EL SUPERVISOR DE CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6422117 DEL 17/06/2024

A NOMBRE DE JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA, DANDO CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 0069 DE 2014, -MANUAL DE SUPERVISIÓN-

CERTIFICA:

1. Que JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA, con CC.80.769.283 es proveedor del Centro del Diseño y Manufactura del Cuero, según consta En el contrato No. **CO1.PCCNTR.6422117 DEL 17 DE JUNIO DE 2024**, cuyo objeto lo constituye 5_9205_48 Contratar el servicio de alimentación y de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del SENA Regional Antioquia. Celebrado por un valor total de $39.397.500.

2. Que la ejecución comenzó el día **17/06/2024.**

3. Que, durante la ejecución, el proveedor ha prestado el servicio de acuerdo con lo requerido como consta en el informe de supervisión. Por lo anterior se recomienda tramitar el pago de la factura N° JAP-166 del 03 por valor de $4.807.526 recibida por el aplicativo SIIF, el cual se efectuará mediante transferencia bancaria a favor del contratista en la Cuenta AHORROS Banco Bancolombia No.54292729572 a nombre de JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA, previa constancia escrita de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales, los cuales se anexan. (Cuando se trate de contratos de obra o mantenimiento de infraestructura, deben presentar el paz y salvo FIC; esto se exige solo para el último pago ó único pago, dependiendo de la forma en que se haya pactado).

4. Que una vez efectuado este pago, el saldo por ejecutar en el presente contrato será de $5.812.352

Dependencia	Rubro Presupuestal	REC	Nombre Rubro	NOMBRE DE USO PRESUPUESTAL	Valor a obligar
920510	C-3605-1300-15-20305C-3603025-02	10	ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL-FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	A-02-02-02-006-003-03	$4.807.526

Itagüí, 11 de FEBRERO de 2025.

JUAN RUTELIO PEREZ CARDONA

SUPERVISOR

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

ACEPTACIÓN DE OFERTA/ ANEXO AL CONTRATO
No. CO1.PCCNTR.6422117 DE 2024
CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Y JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA

OBJETO:
5_9205_48 Contratar el servicio de alimentación y de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del SENA Regional Antioquia.

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNIDAD
1.1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	Unidad	1	$ 15.050
1.2	Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	Unidad	1	$ 19.022
				$34.072

- El valor unitario de los servicios tan solo será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor, sin embargo, el contrato se ejecutará por la totalidad del presupuesto disponible, no obstante, si en su momento la entidad llegara a necesitar algún servicio con relación directa al objeto del presente proceso de contratación, el proveedor proveerá al SENA dicho servicio por el valor del mercado.

- El contratista deberá prestar el servicio de preparación y servicio de los alimentos a los trabajadores oficiales del el Complejo Sur Itagui del SENA Regional Antioquia y eventualmente a los de los demás trabajadores oficiales de los centros de formación que se encuentren temporalmente en estas instalaciones, atendiendo los parámetros descritos en la minuta patrón establecida en el presente documento. El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, manipulación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997 “Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones expedido por el Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud y todas las normas que las modifiquen y/o adicionen”.

- Siguiendo los parámetros establecidos en la convención colectiva de trabajadores oficiales, el SENA asumirá el 85% del valor final de la ración alimenticia y el trabajador oficial deberá aportar el 15% al momento de recibir cada ración; bajo esta premisa, el oferente deberá ofertar en cada ítem el 100% del valor de la ración, sin embargo, la Entidad solo adjudicará y pagará el valor correspondiente al 85% del valor ofertado para cada uno los ítems.

- En caso de que el sitio de elaboración de los alimentos se encuentre a menos de 200 metros de las instalaciones del Complejo Sur, se podrán realizar cambios en la alimentación de manera esporádica por parte de los trabajadores oficiales. Dicho cambio se realizará con productos que expenda el contratista, al precio de venta y que corresponda exactamente al 100% de la ración de desayuno o almuerzo establecida en contrato, buscando con esto el equilibrio contractual.

- Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula de ciudadanía, la respectiva tarjeta profesional y la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.

- Los menús serán evaluados periódicamente, en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al contratista o contratar la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

- El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos y logística que permita servir oportunamente las raciones, las cuales se deberán servir con calidad y cantidad suficiente.

- Los alimentos deben ser servidos y entregados en loza en las instalaciones del Complejo Sur Itagüí del SENA, directamente a los trabajadores oficiales, en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.

- En el caso de que el contratista deba transportar los alimentos, estos deberán ser empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. El empaque debe ser diferente a icopor.

- Para reclamar los alimentos, los Trabajadores oficiales deberán firmar planilla dispuesta por el contratista, la cual será el soporte para el pago

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBE CUMPLIR EL SERVICIO:

a) MINUTA PATRÓN:

Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula y la respectiva tarjeta profesional con la debida resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la secretaria de Salud del Departamento de Antioquia.

