**PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL**

**ETAPA CONTRACTUAL**

**FORMATO**
**ANEXO AL CONTRATO**
**No. CO1.PCCNTR.5947276**
**CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA Y MERCADERIA LOGISTICA Y SERVICIOS S.A.S.**

**OBJETO**: ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE-CAFETERÍA OFRECIENDO VENTA DE ALMUERZOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN EL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO, UBICADA EN LA CALLE 30 NRO 3E - 164, BARRANQUILLA ATLANTICO.

| | |
|---|---|
| **RAZON SOCIAL:** MERCADERIA LOGISTICA Y SERVICIOS S.A.S. | **NIT:** 901.460.303-8 |
| **REPRESENTANTE LEGAL:** ANDRES FELIPE CAHUANA TORRES C.C. 1002212436 de Barranquilla | **TEL:** 3005794799 |
| **DIRECCIÓN** CRA 44B 96 - 67 Barranquilla | |
| **CORREO ELECTRONICO:** aux.contabilidad@sinergiaylogistica.co | |

**VALOR Y FORMA DE PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO:**
El SENA recibirá almuerzos para los aprendices con un estimado para el presente proceso de un canon mensual de $ 5.472.000,00 en almuerzos para los aprendices de lunes a sábado por un valor de $8.000,00, para un valor total del presente contrato de $60.192.000,00, es decir un total como contraprestación de 684 almuerzos mensuales para los aprendices beneficiarios del complejo industrial 50% cada Centro de formación.

**VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL**:

| MESES | CANON |
|---|---|
| 10.5 | $5.472.000 |

**OBLIGACIONES DE LAS PARTES**

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

**Obligaciones Generales del Contratista:**

1. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad y en cumplimiento de las obligaciones definidas en los documentos del Proceso de contratación.
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.
4. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
5. El contratista mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicios originados en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o la de sus dependientes durante la ejecución del objeto y de las obligaciones del contrato.
6. Asumir bajo su absoluta responsabilidad la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas vigentes, del personal que se requiera para el desarrollo del objeto contractual.
7. Cumplir con la normatividad vigente y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo y ambientales.
8. Velar por el orden y aseo en los sitios de trabajo.
9. Utilizar materiales e insumos para la ejecución del contrato de excelente calidad.
10. El contratista deberá disponer de las herramientas y los equipos apropiados de acuerdo con el tipo de trabajo a realiza.
11. El contrato debe ser ejecutado por personal calificado, garantizando las condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional, y normas medioambientales para la disposición de desechos generados en la prestación del servicio en caso de aplicar.
12. Cumplir las instrucciones impartidas por el funcionario encargado del control y vigilancia del contrato y las demás que sean inherentes al objeto de la presente contratación.
13. Aceptar los procedimientos administrativos que determine la Entidad para la ejecución del contrato.
14. Presentar al SENA los recibos de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, en pensiones y ARL de los trabajadores a su cargo, al igual que el pago de los aportes parafiscales (Caja de Compensación, SENA e ICBF), cuando haya lugar a ello.
15. Informar al supervisor del contrato cualquier irregularidad que advierta en el desarrollo del contrato.
16. Cumplir con las demás instrucciones que le sean impartidas por el supervisor del contrato, que se deriven o tengan relación con la naturaleza del mismo.
17. Presentar la factura de venta al momento de la entrega de los elementos. En caso de estar obligado a presentar factura electrónica deberá entregarla validada

previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago delos bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, conlo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.

18. Reemplazar los bienes que resulten defectuosos o de mala calidad. Igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazode entrega, los bienes o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el CONTRATISTA no restituye los bienes defectuosos dentrodel término señalado por el SENA, éste podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
19. 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 losintereses legítimos del SENA.
20. El Contratista saldrá al saneamiento de los vicios ocultos que pudieren presentar los bienes objeto del contrato.
21. El transporte, cargue, descargue y entrega de los bienes requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del PROVEEDOR hasta que se realice laentrega total a satisfacción en el lugar indicado.
22. El contratista es responsable de cualquier daño que ocasione al SENA, a terceros con ocasión de la ejecución y desarrollo del objeto contractual.
23. El contratista tendrá el término máximo de tres (3) días hábiles posteriores ala firma del contrato o a la comunicación de aceptación de oferta para allegarlas garantías en los términos establecidos en los estudios previos y la invitación y/o pliego de condiciones del presente proceso. En caso de que éste no cumpla dicho término será causal para la declaratoria de incumplimiento del contrato. (si aplica).
24. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento alos Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridady Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.
25. El contratista deberá presentar al supervisor del contrato el soporte de entrega de elementos de bioseguridad a sus empleados y/o personal vinculado previo al inicio del contrato.
26. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad ycalidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
27. Responder de manera autónoma por la vinculación de su personal y celebración 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, horasextras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenadopor la ley 100/93 y que se causen durante la

ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personasnaturales que subcontrate.

