PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
ANEXO AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO
PROCESO No. CD-CQT-CTA-0001-2024
CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Y FOOD CARE SAS

OBJETO: Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico de la Amazonia Sena Regional Caquetá

FORMA DE PAGO:

Otra forma de Pago:	EL CONTRATISTA Y/O ARRENDATARIO pagará al SENA por mensualidades anticipadas la suma de **UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS ($1.500.000),** incluidos los costos de los servicios mensuales de energía eléctrica y agua. El canon de arrendamiento deberá consignarse a la página www.sena.edu.co, banner atención al Ciudadano opción PAGOS EN LINEA, registrar que debe realizar el pago, luego ingresar usuario (número de identificación) y clave, selección RECAUDO SENA, categoría OTRO servicio arrendamiento, seleccionar la regional a la cual corresponde el canon y el valor a cancelar, dar clic en continuar y seleccionar el pago. (https://www.sena.edu.co/es-co/ciudadano/Paginas/Pagos-en-linea.aspx). **El ARRENDATARIO** mensualmente deberá allegar al SENA los siguientes documentos: **POR PARTE DEL ARRENDATARIO**: Acreditación de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, mediante la presentación de las planillas de pago correspondientes. **POR PARTE DEL SENA**: El informe de supervisión suscrito por el Supervisor del contrato y los soportes asociados a seguridad social y demás de SST y ambiental.

ACTIVIDADES A CARGO DEL ARRENDATARIO:

Las Actividades a cargo del arrendatario comprende: **1.1 MANTENIMIENTO:**

Comprende todas las actividades de conservación, rehabilitación, reposición y reparación de las instalaciones, equipos y bienes que conforman la cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia del Sena regional Caquetá, el inmueble debe entregarse en igual de condiciones en las cuales se entregaron. (según acta de entrega del mismo).

1.2 DOTACIÓN:

El arrendatario deberá mantener el espacio arrendado con la dotación de elementos, insumos, menaje, equipos, máquinas y similares necesarios para el desarrollo óptimo y eficiente del servicio a prestar dentro del espacio físico correspondiente como:

Área	Área (m2)	Descripción
Barra/zona de vitrinas/Punto Atención	23.0m2	Incluye área de caja y baranda de acceso al público.
Cocina	23.1m2	Incluye zona caliente o de cocción de alimentos, preparación de comida
Lavado	12.8m2	Incluye mesones con lavaplatos para lavado de utensilios de cocina.
Cuarto Almacenamiento	9.76m2	Incluye espacio para almacenamiento de insumos.
Zona de aseo	1.5m2	Incluye espacio para limpieza de utensilios de aseo.
Comedor externo /área de servicio	232m2	Incluye área de disposición de mesas, sillas de atención al público.

Nota: En uso compartido se entrega mesas y sillas para zona de comedor externo el cual mediante ACTA se identificará las condiciones y cantidades, este mobiliario deberá ser cuidado y en común acuerdo con el supervisor del contrato a final del año o cuando amerite por daños se deberá reparar o realizar mantenimiento donde el Sena aportara mano de obra y el arrendatario los materiales.

1.3 ADMINISTRACIÓN:

El manejo, conservación y demás actividades necesarias para la administración del espacio físico arrendado corren por cuenta y riesgo del arrendatario debe presentar el plan de manejo ambiental que incluya la cafetería, pasillo comedor, zonas aledañas.

El Sena podrá requerir o intervenir en la administración del servicio de cafetería cuando se evidencie incumplimiento al presente contrato o a las normas y reglamentación asociada a higiene y salud publicas aplicable al presente contrato.

El Sena tiene la libertar de realizar visitas o inspecciones planeadas o no planeadas a las

instalaciones de la cafetería para validar las condiciones de los alimentos y la prestación del servicio.

El arrendatario se somete a las reglamentación interna y externa frente a SST , Ambiental y calidad que tenga el Sena.

