COLEGIO DE LA PRESENTACIÓN LAS FERIAS

Aprobado última Resolución No 3470 de Septiembre 29 de 2000
para grados de Sexto a Undécimo de Bachillerato Comercial
NIT: 860006745-6 DANE: 311001001081 ICFES 037176
Inscripción 485 Notaria 20 Calendario A
Bogotá D.C. Colombia

CERTIFICACIÓN

Dirigida a Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá

Fecha de emisión de la certificación		4 de Abril de 2019	
Razón Social de la Empresa Certificada		DIAGO Y BENITEZ SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	
Nit de la Empresa Certificada		900.438.648-8	
Entidad que expide la Certificación		COLEGIO DE LA PRESENTACION DE LAS FERIAS	
Nombre de quien expide la certificación		HNA. FANNY RIVEROS RUIZ	
Cargo Persona que expide la certificación		Representante	
Teléfono de contacto de entidad que expide la certificación		4661080	
Fecha de firma	1 DE FEBRERO 2019	**Plazo de ejecución**	10 MESES
Fecha de inicio	1 DE FEBRERO 2019	**Fecha de terminación**	30 DE NOVIEMBRE 2019
Valor contrato ejecutado	Pago Canon de Arrendamiento	**.Tipo Del Contrato**	Atención servicio Almuerzos, Refrigerios de 372 Alumnos y Docentes
Dirección	Carrera 69 H No.75-48	**Teléfono**	4661080-4661153
Modalidad de Contrato	Arrendamiento de Casino de Alimentación	**Estado**	Ejecutado

OBJETO DEL CONTRATO: Elaboración y Venta de Alimentos Saludables

DESCRIPCION DEL OBJETO CONTRACTUAL

1. Suministrar diariamente el servicio de Tienda Escolar, Refrigerios y Almuerzos a los 372 Estudiantes del Colegio.
2. Hacer entrega semanal del reporte de alimentos suministrados y entregar mensualmente un informe detallado de la gestión del casino.
3. Abastecer en forma oportuna cualquier cambio que se presente de último momento con el abastecimiento.
4. El contratista suministrará víveres aptos para el consumo humano, de acuerdo a la solicitud del contratista, atendiéndose las reglamentaciones fitosanitarias de conformidad con los lineamientos impartidos.
5. Cumplir con los requisitos legales y técnicos exigidos para el suministro y transporte de alimentos, víveres secos y frescos (frutas, verduras, productos cárnicos y lácteos) Para ello debe prever y garantizar, según necesidades de accesibilidad, diferentes medios de transporte, cadena de frio, vías alternas y uso de semovientes.

COLEGIO DE LA PRESENTACIÓN LAS FERIAS

Aprobado última Resolución No 3470 de Septiembre 29 de 2000
para grados de Sexto a Undécimo de Bachillerato Comercial
NIT: 860006745-6 DANE: 311001001081 ICFES 037176
Inscripción 485 Notaria 20 Calendario A
Bogotá D.C. Colombia

Valor total	Pago Canon de Arrendamiento		
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	**EXCELENTE**	**BUENO**	**REGULAR**
Calidad del servicio	X		
Tiempo de Respuesta	X		
Capacitación, instalación de equipos de tecnología e inducción	X		
Calidad del recurso humano	X		
Suministros de insumos requeridos	X		

Para constancia se firma en la ciudad de Bogotá D.C., el cuatro (4) del mes de Abril de 2019

Cordialmente

HNA FANNY RIVEROS RUIZ
REPRESENTANTE

CONTRATO No. 5331 **DE 2019**

0 4 SEP 2019

Entre los suscritos **MIREYA PARRA PINTO** domiciliada en Bogotá D.C, identificada con la cédula de ciudadanía número 28.733.012, en calidad de Subdirectora (E) del Centro de Servicios Financieros, Regional Distrito Capital del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA con NIT 899.999.034-1, de conformidad con la Resolución No 1-0566 del 08 de abril de 2019, y Acta de Posesión No. 139 del 08 de abril de 2019, actuando en nombre y representación del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA**, Centro de Servicios Financieros, Establecimiento Público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, en virtud de la delegación de funciones otorgada en la Resolución No 54 de 2018 y la Resolución N° 069 de 2014 o la que la modifique, que en adelante se denomina EL SENA, por una parte y por la otra el señor **CARLOS FELIPE DIAGO MENDEZ**, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía número 80.197.400, en su calidad de representante legal de la empresa **DIABEN S.A.S. NIT 900438648 – 8** y quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente Contrato, que se regirá por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes. **1)** Que atendiendo lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015, la Subdirectora (E) del Centro de Servicios Financieros justifica la contratación directa. **2)** Que se cuenta con los estudios previos y los documentos del proceso, por lo que se procede a realizar la contratación de conformidad con las siguientes cláusulas: **CLAUSULA PRIMERA: -OBJETO DEL CONTRATO:** Entregar a título de arrendamiento un espacio físico y los equipos (cocina industrial) para prestar el servicio de restaurante y cafetería, a los aprendices, funcionarios, contratistas, trabajadores oficiales y demás usuarios de la entidad del Centro de Servicios Financieros de la Regional Distrito Capital. **CLAUSULA SEGUNDA:- ESPECIFICACIONES ESENCIALES:** A efectos de desarrollar el objeto contractual, EL ARRENDATARIO debe cumplir con las siguientes especificaciones: **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS-ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL ARRENDAMIENTO Y OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO. SE DEBERÁ CUMPLIR LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD Y CANTIDAD ESTABLECIDAS A CONTINUACIÓN: a**. Alimentos y productos de cafetería y necesidad nutricional. **Desayunos**: Se deberá ofrecer mínimo tres (3) opciones de menús, avalados por un profesional en nutrición, el cual deberá aportar tarjeta y/o matrícula profesional vigente. **Almuerzos y Cenas**: Se deberá ofrecer mínimo tres (3) opciones de menús para el "Del día" y dos (2) para el "Especial", avalados por un profesional en nutrición, el cual deberá aportar tarjeta y/o matrícula profesional vigente. Se deberá contemplar mínimo dos (2) opciones de proteína cárnica diaria en cada menú. En todo caso el arrendatario deberá ofrecer como mínimo lo descrito en la siguiente tabla:

