



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	☒	Pública Clasificada	☐
		Pública Reservada	☐

**PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA Y/O CLAUSULADO ANEXO AL CONTRATO**

Señora

CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA

Representante Legal

SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SIGLA SUMISERVI S.A.S

NIT: 900.130.262-5

administracion@sumiservi.com.co

Duitama

Asunto: Aceptación de oferta

Referencia: Proceso de selección de contratación directa con ofertas Nro. CD-RB-CDAA-001-2026

Cordial saludo, señor(a).

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, me permito comunicarle la aceptación expresa e incondicional de la oferta presentada por usted, teniendo en cuenta lo establecido en los Estudios previos, la Invitación pública y las condiciones de la oferta presentada en el proceso de selección contratación directa con ofertas Nro. CD-RB-CDAA-001-2026 cuyo objeto es “ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN (1) ESPACIO FÍSICO DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL BOYACÁ, UBICADO ASÍ: UN (1) ESPACIO UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL CENTRO DISPONIBLE EN UN ÁREA APROXIMADA 292,14 M2 UBICADA EN EL MUNICIPIO DE DUITAMA”

En ese sentido, es importante aclarar que los referidos documentos, junto con el clausulado que se adjunta a esta comunicación conforman el contrato.

Sin otro particular,

ENITH YADIRA RAMÍREZ CAMARGO

Subdirectora (E) Centro De Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Vo.Bo.: Ludy Mayercy Ávila Pacheco – Coordinadora Grupo de apoyo Administrativo 

Elaboró: Contratista Apoyo Contratación 



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	☒	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada ☐

ANEXO A LA ACEPTACIÓN DE OFERTA

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR. 9242685 DE 2026

**SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY
SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SIGLA SUMISERVI 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.

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.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Entregar a título de arrendamiento un (1) espacio físico destinado a la prestación del servicio de cafetería del Centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del Sena regional Boyacá, ubicado así: un (1) espacio ubicado en el primer piso del centro disponible en un área aproximada 292,14 m2 ubicada en el municipio de Duitama, distribuidos:

Las áreas para arrendar se encuentran ubicadas del Centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del Sena regional Boyacá, así:

CUADRO DE ÁREAS		
AREA	ÁREA (M2)	DESCRIPCIÓN
Cocina	37,45	Incluye Zona caliente o de cocción de alimentos, área de lavado y área de preparación de alimentos. TOTAL 37,45 m2
Cuarto de aseo	4,65	Incluye espacio para limpieza de utensilios de aseo y un baño. TOTAL: 4,65 m2
Cuarto Almacenamiento alimentos	13,17	Área Total: 13,17 M2
Cuarto baño	12,15	Incluye 2 unidades sanitarias, poceta de lavado utensilios. TOTAL= 12,15 m2
Zona de vitrinas y atención al público	24,5	Incluye área de caja y baranda de acceso al público. TOTAL: 24,5 m2
Comedor interno	103,77	Incluye área para disposición de mesas y sillas para atención al público. TOTAL = 103,77 m2
Comedor Externo	93	Incluye área para disposición de mesas y sillas para atención al público. TOTAL = 93,00 m2
Cuarto de Residuos	3,45	Área Total: 3,45 m2

Dichas áreas para arrendar son las siguientes:

- 1) Un espacio para lavado y desinfección de menaje.
- 2) Un espacio para ubicación de elementos de aseo y limpieza.
- 3) Un espacio para la instalación de vitrinas, refrigeradores, congeladores, hornos y demás elementos necesarios para el servicio.



- 4) Un espacio para la instalación de mesas y sillas, las cuales deberán estar ubicadas de manera que se de cumplimiento al protocolo de bioseguridad.
- 5) Un espacio para la disposición de los residuos y basura.
- 6) Este espacio se entrega con las instalaciones propias para los servicios de agua, alcantarillado, energía eléctrica e iluminación.
- 7) Cada uno dichos espacios se entregarán con las instalaciones propias para los servicios de agua, energía eléctrica e iluminación lo cual constituye un espacio independiente.

