PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
ANEXO AL CONTRATO
No. CO1.PCCNTR.6475516 DEL 28 DE JUNIO DE 2024
CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Y PROSOCEC. S.A.S. Nit: 901437527-4

OBJETO: **SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE CARACTERISTICAS TECNICAS UNIFORMES PARA EL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS DE LA REGIONAL SANTANDER (LOTE 2- CARNES Y HUEVOS)**

CONTRATISTA: PROSOCEC. S.A.S. Nit: 901437527-4, Representada Legalmente por CARLOS ALBERTO SANZ LASERNA CC 1.037.672.594 expedida en Envigado.

VALOR DEL CONTRATO: OCHENTA MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS MCTE ($80.600.000)

El contrato se ejecutará de conformidad con la oferta económica presentada por el contratista:

OFERTA ECONÓMICA:

ANEXO 12 FORMATO OFERTA ECONOMICA LOTE 2 CARNES Y HUEVOS						
Item	**Producto**	**Descripción**	**Und.**	**Presentación**	**Cantidad**	***Valor Unitario (incluido Iva)***
1	Alas de pollo	Alas de pollo entera fresca, con piel y hueso de aproximadamente 80 gr c/u, se requiere refrigerada, no congelada, con rotulo de fecha de empaque y vencimiento, sin magulladuras ni vellosidades. Empacadas en bolsa plástica, congelado con temperaturas entre -12 y -18°c, no debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, fecha de vencimiento, número de lote y peso, vida útil de quince (15) días, el producto debe ser transportado en furgón dotado con und. De enfriamiento	Kg	kg	1	$ 15.000,00
2	Almeja	Almeja blanca o crema importada con concha o valva, refrigerada y envasada al vacío. Debe llegar congelada a menos de 18°c, en presentación empacada por kilos, no debe estar partida, no debe presentar olores ureos, ácidos o fuertes, debe venir en bolsa de vacío. Rotulado con fecha de envasado y vencimiento.	Kg	kg	1	$ 27.950,00
3	Atun en posta	Pescado fresco importado, en postas de 200 g, cada una empacada al vacío, congelada a menos°18, con su respectiva trazabilidad del producto.	kg	kg	1	$ 141.900,00
4	Bagre	Pescado bagre, cortado en postas de 200 Gramos, empacado al vacío, congelado a menos 18°C, rotulado con fecha de empaque y vencimiento, su respectiva trazabilidad.	kg	kg	1	$ 44.400,00

5	Cabro	Carne de cabro, en bloque y empacada al vacío. Con custodia de cadena de frio.	Kg	Kg	1	$ 30.650,00
6	Calamar pota	Carne de calamar, sin tentáculos empacado al vacío por kilos	Kg	kg	1	$ 33.950,00
7	Callo de res	Callo de res fresco y empacada al vacío de la mejor calidad y con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos del callo, blancuzco, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°c y 4°c	Kg	Kg	1	$ 24.950,00
8	Capón de res	Carne de res, madurada en bloque y empacada al vacío. Con custodia de cadena de frio.	Kg	kg	1	$ 46.950,00
9	Carne molida de res de lagarto, fresca sin grasa	Carne de res, madurada en bloque y empacada al vacío. Con custodia de cadena de frio.	Kg	Kg	1	$ 44.400,00
10	Carne molina murillo	Carne de res molida murillo empacado al vacío con un porcentaje de 70% magra y 30% grasa, desprovista de exceso de nervaduras, proveniente la entrepierna de la raza vacuna, debe venir empacada al vacío, y con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°c y 4°c	Kg	kg	1	$ 33.516,00
11	Carne para hamburguesa	Carne de res molida murillo empacado al vacío con un porcentaje de 70% magra y 30% grasa, desprovista de exceso de nervaduras, proveniente la entrepierna de la raza vacuna, debe venir empacada al vacío, y con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°c y 4°c	Kg	Kg	1	$ 44.200,00
12	Carne para sudar de paletero, fresca, sin hueso	Carne de res para sudar empacada al vacío, desprovista de exceso de nervaduras, proveniente la entrepierna de la raza vacuna, debe venir empacada al vacío, y con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°c y 4°c	Kg	Kg	1	$ 35.600,00
13	Chicharron carnudo	Chicharrón carnudo de cerdo, fresco y empacado al vacío. Refrigerado	kg	kg	1	$ 34.650,00
14	Chorizo de res y cerdo	Chorizo de cerdo y res con porcentaje de grasa del 70%, refrigerado y empacado al vacío. De primera calidad, fecha de vencimiento no menor de un mes al momento de la entrega refrigerado entre 0°c y 4°c	Kg	Kg	1	$ 35.600,00
15	Chorizo paisa	Chorizo de cerdo con porcentaje de grasa del 70%, refrigerado y empacado al vacío. De primera calidad, fecha de vencimiento no menor de un mes al momento de la entrega refrigerado entre 0°c y 4°c	und	Paquete x 10 und	1	$ 34.666,00
16	Chunchullo	Chunchullo de res fresca y lavada empacada al vacío y de la mejor calidad. Refrigerado sin olor fétido.	Kg	kg	1	$ 21.300,00
17	Cola de res	Cola de res empacada al vacío y con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°c y 4°c	Kg	Kg	1	$ 33.450,00