SEGUN RDA POBLACION ADULTA EN COLOMBIA		
ALIMENTO	PRODUCTO	PESO PROMEDIO PORCIÓN
PROTEICOS	PORCION DE QUESO	40 GRS
	HUEVOS	50 GRS (UNIDAD)
	SALCHICHA	30 GRS
	PORCION DE CARNES	100-120 GRS
	POLLO CON HUESO	120-150 GRS
	PORCION DE PESCADO (FILETE Y/O CON HUESO)	100-120 GRS
MEZCLAS Y LEGUMINOSAS	LEGUMINOSAS SECAS: FRIJOL , LENTEJA, GARBANZO, ARVEJA VERDE SECA	40 GRS CRUDAS / 100 GRS COCIDAS
HORTALIZAS Y VERDURAS	VEGETALES FRESCOS EJEMPLOS: ZANAHORIA, LECHUGA,TOMATE,AGUACATE,REPOLLO,COHOMBRO, CABEZONA ETC	100 GRS CRUDAS
	VEGETALES PARA PRESENTAR EN PREPARACIONES COCIDAS EJ: ACELGAS, ESPINACAS,REMOLACHA COLIFLOR,ZANAHORIA, AUYAMA, BERENJENA,CALABAZIN,HABICHUELA, ARVEJA ETC	100 GRS EN CRUDAS
FRUTAS	FRUTAS PORCIÓN ESTANDAR: NARANJA, MANZANA, GRANADILLA, MANDARINA, PERA,ETC	120 GRS (UNIDAD)
	FRUTAS PORCIÓNADAS EJEMPLOS: PAPAYA, PIÑA, MELON, SANDIA, CIRUELA,ETC	100 GRS
	CANTIDAD PARA JUGO: GUAYABA, MANGO, PAPAYA, MORA, TOMATE DE ÁRBOL, FRESAS, LIMÓN, CURUBA, LULO, TORONJA, UVAS NEGRAS, MARACUYA, ETC	100-120 GRS/ VASO DE 8 ONZAS
FARINACEOS	TUBERCULOS Y RAICES : PAPA, YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA, ETC	100 GRS
CEREALES	ARROZ	30 GRS CRUDO / 90 GRS COCIDO
	PASTAS	30 GRS CRUDO / 90 GRS COCIDO
	PASTAS PLATO UNICO	50 GRS CRUDO/120 GRS COCIDO
SOPAS Y CREMAS	VARIEDAD DE SOPAS ,CREMAS Y CALDO	TAZA DE SOPA / 240 CC
POSTRES SURTIDOS	POSTRE ESTANDAR: GELATINA, MERMELADA, BOCADILLO, COCADA, MANJAR, PANELITAS, JALEA, ARROZ DE LECHE, NATILLA, ETC	40 GRS

CONTRATO No. 5331 **DE 2019**

5331

04 SEP 2019

Con la intención de fomentar el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA adoptado en la Resolución 1228 de 2018, y con el fin de garantizar la calidad de los alimentos (Desayunos-Almuerzos y Cenas), teniendo en cuenta los valores expuestos en el estudio previo se determinó que los valores para este contrato serán:

SERVICIO PARA APRENDICES	VALOR
DESAYUNO	$ 3.000
ALMUERZO	$ 4.500
CENA	$ 4.500
SERVICIO PARA FUNCIONARIOS	**VALOR**
ALMUERZO	$ 6.000
CENA	$ 6.000
ESPECIAL	$ 12.000

Nota: Los precios de venta serán permanentes para la vigencia del contrato no podrán ser modificados, salvo presentarse hechos externos que alteren la ejecución correcta del contrato, como variaciones del mercado generados por fuerza mayor o caso fortuito. En todo caso la modificación deberá ser autorizada previamente por el Supervisor del contrato. **b. otros productos**: El arrendatario deberá ofrecer productos de cafetería de cada una de las siguientes categorías: Bebidas no alcohólicas calientes, Bebidas no alcohólicas Frías, Productos de cafetería (panadería, pastelería, paquetes, etc...) **Nota:** El arrendatario deberá discriminar los productos y alimentos con especificaciones de capacidad, cantidad y peso, e indicar su correspondiente valor, se aclara que los precios deben ser módicos de acuerdo a los precios del mercado; los cuales deberán ser controlados por el Supervisor del contrato. **c. del menaje y demás elementos de cocina:** El menaje requerido para la prestación del servicio estará a cargo del arrendatario, y podrá ser retirado una vez culmine el contrato. La distribución de la alimentación se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del arrendatario deben efectuar la recolección de la vajilla, organizar las mesas y sillas de forma continua, asimismo la vajilla deberá ser colocada en sitios adecuados para secarse, no se podrán secar con trapos o elementos que hayan tenido o puedan tener contacto con otras superficies. Preferible utilizar toallas de papel de cocina para esta labor de secado. **Nota:** Al momento de iniciar el funcionamiento del restaurante y cafetería, el arrendatario deberá realizar la adecuación del inmueble entregado y el propio, contando con el menaje indispensable para la prestación del servicio, aunado a esto deberá realizar la señalización de buenas prácticas de manufactura y la instalación de un botiquín. En caso de requerir de otro tipo de equipos y/o elementos para la buena prestación del servicio de restaurante y cafetería, estos deben ser suministrados por el arrendatario, sin costo alguno de la entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato. El inventario de los bienes muebles de cafetería con el que cuenta la entidad es:

ZONA	INSUMO	AREA TOTAL
Comedor y Zona de Servicio	Un (1) autoservicio zona caliente en acero inoxidable con seis (6) samovares y barra separadora para fila.	202.10 metros cuadrados
	Dos (2) carros con rodachinas en acero inoxidable de doble nivel.	
	Un (1) mueble de acero con seis (6) divisiones para seis (6) microondas.	
	Un (1) cubiertero con porta-bandejas en acero inoxidable	
	Ochenta (80)mesas trapezoidales	
	Doscientos cuatro (204) sillas	
	Dos (2) T.V Led de 50 pulgadas	
Cocina y Despensa	Tres (3) mesones de trabajo y preparación de acero inoxidable	46.20 metros cuadrados
	Un (1) mesón de acero inoxidable en L (lava verduras)	
	Un (1) mesón de acero inoxidable en (lava ollas)	
	Un (1) mesón de acero inoxidable en (lava platos)	
	Una (1) plancha doble a gas	
	Una (1) freidora para pollo	
	Una (1) freidora para papa	
	Dos (2) estufas a gas cuatro puestos	

