



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada <input type="checkbox"/>	Pública Reservada <input type="checkbox"/>

## ANEXO AL CONTRATO

**CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.9001538 DE 2026**  
**SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y SAJOMA SERVICES S.A.S.**

### CONSIDERACIONES

Las condiciones contractuales del contrato corresponderán a la información que se registre del mismo en la plataforma transaccional SECOP II y comprenderá los documentos que para todos los efectos hacen parte integral del este y, en consecuencia, producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales, como lo son y los documentos antecedentes del contrato, las actas y acuerdos suscritos por las partes durante la ejecución del Contrato, entre otros, a saber: a) El estudio previo, pliego electrónico y todos sus anexos, 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.

En ese sentido, el contrato electrónico del SECOP II está compuesto por el formulario, los anexos publicados, los mensajes de datos que la Entidad envía al proveedor y los mensajes de datos de respuesta y aceptación por parte del mismo, los cuales son validados mediante la firma electrónica y el sello de tiempo que provee la plataforma. El contrato electrónico tiene plena validez y fuerza obligatoria, de conformidad con lo preceptuado en la Ley 527 de 1999 y demás normativa aplicable.

Con base en lo anteriormente expuesto, el presente documento se constituye como un Anexo al contrato electrónico de la plataforma SECOP II, con el objetivo de regular las condiciones y cláusulas contractuales adicionales que no se encuentran disponibles en el formulario de la plataforma.



**CONDICIONES TÉCNICAS:**

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL
1	CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES	MES	11,5	\$ 1.050.000,00	\$ 12.075.000,00
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 12.075.000,00</b>

Además, el arrendatario deberá mantener el bien inmueble con los siguientes requerimientos:

<b>Área en Arriendo SENA</b>	50.22 M2
<b>Estado de las Instalaciones</b>	Buena
<b>Equipos o Dotación Agregada, servicios Incluidos</b>	1- Se entrega con Servicios de Agua- Energía - Gas. 2- dotada con los equipos necesarios para funcionar los cuales se entregarán al arrendatario conforme a acta
<b>Objeto del Arriendo- Uso- valor de Posibles Ventas aspiradas mensuales</b>	Objeto: Cafetería para uso de los aprendices y personal del Centro de Formación.

- El arrendatario se compromete a planear y organizar la alimentación de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.
- El arrendatario se compromete a realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere indispensable y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o sólo como una forma de control microbiológico.



- El arrendatario SE comprometer a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.
- Las preparaciones deben consultar la combinación exacta de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los beneficiarios del servicio, que garanticen una nutrición balanceada. Previa presentación de los análisis cuantitativos firmados por nutricionista.

#### **CONDICIONES DE ENTREGA:**

Estará a su cargo el suministro de recipientes (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros) que cumplan la política de buenas prácticas ambientales, teniendo en cuenta la política del sistema Integrado de Gestión Calidad – Calidez y demás menaje y enseres necesarios para la entrega de alimentación cuando sea necesario.

#### **HORARIO DE ATENCIÓN EN CAFETERIA**

El horario normalmente establecido para desayunar es de 6:30 a.m. a 9:30 a.m. y de almuerzo es de las 11:30 a.m. a las 14:00 horas.

#### **REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO**

#### **LA OFERTA TECNICA SE ANALIZARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA.:**

#### **REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO**

Para efecto del aporte nutricional mínimo diario de alimentación para trabajadores, aprendices y visitantes, en cuanto a kilocalorías y macronutrientes, es el siguiente:

#### **DESAYUNO**

<b>COMPÓSICION</b>	<b>CLASE DE ALIMENTO</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>Fruta o jugo en agua</b>	Fruta entera o jugo en agua	Fruta picada (120 gramos) fruta de mano (1 unidad) jugo de fruta ( un vaso de 8 oz /250 ml)
<b>Bebida con leche</b>	Café o té o chocolate o avena colada	Un pocillo 7 oz /200 ml



<b>Alimento proteico</b>	Huevos, carne o pollo en porción o en caldo, queso, tomates, productos de salsamentaría (salchichas, chorizos, sándwich)	Huevo (60 gramos unidad) 2 unidades, carne en porción (130 grs/crudo), pollo en porción (130 grs/crudo- 160 grs crudo con o sin hueso) queso fresco 60 gramos) tamales (300 gramos) productos de salsamentaría (60 gramos equivalentes a una salchicha americana, un chorizo, dos tajadas de jamón.
<b>GUARNICION FARINACES</b>	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	1 pan de 60 grs o arepa de 60 grs o un amasijo de 60 grs

