PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO ANEXO AL CONTRATO

No. CO1.PCCNTR.4895851 DE 2023

CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA Y JOHN JAIRO BOLIVAR ALBA

CONTRATISTA: JOHN JAIRO BOLIVAR ALBA NIT: 74360641-4

OBJETO: Contratar el servicio de alimentación de aprendices para aprendices del Centro Minero de conformidad con el plan Nacional Integral de Bienestar de aprendices del SENA.

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:

Otra forma de pago	**Requisitos para el pago**
Pagos parciales	Por tratarse de un contrato de tracto sucesivo, el SENA cancelará al Contratista mediante pagos parciales mensuales vencidos, de acuerdo con el servicio prestado hasta agotar el presupuesto. **Documentos comunes para todos los pagos:** **1.** El Proveedor deberá facturar de conformidad con el servicio efectivamente prestado, dando estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato, objeto de facturación, nombre y NIT de la entidad contratante y firmada por el funcionario que ejerza la función de supervisión del contrato. Si el contratista está obligado a facturar IVA debe anexar copia de la factura **2.** Informe de cumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato, debidamente documentado.

	3. Informe y recibido a satisfacción de los servicios ejecutados en el periodo de facturación, expedido por supervisor del contrato. **4.** Acreditación del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social y Aportes Parafiscales, acompañado de las planillas de pago del período correspondiente a la ejecución del contrato, donde el SENA pueda verificar la liquidación y pago de aportes a pensión y otros aportes del período (mes) correspondiente a los servicios contratados y facturados. **5.** Resolución de Facturación (autorización de facturación) expedida por la DIAN con vigencia no mayor a dos años respecto a la fecha de entrega de la factura. **6.** Estampillas Pro desarrollo de la UPTC de acuerdo a la ordenanza 030 del Departamento de Boyacá. **7.** Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá atender lo estipulado en la Circular N°01-3-2020-000054, o la que la sustituya donde debe conformar dos archivos de la siguiente manera GESTION FINANCIERA: GF_NIT_RP_MES_AÑO.pdf GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.zip. **Para el Pago final el contratista:** Junto con los documentos comunes el contratista deberá incluir los siguientes documentos en el archivo gestión contractual • Informe con la gestión ambiental entregando: *Certificados con cantidades de residuos recolectados y tipo de aprovechamiento, tratamiento o disposición final de residuos peligrosos, ordinarios, reciclables y especiales si se generan.* • Informe de seguridad y salud en el trabajo. Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos. Tenga en cuenta, se entiende la titularidad y la aprobación del Contratista una vez cargue 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. 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 FACTURAR ELECTRONICAMENTE**, 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: **RESPONSABLE FACTURADOR ELECTRONICO:** **FV_N°FACTURA_NIT_** Adicionalmente el contratista deberá tener en cuenta lo estipulado en las circulares 3-2021-000055 y 3-2021-000182 emitidas por el SENA, donde especifica el procedimiento de envío y recepción de las facturas electrónicas en aplicativo SIIF NACIÓN con la finalidad de disminuir las causales de rechazo de las facturas en el aplicativo Olimpia y agilizar el proceso de aprobación al interior de la Entidad: **1.** Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. **2.** 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. **3.** Diligenciar en la sección de la factura **Notas u observaciones,** lo siguiente: **#$** luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con **#$,** debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: **#$**36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co **#$** **4.** 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. **5.** Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

	6. Enviar al buzón electrónico **siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co** dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico - Documento zip(PDF, XML). Si el proveedor o contratista tiene la posibilidad de definir el asunto del correo remisorio de los documentos electrónicos al adquiriente, debe registrar los siguientes datos: el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: 36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co ***Nota importante:*** De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, el proveedor podrá remitir directamente la factura al buzón indicado para tal fin. **7.** La factura será direccionada al SENA, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico. Los pagos que el SENA se comprometa a efectuar están sujetos a disponibilidad de PAC, de acuerdo a 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.

OBLIGACIONES:

1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

1) Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
2) Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuestas.
3) Garantizar que los bienes suministrados en desarrollo del contrato sean de primera calidad y deberán cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la entidad.
4) Contar con el menaje necesario para poner en funcionamiento las cafeterías: vajilla de porcelana, ollas, neveras, estantes, vitrinas, hornos, etc.
5) Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
6) Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la invitación los cuales hacen parte integral del contrato.
7) Tener el menaje necesario para el cumplimiento del contrato que garantice la debida atención al público, así como la conservación y funcionamiento de los elementos que se encuentren dentro de las instalaciones del SENA donde deba ejecutar el contrato.
8) El contratista deberá llevar planilla de control y registro fotográfico de los productos y/o servicios entregados, para tal efecto la planilla deberá ser diligenciada por el aprendiz con la siguiente información (No. de ficha, nombre, cedula y firma), estos documentos deberán adjuntarse a la factura o cuenta de cobro y para su trámite y contar con el visto bueno de la líder de bienestar de aprendiz y el supervisor del contrato.
9) Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/93 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.