	Una (1) estufa a gas enana	
	Una (1) campana extractora en acero inoxidable	
	Un (1) gabinete en acero inoxidable en pared doble nivel	
	Un (1) refrigerador doble puerta grande	
	Un(1) congelador	
	Una(1) maquina pela papas	
	Una (1) maquina automática lavaplatos en acero inoxidable	
Oficina de Administración	Doce (12) estantes metálicos organizadores multinivel	22.44 metros cuadrados
	Una (1) estación modular de trabajo	
	Una (1) biblioteca organizadora de documentos	
	Siete (7) sillas ergonómicas	
	Un (1) cuarto de aseo para guarda de elementos para el personal de la cafetería (no se incluye en la medida de la zona) donde se debe instalar el contador del agua.	
ÁREA TOTAL		**270.74 M2**

d. del personal ofrecido:
El personal con el que cuente el contratista para la ejecución del contrato, debe contar con mínimo dos (2) años de experiencia en la rama (administradores, chef o cocinero, meseros, cajeros etc...) El cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida **e. Nutricionista:** El arrendatario contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional de nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de las siguientes actividades: Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales, Planificar y elaborar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios, Asesorar y verificar el adecuado etiquetamiento nutricional de los productos, Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de vida saludable, El profesional nutricionista deberá contar con tarjeta profesional. El arrendatario, deberá garantizar que el personal contratado por el, para la consecución del contrato, de ninguna manera tendrá un vínculo laboral o contractual con el SENA, teniendo presente que es responsabilidad exclusiva del arrendatario la contratación de dicho personal. El personal requerido por el arrendatario, debe ser capacitado y certificado, de acuerdo con los requerimientos normativos exigidos para la correcta prestación del servicio, de igual manera, deberán portar CARNET de manipulación vigente de alimentos expedido por una entidad o empresa autorizada para ello. Con el fin de garantizar la calidad del menú y una sazón estándar, se debe evitar la rotación de personal, no obstante, el SENA se reserva el derecho de solicitar al arrendatario el retiro o traslado de cualquier trabajador, cuando existan motivos para ello; dicho cambio se realizará con visto bueno del supervisor del contrato. **f. Inspecciones de seguridad:** Acompañar al Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional y miembros del COPASST, previa notificación a la Supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el Programa de Inspecciones Planeadas GTH-PG-002.V.03 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajador a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros. **g. Equipos contra incendios:** 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 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 metros cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería. **h. Botiquines:** El contratista debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la Tabla 1.

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
Baja lenguas x 20	Paquete x 20	1
Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
Apósitos para ojos	Unidad	1
Tijera de trauma	Unidad	1

Linterna con baterías	Unidad	1
Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
Guantes para examinar (no látex)	Caja x 100	1
Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
Solución salina	Unidad de 500cc	1

El contratista debe ubicar el botiquín 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 rótulo contenga: Nombre elemento, Cantidad, fecha adquisición, fecha vencimiento. **i. Componente Sanitario:** El Contratista debe tramitar 20 días hábiles suscrito el contrato de cafetería y/o restaurante, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, para la solicitud de concepto sanitario. Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, El Contratista debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante la aplicación de un plan de mejoramiento. El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria, no exime al Contratista de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la Supervisión del contrato, grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria. **j. Personal manipulador de alimento:** Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados: **Certificado de aptitud médica**: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apto para manipular alimentos. La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias. **Certificado de capacitación:** los operarios deben tener capacitación manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 378 de 2012 o por la Secretaria de Salud departamental o municipal. Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaria de Salud del Departamento o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente. **Formato de revisión diaria de operarios:** La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013. **K. Adquisición de alimentos:** Todos los alimentos, materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción. El Contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riego, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la Supervisión. Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por la Resolución 240 de 2013

y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013. Conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, El Contratista debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto pre-cocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.) Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional. El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos. **Almacenamiento y alistamiento de alimentos:** El Contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas. El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas. Se debe diligenciar éstos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: Carnes frescas; pollo; pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación. El Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos. **Personal para recibo de alimentos:** El Contratista debe destinar personal con el entrenamiento en recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos. El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente. **Condiciones para el almacenamiento.** Los espacios o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes condiciones: Los alimentos de alto riesgo epidemiológico, deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0ºC a 4ºC) o congelación (menor a -18ºC) dependiendo del tiempo de conservación deseado; Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar; Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas. Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepase lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada; Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas. Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire. Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada. **Sistema de rotulado de materia prima.** Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, El Contratista debe implementar un sistema de

rotulación que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto. Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el contratista debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR PRIMEROS EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso El Contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados. **Distribución de las zonas de preparación:** El contratista debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimentos y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar ó disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan estas zonas: Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el pre alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías; Zona caliente: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación. Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada. Zona de higienización: Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos. **Descongelamiento de alimentos**: El contratista debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. "Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua". Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción. **Preparación de alimentos con proceso térmico.** El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que involucran procesos térmicos como son: carnes, sopas, arroz, granos, tubérculos pastas, etc., los siguiente: La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar. En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora. **Preparación de alimentos sin proceso térmico:** El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, los siguiente: Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización. En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la

carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua. Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento debe estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada. Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido. Cuando se requiera la adición de atún, salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido. **Servido de alimentos**, El contratista debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones: Mantener disponible el menú diario en lugar visible; La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin; No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos; Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos; Los alimentos listo para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura. Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura, Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido. Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C,=< 4ºC). En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C. De ninguna manera se permite preparar ó mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas. **Implementos para la Higienización:** Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: Escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros – canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro. El Contratista implementara un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo que se deben usar en cada área de la cafetería. Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores. El Contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación se realiza una ilustración a manera de ejemplo: Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento. Azul: Baños. Negro: área de cocina. Verde: salón comedor, y/o pasillos. Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color, deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. **Almacenamiento de Productos Químicos:** El contratista debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. El lugar debe ser un cuarto, mueble ó un cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido. No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante. No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante. Solo preparar la cantidad de

desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo. No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo. No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses. **Componente Nutricional:** El Contratista contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades: Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios. Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de Vida Saludable. El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional. **Suministro alimentario:** El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y contratistas, basados en el la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999. Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así: Desayuno: debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Complemento alimentario jornada de la mañana (refrigerio): debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Este refrigerio se suministra de manera adicional no como único complemento alimentario. Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad. Complemento alimentario jornada de la tarde: debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Cena: debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos - 10% Grasas - 20% Proteínas de alimentos crudos según la tabla 2: Recomendación de alimentos según grupo de alimentos. Adaptado de: Sistema de lista de intercambio de alimentos, Universidad Javeriana, 1996