El Contratista deberá garantizar un ciclo de minutas mensuales (Mínimo 20) por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2600 Kilocalorías.

Valor Calórico Total	Mínimo 2600 Kilo/Calórico	Porcentajes
Proteínas	80-210 Gramos	15-30%
Grasa	81-93 Gramos	20-35%
Carbohidratos	357.5-390 Gramos	45-35%
Kilo/calorías por tiempo de consumo		
Desayuno	780-910 Kcal	30-35%
Almuerzo	1040-1170 Kcal	40-45%

Tiempo de Consumo	Grupo de Alimentos	Frecuencia Semanal
Desayuno	Lácteos	Diario

	Huevo	2 veces
	Carnes, vísceras, pescado	3 veces
	Queso	3 veces
	Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros)	Diario
	Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc)	Diario
	Fruta	Diario
Almuerzo (Sopa)	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
Almuerzo (Seco)	Carnes, vísceras, pescado	Diario
	Leguminosas*	3 veces
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Cereales	Diario
	Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales	Diario
	Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc)	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Postres preparados	Diario

* Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

b) <u>VARIEDAD DEL MENÚ:</u>

- El contratista deberá presentar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. El cual deberá ser enviado al supervisor del contrato, mínimo con dos días de antelación al inicio del contrato para su revisión y aprobación.

- Una vez adjudicado el contrato, el supervisor asignado suministrará al contratista la información de los trabajadores oficiales que tengan condiciones específicas de alimentación o alguna enfermedad (diabético, vegetariano, hipertensos, colon irritable, entre otras), para que el contratista adecúe las minutas diarias a entregar.

c) <u>HORARIOS DEL SERVICIO:</u>

Los horarios previstos en los que el contratista deberá entregar los alimentos son los siguientes, que pueden estar sujetos a modificaciones, las cuales serán comunicadas por

la Entidad, a través del supervisor del contrato, con mínimo 8 días calendario de antelación:

De lunes a viernes:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:30 a.m.
Almuerzo: De 12:00 a.m. a 2:30 p.m.

Sábado:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 8:30 a.m.
Almuerzo: De 12:00 a.m. a 1:30 p.m.

d) PERSONAL Y CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

- El contratista deberá contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.
- El contratista deberá contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, así como el personal que cumpla las condiciones para la manipulación, preparación, servido y transporte de los alimentos; por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente.
- El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.
- El personal debe Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- En cuanto al transporte de los alimentos, el contratista deberá cumplir con la normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No. 2674 de 2013, teniendo en cuenta que 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.
- El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual y debe aportar copia del respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.
- El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal por el contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

e) EXÁMENES DE LABORATORIO:

- Coprocultivo para salmonella y Shingella
- KOH para uñas
- Secreciones nasofaríngeas
- Seriado de baciloscopia
- Certificado médico

- Todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos.

f) DISPOSICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS Y AMBIENTALES:

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato y deberá aportar los documentados que contengan los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos.
- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados durante la ejecución del contrato.
- 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 de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
- Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.
- Programa abastecimiento o suministro de agua potable.

El supervisor del contrato realizará periódicamente la verificación de la ejecución y los registros que evidencien el cumplimiento de los planes y programas y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas y planes deben contener como mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

- Objetivo
- Alcance
- Políticas para la implementación
- Programación
- Parámetros de verificación del programa
- Responsables
- Definiciones
- Desarrollo: procedimientos, actividades.
- Documentos, formatos, soporte técnico

g) PERSONAL ESPECIALIZADO:

El Contratista deberá asignar una persona en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE, quien mantendrá contacto permanente con la Coordinación Administrativa del Complejo Sur o el Supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

FORMA DE PAGO:

El valor del contrato se pagará al contratista mediante pagos parciales, de conformidad con el servicio efectivamente prestado y una vez sea recibido a entera satisfacción por parte del supervisor.

El pago se realizará dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la presentación de la factura con todos los documentos soporte, certificación a entera satisfacción por el supervisor del contrato y una vez cumplimientos los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato.

Además, el contratista debe anexar la certificación de pago de los aportes parafiscales, seguridad social (esto en cumplimiento de las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003) y contratación de aprendices y de igual manera el certificado de paz y salvo emitido por la oficina de Relaciones Corporativas del SENA Regional Antioquia.

El desembolso estará sujeto a la disponibilidad de PAC. El SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención.
En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación, si es del caso. Deberán ser tramitadas por el CONTRATISTA, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella. Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del GCCON-F-046 V.02 CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

Es de anotar que en virtud del Decreto 862 del 26 de abril de 2013, el impuesto sobre la renta para la equidad CREE, las facturas deberán entregarse los cinco (5) primeros días de cada mes.