#### ALMUERZO

<b>COMPOSICION ALMUERZO</b>	<b>GRAMAJE</b>	<b>COMPOSICION</b>
<b>SOPA O CREMA</b>	Sopa 1 taza/240 gramos) , crema (taza de 200 gramos)	De vegetales, con granos o pastas tipo minestrone, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, cuchuco, mondongo etc.) cremas con acompañamiento sólido (cruetones, papa fosforito, pollo desmechado, champiñones etc.)
<b>ARROZ</b>	125	Arroz blanco, con fideos o con vegetales
<b>PROTEINA</b>	Carne, pollo vísceras, res o pescado en filete ( 160 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero (200 gramos crudo)	Carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso , pollo en filete o por presas, pescado en filete o entero vísceras ( pata, mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo a la preparación establecida en el menú. Con o sin salsa ( el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína



<b>LEGUMINOSA</b>	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	Frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla
<b>GUARNICION FARINACEA</b>	80 gramos en crudo	Papa, yuca, arracacha, plátano
<b>VERDURA CALIENTE</b>	100 gramos en cocido	Mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general
<b>ENSALADA</b>	100 gramos en cocido	Barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
<b>JUGO</b>	Un vaso de 8 oz /250 ml	Jugo con dulce y sin dulce , dos opciones diferentes de jugo en cada servicio
<b>POSTRE</b>	40 gramos	Postre empacado( cocada, panelita, galleta de leche o wafer, bocadillo) elaborado fresco (mousse, gelatina, fruta con crema, salpicón, mantecada, tortas dulces de frutas)

### **CICLO DE MENUS O MINUTAS**

La aplicación de la minuta de patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo con el tipo de consumo y tipo de preparación. Para elaborar los ciclos de menús, se debe considerar la disponibilidad de alimentos de la región, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y garantizar la variedad en las preparaciones, además se deberá tener en cuenta evitar el exceso en la utilización de condimentos o aditivos artificiales, el exceso de azúcares simples suprimir el uso de grasas solidas (mantecas) el exceso de sal limitando su uso a sal yodada de acuerdo con la minuta de patrón.

Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas del Decreto 616 de 2016 modificado por el Decreto 2838 de 2006 del Ministerio de la Protección social. El oferente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad entendida como el suministro de alimento libre de patógenos que constituyan agentes peligrosos para la salud del consumidor. El arrendatario seleccionado tomara las medidas necesarias para la compra, recibo de alimentos, conservación almacenamiento preparación y servido de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.



Los alimentos serán ofrecidos en vajilla de porcelana o similar que deberá suministrar el proponente. Se deberá presentar cartas de compromiso por separado por medio de las cuales en caso de ser seleccionado para la operación del servicio se comprometen a:

Elaborar un manual de operaciones que incluya las funciones del personal.

Elaborar según la infraestructura y características del servicio de alimentación a aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico conforme a la normatividad vigente, que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria e incluirá como mínimo los siguientes elementos: a) programa de limpieza y desinfección, b) programa de monitoreo de calidad de agua c) programa de control de plagas, d) Programa adecuado de manejo de residuos sólidos( basura), e) Programa de salud ocupacional y seguridad industrial g) concepto sanitario favorable mediante visita de inspección por la autoridad sanitaria.

Compromiso de presentación de las fichas técnicas de los alimentos a utilizar en las diferentes preparaciones.

Compromiso de garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados de salud y capacitación en manipulación de alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según la normatividad vigente.

El SENA se reserva la facultad de realizar pruebas microbiológicas no informadas de superficies, utensilios o menajes ambientes, agua, alimentos preparados fríos, alimentos preparados calientes y frotis de manos de un operario elegido al azar, Sus contra- muestras se practicarán en número igual a de las muestras.

Sera responsabilidad del contratista efectuar el control de calidad microbiológica en un laboratorio debidamente acreditado, avalado por la Secretaría de Salud del Valle y/o Entidad competente en el país, tanto a las materias primas utilizadas (se aceptan los resultados de análisis microbiológicos realizados por los proveedores) como los alimentos procesados áreas de trabajo, superficies de trabajo y manipuladores de alimentos. Esta actividad se realizará mensualmente. Los exámenes serán así, uno del alimento proteico, uno de los regulados o de los jugos de fruta uno del energético, o del cereal junto con uno realizado a materias primas.

A la presentación de la oferta, el ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla y a las guías citadas anteriormente.



En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2005 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

### **INSTALACIONES SUMINISTRADAS POR EL COMPLEJO PONDAJE**

El Centro de Diseño Tecnológico Industrial del SENA ubicado en el barrio PONDAJE pondrá a disposición del arrendatario las instalaciones de concina, agua, energía eléctrica y demás elementos que existen como dotación de esta. El arrendatario podrá realizar reparaciones básicas para garantizar el objeto del cumplimiento del contrato a las instalaciones entregadas para los fines del objeto contractual previa autorización a la finalización del contrato, el arrendatario deberá devolver las instalaciones en el mismo estado en que las recibió salvo el deterioro normal, incluidas las mejoras efectuadas si así las considera convenientes de igual manera el almacenista del Centro de Formación hará entrega de todos los bienes al inicio del contrato.