18	Conejo	Conejo fresco en canal, desvicerado empacado al vacío y de la mejor calidad. Refrigerado	kg	kg	1	$ 68.150,00
19	Contramulso de pollo	Contra muslo mixto de pollo entera fresca, con piel y hueso de aproximadamente 180 gr c/u. Se requiere congelada, con rotulo de fecha de empaque y vencimiento, sin magulladuras. Pernil de pollo con muslo sin rabadilla, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, , el producto congelado entre -12 y -18 °c se requiere con una vida útil de quince(15) días , el producto debe ser transportado en furgón dotado con und. De enfriamiento	Kg	Kg	1	$ 20.800,00
20	Corvina	Pescado corvina fresco en filetes de entre 2,5 y 3 libras, empacado al vacío de la mejor calidad. Debe llegar congelada a menos 18°c, sin olores ureos.	kg	kg	1	$ 32.150,00
21	Costilla de cerdo	Costilla carnosa de cerdo, fresca, carnuda y empacada al vacío de la mejor calidad y con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°c y 4°c	Kg	kg	1	$ 40.900,00
22	Costilla de res	Costilla de res fresca y empacada al vacío de la mejor calidad y con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°c y 4°c	Kg	kg	1	$ 30.350,00
23	Gambas	Gambas enteras crudos con cascara, con piel y cabeza empacada al vacío talla u12. Debe llegar congelada a menos 18°c, sin olores ureos.	kg	kg	1	$ 121.700,00
24	Higado de res	Hígado de res fileteado en sabana, empacado al vacío y en custodia de cadena de fría de 0 c y 4 c.	Kg	Kg	1	$ 26.750,00
25	Hueso carnudo	Huesos de costilla de res, porcionados con sierra y empacados al vacío, con custodia de cadena de frio entre 0 c y 4 c.	Kg	Kg	1	$ 37.800,00
26	Huevo de gallina, blanco	Producto acogido a la norma ntc 1240 para garantizar el peso correcto y marcación del mismo.	Und.	Carton x 30	1	$ 20.900,00
27	Huevos de gallina	Huevos frescos tipo AAA, de color rojo con una duración máxima de 15 días, con un peso aprox entre 56 y 62 gramos; deben venir rotulados con fecha de empaque y vencimiento. Limpios de suciedad, tierra, excremento, no partidos.	Und.	Carton x 30	1	$ 28.450,00
28	Huevoz de codorniz	Su peso aprox va de 10 a 15gr, de color rojo con una duraccion maxima de 15 dias, deben venir rotulados con fecha de empaque y vencimiento. Limpios de suciedad, tierra, excremento, no partidos.	Und.	Carton x 24	1	$ 8.550,00
29	Jaiva	Carne de jaiba desmenuzada, congelada y empacada al vacío. Debe llegar congelada a menos 18°c, sin olores ureos.	kg	kg	1	$ 81.864,00
30	Jamon claveteado	Jamón claveteado color rojo pálido, textura sólida, sabor y olor característico refrigerado entre 0 c y 4 c	kg	kg	1	$ 86.450,00
31	Jamon corriente	Jamón corriente tajado, color rojo pálido, textura sólida, sabor y olor característico refrigerado entre 0°c y 4°c.	kg	kg	1	$ 25.950,00
32	Jamon de pavo	Jamón de pavo color rojo pálido, textura sólida, sabor y olor	kg	kg	1	$ 80.800,00