En el evento de que las facturas no estén correctamente diligenciadas o no se acompañen de los documentos exigidos como requisito para el pago, el término para el mismo sólo empezará a contar a partir de la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán

responsabilidad del CONTRATISTA y, las mismas, no generarán pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA.

La factura deberá expedirse a nombre del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA, NIT 899.999.034-1, y cumplir con lo estipulado en el artículo 616-1 y 617 del estatuto tributario. Para la elaboración de la factura el proveedor deberá tener en cuenta la información:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

2. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo “correo” su dirección electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.

3. Diligenciar en la sección en la sección interna de la factura de venta, específicamente en la parte de Notas u observaciones, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:
#$36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato # XX; PedroPerez@sena.edu.co #$
En el número de contrato no colocar la palabra contrato ni el numeral, solamente el número tal como aparece en SECOP. Este número se debe indicar completo y si este es alfanumérico, se deberá reflejar de la misma forma. El número máximo de caracteres en este parte del número de contrato es de veinte (20). Después de cada punto y coma debe ir un espacio, en los demás datos no deben ir espacios. El código de identificación de la Regional o Centro de Formación (unidad ejecutora) con la cual se suscribió el contrato es el que figura en el certificado de registro presupuestal.

4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo “Correo”, el buzón electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

6. Cuando el proveedor o contratista decida hacer el envío de la factura de forma manual, deberá remitir el correo adjuntando el pdf y el xml en archivo comprimido zip, a la dirección electrónica:siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co. En este caso adicionalmente debe definir el asunto del correo remisorio. En dicho asunto del correo debe registrar los siguientes datos: el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:
36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato # XX; PedroPerez@sena.edu.co

7. Cualquier inconveniente o error generado en el envío de la factura electrónica, el proveedor deberá canalizarlo directamente con el supervisor de contrato, para que esta persona verifique y realice las gestiones pertinentes al interior de la entidad, con el profesional contable de cada Regional o Centro de Formación donde se presente la novedad.

Nota 1: El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos a la cuenta que indique el contratista, para lo cual deberá entregar al SENA, Regional Antioquia, dentro del término que indique la Entidad, una certificación bancaria vigente, con fecha de expedición no mayor a 30 días.

Nota 2: Para la realización del pago derivado del presente contrato, el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Nota 3: En todo caso, los pagos estarán sujetos a la disponibilidad del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja), aprobado por la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. Es de anotar, que la información tributaria de los terceros (Proveedor o Contratista) creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web, por lo cual el sistema validará de forma automática la responsabilidad 52 – Facturador electrónico que se encuentra en el RUT, en consecuencia cualquier tercero que tenga este tipo de responsabilidad en el RUT, deberá de forma obligatoria suministrar factura de venta electrónica por cualquier tipo de operación que lleve a cabo con el SENA.

OBLIGACIONES:

Obligaciones específicas del contratista

1. Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el servicio de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento.
2. Garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. El cual deberá ser enviado al supervisor del contrato, mínimo con dos días de antelación al inicio del contrato para su revisión y aprobación. Teniendo en cuenta la información que se suministrará de los trabajadores oficiales que tengan condiciones específicas de alimentación o alguna enfermedad (diabético, vegetariano, hipertensos, colon irritable, entre otras), para que el contratista adecúe las minutas diarias a entregar.
3. Garantizar que los menús sean elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente y resolución de autorización

para el ejercicio de la profesión expedida por la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.

4. Contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.
5. Mantener la calificación del concepto FAVORABLE (sin condiciones) expedida por la autoridad sanitaria competente, durante la vigencia del contrato.
6. Contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad.
7. Aportar la relación del personal que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente o carné de manipulación de alimentos de cada uno.
8. Garantizar que el personal cumpla con las condiciones para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, es decir que cuenten con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deben mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y actualizarse según la normatividad.
9. Contar con el personal idóneo y los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad a la normatividad vigente sobre la materia y a las condiciones técnicas requeridas por la Entidad.
10. Garantizar que el personal cuente con los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales se renovarán según normatividad vigente:
    - Coprocultivo para salmonella y Shingella
    - KOH para uñas
    - Secreciones nasofaríngeas
    - Seriado de baciloscopia
    - Certificado médico
11. Garantizar que el personal cuente con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.
12. Garantizar que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas cumplan con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, así mismo cumplir con la normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No.2674 de 2013.
13. Contar con los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.
14. Presentar documentados los siguientes planes y programas, los cuales serán verificados periódicamente por la Coordinación Administrativa del Complejo Sur:
    - Programa de manejo de alimentos
    - Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar

debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
- 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 de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
- Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.
- Programa abastecimiento o suministro de agua potable.