**Nota:** Las instalaciones se arriendan para la prestación del servicio de Cafetería y servicio de alimentación para trabajadores, aprendices y visitantes del Centro de Formación, pero cuando la entidad requiera hacer algún evento ya sea para funcionarios o aprendices estas deberán estar a disposición de la Entidad, sin embargo, se podrá prestar el servicio sin que afecte la programación de los eventos realizados por la Entidad.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 65º C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 4º C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.

Debe presentarse carta de compromiso por separado para cada uno de los siguientes requisitos:

- **Elaboración de la lista de intercambios de alimentos:** considerada como agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas, poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otro dentro de la



misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de la Guías Alimentarias para la Población Colombiana. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado; el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios; dentro del mismo grupo, con el objetivo de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración (tomado de Lineamientos Técnicos Administrativos y estándares-PAE ICBF 2010).

**Elaboración de la Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraen en cada servicio:** la Guía de preparaciones permitirá definir el procedimiento para realizar una preparación de forma tal que se cuente con una herramienta que permita garantizar que indistintamente de quien realice la receta, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contara con las características organolépticas definidas (tomado de Lineamientos Técnicos Administrativos y estándares-PAE ICBF 2010).

## **COMPONENTE DE CALIDAD**

Todos los alimentos para suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según lo establecido en Resolución No.5109 de 2005 y el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social, hoy Ministerio de Salud y Protección Social.

Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007 y la Resolución No. 2905 de 2007 derogada por la resolución 240 de 2013 en el artículo [140](#) por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles expedidos por el Ministerio de la Protección Social

## **CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO**

El proponente debe presentar, una vez suscriba el contrato lo siguiente:

- Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos.



- Cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulador de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.

Observando que entre el personal contratado por el Arrendatario para el suministro de la alimentación de los trabajadores, aprendices y visitantes del Centro de Formación, no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del arrendatario la contratación de dicho personal.

El personal de la firma contratada al momento de la legalización del contrato deberá presentar ante el SENA –, lo siguiente:

**EXÁMENES DE LABORATORIO:**

- Coprocultivo para salmonella y shiguela
- KOH para uñas
- Secreciones nasofaríngeas
- Seriado de baciloscopia
- Certificado medico

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos 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, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

**EI PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:**

El personal Requerido por el Contratista, debe estar capacitado y Certificado por el Servicio de Salud del Valle o en su defecto por el SENA. Además, el contratista debe cumplir con las obligaciones de seguridad social.

Además, deben estar sujetos a tomarse muestras cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario. En caso de presentar brotes de hepatitis, la persona(s) deberá(n) ser retirado(s) inmediatamente del servicio.

Con el fin de garantizar la calidad del menú, se deberá 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.



## **DOTACIÓN DEL PERSONAL**

La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará la alimentación deberá ser:

Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, en color blanco.

Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color blanco

Un (1) tapabocas, en color blanco

Un (1) par de zapatos de suela antideslizante

Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato, deberán estar debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.

## **NUTRICIONISTA**

El contratista deberá contar en el suministro de Alimentación, con un Nutricionista Dietista con título registrado, con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo dos años y con las siguientes responsabilidades en el suministro de Alimentación.

Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.

Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.

Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.

Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en la servida.

Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.

Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.



Siempre que el Nutricionista deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

### **PROGRAMA HIGIENICO-SANITARIO**

El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013), y para tal efecto deberá presentar con la propuesta, debidamente documentados los siguientes programas:

- Programas de capacitación básica en protección de alimentos
- 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.
- Manual de conservación de alimentos.

El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente (Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997).

Deberá suministrar todas las especificaciones en su propuesta so pena de ser rechazado técnicamente. Igualmente, los documentos técnicos solicitados deberán adjuntarlos en la propuesta.

El ciclo de menús debe contener como mínimo tres bebidas en leche semanalmente.

El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla y a las guías citadas anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.



Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

Este suministro deberá ser entregado en el SENA – Centro de Diseño Tecnológico Industrial SENA Regional Valle y sede alterna donde se imparte formación en la ciudad de Cali, de acuerdo con los horarios establecidos por el centro de Formación.