10) Suministrar los apoyos de alimentación para los aprendices beneficiarios, en los sitios designados, en el horario establecido por la coordinación de formación.

11) Las raciones alimenticias deben cumplir condiciones nutricionales adecuadas, el gramaje de las porciones servidas corresponderá a alimentación balanceada y saludable, con variabilidad de los menús, gramos en la porción ya cocida y servida y variación en la preparación de cada menú.

12) El Contratista para el inicio del contrato debe presentar al supervisor designado los siguientes documentos para su aprobación, dejando una copia para el expediente contractual, así:

- ✓ Exámenes de laboratorio y médico del personal manipulador de alimentos. (Requisito para la suscripción del acta de inicio y a los seis (6) meses). Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Copia de afiliación de los trabajadores a Administradora de Riesgos Laborales.

13) Las actividades deben ser adelantadas por personal calificado para cada una de ellas y prestar el servicio contratado con personal idóneo, capacitado y responsable.

14) Aportar el material y elementos necesarios para llevar a buen término cada uno de los eventos en las fechas y horarios establecidos previamente por la Entidad.

15) En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo del artículo 1º de la Ley 828 de 2003, el CONTRATISTA deberá efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral.

16) A entregar al SENA las facturas, la certificación del Representante Legal o del Revisor Fiscal de paz y salvo de pagos de seguridad social, el 1% del valor a pagar por el contrato en estampillas Pro Desarrollo de la U.P.T.C

17) Personal manipulador de alimentos: el contratista se obliga a presentar a la supervisión del contrato los documentos originales de los certificados de aptitud

médica (examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas coprológico y frotis faríngeo, apto para manipular alimentos) y certificados de capacitación en el manejo adecuado de alimentos, curso una vez al año, no inferior a seis horas, los capacitadores deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010.

- ✓ En caso de presentarse dietas especiales para aprendices con algún tipo de condición o enfermedad, previa indicación por parte del supervisor, el contratista deberá presentar la dieta o menú avalado por un nutricionista y/o Dietista y/o ingeniero de alimentos deberá contar con tarjeta profesional.

18) Efectuar fumigación cada seis (6) meses y presentar la respectiva certificación.

19) Realizar de manera trimestral control microbiológico y entregar certificación de este avalado por un laboratorio certificado.

20) Dar cumplimiento al Decreto 3075 de 1997, Decreto 1500 de 2007 (plan de saneamiento básico), las instrucciones del ministerio de protección social (Decreto 616 de 2006 2838 de 2006), el procedimiento de gramajes a través de la norma MIL STD 105 D ó NTC 2167, así como garantizar el cumplimiento de cualquier otra norma de higiene, asepsia, salubridad, nutrición o similar previa o posterior a la firma del contrato. Programa de inocuidad alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías DO-PG-008 V.1.

21) Prestar el servicio de suministro de alimentación durante los días hábiles para aprendices (lunes a viernes).

22) Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARP, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA.

23) Contar con el personal idóneo con sus respectivos cursos y/o actualizaciones vigentes en manipulación de alimentos, gastronomía, servicio al cliente y demás relacionados con sus funciones.

24) Contar con el servicio de un horno microondas, que será para el uso de los aprendices que lo requieran sin que con este se genere costo adicional alguno en las dos sedes, para los aprendices que llevan su alimentación.

25) Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA, por conducto del supervisor, apoyando las orientaciones de comunicación para los aprendices, en los espacios de cafetería, que desde el área de Bienestar al Aprendiz se diseñen. Todas y cada una de las obligaciones contenidas en el lineamiento para Restaurantes y Cafeterías DO-PG-008 del SENA, la cual será socializada con el contratista y su equipo de trabajo por parte de la entidad.

26) Contar con Registros sanitarios vigentes para la comercialización de los alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano, para tal efecto deberá presentar a la entidad los soportes respectivos.

27) A partir de la suscripción del contrato contará con un (1) mes para presentar acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio y preparación de alimentos.

28) El contratista deberá aportar en un término no mayor a un mes, luego de la suscripción del contrato, los certificados de curso o capacitación en Educación Sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, del personal que soporte el desarrollo de la ejecución del contrato.

29) El contratista deberá aportar en un término no mayor a un mes luego de la suscripción del contrato, plan de capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2647 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

30) El contratista deberá aportar en un término no mayor a un mes, luego de la suscripción del contrato, copia del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable.

31) Presentar manifiesto de entrega de residuos ordinarios, orgánicos y especiales mensualmente al supervisor del contrato. El contratista se hará responsable por el buen manejo y disposición final de estos residuos entregando la respectiva documentación que le es requerida.