		característico refrigerado entre 0°c y 4°c.				
33	Jamon de pierna	Elaborado con pierna de cerdo magra con proceso de maduración y cortado en finas lonjas con 97% libre de grasa y 25% reducido en sodio	kg	kg	1	$ 79.225,00
34	Jamon de york	Jamón de york color rojo pálido, textura sólida, sabor y olor característico refrigerado entre 0°c y 4°c.	kg	kg	1	$ 47.250,00
35	Jamon serrano	Jamón serrano, color rojo pálido, textura sólida, sabor y olor característico refrigerado entre 0°c y 4°c.	kg	kg	1	$ 44.400,00
36	Jamon Serrano	Finas lonjas de carne de la pierna trasera del cerdo, curado y secado parcialmente al aire, que posteriormente es sometida a un riguroso proceso de maduración.	Und.	Bandeja x 80 gr	1	$ 44.400,00
37	Jamon york	Elaborado con pechugas de pollo, cortadas en finas lonjas. Producto avalado por la fundación colombiana del corazón como producto cardio saludable.	kg	kg	1	$ 70.050,00
38	Langosta	Langosta completa, cruda y empacada al vacío, empacada al vacío. Debe llegar congelada a menos 18°c, sin olores ureos.	Und.	Unid.	1	$ 127.950,00
39	Langostino	Langostinos con cabeza y caparazón talla u16, crudos empacados al vacío de la mejor calidad. Debe llegar congelada a menos 18°c, sin olores ureos.	kg	kg	1	$ 130.050,00
40	Lomo cerdo	Lomo fino de cerdo en bloque de aproximadamente 1,5 libras, limpio, sin Grasa, y empacado al vacío de la mejor calidad y con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°C y 4°C.	kg	kg	1	$ 42.800,00
41	Lomo fino de res limpio	Lomo fino de res en bloque de aproximadamente 3 libras, limpio, sin Grasa, sin tejido conectivo ni aponeurosis sin cordón ni lengua y empacado al vacío de la mejor calidad y con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°C y 4°C	kg	kg	1	$ 83.500,00
42	Longaniza	Embutido relleno de carne de cerdo picada de 250 Gramos aproximadamente cada uno. Con custodia de cadena de frio.	kg	kg	1	$ 38.200,00
43	Mejillon negro	Mejillón importados congelados empacados y al vacío. Debe llegar congelada a menos 18°c, sin olores ureos.	kg	kg	1	$ 35.600,00
44	Menudencias de pollo	Menudencias de pollo empacadas al vacío, se requiere refrigerada, no congelada, con rotulo de fecha de empaque y vencimiento, sin magulladuras.	kg	kg	1	$ 14.150,00
45	Mero	Pescado fresco importado, en filetes de 3 libras empacado al vacío. Debe llegar congelada a menos 18°c, sin olores ureos.	Kg	kg	1	$ 145.950,00
46	Morcilla	Embutido fresco de arroz, sangre y arveja, empacado al vacío , refrigerada con fecha de empaque y vencimiento.	Und.	Bandeja x 5 und	1	$ 26.450,00

