minutas de contratación tanto de servicios de cafeterías como de suministro de alimentos, es necesario en aras de cumplir la normatividad sanitaria y de Seguridad y Salud en el trabajo que el proponente tenga en cuenta los siguientes componentes técnicos para la presentación de su propuesta. a) Personal manipulador de alimentos: Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos, cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulado de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos. b) La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser: Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, un (1) gorro que cubra todo el cabello, un (1) tapabocas, un (1) par de zapatos de suela antideslizante, todos los elementos en color blanco.
m. El (los) proponentes deberán contar con un punto adecuado para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos.
n. El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes; mediante la normatividad vigente tales como la Ley 9 de 1979, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás relacionadas.

o. En caso de ser requerido, entregar los alimentos en empaques (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros) que cumplan la política de prácticas ambientales, teniendo en cuenta la política del sistema Integrado de gestión de la Calidad.
p. El proponente deberá tener en cuenta que el suministro deberá ser entregado de manera puntual, cumpliendo con las expectativas de tener alimentos frescos y a la temperatura adecuada.
q. En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada.
r. Una vez sea suscrito el contrato, el proponente como resultado de la promesa de contrato de proveeduría, deberá presentar el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.
s. Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos.
t. Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados dentro de los plazos convenidos.
u. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos de este, si estuviere obligado a ello.
v. Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales y CREE cuando corresponda, en los términos de la Ley y demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato.

Obligaciones Generales del Contratista:

a. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, 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. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con la oferta presentada la cual hace parte vinculante del contrato.
e. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
f. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este consagradas en la normatividad vigente.
g. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**

PRODUCTOS Y SERVICIOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA:

ITEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	VALOR OFERTADO (CORRESPONDE AL 85% DEL VALOR UNITARIO PROMEDIO)
1	**ALMUERZO PARA LOS T.O.**	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL DE ACUERDO CON LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL ESTUDIO PREVIO	$ $ 13.824

Firmado Electrónicamente: Elizabeth Tuberquia Vanegas, Subdirectora del Centro de Comercio y Servicios

Proyectó: Jhon Luis Peñaloza Angulo. // Profesional Grado 02