28. Asumir el transporte y entrega de los bienes requeridos durante la ejecucióndel Contrato.
29. Avisar al SENA dentro de las doce (12) horas siguientes al conocimiento delhecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimosdel SENA.
30. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a loestablecido en la resolución 2674 del 2013.
31. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Este documentodeberá incluir como mínimo los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable.
32. Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con lossiguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y saluden el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdocon la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
33. Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad parael cumplimiento de labores.
34. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, quepodrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el carguey descargue.
35. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas debencumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio detransporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
36. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben

estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

37. Allegar certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días.
38. Presentar pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.
39. Deberá hacer entrega de soportes de registros Sanitarios de los alimentos. Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano. Resolución 2674 de 2013, Artículo 37.
40. Deberá hacer entrega de la copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos, tendrá plazo de veinte (20) días habilites desde el acta de inicio.
41. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos.
42. El contratista deberá presentar al supervisor del contrato un informe de ejecución en el cual describa de manera detallada adjuntado evidencias, las actividades realizadas.
43. Mantener al SENA indemne contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daño o perjuicios originados en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o la de sus subcontratistas o dependientes durante la ejecución del contrato.
44. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar el paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
45. El CONTRATISTA, será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que se desarrolle en virtud del contrato, así como cuando con ellos cauce perjuicios a la administración o a terceros.
46. Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), presentando certificados de afiliación y pago no mayor a 30 días, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada lo cual será verificado por el supervisor de contrato.
47. Dar cumplimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) según decreto 1072 de 2015 y resolución 312 de 2019, lo cual se verificará por parte del supervisor o interventor durante la ejecución del contrato.
48. Las demás contemplados en el artículo 5 de la ley 80 de 1993.
49. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta

ejecución del objeto de este.

50. Las demás contempladas en la ley 80 de 1.993, ley 1150 de 2007, decreto 1082 de 2015 y demás normas que rigen la materia y que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**
51. **De los productos ofrecidos en la cafetería**: En atención a lineamientos impartidos desde la Dirección general y con la finalidad de buscar estrategias que permitan vincular a los aprendices SENA en la operación de espacios de cafeterías, el operador deberá garantizar la comercialización de los productos fabricados por aprendices y estos productos deben ser avalados por los responsables de impartir la formación en los programas relacionados a preparación y manipulación de alimentos.
52. **Espacios disponibles para comercialización de los productos de los programas de formación de gastronomía y de las unidades productivas**: Dentro de las actividades a cargo del área de Bienestar al aprendiz y en coordinación con los diferentes centros de formación se ha trabajado en ferias gastronómicas que buscan incentivar en los aprendices el emprendimiento basado en los conocimientos teórico prácticos recibidos en los centros de formación por lo tanto el operador del espacio de cafeterías deberá garantizar espacios para la realización de estas actividades y la comercialización de productos previa solicitud por parte del área de Bienestar al Aprendiz.

**Obligaciones Específicas del Contratista:**

1. El CONTRATISTA debe suministrar toda la mano de obra, insumos/equiposy todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado y mantener en perfecto orden y aseo, tanto el espacio otorgado en arriendo como su alrededor.
2. Está prohibido vender dentro del espacio otorgado en arrendamiento cigarrillos, bebidas alcohólicas, revistas, publicaciones, boletas para rifas y espectáculos, y en general otros servicios y elementos diferentes al objeto de esta Solicitud de Oferta.
3. El espacio dado en arriendo deberá mantenerse en condiciones óptimas delimpieza y desinfección, incluyendo pisos, paredes, techos, mesas. El aseo deberá realizarse al iniciar y al terminar las labores diarias.
4. La eliminación diaria de basuras y desperdicios del lugar estará a cargo del CONTRATISTA favorecido con la adjudicación, quien utilizará para esta labor canecas con tapas y bolsas plásticas que estarán a cargo del CONTRATISTA, con el cumplimiento de las normas definidas por la Entidad.
5. Los inventarios y la seguridad del montaje, equipos y demás implementos del CONTRATISTA favorecido en la adjudicación, estarán a cargo de él y elSENA no responderá por los daños o las pérdidas que se ocasionen.Teniendo en cuenta lo anterior el contratista deberá, contar con todos los elementos de seguridad que salvaguarden los elementos que suministre para sostenimiento del lugar dado en arriendo.