1.4 HORARIO DE ATENCIÓN:

El Arrendatario debe garantizar en las Instalaciones el servicio de cafetería en los horarios acorde a la programación de la formación y actividades administrativas, de la siguiente manera:

La primera formación ingresas desde las 6:00am y la última finaliza a las10:00pm, sin embargo, se manejan los siguientes tiempos de descanso por jornada:

Jornada mañana de 8:45am hasta 9:15am
Jornada tarde de 2:30pm hasta 3:00pm
Jornada noche de 7:30pm hasta 8:00pm

El día sábado se prestará servicio de atención en la cafetería en los horarios de:

6:00 A.M Hasta las 9:00 PM

El SENA - Centro Tecnológico de la Amazonia del Sena Regional Caquetá, se reserva el derecho de realizar los cambios o ajustes al horario inicialmente programado.

Nota: los horarios pueden ajustar y estos se informarán al proveedor del servicio de cafetería de acuerdo a las programaciones de las diferentes formaciones.

1.5 RECURSO HUMANO:

El contratista deberá contar con el recurso humano a través de la organización administrativa propia, el personal deberá ser suficiente y adecuado para la atención del servicio en las horas pico, personal mínimo:

a) Personal de cocina (1)

b) Personal de atención (1)

El proponente antes de dar inicio al contrato deberá allegar la documentación que acredite los siguientes perfiles:

DENOMINACION	REQUERIMIENTOS Y EXPERIENCIA	AFILIACION

UN (1) AUXILIAR DE COCINA Y CAFETERÍA	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo un (1) años como auxiliar de cocina en restaurantes y/o programas de alimentación. *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello. Y demás requisitos de los requisitos de sst.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.
UN (1) CAJERO/ ATENCION	*Hoja de vida **Experiencia mínima de un (1) año en lo relacionado con su actividad.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.

*** **Importante:** La experiencia será verificada según las certificaciones anexas a cada hoja de vida, así mismo no se acepta que una persona ostente dos o más perfiles, adicionalmente se verificarán los antecedentes disciplinarios, fiscales y penales de cada una de las personas que integran el equipo mínimo requerido.

NOTA 1: el arrendatario siempre deberá garantizar el persona mínimo requerido para brindar un buen servicio...

El personal requerido no tendrá ninguna relación laboral ni contractual con el SENA; por lo tanto, el contratista/arrendatario deberá presentar mensualmente al Centro las constancias de pago al Sistema de Seguridad Social y ARL del personal que está bajo su cargo.

Igualmente, el arrendatario deberá garantizar el personal mínimo para brindar la atención adecuada a la cafetería y restaurante, quien deberá cumplir con los requisitos mínimos.

NOTA 2: El personal deberá siempre contar con elementos de protección personal y dotación idóneo

1.6 CAPACITACIÓN:

El arrendatario deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio.

El personal de servicio del arrendatario deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- Carné sanitario vigente y carné de manipulación de alimentos
- No tener antecedentes disciplinarios.
- Contar con el Uniforme adecuado a la labor que desempeñe debidamente aseado.
- Dentro de las instalaciones del Centro deberá portar el carné que lo acredite como empleado del arrendatario.

1.7 PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO:

Los precios de venta de los artículos, alimentos y bebidas que se distribuirán en la cafetería, deberán estar sujetos a los precios reales del mercado y previamente avalados por el comité de cafetería y servicios del Centro.

Los precios deberán permanecer publicados en lugar visible a los usuarios y guardarán

congruencia con los precios del mercado para la vigencia 2024.

El comité de cafetería podrá validar los precios y sugerir o eliminar ítem del menú de cafetería.

1.8 DEL MENAJE Y DÉMAS ELEMENTOS:

El arrendatario será el encargado de dotar el espacio que se entregará a título de arrendamiento para prestar el servicio de cafetería y restaurante, con el menaje y elementos de cocina necesarios para prestar el servicio, equipos de refrigeración y conservación de alimentos que sean necesarios.

Será responsabilidad del ARRENDATARIO mantener en buen estado de aseo las sillas y mesas dispuestas para los estudiantes en los lugares contiguos al espacio que se entregará a título de arrendamiento.

Será responsabilidad del ARRENDATARIO acondicionar el espacio con muebles y decoración acorde con los lineamientos e imagen institucional dados por el SENA, el espacio dado en arrendamiento

Los puntos ecológicos de la cafetería ser a cargo del arrendatario al igual que la recolección y disposición final de los residuos.