47	Muchacho de res	Muchacho de res o capón en bloque, sin tejido conectivo y empacada al vacío con custodia de cadena de frio. Músculo entero, fresca, sin empacar, sin hueso y refrigerado entre 0°c y 4°c, en buenas condiciones sanitarias de transporte	kg	kg	1	$ 56.725,00
48	Murillo	Murillo carne de tercera de res en bloque, empacada al vacío con custodia de cadena de frio.	kg	kg	1	$ 36.700,00
49	Nori	Alga marina para sushi importada, sellada y sin ningún tipo de acceso a humedad. Compactadas y deshidratadas de color verde brillante.	Und.	Paquete x 10 und	1	$ 20.100,00
50	Ossobuco de ternera	Jarrete de ternera madurado y empacado al vacío. Refrigerado y cada posta de 250 gramos con el hueso y su respectivo tuétano. Con su trazabilidad.	kg	kg	1	$ 41.300,00
51	Palmitos de cangrejo	Palmitos de cangrejo fresco importado, empacado al vacío y de buena calidad. Debe llegar congelada a menos 18°c, sin olores ureos.	Und.	Paquete x 450 gr	1	$ 16.100,00
52	Pargo rojo	Pescado fresco, entero, empacado al vacío, limpio y de la mayor de calidad. Textura firme entregado a menos 18°c, filete de 35 cm de largo x 2cm a 2,5 cm de grueso, sin vísceras.	kg	kg	1	$ 110.550,00
53	Pasta de pollo	Carne de pollo, embutida, condimentada y procesada lista para su uso, en presentacion de 500 gr	Kg	Kg	1	$ 15.100,00
54	Pastrami de pavo tajado	Producto elaborado con muslos enteros de pavo deshuesado, sin piel y una mezcla de ajo, pimienta negra y cebolla.	kg	kg	1	$ 134.025,00
55	Pato	Pato empacado al vacío, desvicesarado, congelado y de la mejor calidad, con rotulo de fecha de empaque y vencimiento, sin magulladuras.	Und.	Und.	1	$ 150.750,00
56	Pechuga de pollo	Pechuga de pollo entera fresca, con piel y hueso. Se requiere congelada, con rotulo de fecha de empaque y vencimiento, sin magulladuras. Con hueso, con piel, sin empaque y congelada a temperatura entre -12 y -18 °c, en buenas condiciones sanitarias de empaque y transporte., , fecha de vencimiento, número de lote y peso, el producto congelado se requiere con una vida útil de cinco (15) días	kg	kg	1	$ 23.200,00
57	Pechuga de pollo sin piel y hueso	Pechuga de pollo entera fresca, sin piel y sin hueso. Se requiere congelada, con rotulo de fecha de empaque y vencimiento, sin magulladuras. Con hueso, con piel, sin empaque y congelada a temperatura entre -12 y -18 °c, en buenas condiciones sanitarias de empaque y transporte, fecha de vencimiento, número de lote y peso, el producto congelado se requiere con una vida útil de cinco (15) días	kg	kg	1	$ 28.650,00
58	Pepitoria de cabro	Viseras de cabro, en bloque y empacada al vacío. Con custodia de cadena de frio.	Kg	Kg	1	$ 21.900,00
59	Pescado (recortes)	Recortes de pescado fresca de la mejor calidad. Debe llegar congelada a menos 18°c, sin olores ureos.	kg	kg	1	$ 31.950,00
60	Pierna de cerdo entera	Pierna de cerdo entera fresca, con piel y hueso. Se requiere refrigerada, con rotulo de fecha de empaque y vencimiento, sin magulladuras. Textura firme al tacto, olor característico, el producto debe ser	Kg	Kg	1	$ 36.900,00

		transportado en furgón dotado con und. De enfriamiento				
61	Pierna pernil de pollo	Pierna pernil mixto de pollo entera fresca, con piel y hueso de aproximadamente 180 gr c/u. Se requiere congelada, con rotulo de fecha de empaque y vencimiento, sin magulladuras. Pernil de pollo con muslo sin rabadilla, , textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, , el producto congelado entre -12 y -18 °c se requiere con una vida útil de quince(15) días , el producto debe ser transportado en furgón dotado con und. De enfriamiento	Kg	kg	1	$ 13.850,00
62	Pollo entero con visceras	Entero con viseras (500-800 aprox.). Listo para cocinar, refrigerado y envasado al vacío. Con rotulo de fecha de empaque y vencimiento, sin magulladuras.	Und.	Und.	1	$ 28.250,00
63	Porter hause	Corte de res premium del lomo con hueso en forma de T madurado y empacado al vacío con custodia de cadena de frio.	Kg	kg	1	$ 58.600,00
64	Pulpo	Pulpo de textura tierna, aspecto impecable sin estar pelado. Fresco importado, empacado al vacío y de buena calidad. Debe llegar congelada a menos 18°C, sin olores ureos.	kg	kg	1	$ 133.250,00
65	Punta de anca	Carne punta de anca de res, en bloque, madura y envasado al vacío. Con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°C y 4°C	kg	kg	1	$ 45.850,00
66	Rib eye	Corte de res premium extraído de la sección de la costilla 6 a la 12 y empacado al vacío. Con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°C y 4°C	Kg	kg	1	$ 74.700,00
67	Salami	Salami madurado fresco, empacado al vacío, embutido, curado o ahumado. Libre de grasas trans. Entregado refrigerado	kg	kg	1	$ 181.400,00
68	Salmon	Pescado fresco chileno importado en filete de aproximadamente 3 libras, empacado al vacío, limpio. Debe llegar congelada a menos 18°C, sin olores ureos.	kg	kg	1	$ 103.000,00
69	Sierra	Pescado fresco, completo de entre 2,5 y 3 libras empacado al vacío, limpio y de la mayor de calidad. Fresco, importado, empacado al vacío y de buena calidad. Debe llegar congelada a menos 18°C, sin olores ureos.	kg	kg	1	$ 34.650,00
70	Sobre barriga de res	Carne de res, madurada y empacada al vacío. Con custodia de cadena de frio.	kg	kg	1	$ 47.350,00
71	T-bone steak	Corte de res premium del lomo con hueso en forma de T, madurado y empacado al vacío. Con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°C y 4°C	Kg	kg	1	$ 59.400,00