6. En el caso que, durante la ejecución del contrato EL SENA determine proveerotros muebles para el funcionamiento de la Cafetería, el CONTRATISTA deberá aceptar el cambio de mobiliario y retirar los muebles de su propiedad.
7. El CONTRATISTÁ responderá por cualquier daño que ocasione al inmuebleque ocupa y/o a los bienes del SENA.
8. El CONTRATISTA es el único responsable por el pago de salarios, prestaciones, seguridad social de los operarios, y parafiscales, y el SENA no responderá solidariamente por éstos.
9. El CONTRATISTA deberá suministrar al supervisor del contrato las pruebas del cumplimiento de las especificaciones del pliego y del contrato que éste solicite, incluyendo los pagos al sistema de seguridad social en salud,pensiones y riesgos laborales y aportes parafiscales correspondientes a todos sus empleados vinculados por contrato de trabajo, permisos, cumplimiento de las normas internas del SENA y salud pública.
10. En el momento en que EL SENA lo requiera, se podrá cambiar de lugar el espacio otorgado, o modificar la dimensión del espacio a entregar en arriendo.
11. Aceptar las instrucciones que sobre decoración, exhibición de mercancías, control de calidad, atención al público, horarios de servicios, publicidad, entre otros, le imparta el SENA, a través del supervisor del contrato.
12. Cumplir con todos los requisitos exigidos por las autoridades para su negociocon el fin de evitar requerimientos o imposición de multas que, de ocurrir serán exclusivamente de su cargo.
13. Recaudar para su cuenta y riesgo el valor de las ventas.
14. Realizar por su cuenta la publicidad que necesite, previa autorización del SENA.
15. Mantener y conservar en buen estado el espacio que se le otorga en Arrendamiento.
16. Responder, frente a terceros de daños o perjuicios que puedan ocasionarsecon el funcionamiento de la cafetería y/o el consumo de los productos o alimentos ofrecidos, ya sea por el uso indebido de las instalaciones y equipos que se le entreguen, así como la venta, mala preparación y utilización de alimentos en mal estado susceptibles de descomposición. No será responsable EL SENA por perjuicio alguno originado por el desarrollo del contrato de arriendo siendo del contratista las indemnizaciones que particulares puedan reclamar.
17. No enajenar, ceder o gravar el espacio otorgado en arriendo, ni el negocio que opera en desarrollo de contrato.
18. El contratista no podrá efectuar ningún tipo de obra, transformación odemolición en el espacio otorgado en arriendo, salvo las de mera conservación del espacio.
19. Hacer uso correcto y adecuado del espacio otorgado en arriendo.
20. Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias en materia de legislación laboral, seguridad Social, Normas sanitarias, así como las de naturaleza fiscal o tributaria que se deriven del funcionamiento de la cafetería.

21. EL SENA no tendrá relación jurídica ni laboral con el personal contratado por el CONTRATISTA, ni durante la vigencia del contrato de arriendo, ni al finalizar el mismo. Los Contratos que se celebren con el personal necesario para el funcionamiento de la cafetería, deben liquidarse y deberá el arrendatario presentar el paz y salvo y liquidación respectiva de los mismos.
22. Suministrar uniformes, gorras, tapabocas; delantales y demás implementos que garanticen la higiénica presentación de sus empleados.
23. Suministrar el menaje, los utensilios de cocina, los artículos necesarios para la preparación de los alimentos y en general, todos aquellos bienes y elementos necesarios para el eficaz funcionamiento de la cafetería.
24. Mantener en condiciones óptimas de higiene los alimentos, al igual que las cantidades, calidades y preparación de estos. En tal sentido los funcionarios del SENA encargados del control y la vigilancia podrán en cualquier momento supervisar y cuantificar la calidad, cantidad y precios de los alimentos que se suministran. y verificar que cumplan las condiciones higiénicas de los mismos.
25. Mantener en perfecto aseo los enseres de cocina, el comedor y en general todos los aspectos relacionados con la buena presentación de la cafetería y la venta de almuerzos.
26. Cambiar o reemplazar los alimentos que resulten de baja o deficiente calidad, bajo su costo y responsabilidad
27. Mantener un servicio suficientemente ágil que garantice la rápida y adecuada atención a los usuarios.
28. Fijar en un lugar visible los precios de cafetería.
29. Realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo con las especificaciones técnicas definidas por el SENA.
30. Efectuar el mantenimiento preventivo de los equipos de dotación que EL SENA le entregue para el adecuado funcionamiento de la cafetería.
31. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.
32. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.
33. Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas. Debe utilizarse, además de jabón, hipoclorito de sodio. El piso, las mesas, las sillas, los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay) y las mesas para consumo, cuantas, veces sea necesario.

34. Realizar el mantenimiento periódico a los equipos y las instalaciones incluidosbaños, desagües, trampas de grasas y cañerías durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser entregados en el momento en que termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y del uso legítimo.
35. Suministrar en caso de daño o avería de la grifería y los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.
36. Suministrar los equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería y estos deben ser suministrados por el contratista sin costo alguno para la entidad y deberán ser referidos de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato
37. Presentar al comité de cafetería y servicios del Centro la lista de precios de los alimentos y bienes ofrecidos en la Cafetería, el cual para ser publicado deberá se previamente autorizado por el mismo.
38. EL CONTRATISTA destinará el espacio a una cafetería destinada a tender a los aprendices y funcionarios del SENA y en general a la comunidad educativa. EL SENA no garantiza el número de aprendices y funcionarios que utilicen los servicios de cafetería, por lo que el contrato se desarrolla a riesgo y ventura del arrendatario.

