PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO

ANEXO A LA ACEPTACIÓN DE OFERTA

CO1.PCCNTR.4952703 DEL 12 DE MAYO DE 2023

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

OBJETO. 11_9406_417_Contratar la Compra de Materiales de Formación para el desarrollo de un Show Room que busca la caracterización de Menú Típicos Colombianos y Gastronomía del Mundo.

CONTRATISTA. CONSULTORIA E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS identificada con **NIT 900.880.100-8** representado legalmente por la señora **GERALDINE ASTRID MONSALVE** identificada con **CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1.022.365.473 DE BOGOTÁ.**

DATOS DEL CONTRATISTA.
Dirección de Notificaciones: Dg 15 A 104 45
Municipio: Bogotá D.C.
Email: comaingserviciossas@gmail.com
Teléfonos para notificación 1: 3136256496 // 2: 3125488327 // 3: 3197230972

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:

GRUPO 1 - ABARROTES						
ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE
1	Aceite De Oliva	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 200ml	8	$ 28.000	$ 224.000
2	Aceite Vegetal	De conformidad con la ficha técnica	Galón x 20 Ml	16	$ 26.000	$ 416.000
3	Aceituna	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 250 G	8	$ 9.000	$ 72.000
4	Ají Rocotto	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 60 Ml	4	$ 17.000	$ 68.000
5	Ají Tabasco	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 60 Ml	4	$ 20.000	$ 80.000
6	Arequipe para Panadería	De conformidad con la ficha técnica	5000 Gramos (5 Kilos)	8	$ 80.000	$ 640.000
7	Arroz Arboreo	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 1000 Gramos	4	$ 48.000	$ 192.000
8	Arroz Blanco	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 1000 Gramos	155	$ 6.800	$ 1.054.000
9	Arroz Parbolizado	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 1000 Gramos	50	$ 9.500	$ 475.000
10	Atún Agua	De conformidad con la ficha técnica	Lata x184 Gramos	22	$ 8.600	$ 189.200
11	Avena en Hojuelas	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 800 gramos	5	$ 18.500	$ 92.500
12	Azúcar Refinada	De conformidad con la ficha técnica	Bulto x 50 Kilogramos	5	$ 305.000	$ 1.525.000
13	Bocadillo de Guayaba	De conformidad con la ficha técnica	Lonja x 500 Gramos	60	$ 10.000	$ 600.000
14	Cereza Marrasquino Rojas	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	15	$ 15.000	$ 225.000
15	Cobertura Chocolate Con Leche	De conformidad con la ficha técnica	Placa x 2.5 Kilogramos	40	$ 57.500	$ 2.300.000
16	Cobertura Chocolate Semiamargo	De conformidad con la ficha técnica	Placa x 2.5 Kilogramos	50	$ 40.000	$ 2.000.000

17	Cobertura Con Base De Cacao	De conformidad con la ficha técnica	Placa x 2.5 Kilogramos	15	$ 54.000	$ 810.000
18	Cocoa en Polvo	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 250 gramos	10	$ 50.000	$ 500.000
19	Coiscous	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 500 gramos	4	$ 20.000	$ 80.000
29	Crema de Coco	De conformidad con la ficha técnica	Lata x 420 Gramos	15	$ 30.000	$ 450.000
21	Escencia de Naranja	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	5	$ 26.000	$ 130.000
22	Escencia de Coco	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	5	$ 26.000	$ 130.000
23	Esencia de Anis	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	5	$ 26.000	$ 130.000
24	Esencia de Vainilla	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	5	$ 26.000	$ 130.000
25	Espaguetti de Arroz	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 200 Gramos	15	$ 12.000	$ 180.000
26	Gelatina sin Sabor	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 500 Gramos	20	$ 54.000	$ 1.080.000
27	Harina de Arroz	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 1 Kilogramo	4	$ 26.000	$ 104.000
28	Harina de Maíz Precocida Blanca	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 1 Kilogramo	11	$ 3.500	$ 38.500
29	Harina de Trigo Integral	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 25 Kilogramos	2	$ 150.000	$ 300.000
30	Harina de Trigo	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 50 Kilogramos	20	$ 270.000	$ 5.400.000
31	Helado de Vainilla	De conformidad con la ficha técnica	Tambor x 5 litros	8	$ 56.000	$ 448.000
32	Leche en Polvo	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 1000 gramos	60	$ 43.000	$ 2.580.000
33	Maíz Pira	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 500 gramos	8	$ 5.000	$ 40.000
34	Maíz Tierno	De conformidad con la ficha técnica	Lata x 300 gramos	22	$ 8.000	$ 176.000
35	Margarina	De conformidad con la ficha técnica	Caja x 15 Kilogramos	20	$ 225.000	$ 4.500.000