SEDE	DIRECCIÓN
SEDE PONDAJE	Calle 72 K # 26J-97 - El Pondaje

#### **LIMITACIONES PROHIBICIONES Y OBLIGACIONES**

- 1) Recibir y restituir el inmueble y los equipos a entregar en el estado en que se encuentre, mediante acta suscrita por las partes.
- 2) El arrendatario deberá cumplir con todas las condiciones exigidas por las autoridades ambientales y de saneamiento y de salud y seguridad en el trabajo conforme al Decreto 1443 del 2014 Decreto Reglamentario 1072 de 2015-
- 3) El inmueble objeto de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación del servicio de preparación de alimentos y venta quedando prohibido cambiarle la destinación.
- 4) En ningún caso el arrendatario podrá subarrendar el bien inmueble o sus equipos esto dará terminación inmediata del contrato.
- 5) Pagar o cancelar los cánones mensuales de arrendamiento en forma anticipada de conformidad a lo estipulado en el contrato.
- 6) Efectuar y pagar durante la vigencia del contrato todas las reparaciones parciales y mano de obra que requiera la zona Cafetería por deterioro natural para su óptimo funcionamiento, mantenimiento y estado de presentación, en el entendido que el ARRENDATARIO no podrá separar o llevarse los materiales utilizados, así mismo está obligado expresamente en los términos señalados en los artículos 2029 y 2030 del código civil.
- 7) El mantenimiento de los equipos entregados por la entidad deberá ser asumida por el arrendatario presentar constancia y hoja de vida con el mantenimiento respectivo.
- 8) Toda adecuación, mejora o reparación deberá estar previamente autorizada por el ARRENDADOR, siendo entendido que, en cualquier caso, ellas quedaran de propiedad del SENA, en consecuencia el ARRENDADOR no queda obligado a pagar tales mejoras o reformas, ni indemnizar al ARRENDATARIO.



- 9) Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.
- 10) El ARRENDADOR prohíbe expresamente y terminantemente AL ARRENDATARIO dar al inmueble destinación con fines ilícitos tales como los contemplados en el literal b del párrafo del artículo 3 del Decreto 180 de 1.998 y el artículo 34 de la Ley 30 de 1.986 y en consecuencia EL ARRENDATARIO se obliga a no utilizar el inmueble objeto de este contrato, para ocultar o como depósito de armas o explosivos o dineros de grupos terroristas o artículos de contrabando o para que en él se elaboren o almacenes, vendan o usen drogas estupefacientes o sustancias alucinógenas y afines.
- 11) EL ARRENDATARIO se obliga a no guardar ni permitir que se guarde en el inmueble sustancias inflamables o explosivas que pongan en peligro la seguridad de él o de la comunidad y en caso que ocurriera dentro del inmueble enfermedad infecto-contagiosa, serán del ARRENDATARIO los gastos de desinfección que ordenen las autoridades sanitarias.
- 12) GOOD WIILL: EL ARRENDATARIO se obliga a que, bajo ninguna circunstancia, pretenderá cobrar al ARRENDADOR, suma alguna por conceptos tales como haber logrado una buena clientela, haber acreditado y posesionado el establecimiento, primas, buen nombre o Good Will o similares.
- 13) Queda expresamente estipulado que cualquier cerradura o implemento adicional que el ARRENDATARIO instale en las puertas o ventanas interiores o exteriores del inmueble no las podrá retirar y quedaran de propiedad del ARRENDADOR, sin que haya lugar a reconocimiento o suma alguna por este concepto.
- 14) Permitir a quien ejerza la vigilancia y supervisión del presente contrato el acceso y la inspección al bien inmueble arrendado para comprobar sus condiciones de funcionamiento, destinación y si están cumpliendo las demás obligaciones adquiridas por EL ARRENDATARIO.

#### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS**

No Aplica

#### **OBLIGACIONES DE LAS PARTES**

##### **Obligaciones generales del contratista**

- 1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
- 2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
- 3) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
- 4) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.



- 5) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
- 6) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
- 7) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
- 8) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
- 9) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
- 10) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
- 11) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
- 12) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
- 13) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.
- 14) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

#### **Obligaciones específicas del contratista**

- Teniendo en cuenta que la cafetería es un bien del Estado y será entregado en arrendamiento en excelentes condiciones, el arrendatario deberá entregarla en iguales condiciones, so pena de sanción e inhabilidad por parte de los entes de control.
- Los equipos se entregaran mediante inventario y en caso de pérdida o daño deberán realizar la sustitución inmediata de estos con las mismas o mejores especificaciones técnicas.
- Obrar con buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
- El incumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 , y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.



- Las demás obligaciones que sean del carácter de los elementos que contratamos, como resultado de la presente invitación y las demás que por Ley le corresponde.
- Presentar listado con precios de los demás artículos a ofrecer como dulcería y/o productos de Cafetería los cuales deben ser entregados con la oferta, igualmente se aclara que estos serán verificados en el mercado y no podrán ser superiores, los precios ofertados deberán mantenerse durante la vigencia del contrato y la supervisión constatará esto por medio de visitas a la Cafetería.