**El contratista ostenta la calidad de arrendatario del área destinada para el servicio de cafetería del Complejo Industrial SENA Regional Atlántico, por lo cual se compromete a:**

1. Tomar en arrendamiento el espacio o lugar destinado específicamente para la preparación, venta y consumo de los alimentos, el cuál será por el valordel canon mensual estipulado para la presente vigencia.
2. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio de cafetería y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato.
3. El Contratista deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato.
4. Regresar en perfecto estado, con los desgastes naturales por el uso, todos y cada uno de los elementos que le sean facilitados por el SENA para ser utilizados en la cafetería.
5. Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA INHERENTES AL ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERIA.**

1. El arrendamiento se efectúa salvo el derecho de propiedad y sin perjuicio de tercero y no implica cesión de dominio público, ni de las facultades que sobre el espacio tiene el arrendador.
2. HORARIOS: El horario de prestación del servicio de cafetería será de lunes a sábado:

| DIAS DE ATENCION | HORARIOS CAFETERIA | PERSONAL MINIMO POR HORARIO DE CAFETERIA |
|---|---|---|
| LUNES A VIERNES | 6.30 AM A 9:30 AM | 6 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR |
| | 9:31 A 12:00 PM | 5 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR |
| | 12:01 PM A 7:00 PM | 7 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR |
| | 10:00 PM A 5:00 AM | 2 PERSONAS |
| SABADOS | DE 7:00 AM A 2:00 PM | 3 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR |

3. El espacio del inmueble objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación de los servicios de CAFETERIA Y VENTA DE COMESTIBLES, así como procedimiento y/o transformación de productos alimentos naturales (frutas, verduras, lácteos, cárnicos, entre otros), bebidas calientes y frías y comidas rápidas, que no generen riesgos en su procesamiento y/o contaminación por olores, quedando prohibido cambiarle la destinación, así como desarrollar otro tipo de actividad comercial dentro del mismo, diferente a las antes señaladas.
4. DOTACIÒN DEL ESPACIO: El SENA por intermedio del supervisor realizará la entrega de la infraestructura física de la cafetería, así como el inventario para que sea destinación única y exclusivamente al funcionamiento de la cafetería para el servicio de los Aprendices y demás funcionarios del COMPLEJO INDUSTRIAL SENA REGIONAL ATLANTICO.
5. Los bienes como vitrinas y muebles que se requieran para el funcionamiento del servicio materia del presente contrato los suministrará el contratista, pero no podrá ingresar ni retirar muebles, enseres o mercancías sin la autorización previa del SENA. En caso de requerirlo puede ingresar aparatos eléctricos y demás equipos y herramientas necesarias para brindar un excelente servicio en la cafetería.

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RESPECTO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN**

1. Ofrecer desayunos, almuerzos y refrigerios a toda la comunidad que asiste a los Centros de Formación.
2. El contratista, deberá adquirir los alimentos en sitios autorizados para su comercialización, esto es, que cuenten con permiso y registro sanitario expedido por el Instinto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Dicha situación será verificada en cualquier momento por parte del supervisor designado por la Entidad, el cual verificará los documentos mediante la factura de compra y venta del contratista.
3. Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicio de los mismos, salarios,

prestaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipo, fumigación, control de roedores y excelente administración, sin embrago en ningún evento podrán ser más costoso que los precios de mercado.

4. Garantizar que los precios ofrecidos en la cafetería permanezcan en todo momento exhibidos al público.
5. Garantizar que el personal cuente con el carné de manipulación y preparación de alimentos, requerido en el cuerpo del presente documento.
6. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de los mismos.
7. Las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados. EL SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias con instructores y aprendices del Programa de Control de Calidad de Alimentos; para este fin, el contratista se obliga a respectivos análisis.
8. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.
9. Garantizar la publicidad de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer, a través de cartelera y/o similares, ubicada en un lugar visible al público.
10. Prestar el servicio a personal externo que visite a los Centros, en las diversas actividades propuestas dentro de las instalaciones del mismo.
11. La distribución de la venta se hará a través de fila atendida y el contratista se debe comprometer a efectuar la recolección de la zona se las mesas en forma rápida, ordenada y adecuada, de manera que se mantenga una buena presentación del lugar. Es decir, que el sitio permanezca limpio y ordenado.
12. EL SENA no se hace solidario de ninguna deuda que pueda generar u ocasionar alguno de los usuarios del servicio.
13. Suministrar espacio para que el contratista que suministre los almuerzos de los trabajadores oficiales pueda servir y entregar el suministro de almuerzos para el consumo de los trabajadores oficiales dentro del espacio de cafetería.