Calorías	**2600**	**2800**	**3000**
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES. "El estilo de vida en un sentido integral, se deriva de los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación" (CONPES 113). Los estilos de vida saludable, tienen que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros. El Contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano, responsable de la prestación del servicio. Este proceso debe ser desarrollado por un profesional que tenga las competencias técnicas requeridas de acuerdo al tema que se vaya a desarrollar, por ejemplo nutrición, enfermería, fisioterapia, entre otros. Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual". **CLAUSULA TERCERA. – PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO**: El término de ejecución del contrato será de **doce (12) meses** contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única y la suscripción del acta de inicio. **CLAUSULA CUARTA.- VALOR**: Para todos los efectos fiscales y legales el valor del presente contrato es de **VEINTIDÓS MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE**

($22.344.000) incluido IVA. Correspondiente a 12 meses por canon mensual de arrendamiento por un valor de **UN MILLÓN OCHOCIENTOS SESENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($1.862.000)** y los demás impuestos, deducciones y erogaciones a que haya lugar. **CLAUSULA QUINTA.- FORMA DE PAGO**: Esta suma será pagada a favor del SENA por el contratista dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes. **Parágrafo 1º:** El pago de servicios públicos de agua y luz, estará a cargo del Centro de Servicios Financieros de la Regional Distrito Capital. **Parágrafo 2º:** El arrendatario pagará mensualmente el valor que se facture por concepto de Gas Natural, el cual debe ser cancelado a más tardar el día siguiente del recibo de la factura. Dicho pago debe realizarse en la entidad financiera que registre la factura en forma mensual durante el tiempo que dure este contrato de arrendamiento, el arrendatario se obliga a entregar copia del pago de la factura del gas al supervisor del contrato. **Parágrafo 3º:** los pagos por concepto de canon de arrendamiento a cargo del contratista se deben realizar mensualmente dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, a través de la página web del SENA www.sena.edu.co por el botón de pagos en línea, el soporte de éste pago debe ser presentado en el Grupo de Apoyo Administrativo Mixto para ser incluido en la carpeta del contrato. **Parágrafo 4º. Incremento:** En caso de prórroga expresa que cubra otra vigencia, el incremento del precio mensual del canon de arrendamiento se aumentará en el (100%) del crecimiento del Índice de precios al consumidor IPC, estimado por el DANE, para el año en que se proceda al ajuste, para el efecto el SUPERVISOR del contrato informará al **ARRENDATARIO** con una antelación de quince (15) días de la nueva vigencia el incremento correspondiente. **CLAUSULA SEXTA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**: Además de las obligaciones que por índole y naturaleza le corresponden **EL CONTRATISTA** se obliga para con **EL SENA: 1)** Pagar el valor del canon mensual dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes. **2)** El contratista deberá cumplir con la Guía Técnica con lineamientos para restaurantes y cafetería GTH-G-003, del Sistema de Gestión Integrado de Gestión y Autocontrol del SENA y aportar copia de los documentos que le apliquen o le correspondan. **3)** Garantizar la conservación del área y los bienes muebles recibidos en arrendamiento y cuidar de los mismos. En caso de daños o deterioros distintos derivados del uso normal o de la acción del tiempo que fueren imputables al mal uso de los bienes por parte del contratista, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias. **4)** Velar por el mantenimiento periódico, limpieza y conservación de los equipos y las instalaciones incluidos los baños, desagües trampas de grasas y cañerías durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser restituidos en el momento en que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y uso legítimo **5)**. Realizar un mantenimiento semestral de la trampa de grasas a cargo de un tercero especializado con equipo de succión presión para evacuar las grasas y sólidos existentes y deberá entregar soporte del destino de los lodos biológicos generados con su respectiva certificación por parte de la autoridad ambiental que corresponda. Esta actividad deberá realizarse en el horario y fecha acordados con la Supervisión del contrato teniendo en cuenta generar el mínimo de afectación a la comunidad Sena. **6)** Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado. **7)** Efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades y presentarlos al supervisor del contrato.**8)** Suministrar los materiales necesarios para la transferencia de la metodología a los participantes. **9)** El precio de los alimentos (almuerzos, bebidas, golosinas y otros) aprobados por parte del SENA serán publicados en forma permanente en una cartelera informativa del Restaurante-Cafetería (sufragada por el contratista, con la firma del Subdirector del Centro y el contratista; cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el supervisor del contrato quien verificara para ello los precios del mercado. **10)** El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.**11)** Garantizar la prestación del servicio en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de alimentación. Los alimentos tendrán que servirse a una temperatura adecuada al tipo de alimento. **12)** El contratista deberá suministrar la grifería y los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.**13)** Mantener los bienes objeto del presente contrato en