36	Margarina para Hojaldre	De conformidad con la ficha técnica	Caja x 15 Kilogramos	15	$ 230.000	$ 3.450.000
37	Mayonesa	De conformidad con la ficha técnica	Galón x 3770 gramos	12	$ 98.000	$ 1.176.000
38	Mayonesa doypack	De conformidad con la ficha técnica	Doy Pak x 380 Gramos	15	$ 16.000	$ 240.000
39	Miel	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	16	$ 33.000	$ 528.000
40	Miga de Pan	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 500 gramos	9	$ 12.000	$ 108.000
41	Mostaza	De conformidad con la ficha técnica	Galón x 3770 Gramos	8	$ 96.000	$ 768.000
42	Hojas de Nori Sushi	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 25 Laminas	2	$ 38.000	$ 76.000
43	Nuez de Macadamia	De conformidad con la ficha técnica	Empaque x 125 Gramos	2	$ 26.000	$ 52.000
44	Panela	De conformidad con la ficha técnica	500 Gramos	18	$ 4.500	$ 81.000
45	Pasta de Tomate	De conformidad con la ficha técnica	Galón x 3770 Gramos	11	$ 115.000	$ 1.265.000
46	Polvo para Hornear	De conformidad con la ficha técnica	500 gramos	14	$ 16.000	$ 224.000
47	Quinua	De conformidad con la ficha técnica	Empaque x 480 Gramos	14	$ 13.000	$ 182.000
49	Salsa De Chocolate	De conformidad con la ficha técnica	380 Gramos	15	$ 30.000	$ 450.000
50	Salsa De Tomate	De conformidad con la ficha técnica	Galón x 3770 Gramos	12	$ 87.000	$ 1.044.000
51	Salvado de Trigo	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x Kilogramo	5	$ 17.000	$ 85.000
52	Semilla De Amapola	De conformidad con la ficha técnica	250 G	5	$ 35.000	$ 175.000
53	Semilla de Chía	De conformidad con la ficha técnica	250 G	5	$ 22.000	$ 110.000
54	Tortilla de Maíz	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 10 unidades	6	$ 10.000	$ 60.000
55	Tortilla de Trigo Mexicana	De conformidad con la ficha técnica	Paquete XXL x 20 unidades	15	$ 28.000	$ 420.000