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RESPECTO DE LA LISTA DE PRECIOS DE LOS ALIMENTOS OFRECIDOS.**

1. El contratista deberá presentar de todos los alimentos a consumirse en la cafetería y/o restaurante, con nombre, descripción o especificación si se requiere, cantidad, unidad de medida, peso y precio teniendo en cuenta el precio del mercado popular, el cual deberá ser aprobado previa publicación del mismo en la cafetería y/o restaurante.
2. En caso de que el Oferente presente precios ofrecidos que incluyan centavos, se aproximará a la centena anterior cuando las dos últimas cifras estén por debajo de cincuenta y a la centena superior cuando las dos últimas cifras sean superiores a cincuenta.
3. El Oferente podrá ofrecer productos de alimentos procesados (Otros productos ofrecidos), los cuales deberá estipular en su propuesta, incluyendo la información

de unidad de medida, peso y precio. Estos precios no deberán ser mayores a los valores de mercado de la ciudad, EL SENA se reserva el derecho de aceptar la prestación de estos servicios adicionales o cancelarlos durante la ejecución del contrato si los precios no corresponden al mercado o no son de buena calidad.

4. El contratista se compromete a mantener visible en el punto de cafetería la lista de precios.
5. Si durante la ejecución del contrato ocurre una variación significativa de los precios ofertados. El contratista deberá solicitar al SENA ajustes de precios.
6. Los cambios de precios propuestos por el CONTRATISTA deben ser presentados por escrito al SENA quien realizará el análisis de los mismos.
7. Si el SENA determina que, si algunos de los nuevos precios están por fuera de los límites de los rangos de mercado, podrá no aceptar dicha solicitud.
8. Durante la ejecución del contrato, los precios podrán ser incrementados por el CONTRATISTA, previa autorización del supervisor del contrato y Comité de Cafetería. La propuesta deberá ser presentada en pesos colombianos.

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE CAFETERIA**

1. Ofrecer la venta de alimentos de la mejor calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada (comestibles en paquetes (snacks) de sal y dulce, debidas gaseosas, jugos, agua y café). No se autoriza la venta de cigarrillos ni bebidas alcohólicas.
2. Proporcionar como mínimo, los siguientes aditamentos: sal y azúcar y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.
3. Establecer el ciclo de menú con las recetas estandarizadas por porción y por el número de usuarios a atender en servicio de alimentación de la entidad; esto garantiza tener la misma calidad en las preparaciones.
4. Abstenerse de utilizar ingredientes nocivos para la salud, en caso de que así suceda la entidad se reserva el derecho de prohibir el uso de determinados productos.
5. Prestar atención al suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de quince (15) minutos el obtener el servicio de alimentación.
6. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad públicas exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendatario en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, prestación de comidas y condiciones higiénico sanitarias de los equipos, instalaciones y manejo. Los vegetales deben desinfectarse con Hipoclorito de sodio.
7. Limpiar permanentemente el área en donde se preparan alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga liquido desinfectante.
8. Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Los empleados del arrendatario deben tener carnet de manipulación de alimentos.

9. Prestar durante el desarrollo del contrato, informe mensual al supervisor del contrato, donde informe de las actividades desarrolladas en avance del contrato. Es importante que se dé cumplimiento con las normas higiénico- sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la normatividad posterior que lo modifique, agregue o limite.
10. Cumplir con las normas de calidad e higiene hasta el último día del contrato, y a responder por el menaje que se le haya asignado al comenzar sus actividades.
11. Almacenar las basuras, fuera del lugar de preparación y almacenamiento de los alimentos, en recipientes (canecas) tapados con bolsa plástica desechable correspondiente al residuo generado, para el transporte hasta el lugar de recolección general de basuras por cuenta del personal contratado por el arrendatario.
12. Efectuar mensualmente fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.
13. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
14. Garantizar que le despensa y cuartos fríos permanezcan totalmente aseados y debidamente organizados, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden y limpieza del lugar
15. Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario y hacer las correcciones necesarias. Así mismo deberá contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se le presenten.
16. Cumplir con las normas de seguridad que establecerá la entidad para el ingreso de personal de servicio del restaurante y transporte de alimentos.
17. Realizar por cuenta, la limpieza de las instalaciones y/o equipos suministrados por la entidad para el normal funcionamiento del restaurante, deberán realizarse periódicamente, de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por el uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
18. Ofrecer los alimentos (almuerzos, bebidas, golosinas y otros) de conformidad con los precios aprobados previamente por el Comité designado para el efecto.
19. Publicar la lista de precios aprobada por el supervisor en tamaño y lugar visibles.
20. Publicar la minuta de desayunos y almuerzos semanal en un lugar visible, en los términos señalados anteriormente.
21. Garantizar que los hornos microondas de propiedad del Centro (en el caso de que existieren) estén a disposición de los aprendices y funcionarios, quienes podrán sin ningún costo utilizarlos, así como en las instalaciones del restaurante.
22. En caso de requerir cambio de personal o contratar mayor personal, para la presentación del servicio de atención al público y preparación de los alimentos, estos deberían cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para la manipulación y preparación de los alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto

al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considera relevantes, previo aval y revisión del supervisor del contrato.

23. Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARL, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado. Lo anterior, teniendo en cuenta que este no adquiere ningún tipo de vinculación, con el SENA.
24. Contar con personal suficiente para la presentación del servicio, el cual deberá contar con la experiencia mínima requerida.
25. En caso de que el servicio demande más personal para agilidad, oportunidad en la satisfacción del cliente, el contratista deberá incluir más personal en los roles de Auxiliar de cocina y Auxiliar de cafetería u otros que el Comité considere conveniente y/o necesarios.
26. Permitir la realización de análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere necesario y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o solo como una forma de control microbiológico.
27. Recibir las instalaciones físicas de cocina y cafetería, instalaciones eléctricas, gas y agua, equipos (hornos, y otros) y muebles discriminados y relacionados conforme al inventario oficial, que se entregará mediante acta la cual es parte integral del presente contrato.
28. Suministrar el menaje de cocina necesario para la prestación cabal del servicio, a saber: ollas, vajillas, cubiertos, elementos desechables etc.
29. El contratista no podrá tener ningún elemento por fuera de las instalaciones que entrega el SENA, tales como: canastillas, bombonas de gas, equipos, asadores, salvo autorización expresa de la Subdirección del Centro.

**OBLIGACIONES SOBRE NORMAS DE HIGENE Y MANEJO DE ALIMENTOS.**

1. Ofrecer el menaje del restaurante: a) la vajilla debe ser de loza b) los vasos en vidrio. c) los cubiertos de metal, línea hotelera. d) las bandejas deben ser grandes para la prestación de un mejor servicio.
2. Garantizar que los empleados ubicados en el área de prestación de alimentos deben usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos:
   - Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
   - Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas limpias y sin esmalte.
   - Usar calzado antideslizante cerrado, de material resistente e impermeable.
   - De ser necesario el uso de guantes estos deben mantenerse limpios sin roturas o desperfectos y de ser tratados con el mismo cuidado
   - higiénico de las manos sin protección El material de los guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
   - Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
   - No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

- En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- En general no se permiten visitantes en las áreas de preparación, si por fuerza mayor es necesario recibir visitantes, esto deben ser autorizados por el supervisor del contrato y se debe verificar que cumpla con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.

**OBLIGACIONES DEL SENA:**

1. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.
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. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
5. Realizar la supervisión de la ejecución del contrato según el manual de supervisión y el marco legal vigente.
6. Las demás establecidas en la normatividad vigente y que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato.

**OBLIGACIONES AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.**

| DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO | ETAPA |
|---|---|
| Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes) | |
| El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado. | Precontractual |

| | |
|---|---|
| Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.<br>- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.<br>- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.<br>Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato. | Contractual |
| Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos. | Contractual |
| Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013. | Contractual |
| Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).<br><br>Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA). | Contractual |
| El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente. | Contractual |
| Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. | Contractual |
| Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios | Contractual |

| | |
|---|---|
| de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje | |
| Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen en las instalaciones de la cafetería | Contractual |
| Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que en la medida de lo posible sean biodegradables. | Contractual |
| Certificar y seguir la implementación de las recomendaciones de buenas prácticas, en el uso Eficiente de la Energía:<br>* En espacios con climatización deben permanecer puertas y ventanas cerradas.<br>* El sistema de iluminación debe permanecer apagado cuando no exista personal ejecutando actividades dentro de las instalaciones de la cafetería<br>* Si se requiere uso de agua, debe ser de manera responsable y eficiente, promoviendo la reutilización en los casos que aplique.<br>* Realizar un uso eficiente del gas. | Contractual |
| Contar con un sistema de pretratamiento previo de aguas residuales, como trampas de grasas. Para realizar descargas de vertimientos al sistema de alcantarillado. | Contractual |
| Realizar mantenimiento del sistema de tratamiento previo de aguas residuales cada 6 meses o cuando se requiera. Y conservar registros de mantenimiento mediante formato establecido por el SENA. | Contractual |
| Conservar certificados de disposición de los residuos retirados en cada mantenimiento realizado, que deberán ser emitidos por un gestor autorizado. | Contractual |
| Para el uso de equipos y aparatos eléctricos el contratista deberá emplear preferiblemente equipos de uso final de energía que tengan la etiqueta de eficiencia energética o su equivalente, deberá ser A o B, con el fin de que se | Contractual |