perfecto estado de aseo y conservación, para lo cual deberá efectuar el lavado de pisos, vidrios, muros, bombillos entre otros.**14)** Dar cumplimento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión, y riesgos laborales, así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.**15)** Restituir el área y demás bienes muebles entregados en el mismo estado en que los recibió, salvo el deterioro natural que sufra por el usos normal que de ellos de haga. Poniéndoles a disposición del ARRENDADOR. **16)** Mantener vigentes todas las garantías que amparen el contrato en los términos del mismo. **17)** Las reparaciones locativas no podrán ser realizadas sin el consentimiento previo y escrito del **ARRENDADOR. 18)** Constituir las garantías exigidas para el contrato, en las condiciones que señale la Entidad**. 19)** Los empleados del contratista que prestan el servicio de atención al público y preparación de los alimentos deben cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes. Adicionalmente, debe cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de los alimentos. **20)** Con la suscripción del acta de inicio el contratista deberá entregar una relación de las personas que prestaran el servicio, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de seguridad social integral (EPS, ARP, PENSION). **21)** El Contratista debe realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARP, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado de acuerdo al tipo de contrato. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA **22)** El contratista se obliga a entregar al SENA mensualmente una copia de la relación de los pagos de salarios u honorarios de cada una de las personas con quien contrate, incluida la liquidación de las prestaciones sociales del personal que labora bajo su dependencia si a ello hubiere lugar, además deberá entregar mensualmente al SUPERVISOR del contrato copia de los pagos realizados al sistema de seguridad social tales como salud, pensión, ARP si a ello hubiere lugar. **23)** Facilitar las inspecciones periódicas que realice EL SUPERVISOR para cerciorarse de que todas las instrucciones de seguridad, higiene y alimentación se cumplan. En caso de presentarse fallas o recomendaciones, éstas deberán ser informadas por el contratista, el cual contará con el plazo que la Administración considere conveniente para subsanarlas**. 24)** Acopiar el aceite usado de cocina y entregarlo a empresas que garanticen su aprovechamiento de acuerdo con la Resolución 2154 del 2012, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social la cual prohíbe su comercialización para consumo humano, así como la reutilización de envases y la venta de estos productos sin etiqueta. Lo anterior teniendo en cuenta que el incumplimiento de esta norma conlleva sanciones que pueden ir desde multas, cancelación de registros sanitarios hasta cierres definitivos de los establecimientos. Así mismo, deberá tener a disposición del SENA o de las autoridades correspondientes los soportes de entrega en los cuales se debe evidenciar fecha y volumen de recolección así como los datos de la empresa que la realiza**. 25)** Tramitar todos los permisos, licencias y demás autorizaciones que sean del caso, ante las autoridades competentes para el correcto funcionamiento del servicio de venta de alimentos. **26)** El contratista cumplirá las normas vigentes para la recepción, almacenamiento, producción, transporte y distribución de alimentos, según (Ley 9 de 1979, Ley 1355 de 2009, Decreto 539 de 2014 y Resolución 3803 de 2006 o las que la modifique o sustituya)**. 27)** Disponer de manuales e instructivos, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de procesos y procedimientos requeridos para la elaboración de las preparaciones y productos. **28)** Tener y cumplir con el Plan de Saneamiento Básico conformado por los programas de: limpieza y desinfección, desechos sólidos y líquidos y control de plagas abastecimiento o suministro de agua potable**. 29)** El proponente, debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato, establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente, y para tal efecto deberá de presentar los programas que a continuación se relacionan a la Regional Distrito Capital del SENA, al momento de la suscripción del Acta de Inicio: programas de saneamiento básico, Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores, Plan de muestreo que

incluya además los controles microbiológicos, Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa personal manipulador de alimentos, Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. **30)** El contratista debe garantizar que entre el personal contratado para la prestación del servicio y el SENA no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del Contratista la contratación de dicho personal. **31)** El Personal de la firma contratada al momento de la legalización del contrato, deberá presentar ante el SENA, los respectivos Certificados de aptitud médica y Certificados de capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, El personal requerido por el Contratista, debe estar capacitado y certificado, de acuerdo con los requerimientos normativos exigidos para la correcta prestación del servicio. Además deberá portar CARNET de manipulación de alimentos por una entidad o empresa autorizada para ello. **32)** Con el fin de garantizar la calidad del menú y una sazón estándar, se debe evitar la rotación de personal. No obstante lo anterior, el SENA se reserva el derecho de solicitar al Contratista el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello. Dicho cambio se realizará con visto bueno del supervisor del contrato.**33)** El contratista debe estar sujeto a tomarse muestras cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario. En caso de presentar brotes de hepatitis u otra epidemia la persona(s) deberá(n) ser retirado(s) inmediatamente del servicio.**34)** El contratista debe aportar registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano. **35)** El contratista debe aportar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.**36)** Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la prestación de este servicio. b. cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de la Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato. **37)** Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única sus modificaciones.**38).** El contratista debe presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos. **39)** El contratista debe presentar copia del plan de capacitación (Metodología, duración, docentes, cronogramas, y temas sanitarios), para la entrega del plan de capacitación el contratista tendrá **un (1) mes** a partir de la firma del contrato. **40)** El contratista debe contar con los manifiestos de entrega de los residuos. **41)** El contratista debe contar con la copia de registro de inscripción ante la SDA. **42)** El contratista debe gestionar el certificado de aprovechamiento de aceites de cocina. **43)** El horario de atención será de domingo a domingo de las 00:00 horas a las 24:00 horas, incluida la jornada de madrugada, en los días de dicha jornada así lo exija y que así mismo el Supervisor del contrato lo señale. **Nota:** No habrá funcionamiento los días festivos. **44)** Las instalaciones donde se desarrollará el servicio de restaurante y cafetería cuenta con un contador independiente, de tal manera que el arrendatario deberá cancelar directamente en la entidad bancaria respectiva el recibo según las normas y calendarios vigentes de la empresa que realiza el suministro de gas. **45)** Cumplir con los requerimientos técnicos establecidos en el estudio previo. **CLAUSULA SÉPTIMA.- GARANTIAS:** Teniendo en cuenta la identificación y evaluación de los riesgos, se considera necesario la exigencia de garantía con los siguientes amparos: a) **De cumplimiento:** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al termino de duración del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía. b) **Calidad del servicio:** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al termino de duración del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía. c) **Pago de Salarios y Prestaciones Sociales:** En cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, durante el término de ejecución contractual y tres (3) años más contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única. d.) **Calidad y correcto funcionamiento de los bienes:** Por un valor equivalente al diez (10%) del valor del contrato por el término de ejecución y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única. e). **Responsabilidad civil extracontractual**: El contratista deberá anexar una póliza de responsabilidad civil extracontractual a favor únicamente de la Regional Distrito Capital del SENA, en los términos del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015, que cubra los riesgos derivados de su actividad no inferior a 200 SMLMV, vigente durante el término de duración del