56	Uvas Pasa	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 1000 gramos	10	$ 25.000	$ 250.000
57	Vinagre Blanco	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 Cc	1	$ 40.000	$ 40.000
VALOR TOTAL GRUPO 1 INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)						**$ 38.143.200**
GRUPO 2 - CARNES ROJAS Y BLANCAS						
ITEM	**ELEMENTO**	**DESCRIPCIÓN**	**PRESENTACIÓN**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE**
1	Alas sin Costillar	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	36	$ 19.500	$ 702.000
2	Bola de Pierna De Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	26	$ 40.000	$ 1.040.000
3	Cadera de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	28	$ 43.000	$ 1.204.000
4	Callo de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	22	$ 28.000	$ 616.000
5	Canal de Cerdo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	160	$ 30.000	$ 4.800.000
6	Canal de Bovino	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	420	$ 36.000	$ 15.120.000
7	Carne de Brazo de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 35.000	$ 1.050.000
8	Carne Molida Magra de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	50	$ 34.000	$ 1.700.000
9	Cerdo Corte Industrial	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 40.000	$ 1.200.000
10	Chatas	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 58.000	$ 1.740.000
11	Costilla de Cerdo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	26	$ 30.000	$ 780.000
12	Costilla de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 30.000	$ 900.000
13	Espinazo de Cerdo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	26	$ 26.000	$ 676.000
14	Falda de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 36.000	$ 1.080.000
15	Grasa Dorsal	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	45	$ 19.500	$ 877.500
16	Lomo de Cerdo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	150	$ 36.000	$ 5.400.000
17	Lomo Fino de Res Arreglado	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	60	$ 88.000	$ 5.280.000
18	Lomo Fino de Res sin Arreglar con Cordon	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	90	$ 70.000	$ 6.300.000
19	Murillo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	18	$ 31.000	$ 558.000
29	Pechuga de Pollo sin Costillar	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	158	$ 20.000	$ 3.160.000

21	Pezuña de Cerdo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	20	$ 15.500	$ 310.000
22	Pierna Pernil sin Rabadilla	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	160	$ 19.500	$ 3.120.000
23	Pollo Entero con Visceras	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	175	$ 28.000	$ 4.900.000
24	Res Carne Industrial	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 30.000	$ 900.000
25	Tocino Carnoso	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	18	$ 28.000	$ 504.000
VALOR TOTAL GRUPO 2 INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)						**$ 63.917.500**

GRUPO 3 - SALSAMENTARIA

ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE
1	Chorizo Antioqueño	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 500 gramos	9	$ 26.000	$ 234.000
2	Chorizo de Ternera	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 235 gramos	9	$ 12.000	$ 108.000
3	Chorizo Español	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 100 gramos	18	$ 25.000	$ 450.000
4	Jamon de Cerdo Premium	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 400 gramos tajado	9	$ 24.000	$ 216.000
5	Jamon de Pollo	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 230 gramos tajado	12	$ 18.000	$ 216.000
6	Jamon Serrano	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 100 gramos tajado	12	$ 45.000	$ 540.000
7	Salchicha Long	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 110 gramos	17	$ 33.000	$ 561.000
8	Tocineta Ahumada	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 500 gramos	50	$ 44.000	$ 2.200.000
VALOR TOTAL GRUPO 3 INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)						**$ 4.525.000**
VALOR TOTAL INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)					**$ 106.585.700**	

VALOR DEL CONTRATO Y CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL. CIENTO SEIS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS PESOS ($ 106.585.700) 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 No. 4723 de fecha 27 de febrero de 2023.

PLAZO DE EJECUCIÓN. El contrato tendrá un plazo de ejecución de **90 días calendario sin sobrepasar del 30 de noviembre de 2023**, contados a partir de la aprobación de la

Garantía Única.

LUGAR DE EJECUCIÓN. Los elementos y/o servicios deberán ser entregados y/o realizados 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 contratados** dentro de los 15 días hábiles siguientes a la radicación de la factura o documento equivalente por parte del Contratista a la entidad a través del supervisor del contrato, a la cual se deberá anexar los siguientes documentos, sin los cuales no se dará trámite al pago:

1. Factura de Venta o documento equivalente, cumpliendo los requisitos de Ley. 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).
2. Certificado de paz y salvo suscrito por el revisor fiscal (cuando se disponga de este servicio) y/o el representante legal, donde acredite el cumplimiento de aportes al sistema de seguridad social, (Planilla Integrada - EPS, Pensiones y ARL).
3. Copia de la tarjeta profesional del contador público o del revisor fiscal.
4. 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).
5. Soporte de pago al sistema de Seguridad Social sea Persona Natural o Persona Jurídica.
6. Cámara de Comercio vigente no superior a 3 meses (En los casos que se requiera).
7. Certificación Bancaria.
8. Recibo a satisfacción de los bienes o servicios facturados firmados por la entidad a través del supervisor asignado por el subdirector del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital.
9. Orden de Pago impartida por el Ordenador del gasto, hecho que se realizará al interior de la Entidad. Para dar cumplimiento del Instructivo de Documentos Requeridos para Registro de Obligaciones y Trámite de Pagos Código- GRF-I-002- Versión 06 expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, el Supervisor del contrato adjuntará la documentación que se encuentre en la entidad estatal y verificará que la misma reúna las condiciones establecidas 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 1: 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 2: 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 Pública- 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. Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.
3. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.
4. 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.

5. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
6. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo a lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.
7. 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 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…".*
8. 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.
9. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**

<u>Obligaciones Específicas del Contratista:</u>

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. Dar cumplimiento a 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 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 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 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 de personal capacitado, competente y calificado para desarrollar cada una de las actividades establecidas en los Estudios Previos y el Contrato, para lo cual presentará los documentos soporte respectivos solicitados por la Entidad Estatal.
14. Asumir los costos alusivos al transporte, cargue y descargue de los bienes, personal y demás elementos requeridos durante la ejecución del contrato.
15. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al Supervisor del contrato.

16. Acatar las instrucciones, observaciones y cambios que durante el desarrollo del contrato imparta el Supervisor del contrato designado por el ordenador del gasto.
17. Suministrar la información necesaria al Supervisor del Contrato, dentro de los términos exigidos en la ley 1150 de 2007 y el Decreto Ley 0019 de 2012.
18. Asumir la responsabilidad total por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
19. Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
20. 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.
21. Guardar total reserva de la información que maneje por razón del servicio que presta en el desarrollo de sus actividades, ya que es de propiedad del SENA, salvo requerimiento de autoridad competente.
22. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
23. Constituir una garantía única con los amparos exigidos, a más tardar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la aceptación de la oferta, y actualizarla en el mismo plazo en caso de modificaciones, prórrogas, adiciones, suspensiones o reinicios.
24. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato, en los términos del mismo.
25. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades.
26. Asumir el transporte para la ejecución del objeto contractual, el cual debe ser cubierto por el contratista.
27. El contratista deberá dotar de todos los elementos de protección personal necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar.
28. El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto

contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.

29. 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.
30. **Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, de conformidad con lo señalado en la Resolución No. 692 del 29 de abril de 2022 "Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad" y demás normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.**
31. **En sí, EL CONTRATISTA tomará todas las medidas conducentes para evitar la contaminación ambiental durante sus operaciones, cumplirá con todas las leyes ambientales aplicables, y se sujetará 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.**
32. Las demás inherentes al objeto y naturaleza del contrato y aquellas indicadas en el estudio previo y las indicadas por el supervisor, para el cabal cumplimiento del objeto del mismo.
33. 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 servicios/bienes 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 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. 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.
12. Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del contratista en desarrollo del objeto contractual.
13. Liquidación del contrato.
14. Las demás que sean derivadas del marco 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 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:

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)

	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento:** Equivalente al (20%) 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.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. (No podrá ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato)
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.
	Calidad del servicio: por el (%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato. En los **contratos de interventoría**, la vigencia de este amparo debe ser igual al plazo de la garantía de estabilidad del contrato principal en cumplimiento del parágrafo del artículo 85 de la Ley 1474 de 2011.)
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato
X	**Póliza de Responsabilidad 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 **1** 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 **2** 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 Formación Profesional 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 la Subdirectora (e) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital **Sonia Yamile Acuña Lesmes** 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 Subdirectora (e) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital **Sonia Yamile Acuña Lesmes** 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.

Revisó:

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

Elaboró:

Cheryl Zabala Correa
Líder del Proceso de Contratación-CNHTA-RDC-SENA.