SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

CLAUSULADO

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA N° SAMC-BYC-CDAA-005-2020

Además de las obligaciones descritas a través de la Plataforma SECOP II en Información General, Condiciones, Bienes y Servicios, Documentos de Proveedor, Documentos del Contrato, Información Presupuestal, Ejecución del Contrato, Modificaciones e Incumplimientos, el futuro contratista al momento de aprobar el contrato, acepta libre y voluntariamente adherirse a las clausulas y estipulaciones que a continuación se establecen:	
OBJETO:	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL BOYACÁ DE CONFORMIDAD CON EL *PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR DE LOS APRENDICES DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA Y CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO 2003-2004 ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Y EL SINDICATO DE TRABAJADORES OFICIALES DEL SENA — SINTRASENA*
FECHA DE PUBLICACION:	2 de abril de 2020
CONSULTA DE DOCUMENTOS:	Los documentos en el marco de la presente convocatoria pública podrán consultarse únicamente en la PLATAFORMA SECOP II
OBLIGACIONES: DEL CONTRATISTA:	1) **<u>El precio de los alimentos:</u>** (almuerzos, desayunos, cenas, bebidas, golosinas y otros) aprobados por parte del SENA, serán publicados en forma permanente en la cartelera informativa del Restaurante-Cafetería, con la firma del Subdirector del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial: cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el supervisor del contrato quien verificará para ello los precios del mercado. 2) Prestar durante toda la ejecución del contrato, un servicio óptimo y eficiente, teniendo en cuenta que los aprendices y trabajadores oficiales, tomen oportunamente su alimentación. 3) Suministrar los alimentos bajo las condiciones económicas y técnicas de acuerdo al pliego de condiciones definitivos y demás documentos del proceso. 4) **<u>Los alimentos deben ser frescos</u>**, es decir, su elaboración debe ser el mismo día en que se requieran. Y dotar la cafetería de alimentos suficientes para un buen servicio.

	5) El alimento debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. 6) **Los productos cárnicos** deben ser elaborados en aplicación del decreto 1500 de 2007 y la resolución 240 de 2013 expedidos por el Ministerio de la Protección social. Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 del Ministerio de la protección social. 7) **Adecuación de mobiliario:** Para la puesta en marcha del restaurante y cafetería, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio, adicionalmente deberá realizar la señalización, instalación del extintor y botiquín. 8) **La distribución de la alimentación** se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del contratista deben efectuar la recolección de la vajilla, organizar y limpiar las mesas y sillas. 9) Garantizar la prestación del 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 diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de alimentación. 10) **Forma de distribución de los alimentos:** a) Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa. 11) El **Contratista debe contar el número de empleados*** ** necesarios para la prestación del servicio, los cuales corresponden a un (1) administrador, un (1) profesional en nutrición, un (1) Chef o jefe de cocina, un (1) auxiliar de cocina y cafetería, mínimo dos (2) meseros, cajero, personal de limpieza y desinfección, etc. El cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida, salvo que la misma se encuentre previamente empacada. 12) La **presentación del producto final** refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello el contratista tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones: la vajilla podrá ser de loza o desechable; si alguna pieza de la vajilla presenta desperfecto, deberá eliminarse o cambiarse por una nueva; la vajilla deberá contar como mínimo: vaso para la bebida de 240cc, cubiertos como cuchara, cuchillo y tenedor, servilleta completa; las preparaciones deben servirse de tal forma que los alimentos no se mezclen entre sí; antes de distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, este no será entregado al usuario; En caso de visitas de