| | |
|---|---|
| encuentre dentro del rango de menor consumo de energía eléctrica:<br><br>* RETIQ tipo B o inferior<br><br>* EU tipo B o inferior<br><br>* Energy Star o equivalente<br><br>Los equipos que deben tener algún tipo de etiquetado de eficiencia energética o demostrar con certificaciones de fabricante o comercializador que son los mas eficientes del mercado son:<br><br>*Acondicionadores de aire para recintos y unitarios.<br><br>*Equipos de cómputo.<br><br>*Refrigeradores y/o congeladores de uso doméstico y comercial.<br><br>* Lavavajillas.<br><br>* Lavadoras y lavadoras-secadoras.<br><br>* Frigoríficos, incluidos frigoríficos para vinos.<br><br>* Lámparas.<br><br>* Pantallas electrónicas, incluidas televisores, los monitores y las pantallas digitales de señalización.<br><br>* Balastos electromagnéticos y electrónicos para iluminación.<br><br>* Motores eléctricos monofásicos desde 0.18 kW hasta 373 kW.<br><br>* Motores eléctricos trifásicos desde 0.18 kW hasta 373 kW.<br><br>* Lavadoras de ropa eléctrica de uso doméstico.<br><br>* Calentadores de agua eléctricos tipo acumulador. | |

| | |
|---|---|
| * Gasodomésticos para cocción.<br><br>* Calentadores a gas de paso. | |
| Deberá contar con un cronograma y planificación de mantenimientos a realizar a todos los equipos y aparatos eléctricos que emplee para prestar servicios en el área de cafetería. | Contractual |
| Contar con soportes de mantenimiento realizados a todos los equipos y aparatos eléctricos que emplee para prestar servicios en el área de cafetería, según el cronograma de mantenimiento. Lo anterior, con el fin de garantizar la eficiencia energética de estos | Contractual |
| Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019 | Contractual |
| Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces.<br><br>Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores | Contractual |
| De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica | Contractual |
| **Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos** | |
| Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura | Contractual |

| | |
|---|---|
| del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue. | |
| Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. | Contractual |
| Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces.<br><br>Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores | Contractual |
| Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:<br>- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.<br>En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.<br>Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos. | Contractual |
| Acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo. Equipos contra Incendios | Contractual |

| | |
|---|---|
| El arrendatario debe adquirir un botiquín dotado con los siguientes elementos: aplicadores, baja lenguas, bolsa de residuos, compresas, collar cervical, curitas, esparadrapo de tela x rollo de 4 o 5" , esparadrapo Micropore, gasas estériles, gel anti-bacterial, guantes nitrilo o látex, inmovilizador cervical graduable, inmovilizador miembros superiores, jeringas, linterna básica con pilas de repuestos, libreta y esfero, manual primeros auxilios, mascara de reanimación RCP , pito o silbato, radio pequeño con pilas de repuesto, solución salina, tapabocas, termómetro digital o de mercurio, tijera de trauma, venda elástica 2, 3 y 5 yardas, venda de algodón 3x5 y 5x5 yardas y venda triangular. | Contractual |
| El arrendatario debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) tipo K y CO2 | Contractual |
| Aportar carta de compromiso para dar cumplimiento a los requisitos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo en la etapa de ejecución contractual. | Contractual |

**PERSONAL CON EL QUE DEBE CONTAR EL CONTRATISTA PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

Para el servicio el contratista debe contar con un administrador, y el personal requerido para una excelente prestación del servicio y con la asesoría de un nutricionista o ingeniero de alimentos encargado que los menús cumplan con lo establecido en la oferta presentada y aprobada por el SENA; en todo caso el personal deberá contar con una experiencia mínima de tres años y debe estar certificado en su hacer y en buenas prácticas de manipulación, con carnet de manipulador de acuerdo a lo estipulado por la Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2074 de 2013.

El oferente deberá contar como mínimo con el siguiente personal:

| DIAS DE ATENCION | HORARIOS CAFETERIA | PERSONAL MINIMO POR HORARIO DE CAFETERIA |
|---|---|---|
| LUNES A VIERNES | 6.30 AM A 9:30 AM | 6 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR |
| | 9:31 A 12:00 PM | 5 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR |
| | 12:01 PM A 7:00 PM | 7 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR |
| | 10:00 PM A 5:00 AM | 2 PERSONAS |

| | | |
|---|---|---|
| SABADOS | DE 7:00 AM A 2:00 PM | 3 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR |

**MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES SURGIDAS CON OCASIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y DEL CONTRATO A CELEBRAR**.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.5.4 del decreto 1082 de 2015; el SENA es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición en Grandes Superficies; en este caso se le solicitara al contratista una garantía para amparar el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el contrato, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

| |
|---|
| **Cumplimiento:** por el (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad. Tal garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. (No podrá ser inferior al 20% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada. Debe tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato. En el evento en que el valor del contrato sea superior a 1.000.000 SMMLV aplican las reglas establecidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto reglamentario 1082 de 2015.) |
| **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del Contrato, por el término de duración del contrato y tres (3) años más, contados a partir de su perfeccionamiento. |
| **Calidad del servicio:** Equivalente al (10%) del valor del contrato, por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más, a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.<br>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.) |
| **Póliza de Responsabilidad extracontractual: Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Equivalente a 200 SMMLV al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el periodo de ejecución del contrato a fin de garantizar la responsabilidad civil frente a terceros. |

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 SENA dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la firma del acta.

El Contratista deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía a que se refiera el contrato. Será a cargo del Contratista el pago oportuno de todas las primas y erogaciones de constitución y mantenimiento de la garantía. En caso de que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del contrato resultante, o en cualquier otro evento, el contratista se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes.

**MULTAS**: En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de mora o retardo en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del CONTRATISTA o de las condiciones ofrecidas en la propuesta que deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y su liquidación y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor del **SENA** multas equivalentes al uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada semana de mora. En ningún caso el monto de las multas impuestas al Contratista podrá superar el diez por ciento (10%) del valor del contrato. El simple retardo imputable al Contratista dará origen al pago de las multas previstas en este numeral, sin necesidad de requerimiento alguno para constituirlo en mora. El Contratista autoriza al SENA para que descuente, de las sumas que le adeude, los valores correspondientes a las multas impuestas, una vez las mismas se causen. De no existir tales deudas o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de las multas, el SENA podrá obtener el pago total o parcial de la multa mediante reclamación de pago ante la compañía de seguros, haciendo efectivo el amparo de cumplimiento otorgado con la garantía única. No obstante lo anterior, en el evento en que, a pesar de la mora y de la acusación y efectividad de la correspondiente multa, el Contratista logre cumplir con el objeto del contrato dentro del plazo máximo de ejecución del objeto contractual previsto, y si de otro lado, ha cumplido con la totalidad de las demás obligaciones a su cargo, derivadas del presente contrato, el SENA podrá acordar con el Contratista , en el acta de liquidación del contrato, la reducción del valor total de las multas que aún se encuentren pendientes de pago, hasta en un cincuenta por ciento (50%). PARAGRAFO: Será el señalado en el manual de contratación del SENA, vigente en el momento de su aplicación.

**CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** Si el **CONTRATISTA** no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato o a las condiciones ofrecidas en la propuesta que deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y su liquidación, o se diere lugar a la declaratoria de caducidad del contrato pagará al **SENA**. El SENA podrá hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria, por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, suma que se estipula como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se le causen, sin perjuicio del derecho a obtener del interventor y/o de su garante el pago de la indemnización correspondiente a los demás perjuicios que con dicho incumplimiento se le hayan irrogado. El Contratista

autoriza a el SENA a descontarle, de las sumas que le adeuden, los valores correspondientes a la pena pecuniaria aquí estipulada. De no existir tales deudas o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad de su valor, el SENA podrá obtener su pago mediante reclamación de pago ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía única. El valor de la pena pecuniaria pactada se calculará sobre el valor total del contrato. La aplicación de la pena pecuniaria establecida en el presente numeral deberá estar precedida del procedimiento establecido en el contrato, y culminará, en cualquier caso, con la expedición de un acto administrativo motivado. El acto administrativo, además, declarará el incumplimiento definitivo de las obligaciones y, según corresponda, la terminación o caducidad del contrato.

**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 por razón de los servicios motivo del contrato, o a utilizar cualquier otro medio legal.

**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.

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

**SUSPENSIÓN:** El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del CONTRATISTA. **PARÁGRAFO:** En caso de suspensión el (la) CONTRATISTA se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

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

**SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA** De conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión del SENA, adoptado mediante Resolución 202 del 10 de febrero de 2014, proferida por el Director General del SENA, el Subdirector del Centro designará al supervisor del contrato, quien será el encargado para ejercer la supervisión de contrato y certificará el cumplimiento del mismo.

En razón a lo anterior los ordenadores del gasto del Centro Nacional Colombo Alemán y Centro Industrial y de Aviación designan la supervisión de la ejecución del contrato al funcionario Eduardo De Jesús Gomez Peña, Profesional G-01 del área de infraestructura y Logística 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 V.5, Código GCCON-M-002 del 20 de noviembre de 2020.

*Revisó: Jaime Alberto Julio Perdomo.*
*Apoyo Jurídico de Adquisición de Bienes y Servicios CNCA*
*Proyectó: Fabian Andres Conrado Sarabia.*
*Apoyo a la gestión contractual de bienes y servicios del CNCA*