72	Tentaculos de pulpo	Tentáculos de pulpo importados, precocidos, porcionados y empacados al vacío. Fresco importado, empacado al vacío y de buena calidad. Debe llegar congelada a menos 18°c, sin olores ureos.	kg	kg	1	$ 21.575,00
73	Tilapia	Pescado fresco en filete de 200 Gramos, entero, empacado al vacío, limpio y de la mayor de calidad. Fresco importado, empacado al vacío y de buena calidad. Debe llegar congelada a menos 18°C, sin olores ureos.	Und.	Bolsa x 2 und.	1	$ 17.850,00
74	Tinta de calamar	Tinta de calamar importada, empacada al vacio en sobres individuales de 90 gr	Und.	Sobre x 90 gr	1	$ 60.700,00
75	Tocineta ahumada	Tocino ahumado de cerdo con vetas de carne magra empacada al vacío. Derivado cárnico procesado, curado, ahumado o no, cocido, no embutido, elaborado con el costillar deshuesado del cerdo, con la adición de sustancias de uso permitido y sometido a tratamiento térmico Con custodia de cadena de frio.	kg	kg	1	$ 53.250,00
76	Tocino	Tocino ahumado de cerdo con vetas de carne magra empacada al vacío. Derivado cárnico procesado, curado, ahumado o no, cocido, no embutido, elaborado con el costillar deshuesado del cerdo, con la adición de sustancias de uso permitido y sometido a tratamiento térmico Con custodia de cadena de frio.	Kg	kg	1	$ 55.825,00
77	Tomahawk	Corte de res premium proveniente del lomo ancho y la costilla delantera madurado y empacado al vacío, Con custodia de cadena de frio.	Kg	kg	1	$ 96.600,00
78	Trucha	Trucha en corte mariposa en filete de 200 Gramos, sin proceso adicional, congelado y empacado al vació. Fresco, empacado al vacío y de buena calidad. Debe llegar congelada a menos 18°C, sin olores ureos.	Und.	Bolsa x 2 und.	1	$ 18.150,00
79	Ubre	Ubre fresca de res, empacada al vació de la mejor calidad. Con custodia de cadena de frio.	kg	kg	1	$ 31.950,00
					VALOR TOTAL	***$ 4.184.821,00***

PLAZO DE EJECUCION: El presente contrato tendrá un plazo de ejecución hasta el 30 de noviembre de 2024 y/o hasta agotar el presupuesto, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización.

PARÁGRAFO PRIMERO: En todo caso no podrá exceder del 31 de diciembre de 2024.

FORMA DE PAGO:

Pagos que se realizaran durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago**
N.A	**N.A**	Presentación de la factura, soportada con la certificación del recibido a satisfacción del supervisor del contrato, y los documentos que acrediten el pago de las obligaciones con el Sistema Integral de Seguridad Social (Artículo 23 ley 1150 de 2007), estableciendo una correcta relación de los montos adeudados y las sumas que debieron haber sido cotizadas. Los pagos a que se obliga el SENA Regional Santander en virtud del contrato se sujetarán a las apropiaciones y disponibilidades presupuestales correspondientes, y a la situación de recursos del Programa Anual Mensualizado de Caja – PAC. Cuando se realicen contratos con auto retenedores, deberán informar en la factura esta condición a fin de no realizar retención alguna

Otra forma de Pago: pagos parciales	Para cada uno de los contrato, El SENA pagará el valor del contrato en pagos parciales previa radicación de la respectiva factura comercial presentada o cuenta de cobro, con certificación de cumplimiento del servicio prestado por parte del supervisor del contrato, copia del recibo de seguridad social integral y certificación de pago de los aportes parafiscales y/o paz y salvo SENA, en cumplimiento de la ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y el instructivo para trámites de pagos del SENA (GRF-I-002)

OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

Obligaciones Generales del Contratista:

1. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
2. Presentar la factura o cuenta de cobro con los requisitos legales exigidos.
3. El transporte, cargue, descargue, entrega, riesgo y propiedad de los elementos requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
4. Llegado el caso de presentarse algún imprevisto que imposibilite la prestación del servicio por parte del contratista, deberá informar a la Entidad la situación e indicar la solución, sin que genere costo adicional para el SENA, so pena, de declararse el incumplimiento y/o solicitar el pago de multas señaladas en el contrato.
5. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos.
6. Ejecutar el objeto del presente contrato dentro de los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con la invitación a cotizar los cuales hacen parte vinculante del contrato.
7. El contratista se obliga a sostener los precios de los bienes ofertado dentro de la ejecución del contrato.
8. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
9. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
10. 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 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 y artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
11. Acreditar, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el cumplimiento del pago mensual de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos laborales, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Cajas de Compensación Familiar, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal, según el caso.
12. El proponente se obliga a entregar los bienes adicionales de los ítems que sean indicados por el Centro de Servicios Empresariales y Turísticos SENA Regional Santander, bajo las mismas condiciones de precio final de la oferta económica y calidad indicadas en el presente proceso contractual.
13. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

Obligaciones Específicas del Contratista:

1. Ejecutar idónea y oportunamente el objeto contractual, de forma directa y con diligencia, cumpliendo con el plazo señalado y de conformidad con las especificaciones técnicas del mismo.

2. El contratista deberá hacer las entregas correspondientes de los ítem requeridos por el Centro de servicios empresariales y turísticos, en un plazo no mayor a doce (12) horas posterior a la solicitud formal de despacho por parte del supervisor del contrato.

3. Asumir los pagos de gastos y costos de desplazamiento correspondientes que requiera efectuar en ocasión al cumplimiento objeto contractual.

4. Reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los elementos que resulten defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad, sin costo adicional para la entidad. Si el PROVEEDOR no restituye los elementos defectuosos dentro del 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.

5. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021

6. Alimentos Refrigerados y/o Congelados

Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro

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 del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

7. 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.

8. Relacion del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.

9. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

10. Presentar un informe de gestion de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:

* Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad

* Acta de entrega de elementos de protección personal

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.

MULTAS: Si durante la ejecución del Contrato se generaran incumplimientos del Contratista, se causarán las siguientes multas:

- Cuando no lleve a cabo la constitución o prórroga de la garantía única, el 0.10% del valor del contrato por cada día de retraso.

- Por no entregar bienes en el plazo establecido en el contrato, el 1% del valor del mismo por cada día de retraso.

- Por mala calidad de los bienes suministrados o la entrega de aquellos que no cumplan las especificaciones, requisitos o condiciones exigidas contractualmente, el 10% de valor total del contrato sin perjuicio de las acciones a que haya lugar y de la aplicación de las garantías exigidas.

- En aplicación de lo dispuesto por el artículo 1° de la Ley 828 de 2003, en los contratos celebrados por el IMCTB será, además, causal de multa el incumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social integral, parafiscales, (Cajas de compensación Familiar, Sena, ICBF). El valor de la multa por este concepto corresponderá al 2% del valor del contrato podrán imponerse multas sucesivas hasta tanto se dé el cumplimiento debido. Para la imposición de la multa se procederá en los términos de la Ley 828 de 2003.

- Por presentarse incumplimiento de cualquier obligación no prevista anteriormente, se impondrá multa equivalente al 0.10% del valor del contrato por cada día hábil de retraso en el cumplimiento de la obligación.

Nota 1: Las multas a las cuales hace referencia el presente procedimiento se aplicarán sobre el valor del contrato excluido de IVA.

Nota 2: La aplicación de una de las sanciones establecidas en este procedimiento no impide la aplicación de otras sanciones por las mismas causales, si los hechos que las originaron se presentan nuevamente.

Nota 3: Si persiste el incumplimiento se hará efectiva la cláusula penal.