El aseo de las instalaciones del comedor exterior se deberá realizar de forma general mínimo una vez por semana en un horario que no impacte el servicio.

Los insumos de aseo y recolección de basura está a cargo del arrendatario.

1.9 CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS DE LOS SERVICIOS ANEXOS A CAFETERÍA

El arrendatario debe tener en cuenta las siguientes especificaciones para atender una óptima calidad:

1. Los alimentos deberán servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento, la satisfacción del usuario.

2. Los productos envasados o empacados deberán ser de marca reconocida en el mercado nacional y permanecer vigentes en cuanto a su fecha de vencimiento. Para lo cual el arrendatario deberá realizar las acciones que sean necesarios para realizar el cambio de aquellos productos cuyas fechas de vencimiento vayan venciéndose.

3. En el caso de darse la venta de jugos naturales y/o ensaladas de frutas estas deben ser de origen de frutas naturales debiendo utilizar agua envasada o agua tratada.

4. En general todos los alimentos deben ser de perfecta calidad y condiciones.

1.10 PLAN DE LIMPIEZA:

La adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies está a cargo del arrendatario.

Se Debra realizar periódicamente jornadas de fumigación de acuerdo al plan de fumigación de la entidad Sena.

1.11REFORMAS LOCATIVAS:

Queda expresamente prohibido al ARRENDATARIO realizar cualquier reforma locativa, cambio de colores en las instalaciones del SENA y ocupar cualquier espacio diferente al que se incluya en el contrato. El incumplimiento de lo anterior será causal de terminación anticipada del contrato

DECLARACIONES DEL ARRENDATARIO:

El ARRENDATARIO hace las siguientes declaraciones:

1. Conoce y acepta los Documentos del Proceso.
2. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los Documentos del Proceso y recibió del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
3. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente contrato de arrendamiento
4. El ARRENDATARIO al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra en ninguna causal e 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.
5. Está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral.
6. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.
7. El ARRENDATARIO manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de éste contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas. Se compromete a no contratar menores de edad para el ejercicio del objeto contractual, así como a no permitir que se subcontrate a menores de edad para talesefectos, dando aplicación a la Resolución 1677 de 2008 del Ministerio de laProtección Social y al presente Contrato de arrendamiento.
8. A la culminación del plazo de ejecución, concederá al SENA un término de quince (15) días hábiles para efectos de la restitución del inmueble arrendado.
9. Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato

OBLIGACIONES:

Obligaciones Generales del Arrendatario:

1. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA

2. Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuesta.

3. Garantizar que lo bienes suministrados en desarrollo del contrato, sean de primera calidad y deberán cumplir con las especificaciones técnicas y condiciones económicas y financieras requeridas.

4. Dar aviso al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

5. Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad, ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior, deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras. Dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliaciones al sistema de pensiones y salud, según lo ordenado por la Ley 100 de 1993 y Ley 1562 de 2012 que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas que subcontrate.

6. Sostener los precios de los bienes ofertados dentro de plazo de ejecución del contrato.

7. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del supervisor.

8. 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 que este a paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es requisito previo para los pagos de acuerdo con los establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

9. Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

Obligaciones Específicas del Arrendatario:

1. Suministrar alimentos de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.

2. 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 servicios de los mismos, combustible, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de

personal, reparación y mantenimiento de equipos, fumigación, control de roedores y excelente administración.

3. Garantizar que el personal a cargo de la manipulación de alimentos cuente con la debida certificación vigente.

4. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos y bebidas, necesarios para la conservación y correcto cuidado de los mismos.

5. Garantizar el correcto envase, almacenamiento, procesamiento y distribución de los alimentos. El SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias para este fin, el arrendatario se obliga a suministrar en cualquier momento y/o de cualquier alimento que el SENA señale, las muestras necesarias para los respectivos análisis.

6. 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 la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.

7. Vender únicamente lo definido en la lista de productos y mantener los precios ofrecidos a través de la oferta económica dentro del plazo de ejecución del respectivo contrato

8. Publicar en lugar visible la lista de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer.

9. Prestar el servicio a personal interno y externo que visite el Centro, sin distinción alguna.

10. Tener soporte de registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano

11. Mantener la infraestructura como piso y paredes en completo estado de limpieza que no generen focos de contaminación.

12. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.

13. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

14. Allegar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la suscripción del contrato.

15. Contar con el Plan de Capacitación para la manipulación de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, copia del plan de capacitación (metodología, duración, docentes, cronograma y temas sanitarios).

16. Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento, suministro de agua potable para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la firma del contrato, copia del plan de saneamiento (procedimiento, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables).

17. Cumplir 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.

18. Cumplir con las políticas, objetivos y requisitos de SIGA, en cuanto los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales.

19. En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado de los mismos, entregando al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables)

Obligaciones Ambientales:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. – Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. – Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Contractual

Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Precontractual
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 con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Contractual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del " Programa de Inocuidad Alimentaria 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. Se consideran plásticos de un solo uso:	Contractual

– Bolsas plásticas utilizadas para cargar o transportar, alimentos, paquetes y mercancías; – Rollos de película extensible y de burbuja plásticas, utilizadas como envoltura con que se protegen objetos o alimentos que se van a transportar. – Envases, empaques y recipientes utilizados para empacar o envasar comidas y alimentos preparados en el sitio, para llevar o consumir; – Bolsas plásticas para contener líquidos; – Vasos, platos, bandejas, cubiertos (cuchillos, tenedores, cucharas), mezcladores y pitillos para bebidas, elaborados en plástico; poliestireno y globos decorativos **Nota:** Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores. De acuerdo con el 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 pública. **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).	
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 de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	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 pública	Contractual

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	Contractual
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Contractual
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Precontractual
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 con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	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,	Contractual

vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	
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 de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	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 pública	Contractual
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	Contractual
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Contractual

Obligaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y el responsable del SG-SST. 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST virtual de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. (Documentos legibles).	**Precontractual**

3. Evaluación 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, Presentada a la ARL y al Ministerio de Trabajo, las dos son obligatorias, Vigencia 2023**.** si se presentan proponentes como persona natural o con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos laborales deberá presentar certificación. de igual forma debe tener en consideración el Decreto No. 1072 de 2015, en lo dispuesto en la SECCIÓN 5 AFILIACIÓN VOLUNTARIA AL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES, en el artículo 2.2.4.2.5.11 Obligaciones de los afiliados voluntarios al sistema general de riesgos laborales.	
Cuando se haga uso o entrega de productos químicos Lista de sustancias químicas con sus fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años). Implementar matriz de compatibilidad química de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 773 del 2021.	**Contractual**
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. **Nota:** Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato**.**	**Contractual**
Presentar un informe de gestión 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	**Contractual**
Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	**Contractual**

Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. • Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. • Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	**Contractual**
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	**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 con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	**Contractual**
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del " Programa de Inocuidad Alimentaria 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. Esta 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 de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	**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 pública	**Contractual**
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	**Contractual**
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	**Contractual**
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, 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 acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516 Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	**Contractual**
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	**Contractual**
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	**Contractual**
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos 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	**Contractual**

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. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	**Contractual**
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	**Contractual**
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.	**Contractual**
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	**Contractual**

<table>
<tr>
<td>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.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Certificación en la cual se compromete que si llega a ser adjudicado tendrá en la cafetería los siguientes equipos y elementos de emergencia:

• Botiquín de primeros auxilios

El contratista debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la tabla 1.

Tabla 1. Botiquín
<table>
<tr><th>ELEMENTO</th><th>UNIDAD</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>Paquete de gasas limpias</td><td>Paquete x 20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Baja lenguas x 20</td><td>Paquete x 20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Venda de algodón 5x5 yardas</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Apósitos para ojos</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Tijera de trauma</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Linterna con baterías</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Esparadrapo de tela rollo de 4”</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Guantes para examinar (no látex)</td><td>Caja x 100</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Venda elástica 2x5 yardas</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Venda de algodón 3x5 yardas</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
</table>
</td>
<td>Contractual</td>
</tr>
</table>

Solución salina	Unidad de 500 cc	1

El botiquín debe ubicarse en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante y/o cafetería.