**La Empresa oferente determinó el precio unitario del desayuno para los funcionarios, contratistas, visitantes y estudiantes.**

<b>Producto</b>	<b>Presentación</b>	<b>Peso</b>	<b>FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y VISITANTES</b>
<i>Huevos al gusto</i>	<i>Fritos, pericos o revueltos.</i>	<i>2 unidades de huevo</i>	<i>\$6.000</i>
<i>Huevos al gusto con arroz</i>	<i>Fritos, pericos o revueltos + porción de arroz</i>	<i>2 unidades de huevo + 110 gr de arroz</i>	<i>\$7.000</i>
<i>Combo 1</i>	<i>Huevos del día + tajada de pan+ vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día</i>	<i>2 unidades de huevo + tajada de pan 22.5gr + café-chocolate o jugo del día 7oz</i>	<i>\$10.000</i>
<i>Combo 2</i>	<i>Huevos del día + porción de arroz + vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día</i>	<i>2 unidades de huevo + arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz</i>	<i>\$10.000</i>
<i>Combo 3</i>	<i>Consomé + porción de arroz+ 2 huevos + vaso plástico o icopor de café-chocolate o jugo del día</i>	<i>Consomé 9 onza +2 unidades de huevos+ porción de arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz</i>	<i>\$10.000</i>

**Precio (pesos \$)**

<b>DESCRIPCION DEL BIEN</b>	<b>VALOR TOTAL (Funcionarios, contratistas y visitantes)</b>	<b>VALOR TOTAL (Aprendices)</b>
Almuerzo Completo	\$15.400	\$9.000
Almuerzo (Bandeja)	\$15.000	\$9.000

El valor del IMPOCONSUMO, está incluido en el valor Unitario.



Durante todo el día se encontrará:

### LISTADO DE PRECIOS PRODUCTOS CAFETERIA

PRODUCTOS DE CAFETERIA	NOMBRE DEL PROVEEDOR O MARCA DEL PRODUCTO	VOLUMEN O PESO DE LOS	VALOR VENTA AL PUBLICO
Agua de bolsa	Postobon	360 ml	N/A
Agua grande	Postobon	600ml	\$ 2.600
Agua grande	Alival	600ml	\$ 1.500
Arequipe	Alpina	50 gr	\$ 2.600
Avena bolsa	San fernando	200 ml	\$ 3.000
Avena dietética	Alpina	250 ml	\$ 4.400
Avena natural	Alpina	250 ml	\$ 3.500
Besitos / rosquillas caleñas	Rosquillas caleñas	15 gr	\$ 1.900
Boliqueso	Fritolay	20 gr	\$ 1.700
Bombones	Colombina	34 gr	\$ 900
Bonyurth	Alpina	170 gr	\$ 5.400
Confites con chicle	Adams	25 gr	\$ 500
Café en Leche Grande	Sello Rojo	9 Onzas	\$ 3.300
Café en Leche Pequeño	Sello Rojo	7 Onzas	\$ 2.900
Caja de chicles pequeña	Adams	2,9 gr	\$ 500
Bananas de chocolate Chokobreak	Nacional De Chocolate Jet	5 gr	\$ 800
Chocolatina Jet	Nacional De Chocolate Jet	12 gr	\$ 1.800
Chocolatina Jet	Nacional De Chocolate Jet	30 gr	\$ 3.100
Chocolatina Blanca	Nacional De Chocolate Jet	24 gr	\$ 3.000
Chocolatina Jet	Nacional De Chocolate Jet	50 gr	\$ 6.300
Chocolatina Jumbo Jet	Nacional De Chocolate Jet	90 gr	\$ 8.500
Chocolatina Jumbo Jet	Nacional De Chocolate Jet	100 gr	\$ 9.500
Chocolatina Tricolor Golochips	Nacional De Chocolate Jet	20 gr	\$ 2.000
Chocolatina con galleta waferjet	Nacional De Chocolate Jet	22 gr	\$ 1.900
Pastel con recubrimiento de chocolate	Ramo	65 gr	\$ 3.300
Bananas de café	Colombina	4 gr	\$ 300
Paquete surtido (papas, chicharrón) DETODITO	Fritolay	45 gr	\$ 3.500
Galletas integrales unidad	Nabisco	26 gr	\$ 1.400
Galletas soda club social	Nabisco	26 gr	\$ 1.400
Yogurth	San fernando	150 gr	\$ 3.300
Yogurth Finees	San fernando	150 gr	\$ 3.300
Galleta Tipo Leche	Colombina	15,2 gr	\$ 600
Gaseosa go pack	Postobon	1,5 lt	\$ 5.200
Gaseosa vidrio	Postobon	350 ml	\$ 3.000
Gaseosa go pack	Postobon	400 ml	\$ 3.200
Gaseosa go pack	Postobon	600 ml	\$ 3.700
Gaseosa go pack	Postobon	3 lt	\$ 11.000
Jugo hit botella	Postobon	250 ml	\$ 2.500
Jugo hit en caja TETRA PACK	Postobon	1 lt	\$ 6.500