Los espacios físicos objeto de arrendamiento no son establecimientos comerciales, en lugar de ello son espacios destinados a satisfacer las necesidades de la comunidad educativa enmarcadas dentro de los propósitos institucionales de bienestar general de los aprendices, funcionarios, contratistas y público en general.

2) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

2.1) ACTIVIDADES A CARGO DEL ARRENDATARIO

El alcance del contrato de arriendo comprende las siguientes actividades:

INVERSIONES: Efectuar las inversiones requeridas en la oportunidad que corresponda para las obras necesarias, el mantenimiento y operación del servicio de cafetería ubicada en el primer piso del Centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del Sena regional Boyacá.

EXPLOTACIÓN: Comprende todas las actividades de promoción y administración de los espacios físicos definidos, bajo los derechos y obligaciones que se prevén en el contrato de arriendo.

MANTENIMIENTO: Comprende todas las actividades de conservación, rehabilitación, reposición y reparación de las instalaciones, equipos y bienes que conforman la cafetería del Centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del Sena regional Boyacá.

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

- ✓ Cocina: Incluye Zona caliente o de cocción de alimentos, área de lavado y área de preparación de alimentos. TOTAL 37,45 m²
- ✓ Cuarto de aseo: Incluye espacio para limpieza de utensilios de aseo y un baño. TOTAL: 4,65 m²



- ✓ Cuarto Almacenamiento alimentos: Área Total: 13,17 M2
- ✓ Cuarto baño: incluye 2 unidades sanitarias, poceta de lavado utensilios. TOTAL= 12,15 m2
- ✓ Zona de vitrinas y atención al público: incluye área de caja y baranda de acceso al público. TOTAL: 24,5 m2
- ✓ Comedor interno: incluye área para disposición de mesas y sillas para atención al público. TOTAL = 103,77 m2
- ✓ Comedor Externo: incluye área para disposición de mesas y sillas para atención al público. TOTAL = 93,00 m2
- ✓ Cuarto de Residuos: 3,45 m2

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

HORARIO DE ATENCIÓN

El horario de prestación de los servicios descritos en este estudio previo será de 7:00 a.m. a 9:00 p.m., de lunes a viernes y los sábados se atenderá en un horario de 8:00 a.m. a 03:00 p.m. cuando se programe formación presencial.

El SENA - Centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del Sena regional Boyacá, se reserva el derecho de realizar los cambios o ajustes al horario inicialmente programado.

RECURSO HUMANO

El contratista deberá contar con el recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades:

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
- Planificar y elaborar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.
- Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios.
- Planear y desarrollar el proceso de promoción en estilos de vida saludable.

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



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

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

Carné sanitario vigente y carné de manipulación de alimentos.

No tener antecedentes disciplinarios.

Contar con el Uniforme adecuado a la labor que desempeñe debidamente aseado.

Dentro de las instalaciones del Centro deberá portar el carné que lo acredite como empleado del arrendatario.

PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO:

Los precios de venta de los artículos, alimentos y bebidas que se distribuirán en la cafetería, deberán estar sujetos a los precios reales del mercado y previamente avalados por el comité de cafetería y servicios del Centro. Los precios deberán permanecer publicados en lugar visible a los usuarios y guardarán congruencia con los precios del mercado para la vigencia 2024.

DEL MENAJE Y DEMÁS ELEMENTOS:

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

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

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

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

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

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



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

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

PLAN DE LIMPIEZA

Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario lo siguiente:

El arrendatario deberá presentar un PLAN DE LIMPIEZA TRIMESTRAL, que detalle las acciones necesarias para brindar el servicio convocado, dentro de adecuados estándares de limpieza e higiene, el mismo que deberá adecuarse a las necesidades del SENA.

En la presentación del plan de limpieza, el arrendatario deberá detallar los horarios de las actividades de limpieza y disposición de basuras y residuos de acuerdo con la normatividad ambiental.

En la limpieza de los muebles, menaje, etc. se emplearán productos químicos de uso permitido y registrado por la autoridad sanitaria.

Deberá detallar las medidas de higiene y seguridad que deberá seguir el personal a cargo de la prestación del servicio.