	aprendices o personal vinculado al Sena se deberá abastecer las necesidades de alimentos que se requieran. 13) 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. 14) **Presentar al supervisor del contrato los menús a ofrecer** con la variedad y calidad nutricional ofrecida en la propuesta aprobada por el SENA; avalados por un profesional nutricionista o ingeniero de alimentos, el día veinticinco (25) de cada mes. 15) Prestar el servicio de cafetería en cada una de las siguientes **categorías** — Bebidas no alcohólicas calientes. — Bebidas no alcohólicas frías — Productos de panadería, pastelería, paquetes, etc., en forma eficiente y económica con variedad de surtido. 16) Utilizar recipientes BIODEGRADABLES y/o ENVASES REUTILIZABLES para jugo, agua, tinto, leche, café en leche y servilletas de papel. 17) Adquirir el **menaje,** equipo de cocina y demás elementos necesarios para prestar un eficiente servicio. 18) Restituir los bienes muebles, enseres, batería de cocina, nevera y menajes entregados como parte del inventario de la cafetería, en la misma cantidad y estado en que los recibió al tiempo de terminación del contrato. 19) **El personal requerido por el Contratista, debe estar capacitado y certificado,** portando siempre el carnet de manipulación de alimentos por una Entidad o empresa autorizada para ello. Con el fin de dar 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 considere relevantes. 20) **A la firma del acta de inicio del contrato** y de acuerdo a las exigencias de ley o por necesidades del servicio se deben presentar los siguientes exámenes de laboratorio del personal que manipula los alimentos: Frotís de uñas, Fosas nasales, cultivo faríngeo, carpológico y serología; estos resultados deberán tener consulta médica y demostrar que han sido tratados si es del caso, con una fecha de expedición no superior a ocho (8) días. 21) **Contar con el personal suficiente para el suministro de alimentos** en horas de alto movimiento de clientes. Para lo cual debe contar con el

	suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de alimentación. Los alimentos tendrán que servirse a una temperatura adecuada al tipo de alimento. 22) **Vestuario del personal:** El contratista debe suministrar y garantizar la utilización de ropa adecuada (delantal, gorro que cubra todo el cabello, guantes, tapabocas, zapatos antideslizantes, etc.) al personal que labore en la cafetería, a organizar los alimentos que se encuentren en la despensa, a capacitar al personal en atención al público. 23) **Normas para la presentación del personal:** a) Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. b) No podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e infección intestinal c) No se permitirá que se vincule personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general costeado por el contratista. 24) Prohibir el arreglo personal dentro de la cafetería (peinarse, maquillarse, etc.), el ingreso en pantaloneta, a exigir el orden para la atención en mesa. 25) Contar con todo el personal necesario para suministrar el servicio de alimentación en la cafetería del centro. 26) Destinar el local arrendado al funcionamiento de la cafetería y restaurante del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial. 27) El **horario del servicio en el Centro** será de las 7:00 a.m a 7:00 p.m de lunes a viernes y el día sábado en el caso que haya una actividad académica o de bienestar de los aprendices, se le informará al contratista cuando se requiera que el servicio sea suministrado, sin embargo el contratista seleccionado deberá tener disponibilidad de servicio en caso de implementarse la jornada Nocturna en el Centro. 28) **Caseta adicional:** El contratista debe destinar una caseta adicional para la prestación del servicio, en caso de presentarse aumento en la afluencia de comensales, a fin de evitar traumatismos o demoras. 29) **Planillas de control:** El contratista debe llevar una planilla diaria en la que se registre y firme cada trabajador oficial. Para el caso de los aprendices será enviada una planilla previa aprobación del Líder de bienestar de los aprendices del Centro, para lo cual, El aprendiz se debe identificar con su carné estudiantil y firma. El SENA podrá modificar este procedimiento.