Jugo hit go pack	Postobon	500 ml	\$ 3.500
Kumis	San fernando	200 ml	\$ 3.300
Leche	San fernando	200 ml	\$ 2.500
Maní Cero	Nacional De Chocolates Jet	25 gr	\$ 1.800
Menta Masticable x 100 u	Colombina	1,6 gr	\$ 300
Bebida chocolatada Grande	Alpina	180 ml	\$ 2.800
Té helado mr tee	Postobon	500 ml	\$ 3.200
Palomitas	Yupi	170 gr	\$ 2.800
Papa paquete	Fritolay	30 gr	\$ 3.000
Tinto Grande	Sello Rojo	9 Onzas	\$ 2.300
Tinto pequeño	Sello Rojo	7 Onzas	\$ 1.700
Torta Combinada	Casera	80 gr	\$ 2.200
Bebidas energéticas	Speed max	250 ml	\$ 3.000

PRODUCTOS DE CAFETERIA	NOMBRE DEL PROVEEDOR O MARCA DEL PRODUCTO	VOLUMEN O PESO DE LOS	VALOR VENTA AL PUBLICO
Dedo de queso	Precocidos J.C / Los Andes	95 gr	\$ 2.400
Dedo hawaiano	Precocidos J.C / Los Andes	120 gr	\$ 2.900
Dedo salchicha	Precocidos J.C / Los Andes	160 gr	\$ 2.900
Empanadas	Precocidos J.C / Los Andes	95 gr	\$ 1.800
Pastel de pollo	Precocidos J.C / Los Andes	100 gr	\$ 3.900
Panzeroti ranchero	Precocidos J.C / Los Andes	150 gr	\$ 3.900
Sándwich	Precocidos Estilo Cubano	80 gr	\$ 3.300
Sándwich (cola cubana)	Precocidos Estilo Cubano	120 gr	\$ 4.500
Aplastado	Precocidos Estilo Cubano	80 gr	\$ 4.500
Almojábanas	Ricuras Del Sena	60 gr	\$ 2.700
Pandebonos	Ricuras Del Sena	40 gr	\$ 1.900
Pan queso	Ricuras Del Sena	80 gr	\$ 2.400
Buñuelos	Ricuras Del Sena	60 gr	\$ 1.900
Arepitas panadería	Ricuras Del Sena	40 gr	\$ 2.200
Arepa con queso	Arepas D Claudia	60 gr	\$ 2.800
Papa rellena	Precocidos J.C / Los Andes	80 gr	\$ 4.000
Papa aborrajada	Precocidos J.C / Los Andes	100 gr	\$ 2.200
Aborrajado	Precocidos J.C / Los Andes	100 gr	\$ 4.000
Arepa con salchichón	Covaledas	120 gr	\$ 3.300
Jugo natural grande		12 Onzas	\$ 3.200
Jugo natural pequeño		9 Onzas	\$ 2.500
Avena casera grande		9 Onzas	\$ 4.100
Avena casera pequeña		7 Onzas	\$ 3.000
Milo casero grande		9 Onzas	\$ 3.700
Milo casero pequeño		7 Onzas	\$ 3.100

PRECIO 2026 FUNCIONARIOS / VISITANTES	
DESAYUNO	\$ 10.000
ALMUERZO COMPLETO	\$ 15.400
BANDEJA	\$ 15.000

PRECIO 2026 APRENDICES	
DESAYUNO	\$ 9.000
ALMUERZO COMPLETO PROTEINA 70 GR / POLLO / CERDO	\$ 9.000

Producto	Presentación	Peso	FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y VISITANTES
Huevos al gusto	Fritos, pericos o revueltos.	2 unidades de huevo	\$6.000
Huevos al gusto con arroz	Fritos, pericos o revueltos + porción de arroz	2 unidades de huevo + 110 gr de arroz	\$7.000
Combo 1	Huevos del día + tajada de pan+ vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día	2 unidades de huevo + tajada de pan 22.5gr + café-chocolate o jugo del día 7oz	\$10.000
Combo 2	Huevos del día + porción de arroz + vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día	2 unidades de huevo + arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz	\$10.000
Combo 3	Consomé + porción de arroz+ 2 huevos + vaso plástico o acopar de café-chocolate o jugo del día	Consomé 9 onza +2 unidades de huevos+ porción de arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz	\$10.000



### **OBLIGACIONES DEL SENA:**

El SENA se obliga a:

- Prestar la mayor colaboración a EL ARRENDATARIO, para la correcta ejecución del objeto contratado.
- Verificar, revisar y aprobar a través del Supervisor designado, el cumplimiento de los requisitos y documentos de orden técnico exigidos como requisitos previos e indispensables para suscribir el contrato.
- Hacer cumplir las condiciones pactadas en el Contrato.
- Suministrar la documentación que se requiera para el cabal desarrollo del objeto contratado.
- Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