15. Servir los alimentos en los siguientes horarios:
    De lunes a viernes:
    Desayuno: de 07:00 a.m. a 9:30 a.m.
    Almuerzo: de 12:00 a.m. a 2:30 p.m.

    Sábados:
    Desayuno: de 07:00 a.m. a 8:30 a.m.
    Almuerzo: De 12:00 a.m. a 1:30 p.m.

16. Contar con su propio menaje de cocina, equipos y logística que permita servir oportunamente las raciones.
17. Servir y entregar los alimentos en loza en las instalaciones del Complejo Sur Itagüí del SENA, directamente a los trabajadores oficiales, en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.
18. Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Queda prohibido el uso de icopor.
19. Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con la coordinación administrativa del complejo sur o el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.
20. Presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados y de conformidad con las condiciones, plazos y requisitos establecidos en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020.
21. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usados que se generen mediante un gestor autorizado, debe 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.
22. Los plásticos de un solo uso requeridos para el servicio de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.
23. Implementar estrategias que permitan prevenir la perdida de desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entrega a organizaciones sin ánimo de lucro o refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.

24. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente:
    -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.
    Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.
25. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.
26. 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.
27. Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos.
    2. 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.
28. 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.
29. 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 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.
30. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:
    -Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.

En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.
Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

31. Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato

Obligaciones del SENA

1. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
2. Realizar los pagos en la forma y oportunidad establecidas siempre y cuando se cumplan las condiciones para ello, y previa disponibilidad del PAC.
3. Realizar la supervisión a través de la persona designada para ello, quien velará por el cumplimiento de las condiciones contractuales de manera permanente y en especial de forma previa a cada pago.
4. Informar oportunamente al contratista sobre cualquier decisión administrativa que tenga incidencia en el objeto del contrato.
5. Suministrar la información que se requiera para el cumplimiento del objeto contractual.
6. Aprobar las garantías aportadas por el contratista, de conformidad con lo establecido en el contrato.
7. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el contratista, cuando estos cumplan con las condiciones y especificaciones técnicas establecidas en el contrato.
8. Cumplir con las obligaciones y facultades establecidas para este tipo de contratos en el Manual Interno de Contratación y en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.
9. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.

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 UNO (1%) 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 CONTRATISTA** 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 **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del **CONTRATISTA**, éste cederá el contrato previa autorización escrita del **SENA** a través de la supervisión y si ello no fuere posible el **CONTRATISTA** renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el **CONTRATISTA** deberá informar al **SENA** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. **EL SENA** se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por el **CONTRATISTA** o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato.

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

incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el **CONTRATISTA**, el **SENA** tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL CONTRATISTA.

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

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

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

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

CAUSALES DE TERMINACIÓN: Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios al **SENA**. **b)** Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. **c)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. **d)** Unilateralmente por incumplimiento del contratista. **PARÁGRAFO:** La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

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

PROPIEDAD INTELECTUAL: Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, éstos pertenecen a EL SENA de conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982 modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011, y el artículo 21 de la misma Ley, que establece el término de protección, sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el

artículo 30 de la Ley 23 de 1982. EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios prestados al SENA por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.

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

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) 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 **CONTRATISTA** y los documentos adjuntos presentados con la misma. **c)** Las instrucciones escritas al **CONTRATISTA** para la ejecución de los trabajos. **d)** Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes y para su legalización y ejecución requiere: **1)** Registro Presupuestal. **2)** Constitución de la garantía única en las condiciones señaladas en la cláusula octava del presente contrato por parte de EL CONTRATISTA y la aprobación de la misma por parte del **SENA**. **PARÁGRAFO:** El inicio de la ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el pliego de condiciones y/o estudio previo.

SUSPENSIÓN: El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo

acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del CONTRATISTA. **PARÁGRAFO:** En caso de suspensión el (la) CONTRATISTA se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

RÉGIMEN LEGAL: El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015**.**

SUPERVISIÓN: Sergio Marcel Duarte Castro, Subdirector (E) del Centro Tecnológico del Mobiliario, designa para ejercer la supervisión de la ejecución del contrato a Jorge Iván Quiros Valencia identificado con cedula de ciudadanía No. 1.152.200.493, Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Intercentros Complejo Sur, 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, con el apoyo técnico de Bibiana María Villa Ruiz-Líder de SST CTM y Melissa Correa Álvarez dinamizadora ambiental CTM.

LA FIRMA SE EFECTÚA CON LOS CORRESPONDIENTES USUARIOS DE SECOPII DE CONFORMIDAD CON LA NORMA QUE REGULAN LAS FIRMAS ELECTRÓNICAS LEY 527 DEL 1999

Elaboró: Karol Andrea Orjuela
Cargo: Abogada CTM