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rotulo contenga:

- Nombre del elemento
- Cantidad
- Fecha de adquisición
- Fecha de vencimiento

- Camilla rígida con sujetadores e inmovilizadores.
- Extintores ABC de 20 libras (1)
- Extintor tipo K de 20 libras (1)

- **Equipo contraincendios:**

  El contratista debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de clase K para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites a animales o vegetales.

  El contratista debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico.

  El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 mts cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.

Obligaciones Relacionadas con Normas de Higienes y Manejo de Alimentos:

1. Garantizar que los empleados ubicados en el área de preparación 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.

2. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.

3. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado antideslizante cerrado, de material e impermeable.

4. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin rotures o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.

5. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.

6. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.

7. Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.

8. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

9. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

10. No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, tampoco fumar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

11. En general no se permiten visitantes en las áreas de preparación, si por fuerza mayor es necesario recibir visitantes, estos deben ser autorizados por el supervisor del contrato y se debe verificar que cumplan con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.

12. Cumplir las siguientes condiciones respecto a los alimentos así sin excepción:

    a. Los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el contratista deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer; manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y: tener en, cuenta las fechas de vencimiento.
    b. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente pata eliminar los que presenten envases deteriorados, corroídos o con presencia de gas interior.
    c. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad.
    d. El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito.



e. Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, pescado y huevos y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento.

13. Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. d) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

14. Distribuir los alimentos de la siguiente forma:

a. Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos;
b. Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

15. Manejar los residuos así:

a. Deberán depositarse directamente: en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano; la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio.
b. Los residuos deberán ser retirados a diario del edificio preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día, siguiendo el Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos fijados por el Centro.

16. Garantizar que las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados.

17. Todo el personal que manipule alimentos debe tener formación en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, capacitados y demostrar experiencia en el cargo a desempeñar.

18. Evitar que cualquier persona de la que se sepa o sospeche tenga alguna enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante o presente heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas, tenga contacto con los mismos.

19. Tomar las medidas para que al personal manipulador de alimentos se le practiquen dos (2) reconocimientos médicos en el año.

20. Presentar al supervisor del contrato un plan que contenga: El procedimiento de limpieza y desinfección que deberá satisfacer las necesidades particulares del proceso.

21. El contratista deberá garantizar el cumplimiento de la Guía Técnica (Versión 01 Código GTH-G- 003 del 28/04/2017) que establece los lineamientos para restaurantes y cafeterías de la Entidad y/o versiones que lo sustituyan.

Obligaciones Sobre el Arrendamiento del Inmueble:

1. Utilizar el espacio físico para ofrecer el servicio de cafetería- restaurante suministrando los alimentos y comestibles autorizados por la entidad.

2. Cumplir con el canon fijo mensual.

3. No darle otra destinación. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio de cafetería- restaurante y misceláneos exclusivamente.

4. Devolver el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibió, excepto por deterioro debido al transcurso del tiempo y uso legítimo del bien.

5. Devolver los bines muebles a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibió, en caso de sufrir algún daño cualquiera de los bienes entregados será por cuanta del arrendatario su arreglo o reemplazo.

6. Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad en el contrato.

7. Acogerse a las normas comérciales y civiles en materia de arrendamientos y cumplir con los términos del contrato.

8. El arrendatario tendrá a su cargo las reparaciones locativas y aquellas que sean necesarias por hechos de él o sus dependientes y no podrá realizar otras sin el consentimiento previo y escrito del arrendador.

9. Garantizar las buenas prácticas para el consumo eléctrico y uso adecuado de los electrodomésticos.

10. Prestar el servicio en los horarios definidos por el SENA

11. Acatar las PROHIBICIONES DEL CONTRATISTA:

    - Cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.
    - Ingreso, almacenamiento o venta de bebidas embriagantes, cigarrillos, sustancias alucinógenas y demás sustancias prohibidas por la ley.
    - Alterar los precios, sin previa autorización del Comité de Cafetería o supervisor del contrato.
    - Abrir o prestar servicio en horas o días fuera del horario de atención.