Nota 4: Las multas se causarán por cada hecho constitutivo de incumplimiento y se harán efectivas de acuerdo con lo establecido en las normas legales vigentes sobre la materia. Una vez se encuentre ejecutoriado el acto administrativo mediante el cual se declara el incumplimiento y se impone una multa o se ordena hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria, según sea el caso, el valor de la sanción será compensado, en primer término, de los valores que por cualquier concepto el Instituto adeude al contratista; de no ser posible lo anterior o cuando el valor de la multa o de la cláusula penal sea superior a los saldos adeudados por el IMCTB al contratista, se procederá al cobro de parte no satisfecha a través de la jurisdicción competente

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Se estipula una cláusula penal que se hará efectiva en caso de declaratoria de caducidad por parte del CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS DEL SENA REGIONAL SANTANDER o de declaratoria de incumplimiento grave y definitivo. El valor de la cláusula penal se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude al CONTRATISTA, si la hubiere, o de la Garantía de Cumplimiento constituida, y si esto no fuere posible se cobrará ejecutivamente. En todo caso, se dará observancia al debido proceso, artículo 17 Ley 1150 de 2007 y se seguirá el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, el cual establece el procedimiento administrativo para imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento.

Se establece por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato, y se busca el pago parcial y/o total de los perjuicios que se causen a la entidad.

La cláusula penal aquí pactada no excluye la reclamación y cobro, por vía judicial, de la indemnización de perjuicios si el monto de ellos fuere superior a los cubiertos por la aplicación de dicha sanción, en consonancia con lo estipulado en el artículo 1600 del Código Civil.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del **CONTRATISTA**, éste cederá el contrato previa autorización escrita del **SENA** a través de la supervisión y si ello no fuere posible el **CONTRATISTA** renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el **CONTRATISTA** deberá informar al **SENA** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. **EL SENA** se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por el **CONTRATISTA** o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato.

INDEMNIDAD DEL SENA: el **CONTRATISTA**, mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por EL **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **SENA** por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del **CONTRATISTA**, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al **SENA** y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **EL SENA,** a solicitud del **CONTRATISTA**, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que éstos ocasionen al **SENA,** sin que la responsabilidad de **EL CONTRATISTA** se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que el **SENA** en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral **EL CONTRATISTA** no asume debida y oportunamente la defensa del **SENA** éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al **CONTRATISTA**, quien pagará todos los gastos que el **SENA** incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el **CONTRATISTA**, el **SENA** tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL CONTRATISTA.

GASTOS E IMPUESTOS: Serán por cuenta del **CONTRATISTA** todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones**.**

SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CESIÓN Y SUBCONTRATOS: El **CONTRATISTA**, no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del **SENA** pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

DE LA INTERPRETACIÓN UNILATERAL, MODIFICACIÓN UNILATERAL, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD: Este contrato se rige por las cláusulas excepcionales de interpretación unilateral, modificación unilateral, terminación unilateral y caducidad, de que tratan los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993.

CAUSALES DE TERMINACIÓN: Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no

se causen perjuicios al **SENA**. **b)** Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. **c)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. **d)** Unilateralmente por incumplimiento del contratista. **PARÁGRAFO:** La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL: Teniendo en cuenta que **EL CONTRATISTA** actúa con plena autonomía técnica y administrativa, frente al **SENA**, se excluye cualquier vínculo de tipo laboral entre el **SENA** y **EL CONTRATISTA** o el personal utilizado por éste para el desarrollo del objeto del contrato. En consecuencia será de exclusiva responsabilidad del contratista el pago de salarios y prestaciones a que hubiera lugar respecto del personal mencionado.

PROPIEDAD INTELECTUAL: Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, éstos pertenecen a EL SENA de conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982 modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011, y el artículo 21 de la misma Ley, que establece el término de protección, sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el artículo 30 de la Ley 23 de 1982. EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios prestados al SENA por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD: el CONTRATISTA se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por EL SENA y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente contrato. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. PARÁGRAFO. La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los artículos 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, artículo 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación de la vigencia del Contrato, de manera bilateral. En caso que lo anterior no sea posible, EL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS DEL SENA REGIONAL SANTANDER procederá a liquidarlo unilateralmente de conformidad con la facultad otorgada por 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: La supervisión de la ejecución del contrato se efectuará a través del funcionario que el Subdirector del Centro de Servicios empresariales y turísticos designe por escrito, quien velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002.

Proyectó: Grecia Redondo Maestre / Abogada Contratista CSET Grecia Redondo Maestre.

Revisó: Wilson Bastos Delgado / Subdirector de Centro Wilson Bastos Delgado Firmado digitalmente por Wilson Bastos Delgado Fecha: 2024.06.28 10:14:26 -05'00'