contrato, expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada en Colombia. **CLAUSULA OCTAVA.- OBLIGACIONES DEL SENA**: **1.** Velar por la adecuada ejecución técnica y financiera del contrato. **2.** Designar a un funcionario quien ejercerá la supervisión y vigilancia del contrato. **3**. Aprobar las garantías que en debida forma constituya y presente el contratista. **4.** Poner a disposición del contratista toda la información necesaria para el desarrollo del contrato. **5.** Realizar la liquidación del contrato de conformidad con las normas vigentes para el efecto. **CLAUSULA NOVENA.- REQUISITOS DEL CONTRATO**: El presente contrato requiere: a) Para su perfeccionamiento: acuerdo de las dos partes sobre el objeto a contratar y firma del documento. b) Para su ejecución: Por parte del SENA. Expedición del acta de aprobación de las garantías. **CLAUSULA DECIMA.- SUPERVISOR DEL CONTRATO**: La supervisión del contrato, estará a cargo del funcionario que designe la Subdirección del Centro de Servicios Financieros del SENA, quien responderá por cualquier acción u omisión que en ejercicio de sus funciones cause perjuicio a la Entidad, e informará a la Subdirección del Centro de Servicios Financieros cualquier irregularidad con el fin de que se hagan efectivas las cláusulas respectivas. **CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA.- Multas y cláusula penal pecuniaria**: El incumplimiento de las obligaciones del contrato serán sancionados pecuniariamente de conformidad con las siguientes estipulaciones: 1) En caso de que haya lugar a la declaratoria de incumplimiento o caducidad del contrato, el SENA podrá exigirle al (la) CONTRATISTA a título de tasación anticipada de perjuicios, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del Contrato, lo cual no lo exime del pago de los perjuicios causados en exceso de dicha tasación. 2) Si el incumplimiento es parcial por parte de él (la) CONTRATISTA, sin que dé lugar a la declaratoria del siniestro de incumplimiento o la de caducidad, éste reconocerá y pagará al SENA, una multa equivalente al 0,5% del valor del Contrato por cada día de retardo en el cumplimiento de la respectiva obligación, sin superar el diez (10%) del valor del contrato. **PARAGRAFO PRIMERO**: En la aplicación de la cláusula penal y de las multas se tendrá en cuenta el principio de proporcionalidad y se dará previamente cumplimiento al debido proceso, de conformidad con los artículos 17 de la ley 1150 de 2007 y 86 de la Ley 1474 de 2011 y a lo previsto en el artículo 2.2.1.2.3.1.19 del Decreto 1082 de 2015. **PARAGRAFO SEGUNDO:** En caso de que el (la) CONTRATISTA no pague el valor de la cláusula penal o de la multa dentro del término indicado en el acto administrativo correspondiente, el SENA hará efectivo su pago a través de la póliza de cumplimiento del contrato o la deducirá de cualquier cantidad que adeude al (la) CONTRATISTA, quien autoriza esta deducción expresamente con la firma de este contrato. **PARAGRAFO TERCERO: Caducidad**: Se adoptará esta medida de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993 y por las causales señaladas en esa Ley y en las demás normas vigentes. **PARÁGRAFO CUARTO.- Interpretación, Modificación**: Son aplicables al presente contrato la modificación e interpretación unilateral, en los términos establecidos en la ley 80 de 1993 y demás normas vigentes. **CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA.- CESIÓN DEL CONTRATO: EL CONTRATISTA** no podrá ceder en todo o en parte a persona natural o jurídica alguna, los derechos y obligaciones inherentes al presente contrato, salvo autorización previa y expresa, de la entidad contratante, en todo caso se atenderá lo dispuesto en el artículo 41 de la ley 80 de 1993. **CLAUSULA DÉCIMA TERCERA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**: A la firma de este contrato **EL CONTRATISTA** declara bajo de la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en ninguna de las cláusulas de inhabilidad e incompatibilidad a que se requieren los artículos 8, 9 y 10 de la ley 80 de 1993 y declara igualmente que se encuentra a paz y salvo con el Estado. **CLAUSULA DÉCIMA CUARTA- REGIMEN LEGAL APLICABLE**: El presente contrato se regirá por las normas civiles y comerciales propias de su naturaleza, según el artículo 13 de la ley 80 de 1993 y en cuanto a la competencia jurisdiccional sujeto al artículo 75 de la misma ley, en concordancia en lo aplicable, con la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y Decreto 1082 de 2015 y demás decretos Reglamentarios vigentes. **CLAUSULA DECIMA QUINTA- CAUSALES DE TERMINACION:** 1) por mutuo acuerdo de las partes 2) por fuerza mayor ocaso fortuito plenamente comprobado que haga imposible su cumplimiento. 3) terminación del plazo. **CLAUSULA DECIMA SEXTA- INDEMNIDAD**: **EI CONTRATISTA**, de conformidad con lo previsto en las normas vigentes, el contratista mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En

caso 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 qué estos le ocasionen al SENA, sin que la responsabilidad del contratista se atenúe por este reconocimiento ni por el hecho que el SENA en un momento dado que haya prestado su colaboración para atender la defensa de sus intereses contractuales 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 quién pagará todos los gastos en que la entidad 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 al contratista por razón de los servicios motivo del contrato o utilizar cualquier otro medio legal. **CLAUSULA DECIMA SEPTIMA - DOMICILIO**: Para todos los efectos legales, judiciales y extrajudiciales que se deriven del presente contrato el domicilio será la ciudad de Bogotá, D.C.

Para constancia se firma en Bogotá, D. C., 04 SEP 2019

CONTRATANTE

MIREYA PARRA PINTO
C.C. 28.733.012

CONTRATISTA

CARLOS FELIPE DIAGO MENDEZ
C.C. 80.197.400

Revisó: Alvaro Alberto Castellanos Aya
Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto.
Preparó: César Rodríguez Avendaño.
Abogado Grupo de Apoyo Administrativo Mixto