**NOTA 1: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS OFRECIDOS DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA.**

### **Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo**

No Aplica

### **Obligaciones ambientales del contratista**

<b>No.</b>	<b>Obligaciones</b>
<b>1</b>	Concepto Sanitario vigente concedido por la Secretaría de Salud
<b>2</b>	Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable)
<b>3</b>	El proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina
<b>4</b>	En relación a los aceites de cocina generados en la ciudad, se gestiona a través de proveedores que se encuentren registrados ante la autoridad ambiental
<b>5</b>	Se deberá entregar al responsable de la implementación del SGA de la entidad, los certificados de aprovechamiento de ACU de el o los gestores de ACU inscriptos ante la autoridad ambiental competente



<b>6</b>	Se deberá demostrar que el gestor de ACU se encuentra inscripto ante la autoridad ambiental competente
<b>7</b>	Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. Se deberá implementar en conjunto con el responsable de SGA una estrategia para disminuir los utensilios de un solo uso
<b>8</b>	Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje
<b>9</b>	Se deberá dar cumplimiento a la implementación del Sistema de Gestión de Eficiencia Energética del centro de formación
<b>10</b>	Se deberá entregar mensualmente una copia ya sea física o digital de la factura del gas

#### **PLAZO DE EJECUCIÓN**

El término de ejecución será de once **(11) meses y quince (15) días calendario**. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

#### **LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

El lugar de ejecución del contrato será la calle 72K No 26J – 97 Barrio el Pondaje de la ciudad de Cali.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Cali.

#### **DOMICILIO CONTRACTUAL**

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la calle 72K No 26J – 97 Barrio el Pondaje de la ciudad de Cali.

#### **FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO**

El arrendatario se compromete y obliga a pagar la suma de **DOCE MILLONES SETENTA Y CINCO MIL PESOS MCTE (\$ 12.075.000)** diferidos en un primer pago anticipado por quince días por un valor de **QUINIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS MCTE (\$ 525.000)** y once (11) pagos iguales mensuales anticipados por un valor un valor de **UN MILLON CINCUENTA MIL PESOS MCTE (\$ 1.050.000)**, dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes durante once (11) meses, en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del



Centro de Diseño Tecnológico Industrial a través de medio electrónico de “Pagos en Línea”, o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección y a través de acta suscrita por el área de bienestar al aprendiz.

Igualmente se debe entregar al supervisor del contrato, los soportes de cumplimiento del pago de aportes de seguridad social y parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007, anexando además los soportes por los servicios autorizados para los aprendices.

El arrendatario deberá entregar mensualmente el recibo de consignación. El supervisor designado por la entidad revisara esta con el ánimo de realizar el respectivo seguimiento y certificar el cumplimiento de las cláusulas contractuales que garantizan la continuidad del contrato.

**PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN.** El presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes, en atención a lo establecido en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993. Para su ejecución requiere: **1)** Registro presupuestal, **2)** Constitución de la garantía única y las que se requieran según sea el caso y **3)** 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 Estudio previo y/o el Pliego de condiciones.

**SUPERVISIÓN.** La supervisión de la ejecución del contrato se realizará por el Ordenador del gasto o por el funcionario que este designe. El supervisor 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 de la entidad.

**GARANTÍAS.** El CONTRATISTA constituirá a favor del SENA la garantía con amparos señalados en el estudio previo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** EL CONTRATISTA podrá amparar los riesgos anteriormente señalados, con alguno de los mecanismos de cobertura del riesgo previstos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2. del Decreto 1082 de 2015. La garantía deberá mantenerse vigente por la totalidad del plazo de ejecución establecido en el contrato y hasta la liquidación del mismo. En caso de ser necesario, deberá realizar la modificación de la vigencia de la garantía de acuerdo con la fecha de inicio de actividades o cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento y ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** EL CONTRATISTA se obliga a restablecer el valor de la garantía cuando este se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad contratante. De igual manera, en el evento en que se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, EL CONTRATISTA deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso; so pena de que el SENA dé aplicación a las sanciones previstas en la Ley.



**MULTAS.** Las partes acuerdan que, en caso de retraso en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones a cargo del contratista, señaladas en el contrato y como apremio para que las atienda oportunamente, EL CONTRATISTA pagará a favor del SENA multas equivalentes a un (1) SMLMV por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el veinte por ciento (20 %) 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, EL SENA dará aplicación a lo establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

**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.

**RESPONSABILIDAD.** EL CONTRATISTA es responsable por el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato. Además, responderá por los daños generados al SENA con ocasión de la ejecución del mismo o por aquellos causados por sus contratistas, empleados o subcontratistas.