Así mismo, deberá señalar y detallar acciones de desinfección, fumigación y desratización del comedor, zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos, y en general de todas las áreas que sean entregadas para el servicio de cafetería; lo anterior de acuerdo a la normativa vigente, en especial la ley 9 de 1979, el Decreto 1843 de 1991 - Sobre el uso y manejo de plaguicidas y la Resolución 1675 de 2013 - Planes de gestión de devolución de productos posconsumo de plaguicidas.

Estos servicios deberán ser previamente coordinados con la Coordinación del Grupo de Administrativo del Centro, debiéndose establecer una programación de los trabajos, los cuales se efectuarán los días sábado, domingo o feriado, a fin de no interrumpir la prestación diaria del servicio.



Deberán emplearse insecticidas de buena calidad que no dejen malos olores ni residuos nocivos para la salud, debiendo estar autorizado su uso por el Organismo Internacional de la Salud y cumplir con las normas de protección ambiental.

Deberá emplearse personal técnico especializado y equipo adecuado.

El arrendatario deberá contar con las canecas o puntos ecológicos de acuerdo con las normas ambientales vigentes, especialmente la Resolución 2184 de 2019.

3) OTRAS ESPECIFICACIONES GENERALES

- El arrendatario deberá mantener las instalaciones con el mobiliario, equipos e indispensable para la prestación de los servicios en excelentes condiciones.
- La decoración de la cafetería deberá responder a los criterios que determine el SENA - una vez se haya suscrito el contrato de arriendo y deben guardar armonía con cada uno de los sitios respectivos.
- El arrendatario debe efectuar la recolección de loza de las mesas y asientos y mantenerlos limpios.
- El arrendatario debe cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentos sanitarios y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del Contrato de arriendo en cuanto a manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones y menaje.
- También debe cumplir con todas las normas de higiene respecto a la compra, transporte, recibo de productos comestibles.
- El arrendatario es responsable del almacenamiento, conservación de los alimentos y disposición final de los residuos derivados de la actividad ofertada.
- Deberá presentar al supervisor de manera Trimestral la certificación expedida por el Ministerio de Trabajo donde conste que cumple con cada una de las normas vigentes y que no registra sanciones, multas, reclamaciones o investigaciones laborales vigentes.
- Queda prohibido para el arrendatario, vender estupefacientes, bebidas alcohólicas y cigarrillos en cualquier presentación.



- Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de las áreas arrendadas, con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas.
- Dar cumplimiento a las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos, según lo establecido en el Decreto 19 de 2012 y Decreto 539 de 2014 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato de arriendo.
- Efectuar por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores, es obligatorio llevar el registro escrito y fotográfico de estas actividades.
- Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
- Cumplir con las normas de seguridad que establecerá el SENA para el ingreso de personal de servicio de cafetería y transporte, lo cual deberá cumplirse previamente con la más absoluta seriedad y responsabilidad por seguridad del personal y las instalaciones de la Entidad.
- Facilitar las inspecciones periódicas que realice el Supervisor para cerciorarse de que todas las instrucciones de seguridad industrial e higiene se cumplan. En caso de presentarse fallas o recomendaciones, estas deberán ser informadas por el arrendatario a través del supervisor de la Entidad y el cual contara con el plazo que la Entidad considere conveniente para subsanarlas.
- En caso de que dichas fallas no se corrigieran por causas imputables al arrendatario, se dará lugar a las correspondientes sanciones y lo a la terminación anticipada del contrato de arriendo.

4) ESPECIFICACIONES TECNICAS ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERIA CEDEAGRO:

- a) El contratista adjudicatario del contrato asumirá el arrendamiento de la cafetería del Centro, con un canon mensual de arrendamiento para la vigencia 2024.
- b) El pago se debe realizar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes y se entregará una copia del pago virtual en la oficina de Tesorería del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial.
- c) En el evento en que al iniciar o finalizar el contrato, no se cumpla el mes completo, el valor del arrendamiento se pagará proporcional a los días que se utilice.
- d) En caso de mora en el pago de arrendamiento, el SENA podrá imponer multas sucesivas por cada día



de incumplimiento por el 1% del valor del canon de arrendamiento, si persistiere dicho incumplimiento, el SENA impondrá por una sola vez, una multa equivalente al 10% del valor del arrendamiento mensual a título de cláusula penal pecuniario

- e) El Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial entregará a título de arrendamiento al contratista seleccionado junto con la planta física de la cafetería, los bienes muebles establecidos en las especificaciones del arriendo, para el uso exclusivo del procesamiento y distribución de los alimentos en desarrollo del objeto contractual y la prestación del servicio de centro, no deberá ser prestado ni subarrendado a terceros:
- f) Servicios públicos: El servicio de energía eléctrica y aguas está a cargo del centro, para el caso de la compra del gas propano está a cargo del contratista durante la ejecución contractual.