Entre los suscritos a saber **GABRIEL ENRIQUE DIAGO MENDEZ ,** identificado con C.C No. 1.136.880.954 expedida en Bogotá, Representante legal de la **FUNDACIÓN EDUCATIVA GIMNASIO LOS CAOBOS**, quien adelante se llamara **CONTRATANTE**, identificado con NIT 832.002.072-8 con sede en la ciudad de Bogotá D.C, por una parte y por la otra el señor **CARLOS FELIPE DIAGO MENDEZ**, identificado con cedula de ciudadanía No. 80.197.400 expedida en Bogotá D.C, en calidad de Representante Legal de la empresa **DIAGO Y BENITEZ SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA** con NIT 900.438.648-8, tal como consta en el certificado de la Cámara de Comercio de Bogotá, quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido firmar el presente contrato de prestación de servicios, que se rige con las normas aplicables sobre la materia y en especial por las siguientes clausulas: **CLAUSULAS PRIMERA-OBJETO:** El contratista se obliga a suministrar los refrigerios y almuerzos tipo buffet de acuerdo a la programación establecidas según las especificaciones del contratante, en el marco del contrato No.---- celebrado entre el contratante y el contratista . **CLAUSULA SEGUNDA-OBLIGACIONES DEL CONTRATISTAS,** El contratista se compromete a: **1.** Hacer compras locales para el suministro de los vivieres requeridos, esto es, comprar a proveedores de la vereda, municipio y zona respectiva, de acuerdo con el mercado existente y la producción local siempre que se garantice la mejor relación calidad – precio – beneficio. **2.** Suministrar diariamente las 760 raciones de refrigerios y los 760 almuerzos tipo buffet. **3.** Hacer entrega semanal del reporte de alimentos suministrados y entregar mensualmente un informe detallado de la gestión del casino. **4.** Contar con disponibilidad para atender suministros, reposiciones u otros requerimientos del contratista. **5.** Suministrar abastecimientos de los alimentos en los puntos establecidos por el contratista. **6.** Abastecer en forma oportuna cualquier cambio que se presente de último momento con el abastecimiento de alimentos por concepto de traslados de un lugar a otro, o de una a otra zona. **7.** El contratista suministrará víveres aptos para el consumo humano, de acuerdo a la solicitud del contratista, atendiéndose las reglamentaciones fitosanitarias de conformidad con los lineamientos impartidos. **8.** Cumplir con los requisitos legales y técnicos exigidos para el suministro y transporte de alimentos, víveres secos y frescos (frutas, verduras, productos cárnicos y lácteos) Para ello debe prever y garantizar, según necesidades de accesibilidad, diferentes medios de transporte, cadena de frio, vias alternas y uso de semovientes. **9.** Efectuar el cambio de los suministros cuando se encuentren en estado de vencimiento. **10.** Cumplir con los requerimientos de la cadena de frio de los productos cárnicos, avícolas, de pescado y demás, que se requieran por parte del Contratista. **11.** Suministrar cadena de frio adicional en sitio de entrega, según necesidades para la conservación de víveres frescos. **CLAUSULA TERCERA-CONDICIONES: EL CONTRATISTA** se obliga a cumplir con la totalidad del objeto del presente contrato, de acuerdo con las especificaciones técnicas, cantidades y valor asignado por el **CONTRATANTE**, la descripción, características y especificaciones técnicas, cantidades y valor asignado por el **CONTRATISTA** y aprobados por el **CONTRATANTE**, igualmente dentro de este precio, van incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el **CONTRATISTA** pretende obtener.

CLAUSULA CUARTA. PLAZO DE EJECUCIÓN: **El CONTRATISTA** se obliga a ejecutar la totalidad del Contrato en un plazo de **ONCE** (11) meses y quince (15) días Contados a partir del quince (15) de enero de 2018 hasta el treinta (30) de diciembre de 2018. **CLAUSULA QUINTA. VALOR DEL CONTRATO** Para efectos legales y fiscales, el valor del presente contrato es por la suma de DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS ($200.000.000) M/L incluido IVA, y se realizará en dos pagos: el primer pago ANTICIPO 50% del valor total del contrato una vez se haya realizado la primera entrega del servicio contratado, y un segundo pago se ordenará siempre y cuando exista recibo a satisfacción. **PARÁGRAFO**. Los pagos de que trata esta cláusula se efectuarán mediante consignación en la cuenta bancaria señalada por el **CONTRATISTA**, para que le efectúen los pagos. **CLAUSULA SEXTA-**. El Contratista deja expresa Constancia que actúa con plena autonomía e independencia administrativa como contratista independiente. Ser de su entera responsabilidad la contratación del personal que requiera para cumplir con los términos de este contrato, al igual que los pagos de salarios, prestaciones sociales de ley, afiliaciones a EPS, ARS, fondos de pensiones, pago de los aportes al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, ICBF, cajas de compensación familiar y de obligaciones laborales derivadas de la ley. En el evento que se declare la responsabilidad solidaria por vía judicial o extrajudicial, el Contratista mantendrá inerme el CONTRATANTE, respondiendo por cualquier daño o perjuicio que se ocasione por motivo de esta declaratoria de solidaridad. **CLAUSULA SEPTIMA - CESION Y SUBCONTRATOS** - El Contratista no podrá ceder el presente contrato por ningún motivo. El Contratista no podrá subcontratar la ejecución ningún tipo de actividad derivada del presente contrato, con terceros, a menos que mediante autorización expresa y por escrito del **CONTRATANTE** para tales credos, entendiéndose que el **CONTRATANTE** no adquirir relación o vinculación de ningún tipo con los subcontratistas. De la misma forma, el subcontrato no relevar al Contratista de las obligaciones a su cargo derivadas de este contrato. En cualquier caso, el **CONTRATANTE** podrá discrecionalmente exigir al **CONTRATISTA** la terminación del subcontrato en cualquier tiempo y el cumplimiento inmediato y directo de Sus obligaciones. El **CONTRATANTE** podrá ceder el contrato previa notificación al Contratista. **CLAUSULA OCTAVA: CLAUSULA COMPROMISORIA** - Toda controversia o diferencia que no sea solucionada directamente por las partes, relativa a este Contrato dentro de un lapso de sesenta (60) días después de suscitados los hechos que le dieron origen a la misma, deber remitirse para ser resuelta por un tribunal de arbitramento sujeto al reglamento del Centro de Arbitraje y Conciliación de la Cámara de Comercio de Bucaramanga, integrado por un (1) árbitro designado por la Cámara de Comercio de Bogotá, que decidir en derecho y cuyos costos ser asumidos por la parte vencida. Los árbitros fallaran en derecho y actuaran de acuerdo al procedimiento que es autorizado por la legislación Colombiana vigente.

CLAUSULA NOVENA: EXCLUSION DE LA RELACION O CARACTER LABORAL DEL CONTRATO- Queda claramente entendido que no existir relación laboral alguna entre **EL CONTRATANTE** y **EL CONTRATISTA**, puesto que se trata de un contrato civil de prestación de servicios.

CLAUSULA DECIMA: SOLUCION DE CONFLICTOS- LAS PARTES acuerdan que los conflictos que resulten entre ellas respecto del presente contrato, se resolverán por la jurisdicción ordinaria. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA: REGIMEN LEGAL APLICABLE Y JURISDICCION**- El presente contrato es de naturaleza civil y se regirá, interpretar y ejecutará de conformidad con la legislaci6n de la Republica de Colombia.