	30) El contratista debe dar cumplimiento al decreto 3075 de 1997, decreto 1500 de 2007, Ley 1355 de 2009, las instrucciones del ministerio de protección social (decretos 616 de 2006 y 2838 de 2006), así como garantizar el cumplimiento de cualquier otra norma de higiene, asepsia, salubridad, nutrición o similar previa o posterior a la firma del contrato. 31) **El SENA hará controles y muestreos en materias primas y productos** terminados del restaurante y cafetería en los laboratorios del Centro; en caso de presentarse alguna irregularidad el contratista debe asumir el pago de los controles en un laboratorio con certificación ISO. En el evento de encontrar alguna inconsistencia, el supervisor dará un tiempo prudente para que el contratista la corrija, en caso contrario el SENA podrá imponer multas sucesivas por cada día de incumplimiento por el 1% del valor del contrato. Si transcurrido el plazo señalado persistiere dicho incumplimiento, el SENA impondrá por una sola vez, una multa equivalente al 10% del valor del contrato a título de clausula penal pecuniaria. Si por causa del suministro de alimentos y bebidas, se llegaré a causar algún daño o malestar comprobado a cualquier persona, el contratista asumirá toda responsabilidad por gastos médicos, incapacidades y transportes. 32) Efectuar el **mantenimiento preventivo y correctivo mediante revisión periódica mensual de las instalaciones y equipos,** cuando estas sean consecuencia de la tenencia y uso del contratista o sus empleados, lo cual se llevará a cabo durante los periodos de descanso de los funcionarios y aprendices del Centro, en este caso los costos que demande la reparación y mantenimiento de los elementos serán por cuenta del contratista, el SENA se reserva el derecho a verificar que esta labor se cumpla en forma eficiente y oportuna. 33) **Manual de Operaciones**: El contratista debe tener disponible en el restaurante un Manual de Operaciones que será la Guía de trabajo para: manipulación de alimentos, funciones del personal, ciclo de menús, minuta patrón, recetas estandarizadas, porciones estandarizadas; cumplimiento de normas de higiene, limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, manejo de agua, técnicas y procedimientos de almacenamiento y seguridad industrial según decreto 3075/97.Los insumos deben conservarse en canastas porta alimentos y equipo propio de bodegaje y distribución que se encuentre en buenas condiciones físicas e higiénicas. Los OPERADORES tomarán las medidas pertinentes para la protección, almacenamiento y conservación técnica de los alimentos y demás productos. 34) Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general. 35) Mantenerse a paz y salvo con el pago al sistema de seguridad social y parafiscales tanto del contratista como de sus empleados.

	36) Prestar un buen servicio al cliente para todo el personal que utilice el servicio de la cafetería y restaurante. 37) Mantener estricto control de las entradas y salidas de las instalaciones del SENA, de los víveres e insumos mediante aviso al celador de turno. De lunes a viernes en jornada laboral. Y lo sábados y domingos de 8:00 a.m a 1:00 pm 38) El contratista podrá considerar como proveedor al SENA, a través de los productos que se elaboren en la planta agroindustrial previa programación. 39) En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería, éstos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el período de ejecución del contrato. 40) **Fumigaciones:** Efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades. 41) **El contratista deberá realizar un adecuado manejo de los desperdicios:** a) depositar directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, b) Los desperdicios deberán retirarse del sitio de almacenamiento, preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día, fuera de las instalaciones del Centro. 42) El contratista se obliga a entregar al SENA mensualmente una copia de la relación de los pagos de salarios de cada una de las personas con quien contrate, incluida la liquidación de las prestaciones sociales del personal que labora bajo su dependencia, además deberá entregar mensualmente al SUPERVISOR del contrato copia de los pagos realizados al sistema de seguridad social tales como salud, pensión, ARP. 43) El contratista debe pagar los derechos de SAYCO Y ACINPRO en el caso de ser necesario. 44) El suministro de los alimentos se debe realizar dentro de las condiciones más higiénicas y salubres posibles. Será obligación del contratista el suministrar en condiciones higiénicas y sanitarias, como la calidad de platos, tazas, pocillos, vasos, cubiertos, empaques, plásticos, utensilios, menaje o cualquier otro elemento que se requiera para un correcto proceso de alimentación. 45) En cuanto al **COMPONENTE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, deberá Adoptar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc).