RELACION DE BIENES MUEBLES DE LA CAFETERIA DEL CDAA

ITEM	UNIDAS	DESCRIPCION Y ESPECIFICACIONES DE LOS ELEMENTOS	CANTIDAD
1	UND	ESTUFA ASADORA A GAS GABINETE EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES 0.90 LARGO X 0.90 ANCHO X 0.90 ALTO INCLUYE RUEDAS Y MANQUERA 3/4 CON ACOPILE	1
2	UND	ESTUFA A GAS BBQ CON PATAS Y ENTREPAÑO DIMENSIONES 0.90 LARGO X 0.90 ANCHO X 0.90 ALTO INCLUYE RUEDAS Y MANQUERA	1
3	UND	ESTUFA A GAS DE CUATRO FOGONES GABINETES EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES 0.40 X 0.70 X 0.90 MTS, INCLUYE HORNO Y	1
4	UND	ESTUFA A GAS DE UN PUESTO INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES DE 1.00 X 1.00 X 0.50 MTS Y DEMAS ACCESORIOS	1
5	UND	FRIDORA A GAS CON ENCENDIDIO SEMIAUTOMATICO, DOS CANASTILLAS, DIMENSIONES 0.40 X 0.75 X 0.90 Y DEMAS ACCESORIOS	1
6	UND	BAÑO MARIA ABIERTO EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES 0.50 X 0.70 X 0.90 MTS, CINCO DIVISIONES PARA ALMACENAMIENTO DE COMIDA CON SUS RESPECTIVAS TAPAS Y DEMAS ACCESORIOS CON	1
7	UND	MESA EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16, TAPA PLANA CON SALPICADERO DIMENSIONES 2.30 X 0.70 X 0.90 MTS	1
8	UND	MESA LAVA PLATOS CON PANDOS POSETAS EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 DIMENSIONES 2.30 X 0.64 X 0.86 MTS,	1
9	UND	SILLAS PLASTICAS RIMAX TIPO CARIBE	139
10	UND	MESAS PLASTICAS RIMAX TIPO CARIBE	46
11	UND	ESTANTERIA METALICA-CRUZ (en regular estado)	4
12	UND	TELEVISOR A COLOR SAMSUNG 42" INCLUYE CONTROL REMOTO	1
13	UND	MESON LAVAPLATOS EN ACERO INOXIDABLE DE DOS POSETAS	1
14	UND	CANECA DE 55 GLS. NEGRA TAPA ROSCA (NEGRA, BLANCA, VERDE)	3

Las cantidades anteriormente descritas pueden ser variadas o modificadas de acuerdo con el inventario hecho por almacén, en el momento de dar inicio al contrato se elaborará un acta de entrega donde se especificarán los bienes y su estado en el momento de la entrega.

Nota 1: Cualquier daño generado en las instalaciones debido a la prestación del servicio deberá ser asumido por el contratista.



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) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
- 4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
- 5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
- 6) 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.
- 7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
- 8) 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.**
- 9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
- 10) 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.
- 11) 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.
- 12) 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.
- 13) 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.
- 14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
- 15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.



OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

- 1) Suministrar alimentos de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.
- 2) Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicios de los mismos, combustible, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipos, fumigación, control de roedores y excelente administración.
- 3) Garantizar que el personal a cargo de la manipulación de alimentos cuente con la debida certificación vigente.
- 4) Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos y bebidas, necesarios para la conservación y correcto cuidado de los mismos.
- 5) Garantizar el correcto envase, almacenamiento, procesamiento y distribución de los alimentos. El SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias para este fin, el contratista se obliga a suministrar en cualquier momento y/o de cualquier alimento que el SENA señale, las muestras necesarias para los respectivos análisis.
- 6) Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.
- 7) Vender únicamente lo definido en la lista de productos y mantener los precios ofrecidos a través de la oferta económica dentro del plazo de ejecución del respectivo contrato.
- 8) Publicar en lugar visible la lista de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer.
- 9) Prestar el servicio a personal interno y externo que visite el Centro, sin distinción alguna.
- 10) Tener soporte de registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.
- 11) Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.



- 12) Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.
- 13) Allegar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la suscripción del contrato.
- 14) Contar con el Plan de Capacitación para la manipulación de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, copia del plan de capacitación (metodología, duración, docentes, cronograma y temas sanitarios).
- 15) Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento, suministro de agua potable para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la firma del contrato, copia del plan de saneamiento (procedimiento, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables).
- 16) Cumplir con los lineamientos de la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma compromiso.
- 17) Cumplir con las políticas, objetivos y requisitos de SIGA, en cuanto los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales.
- 18) En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado de los mismos, entregando al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables)
- 19) Entrega trimestral de resultado de pruebas de inocuidad de los alimentos.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON NORMAS DE HIGIENES Y MANEJO DE ALIMENTOS:

- 1) Garantizar que los empleados ubicados en el área de preparación de alimentos deben usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
- 2) Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.



- 3) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado antideslizante cerrado, de material e impermeable.
- 4) De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin rotures o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.
- 5) El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.
- 6) El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
- 7) Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
- 8) No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.
- 9) En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- 10) No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, tampoco fumar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- 11) En general no se permiten visitantes en las áreas de preparación, si por fuerza mayor es necesario recibir visitantes, estos deben ser autorizados por el supervisor del contrato y se debe verificar que cumplan con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.
- 12) Cumplir las siguientes condiciones respecto a los alimentos así: a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el contratista deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer; manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y: tener en cuenta las fechas de vencimiento. b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, corroídos o con presencia de gas interior. c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad. d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. e) Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, pescado y huevos y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento.
- 13) Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. d) Se



deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

- 14) Distribuir los alimentos de la siguiente forma: a) Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.
- 15) Manejar los residuos así: a) Deberán depositarse directamente: en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano; la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio. b) Los residuos deberán ser retirados a diario del edificio preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día, siguiendo el Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos fijados por el Centro.
- 16) Garantizar que las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados.
- 17) Todo el personal que manipule alimentos debe tener formación en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, capacitados y demostrar experiencia en el cargo a desempeñar.
- 18) Evitar que cualquier persona de la que se sepa o sospeche tenga alguna enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante o presente heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas, tenga contacto con los mismos.
- 19) Tomar las medidas para que al personal manipulador de alimentos se le practiquen dos (2) reconocimientos médicos en el año.
- 20) Presentar al supervisor del contrato un plan que contenga: El procedimiento de limpieza y desinfección que deberá satisfacer las necesidades particulares del proceso.
- 21) El contratista deberá garantizar el cumplimiento del Programa de Inocuidad con lineamientos para Restaurantes y Cafeterías (Versión 03 Código GOR-PG-008 del 07/03/2025).

OBLIGACIONES SOBRE EL ARRENDAMIENTO DEL INMUEBLE:

1. Utilizar el espacio físico para ofrecer el servicio de cafetería- restaurante suministrando los alimentos y comestibles autorizados por la entidad.
2. Cumplir con el canon fijo mensual.