- Permitir el ingreso o estancia de aprendices o personal no autorizado en el espacio de preparación de alimentos.
- El arrendatario no podrá arrendar, subarrendar o ceder la cafetería como tampoco efectuar reformas y mejoras, salvo expresa autorización del Director Regional con funciones de Subdirector de Centro (E).
- 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.
- Utilizar las instalaciones de la cafetería- restaurante para pernoctar.
- Subcontratar el espacio dado en arriendo, sin autorización previa de la Entidad

OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Entregar al Arrendatario el inmueble dado en arrendamiento en buen estado y poner a su disposición los servicios, bienes o usos conexos y los adicionales convenidos, previa elaboración de un acta de inventario firmada por las partes y el supervisor del contrato.
b. Mantener en el inmueble los bienes y servicios conexos y adicionales en buen estado de servicio para el fin convenido en el contrato y garantizar durante todo el término del contrato el uso y goce pacífico del inmueble por parte del arrendatario.
c. Entregar el inmueble con los servicios públicos y demás cargos o pagos al día.
d. Exigir al Arrendatario el cumplimiento del contrato.
e. Suministrar la información que previamente requiera El Arrendatario en relación con el objeto del presente contrato.
f. Suscribir conjuntamente con el Arrendatario las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
g. Realizar la supervisión de la ejecución del contrato según el manual de supervisión y el marco legal vigente.
h. Las demás establecidas en la normatividad vigente y que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato

ENTREGA DEL INMUEBLE

El ARRENDADOR hará entrega del inmueble en la fecha de suscripción del presente contrato o a más tardar dentro de los de dos (02) días hábiles siguientes, mediante acta suscrita por las partes, en la que se deje constancia del inventario y estado del bien recibido. La entrega del inmueble por parte del SENA a la terminación del presente contrato se hará mediante acta suscrita por las partes, en la que se deje constancia del inventario y estado del bien entregado teniendo en cuenta el desgaste normal por uso del tanto en pisos, paredes, baños, puertas y demás.

MULTAS: En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del **CONTRATISTA** y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor del SENA multas equivalentes al Dos (2%) del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el Diez por ciento (10%) del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Si **EL ARRENDATARIO** no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará al **SENA** hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: el **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO**, éste cederá el contrato previa autorización escrita del **SENA** a través de la supervisión y si ello no fuere posible el **ARRENDATARIO** renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO**, 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 **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO**, 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 **ARRENDATARIO**, 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 ARRENDATARIO** 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 ARRENDATARIO** no asume debida y oportunamente la defensa del **SENA** éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al **ARRENDATARIO**, quien pagará todos los gastos que el **SENA** incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el **ARRENDATARIO**, el **SENA** tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude **EL ARRENDATARIO.**

GASTOS E IMPUESTOS: Serán por cuenta del **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO,** 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 ARRENDATARIO** actúa con plena autonomía técnica y administrativa, frente al **SENA**, se excluye cualquier vínculo de tipo laboral entre el **SENA** y **EL ARRENDATARIO** 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 ARRENDATARIO 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 ARRENDATARIO 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 (04) 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 **ARRENDATARIO** y los documentos adjuntos presentados con la misma. **c)** Las instrucciones escritas al **ARRENDATARIO** 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 ARRENDATARIO. **PARÁGRAFO:** En caso de suspensión el ARRENDATARIO 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: La supervisión del contrato estará a cargo del funcionario que sea designado por el Director Regional (E) con funciones de Subdirector de Centro – LUIS ANGEL LOZADA OLAYA designe, 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.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION:

El contrato se entenderá perfeccionado con la aceptación del mismo por las partes intervinientes dentro del proceso publicado en la plataforma SECOP II y, b) Para su ejecución, una vez perfeccionado, se requiere el otorgamiento de la garantía por parte del ARRENDATARIO y de la aprobación de la misma por parte del SENA

Arrendador

Firmado digitalmente por LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
Fecha: 2024.10.03 15:03:12 -05'00'

LUIS ANGEL LOZADA OLAYA.
Director Regional con funciones de subdirector de Centro. SENA Regional Caquetá (E)

Arrendatario

AMPARO SALAZAR BONELO
REPRESENTANTE LEGAL
FOOD CARE S.A.S

Revisó: Jorge Leonardo Lavao-Coordinador GAAM
Revisó: José Edward Joven Bustamante – Técnico Grado02 – Contratación
Elaboró: Paola Andrea Martínez Barrero-Abogada Contratación