	46) **Respecto Inspecciones de seguridad**, será obligación acompañar al Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional y miembros del COPASST, previa notificación a la Supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el Programa de Inspecciones Planeadas GTH-PG-002 V.03 del SENA orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajador a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros, 47) **En relación al concepto sanitario, deberá tramitar 20 días hábiles suscrito el contrato de cafetería y restaurante,** la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, para la solicitud de concepto sanitario; 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. Sin embargo, 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. 48) Frente al 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, certificado de capacitación, formato de revisión diaria de operarios). 49) **Respecto a la Adquisición de 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 riego, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria. 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. La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizara de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frío, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 240 de 2013 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

	50) **Conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, el Contratista debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA** de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la resolución 0719 de 2015 por ejemplo producto pre-cocidos o fritos a base de maíz papa, yuca, harina o féculas de cereales 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.). 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. 51) **En cuanto al 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. 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 corno son Carnes frescas, pollo, pescado lácteos y sus derivados: productos derivados cárnicos y otros que requieran refrigeración o congelación. Así mismo, el Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y los 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. 52) **Respecto al 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 realizado 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 utilizados adecuadamente. 53) En cuanto a las 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 (0°C a 4°C) o congelación (menor a -18°C) 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. 54) En lo que tiene que ver con el **Sistema de rotulado de materia prima.** Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, El Contratista debe implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto. -. Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el contratista debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos que indique en forma legible nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso número del lote y contenido neto. -. Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR PRIMEROS EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso El Contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

	55) **<u>Frente a la Distribución de las zonas de preparación,</u>** 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 o disminuir el riesgo de la contaminación cruzada, así: -. Zona de preparación de jugos y ensaladas: debe estar destinada para el pre alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías; -. Zona caliente: 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: 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: 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, además contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos. 56) En relación al Descongelamiento de alimento, 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. 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. 57) En lo que tiene que ver con la 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 65°C 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. 58) Cuando se trate de preparación de alimentos sin proceso térmico, el contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos corno 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 o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento debe 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, aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido. 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 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 65C, 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 o inferior a 4°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura. -. Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido. -. Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de

	tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, =<- 4°C). -. En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C. De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas. 59) En lo que tiene que ver con el **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 o 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 adquirir desinfectantes para almacenados por más de seis meses. 60) **En el componente nutricional, el Contratista contara con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición,** con el fin de apoyar en el servicio de alimentación, la realización de las siguientes actividades: -. elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales; -. Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentados; -. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios; -. Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de Vida Saludable; -. El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional. 61) El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y contratistas, basados en las *Guía Técnica con Lineamientos de Seguridad y Salud en el trabajo para restaurantes y cafeterías GTH-G-003,* 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 de manera balanceada.

	62) **Frente al componente ambiental**, el Contratista que suministren 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. 63) **En relación a la 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. 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. Por lo tanto, el Contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano, responsable de la prestación del servicio. Este proceso debe ser despachado por un profesional que tenga las competencias técnicas requeridas de acuerdo al tema que se vaya a desarrollar, por ejemplo nutrición, enfermería, fisioterapeuta entre otros. Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual. 64) **En lo que tiene que ver con Implementos para la Higienización,** 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. 65) **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 organizadas.

	Parágrafo 1: Las partes dejan constancia que el presente contrato por tratarse de un proceso contractual regulado por la Ley 80/93, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, no origina ni conlleva entre las partes ninguna relación de naturaleza laboral, por tanto los pagos que se hagan con base en él no son salarios ni generan prestaciones sociales al contratante **Parágrafo 2:** El SENA se reserva el derecho de modificar los recorridos descritos, siempre y cuando así se determine y justifique, de acuerdo con en el numeral 2. "**Especificaciones esenciales – características técnicas mínimas"** suprimir o reemplazar alguno de estos siempre y cuando no se altere el equilibrio económico del contrato, en este sentido ante tal evento no se generarán costos adicionales a favor del contratista más allá del presupuesto oficial establecido en el contrato.
OBLIGACIONES DEL CEDEAGRO:	1) Obrar de buena fe en la ejecución del contrato. 2) Cancelar oportunamente las facturas y/o cuentas de cobro presentadas, previos los trámites administrativos a que haya lugar. 3) Realizar la supervisión del contrato y solicitar informes periódicos al contratista.
SUPERVISIÓN:	La supervisión estará a cargo de la persona de planta que sea delegado por el Subdirector de **Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial** del SENA Regional Boyacá, o quien haga sus veces. El Supervisor/a verificará el cumplimiento de los requisitos para la ejecución del contrato y ejercerá las obligaciones establecidas proyectar el Acta de liquidación, previa presentación del informe final de supervisión en el Manual de contratación, al igual que las establecidas por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, además de las contenidas en la Resolución N° 1853 de 2017, Resolución N° 0202 de 2014. El funcionario designado deberá cumplir con las obligaciones propias de la supervisión. Las cuales están disponibles en el Link http://compromiso.sena.edu.co/
SUSPENSIÓN:	El plazo de ejecución del contrato podrá suspenderse en los siguientes eventos: 1. Por circunstancias de fuerza mayor y caso fortuito. 2. Por mutuo acuerdo entre las partes, siempre que de ello no se deriven mayores costos para EL SENA, ni se causen perjuicios al mismo. **Parágrafo Primero**: La suspensión se hará constar en acta motivada, suscrita por las partes. **Parágrafo segundo**: El término de la suspensión no se computará para efecto de los plazos del contrato de prestación de servicios, pero el contratista se obliga a la ampliación de la garantía única de cumplimiento (si aplica), en proporción al tiempo que dure suspendido el contrato de prestación de servicios.

CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN:	El CONTRATISTA no podrá ceder, ni subcontratar total o parcialmente, la ejecución del objeto contractual sin el consentimiento y la aprobación previa y escrita del SENA, la cual podrá reservarse las razones que le asistan para negar la cesión. Para efectos de la cesión, el cesionario deberá cumplir con los requisitos previstos en el estudio previo y su respectivo acto de justificación, que antecedió al presente contrato.
AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL:	El contratista se obliga a desarrollar el objeto contractual por su cuenta y riesgo bajo su exclusiva responsabilidad. Por lo tanto, este contrato no genera vínculo laboral alguno entre el CONTRATISTA, sus empleados o dependientes y el SENA.
INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:	Con la firma del presente contrato el CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento que no se haya incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad a que se refiere el artículo 8° de la Ley 80 de 1993 los cuales declara conocer y que se encuentra a paz y salvo con el Tesoro Nacional y con el SENA, o que adeudándole no han vencido los términos para su pago y que no es deudor del estado o que si es deudor ha suscrito acuerdos de pago vigente.
INDEMNIDAD:	El contratista se obliga a mantener indemne a la entidad de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el CONTRATISTA o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato.
TERMINACIÓN:	Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: 1. Por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios a la entidad, previa certificación expedida por el supervisor del contrato. 2. Por declaración de caducidad o terminación unilateral, en los términos previstos en los artículos 17 y 18 de la Ley 80 de 1993, y en el evento de la caducidad prevista en la Ley 828 de 2003. 3. Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. 4. por fuerza mayor o caso fortuito, que hagan imposible continuar su ejecución. 5. Por no constituir, modificar y/o prorrogar, sin justa causa, la garantía única de cumplimiento dentro del término que se le señale para el efecto. Parágrafo: En cualquiera de los eventos de terminación, se procederá a la liquidación del contrato.
LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:	El presente contrato será objeto de liquidación de común acuerdo por las partes dentro de los cuatro (4) meses, contados a partir de la terminación del plazo de ejecución del mismo, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1.993. Si el CONTRATISTA no se presenta para efectos de la liquidación del contrato o las partes no llegan a ningún acuerdo, el SENA procederá a su

	liquidación de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 61 de la citada ley, para lo cual proferirá Resolución motivada susceptible del recurso de reposición.
PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN:	El presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes en la plataforma SECOP II. Para su ejecución se requerirá de la constitución de la Garantía Única, por parte del CONTRATISTA y la aprobación de la misma por parte de EL SENA y la expedición del registro presupuestal respectivo y la suscripción por parte del supervisor y contratista, del acta de inicio.
DOMICILIO:	Para todos los efectos legales y fiscales atinentes a este compromiso, las partes acuerdan como domicilio contractual, el **Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial** ubicado en el Kilometro 1 Duitama vía Pantano de Vargas. Las partes conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las estipulaciones contenidas en el presente documento.