3. No darle otra destinación. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio de cafetería- restaurante y misceláneos exclusivamente.
4. Devolver el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibió, excepto por deterioro debido al transcurso del tiempo y uso legítimo del bien.
5. Devolver los bienes muebles a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibió, en caso de sufrir algún daño cualquiera de los bienes entregados será por cuenta del arrendatario su arreglo o reemplazo.
6. Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad en el contrato.
7. Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos y cumplir con los términos del contrato.
8. El arrendatario tendrá a su cargo las reparaciones locativas y aquellas que sean necesarias por hechos de él o sus dependientes y no podrá realizar otras sin el consentimiento previo y escrito del arrendador.
9. Garantizar las buenas prácticas para el consumo eléctrico y uso adecuado de los electrodomésticos.
10. Prestar el servicio en los horarios definidos por el SENA
11. Acatar las PROHIBICIONES DEL CONTRATISTA:
 - ✓ Cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.
 - ✓ Ingreso, almacenamiento o venta de bebidas embriagantes, cigarrillos, sustancias alucinógenas y demás sustancias prohibidas por la ley.
 - ✓ Alterar los precios, sin previa autorización del Comité de Cafetería o supervisor del contrato.
 - ✓ Abrir o prestar servicio en horas o días fuera del horario de atención.
 - ✓ Permitir el ingreso o estancia de aprendices o personal no autorizado en el espacio de preparación de alimentos.
 - ✓ El adjudicatario no podrá arrendar, subarrendar o ceder la cafetería como tampoco efectuar reformas y mejoras, salvo expresa autorización de la Subdirección de Centro.
 - ✓ Abstenerse de utilizar ingredientes nocivos para la salud, en 'caso de que así suceda la entidad se reserva el derecho de prohibir el uso de determinados productos.
 - ✓ Utilizar las instalaciones de la cafetería- restaurante para pernoctar.
 - ✓ Subcontratar el espacio dado en arriendo, sin autorización previa de la Entidad



12. FACTOR PUNTAJE: El contratista deberá garantizar durante el termino de arrendamiento el funcionamiento de 03 hornos microondas para que los usuarios calienten sus alimentos.

OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. Suministrar y mantener disponibles las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio. * Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años).
2. Garantizar las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados.
3. 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 y/o manipula los alimentos.
4. Para el servicio especial de fumigación que se realiza por parte del Servicio de aseo y cafetería, se deberán solicitar:
 - a.) Certificado del curso de aplicador de plaguicidas (60 horas/anual),
 - b.) Concepto sanitario favorable
 - c.) Concepto toxicológico de los plaguicidas
 - d.) protocolo de aplicación
 - e.) Fichas de datos de seguridad.
5. Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.
6. Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:
 - * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad
 - * Acta de entrega de elementos de protección personal
7. Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL, de manera mensual los primeros 5 días del mes.
8. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.
9. Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación.
10. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos



(cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.

11. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del “ Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías ” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).
12. Cumplir con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes:

Seguridad y Salud en el Trabajo

Sanitario

Ambiental

Nutricional

Inspección y Seguimiento

13. De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.
14. Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Despacho y/o Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 “Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones”
15. Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022, y demás que la modifiquen, deroguen o sustituyan.
16. Suministrar alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA.

OBLIGACIONES AMBIENTALES DEL CONTRATISTA

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)



Etapla contractual: Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.

Etapla contractual: Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.

SUPERVISIÓN. La supervisión de la ejecución del contrato se designará 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:

X	<i>Cumplimiento: Cubrirá al Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se haya pactado. Será equivalente al veinte (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y Seis (6) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.</i>
X	<i>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: Cubrirá al Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato amparado. Será equivalente al diez por ciento (10%), con una vigencia igual al periodo de ejecución del contrato y tres (3) años más.</i>
X	<i>Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: Cubrirá al Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de (ii) la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. Será equivalente al veinte (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y un (1) año más, contados a partir de su perfeccionamiento.</i>
X	<i>Calidad del servicio: Cubrirá al Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de (ii) la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. Será equivalente al veinte (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y Seis (6) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.</i>
X	<i>Póliza de Responsabilidad extracontractual: Cubrirá al Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios que se puedan llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas. Este amparo debe constituirse en póliza anexa equivalente a mínimo doscientos (200 SMLMV) al momento de la expedición de la póliza, por el término de duración del contrato la cual no podrá tener limitaciones de coberturas.</i>

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 dativa 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. La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término establecido en la configuración del contrato electrónico publicado en la Plataforma SECOP II. En caso de que no se haya establecido dicho término se dará aplicación a plazos previstos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

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

VºBº: Ludy Mayercy Avila Pacheco, Coordinadora Administrativo

Proyectó: Grupo empresarial D&C S.A.S, Apoyo Contratación