32) Presentar durante el primer mes de ejecución del contrato, Guía de Vertimientos en el proceso de desarrollo de las actividades de cocina.

33) Presentar durante el primer mes de ejecución del contrato la Guía de buen uso de la energía eléctrica durante el desarrollo de las actividades de cafetería.

34) Entregar los residuos orgánicos a lombricultivos con los que contraten o que disponga la misma entidad.

35) Llevar bimensualmente a un laboratorio certificado una muestra de la alimentación servida con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los aprendices.

36) Dejar en refrigeración semanalmente una muestra del alimento servido para verificar su inocuidad en caso de presentarse alguna novedad de salud con los

aprendices.

37) Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

1.2 Obligaciones componente 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:

1) Adoptar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc).
2) 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 operativos de restaurantes y cafeterías.
3) Reportar a la ARL y a la 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 dos (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de

la enfermedad laboral. Copia del 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.

4) Contar con un plan de emergencias propio y articular al Plan Integral de Atención de Emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación.
5) Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables – Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
6) Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días.
7) Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.

1.2.1 Obligación, 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 DO-PG-002 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajador a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

1.2.2 Obligación, Equipos contra incendios.

1) El Contratista 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.
2) El Contratista 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.

1.2.3 Botiquín.

El contratista debe adquirir un botiquín dotado mínimo con los siguientes elementos:

Ítem	Elemento	Unidad	Cantidad
1	Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1

2	Baja lenguas x 20	Paquete x 20	1
3	Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
4	Apósitos para ojos	Unidad	1
5	Tijera de trauma	Unidad	1
6	Linterna con baterías	Unidad	1
7	Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
8	Guantes para examinar (no látex)	Caja x 100	1
9	Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
10	Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
11	Solución salina	Unidad de 500cc	1

El botiquín debe ubicarse en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este 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 rótulo contenga: Nombre elemento, Cantidad, Fecha adquisición, Fecha vencimiento.

1.2.4 Obligaciones Componente Sanitario.

1) Concepto sanitario

El Contratista para la preparación y servido de alimentos debe tramitar dentro de los siguientes 20 días hábiles de suscrito el contrato, la solicitud ante la autoridad sanitaria competente la inspección del sitio donde desarrollara el objeto contractual, para recibir Concepto Sanitario.

Concepto Sanitario. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, El Contratista 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 Contratista 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.

1.2.5 Obligaciones Personal manipulador de alimento.

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 los siguientes documentos debidamente actualizados:

- ✓ Certificado de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica 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 Contratista 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 que resulten necesarias.

- ✓ Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año. 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.

1.2.6 Obligaciones Alimentos.

- ✓ Todos los alimentos, materias primas e insumos 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 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.

- ✓ Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social 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.

- ✓ Los alimentos envasados que contengan grasas trans y/o grasas saturadas, deben cumplir el Reglamento Técnico establecido en la Resolución 2508 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

- ✓ La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

- ✓ los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, 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 del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.) deberán ser transportados

- ✓ 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, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

- ✓ El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

1.2.7 Almacenamiento y alistamiento de alimentos

- ✓ El Contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.

- ✓ El contratista 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 debe diligenciar éstos documentos para registrar y controlar la 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 Contratista 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.

1.2.8 Personal para recibo de alimentos

- ✓ El Contratista 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.

1.2.9 Condiciones para el almacenamiento.

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

- ✓ Los alimentos de alto riesgo epidemiológico, deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0ºC a 4ºC) o congelación (menor a -18ºC) dependiendo del tiempo de conservación deseado;
- ✓ Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar;
- ✓ Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos 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 en refrigeración o a temperatura ambiente.
- ✓ Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo

recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada;

- ✓ Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas.
- ✓ Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.
- ✓ Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

1.2.10 Distribución de las zonas de preparación:

El contratista debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimentos y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar ó 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 servido 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 su 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 esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la

ubicación de los elementos sucios, el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

1.2.11 Descongelamiento de alimentos.

El contratista 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, manteniendo el 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 deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.

En caso 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.

1.2.12 Preparación de alimentos con proceso térmico

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que involucran procesos térmicos como son: carnes, sopas, arroz, granos, tubérculos pastas, etc., los siguiente:

- ✓ La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo.
- ✓ Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.
- ✓ En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.

1.2.13 Preparación de alimentos sin proceso térmico

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, los 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 higienización.
- ✓ En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.
- ✓ Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- ✓ Cuando se requiera la adición de atún, salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

1.2.14 Servido de alimentos.

El contratista debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones:

- ✓ Mantener disponible el menú diario en lugar visible;
- ✓ La distribución de alimentos la realizará 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 proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC, 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 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, =< 4ºC)

- ✓ 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 65°C.
- ✓ De ninguna manera se permite preparar ó 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.