**INDEMNIDAD.** EL CONTRATISTA mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda 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 estos 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. **PARÁGRAFO.** Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral EL CONTRATISTA no asume debida y oportunamente la defensa del SENA, la entidad 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.

**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, artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del CONTRATISTA, este 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. **PARÁGRAFO TERCERO.** EL CONTRATISTA responderá por haber ocultado, al contratar, cualquier inhabilidad, incompatibilidad o prohibición o por haber suministrado información falsa.

**CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN.** EL CONTRATISTA no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del SENA pudiendo este negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

**GASTOS E IMPUESTOS.** Estarán a cargo 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 diferencias que surjan entre las partes por asuntos distintos a la aplicación de la cláusula de caducidad y de los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales, con ocasión de la celebración, ejecución, desarrollo, terminación y liquidación del contrato, serán dirimidas mediante la utilización de los mecanismos de solución ágil de conflictos previstos en la Ley. Por lo tanto, 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.

**CLÁUSULAS EXCEPCIONALES.** Se entienden incorporadas al contrato las cláusulas excepcionales a que se refiere el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

**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)** Unilateralmente por incumplimiento del contratista. **d)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución o cuando la fuerza mayor o caso fortuito supere los tres (3) meses, sin que cese dicha causal. **e)** Por disolución de la sociedad del contratista. **f)** Por incapacidad financiera del CONTRATISTA, la cual se presumirá cuando este se declare en iliquidez o inicie proceso de liquidación según la ley. **g)** Cuando no se entregue información veraz y verificable con ocasión de la prevención del lavado de activos y la financiación del terrorismo.

**PARÁGRAFO PRIMERO.** EL CONTRATISTA entiende que la terminación del contrato por las causales descritas en la presente cláusula no dará lugar a indemnización de perjuicios a favor del mismo, razón por la cual renuncia a iniciar cualquier reclamación en contra del CONTRATANTE. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

**EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL.** EL CONTRATISTA ejecutará el contrato con sus propios medios y con plena autonomía técnica y administrativa y el personal que vincule durante la ejecución del contrato será de su libre escogencia, debiendo cumplir con todos los requisitos exigidos por la ley y los documentos del proceso. Entre EL CONTRATISTA, el personal que este contrate y EL SENA no existe, ni existirá vínculo laboral alguno. En consecuencia, EL CONTRATISTA responderá de manera exclusiva por el pago de honorarios, salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral y contractual a que haya lugar. Así mismo, EL CONTRATISTA deberá verificar y/o cumplir con la afiliación de dicho personal al Sistema de Seguridad Social integral (salud, pensiones y riesgos laborales) y a la Caja de Compensación Familiar, ICBF y SENA, cuando haya lugar, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley.

**PROPIEDAD INTELECTUAL.** Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, estos 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. Lo anterior, 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.

**PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS.** El CONTRATISTA se obliga expresamente a entregar al SENA la información veraz y verificable que le sea solicitada para el cumplimiento de la normatividad relacionada con la prevención del lavado de activos y la financiación del terrorismo. En el evento en que no se cumpla con la obligación consagrada en esta cláusula, el SENA tendrá la facultad de dar por terminado el presente contrato. En virtud de lo anterior, el CONTRATISTA declara que:

- 1) Conoce y cumple integralmente con la normatividad de Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo (SARLAFT) y el Sistema de Prevención y Control del Lavado de Activos, la Financiación del Terrorismo y Financiamiento de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva (SIPLAFT) aplicable a su sector y actividad económica.
- 2) Declara y certifica que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo.

**SOBORNO Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN.** El CONTRATISTA declara que se abstendrá de dar u ofrecer dinero o cualquier objeto de valor, incluyendo, pero sin limitarse a: favores, promesa o ventaja, sobornos, regalos o entretenimiento, premios, condiciones favorables para préstamos u otros productos financieros, contribuciones, donaciones, empleo u otras oportunidades para un servidor público, funcionario, empleado o contratista de la entidad, o a cualquier asociado o familiar dentro del tercer grado de consanguinidad, segundo de afinidad y único civil, o cualquier otra conducta que una persona razonable pueda considerar como una dádiva a cambio de la realización u omisión de cualquier acto en el ejercicio



de sus funciones o para resultar beneficiado en la adjudicación, celebración o ejecución del contrato, en cualquier momento u oportunidad.

**LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.** El presente contrato no será objeto de liquidación debido a que el mismo no cumple con los requisitos legales establecidos para el efecto, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 60 de la ley 80 de 1993.]

**PARA CONSTANCIA SE FIRMA A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II. LA FECHA DEL DOCUMENTO SERÁ LA QUE CONSTE EN LA REFERIDA PLATAFORMA.**

Elaboró: Jhonatan Andres Saa Tibaduiza, Grupo Contratación