Este contrato se firma por quienes en él intervinieron y ante testigos, en la ciudad de Bogotá, en dos (2) ejemplares del mismo tenor y credos, hoy primero (15) de Enero de 2018

CONTRATANTE

GABRIEL ENRIQUE DIAGO MENDEZ
C.C 1.136.880.954 Bogotá

CONTRATISTA

CARLOS FELIPE DIAGO
C.C 80.197.400 Bogotá

GIMNASIO LOS CAOBOS

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FECHA DEL CONTRATO	Enero 15 de 2018

CLASE DE CONTRATO	Fecha de inicio	Dia	Mes	Año
		15	01	2018

Contrato de Prestación de Servicios

OBJETO CONTRACTUAL
EL CONTRATISTA SE OBLIGA A SUMINISTRAR 760 REFRIGERIOS Y ALMUERZOS TIPO BUFFET DIARIOS DURANTE EL PERIODO ESCOLAR 2018

CONTRATISTA	CONTRATISTA	
DIAGO Y BENITES SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	Nombre Cedente: N/A	Nit: N/A
NIT. 900.438.648-8	Nombre Cesionario: N/A	Nit: N/A

VALOR INICIAL DEL CONTRATO	
Valor en números:	200.000.000 M/L
Valor en letras:	DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS M/L

ADICIONES EN VALOR				
Valor en números: N/A Valor en letras: N/A				
PLAZO	**ADICIONES AL PLAZO**	**SUSPENSION**	**CESION**	**TERMINACION ANTICIPADA**
11 MESES	N/A	N/A	N/A	N/A

CONSIDERACIONES PARA LA LIQUIDACION
ASUNTO
PRIMERO: Se procede a liquidar por mutuo acuerdo el contrato **SEGUNDO:** Que el objeto contractual señalado en el contrato se ejecutó a entera satisfacción, según el aval dado por el CONTRATANTE, con base en los soportes de ejecución y de supervisión. **TERCERO:** Que el último día de ejecución del contrato fue el quince de diciembrel de 2018 **CUARTO:** Que se suscribe la presente Acta de Liquidación en consideración a la aprobación dada por el responsable de ejercer, la coordinación, vigilancia y control sobre el cumplimiento de las obligaciones generales y especificas señaladas en el contrato, en lo técnico, y las demás disposiciones complementarias. **QUINTO:** Que el contratante, verificó que en este documento la información correspondiente a la parte referente a la identificación del contrato, coincide con los respectivos soportes; así mismo verificó en la parte correspondiente a las consideraciones para la liquidación, que se encuentra el aval respecto a la ejecución. **SEXTO**: En consideración a lo expuesto en las anteriores disposiciones las partes se declaran conformes con la ejecución contractual. Así mismo una vez sea cancelado el saldo a favor de la contratista, se declaran en paz y salvo, sin perjuicio de las garantías establecidas en el contrato. Deberá remitir copia de la presente acta de liquidación perfeccionada. **SEPTIMO**: La presente Acta de Liquidación se perfecciona el día 30 de diciembre de 2018
CONSTANCIAS Y SALVEDADES
NINGUNA

CONTRATANTE

GABRIEL ENRIQUE DIAGO MENDEZ
C.C 1.136.880.954 Bogotá

CONTRATISTA

CARLOS FELIPE DIAGO
C.C 80.197.400 Bogotá

GIMNASIO LOS CAOBOS

Código SC 4038 - 1

CERTIFICACION

A quien interese

Fecha de emisión de la certificación		30 diciembre de 2018	
Razón Social de la Empresa Certificada		DIAGO Y BENITEZ SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	
Nit de la Empresa Certificada		900.438.648-8	
Entidad que expide la Certificación		FUNDACIÓN EDUCATIVA GIMNASIO LOS CAOBOS	
Nombre de quien expide la certificación		GABRIEL ENRIQUE DIAGO MENDEZ	
Cargo Persona que expide la certificación		Representante Legal	
Teléfono de contacto de entidad que expide la certificación		8611166	
Fecha de firma	15 DE ENERO 2018	**Plazo de ejecución**	11 MESES Y QUINCE 15 DIAS
Fecha de inicio	15 DE ENERO 2018	**Fecha de terminación**	30 DE DICIEMBRE 2018
Valor contrato ejecutado	$200.000.000	**No. Del Contrato**	--
Dirección	Municipio de Chia-Vereda la Balsa-Via Guaymaral	**Teléfono**	8611166
Modalidad de Contrato	Prestación de servicios	**Estado**	Ejecutado

OBJETO DEL CONTRATO: El contratista se obliga a suministrar víveres secos y frescos (frutas, verduras, productos cárnicos y lácteos) según las especificaciones del contratante.

DESCRIPCION DEL OBJETO CONTRACTUAL

1. Hacer compras locales para el suministro de los vivieres requeridos, esto es, comprar a proveedores de la vereda, municipio y zona respectiva, de acuerdo con el mercado existente y la producción local siempre que se garantice la mejor relación calidad – precio – beneficio.
2. Suministrar diariamente las 760 raciones de refrigerios y los 760 almuerzos tipo buffet.
3. Hacer entrega semanal del reporte de alimentos suministrados y entregar mensualmente un informe detallado de la gestión del casino.
4. Suministrar abastecimientos de los víveres en los puntos establecidos por el contratista.
5. Abastecer en forma oportuna cualquier cambio que se presente de último momento con el abastecimiento de víveres por concepto de traslados de un lugar a otro, o de una a otra zona.
6. El contratista suministrará víveres aptos para el consumo humano, de acuerdo a la solicitud del contratista, atendiéndose las reglamentaciones fitosanitarias de conformidad con los lineamientos impartidos.
7. Cumplir con los requisitos legales y técnicos exigidos para el suministro y transporte de alimentos, víveres secos y frescos (frutas, verduras, productos cárnicos y lácteos) Para ello debe prever y garantizar, según necesidades de accesibilidad, diferentes medios de transporte, cadena de frio, vías alternas y uso de semovientes.
8. Efectuar el cambio de los suministros cuando se encuentren en estado de vencimiento.
9. Cumplir con los requerimientos de la cadena de frio de los productos cárnicos, avícolas, de pescado y demás, que se requieran por parte del Contratista.

CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	EXCELENTE	BUENO	REGULAR
Calidad del servicio	X		
Tiempo de Respuesta	X		
Capacitación, instalación de equipos de tecnología e inducción	X		
Calidad del recurso humano	X		
Suministros de insumos requeridos	X		

Para constancia se firma en la ciudad de Bogotá D.C., el treinta (30) del mes de diciembre de 2018

Cordialmente

GABRIEL ENRIQUE DIAGO MENDEZ
C.C 1.136.880.954 Bogotá