ACTA DE INICIO No. 002-2024

CONTRATO No:	6429105-2024
TIPO DE CONTRATO:	SERVICIOS
OBJETO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE AVIACIÓN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.
VALOR:	$65.662.500
CONTRATISTA:	MERCADERIA LOGISTICA Y SERVICIOS S.A.S.
NIT:	901.460.303-8
REPRESENTANTE LEGAL:	ANDRES FELIPE CAHUANA TORRES
SUPERVISOR DESIGNADO:	JAIRO ENRIQUE CASTILLA MARRUGO
PLAZO:	7 MESES
LUGAR DE EJECUCIÓN:	SENA INDUSTRIAL CALLE 30 No. 3E-164

En la ciudad de Barranquilla a los diecinueve (19) días del mes de junio de 2024, entre los suscritos Hernando Luis Estarita Tapias identificado con la cédula de ciudadanía N°.72.001.906, Expedida en Barranquilla, en calidad de Subdirector (e) del Centro Industrial y de Aviación Barranquilla Regional Atlántico, y Jairo Enrique Castilla Marrugo, identificado con la cedula de ciudadanía No.8.745.521, expedida en Barranquilla, en calidad de Supervisor por el SENA, y por la otra parte, Andrés Felipe Cahuana Torres, identificado con cédula de ciudadanía No.1.002.212.436 Expedida en Sabanagrande, hemos convenido suscribir el acta de inicio del Contrato No.6429105-2024, bajo los términos que anteceden y los siguientes:

Número y fecha del registro presupuestal: Número de RP 429524 de fecha 18/06/2024

Fecha de aprobación de las garantías: Fecha 19/06/2024

Fecha de inicio: Fecha 19/06/2024

Fecha de Terminación: Fecha 31/12/2024

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta.
2. Proveer los elementos solicitados en el contrato, de manera que garanticen la seguridad de los funcionarios, con altos niveles de calidad.
3. Cumplir a cabalidad el objeto contratado.
4. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.
5. Asegurar la calidad sanitario e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines.
6. Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.
7. Establecer las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.
8. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo y las consagradas en el Código de Comercio y demás normas vigente.

1. Obligaciones Específicas del Contratista:

1. El contratista se compromete realizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.

2 Los almuerzos deberán ser suministrados diariamente y ser entregados en el sitio solicitado por el SENA, deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos del suministro. El suministro comprende en la entrega del subsidio de alimentación en el Centro industrial y de aviación del SENA Regional Atlántico y cada uno de los nodos donde se encuentren ubicados los trabajadores oficiales.

3 El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.

4 El contratista deberá cumplir con brindar diariamente los menús acordes a la necesidad suministrada y concertada con la organización sindical de trabajadores oficiales, si durante la ejecución se evidencia incumplimiento el supervisor del contrato iniciará las acciones pertinentes y aportar evidencias para declarar incumplimiento del contrato.

5 El contratista una vez adjudicado el contrato se compromete a realizar una caracterización de la población para de esta forma adecuar las minutar diarias acorde con las enfermedades crónicas no transmisibles manifestadas (Diabéticos, hipertensos, colon irritable) de los trabajadores oficiales.

6 Sera por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura para la prestación de un óptimo servicio.

7. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la secretaria de Salud para manipulación de alimentos.

8 Cumplir con lo establecido en el objeto contractual, en concordancia con las actividades específicas establecidas en la propuesta anexa por el contratista la cual hace parte integral del contrato que se celebre, en los términos del Decreto 1082 del 2015.

9 Prestar los servicios objeto de la presente contratación con calidad, con las condiciones y garantías que se requieran.

10 Dar cumplimiento a las ESPECIFICACIONES TECNICAS y al programa de inocuidad alimentaria establecida por el SENA.El contratista se compromete diariamente suministrar dos opciones de menú diaria según necesidad.

Información del supervisor del contrato

Nombre: Jairo Enrique Castilla Marrugo

Cargo: Líder de Infraestructura y Logística

Teléfono: 3042434700

Correo electrónico: jecastillam@sena.edu.co

Dirección física de la Entidad: Calle 30 No. 3E-164 Barranquilla.

HERNANDO LUIS ESTARITA TAPIAS
Firmado digitalmente por HERNANDO LUIS ESTARITA TAPIAS
Fecha: 2024.06.20 11:01:56 -05'00'

Hernando Luis Estarita Marrugo
Subdirector (e) de Centro Industrial y de Aviación

Andrés Felipe Cahuana Torres
Representante Legal

Jairo Enrique Castilla Marrugo
Supervisora del Contrato

Proyectó: Juana Cantillo
Contratista Apoyo Compras Bienes y Servicios
Centro Industrial y de Aviación