1.2.15 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 reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

- ✓ El Contratista implementara un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo que 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 Contratista 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, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

1.2.16 Almacenamiento de Productos Químicos

El contratista 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 ó un cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido.
- ✓ No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- ✓ Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.
- ✓ Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- ✓ No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- ✓ No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses.

1.2.17 Obligaciones el componente ambiental

El Contratista que suministre los alimentos deben 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 en la fuente, disminución progresiva de papel y manejo de residuos peligrosos.

El contratista tiene que cumplir con lo establecido en Decreto 1077 de 2015.Título2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36, En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de Manifiestos de entrega de los residuos Contractual.

1.2.18 Obligaciones componente nutricional

Profesional de Apoyo

El Contratista contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición y/o ingeniero de alimentos, 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 y/o Dietista y/o ingeniero de alimentos deberá contar con tarjeta profesional.

1.2.19 Suministro alimentario.

El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y contratistas, basados en el la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICB.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Contratista debe suministrar acorde al artículo 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 basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

- ✓ Desayuno: debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- ✓ Complemento alimentario jornada de la mañana (refrigerio): debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Este refrigerio se suministra de manera adicional no como único complemento alimentario.
- ✓ Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
- ✓ Complemento alimentario jornada de la tarde: debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- ✓ Cena: debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

Recomendación de alimentos según grupo de alimentos.

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

Adaptado de: Sistema de lista de intercambio de alimentos, Universidad Javeriana, 1996.

1.2.20 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, tienen que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros.

El Contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano responsable de la prestación del servicio. Este proceso puede ser desarrollado con apoyo de la ARL a la que este afiliado la empresa contratista o con nutricionista y/o Dietista y/o ingeniero de alimentos deberá contar con tarjeta profesional 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)”.

1.3 OBLIGACIONES DEL SENA:

1) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA en la, forma y oportunidad pactadas.
2) Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
3) Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
4) Ejercer una adecuada vigilancia y control al desarrollo de la ejecución del objeto contractual a través del SUPERVISOR designado.
5) Aprobar las garantías o las modificaciones a las mismas que el contratista constituya siempre que estas cumplan las condiciones de suma asegurada, vigencias y amparos, exigidas en el contrato.
6) Otorgar las autorizaciones respectivas para la ejecución de los servicios, siempre que el contratista cumpla con los requisitos previos para ello.
7) Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
8) Suscribir en conjunto con el contratista y el Supervisor, las actas de inicio, suspensión, reinicio, la de liquidación del contrato, y cualquier otra que se genere durante la ejecución del contrato
9) Resolver las peticiones y consultas que le haga el contratista dentro de los términos legales
10) Emitir los respectivos informes de supervisión que correspondan a los servicios ejecutados.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Por tratarse de un contrato de tracto sucesivo a monto agotable, el plazo de ejecución del contrato será hasta el Veinte (20) de diciembre de 2023 o hasta agotar el presupuesto, lo primero que ocurra, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato entiéndase registro presupuestal y aprobación de la garantía única.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Los lugares de ejecución del contrato serán:
1) La sede del Centro Minero Ubicada en el Kilómetro 7 Sector Bata de la Vereda de Morca del Municipio de Sogamoso (sede que cuenta con espacio propio SENA para arrendamiento de cafetería)

2) El sitio seleccionado para atender a los aprendices de la Sede del Centro Minero ubicada en la Carrera 11 # 10-59 de Sogamoso

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la sede del Centro Minero Ubicada en la vereda de Morca del Municipio de Sogamoso

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 cinco (5%) 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 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. 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.

GARANTÍAS:

El Proveedor, al constituir las garantías tendrá en cuenta la siguiente informacion:

Beneficiario: SENA - Centro Minero de la Regional Boyaca,
NIT: 899.999.034-1,
Domicilio: Kilómetro 7, Vereda Morca del Municipio de Sogamoso - Boyaca.

X	**Cumplimiento:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 4 meses más.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Calidad del servicio:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 4 meses más.
X	**Responsabilidad civil extracontractual:**200 SMMLV por la ejecución del contrato

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 el 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: En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación a la funcionario **Dinamizador Bienestar al Aprendiz** o a quien el Ordenador del gasto designe como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad. Y contara con el apoyo de:

Apoyo de supervisión SG-SST*: Quien apoyara a la supervisión en la verificación del cumplimiento de SST*

Apoyo de supervisión Ambiental*: Quien apoyara a la supervisión en la verificación del cumplimiento de los requisitos ambientales*.

Comité Estructurador

Revisó: Juan Jose Cañas Rincon- Apoyo Juridico Contratacion

Elaboró: Fernando Alfredo Buitrago Ortega- Apoyo Contratacion