



ANEXO COMPLEMENTARIO

MARIA ELENA ALMANZA

CLAUSULA PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO: “Prestación de servicios personales de apoyo temporal como auxiliar y/o asistente en la cocina de la subselección Pachó del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial Villeta - Cundinamarca.”. **CLAUSULA SEGUNDA: PLAN DE PAGOS** Se fija como valor total para el contrato la suma de DIEZ MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y UN MIL PESOS M/CTE. (\$10.291.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago correspondiente al período comprendido entre el 11 y el 30 de agosto de 2026, por valor de UN MILLÓN SEISCIENTOS SETENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE. (\$1.673.333), de conformidad con la ejecución del contrato. b) Tres (3) pagos iguales correspondientes a los meses de septiembre, octubre y noviembre de 2026, cada uno por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS DIEZ MIL PESOS M/CTE. (\$2.510.000). c) Un (1) último pago correspondiente al período comprendido entre el 1 y el 12 de diciembre de 2026, por valor de UN MILLÓN OCHENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE. (\$1.087.667), de conformidad con la ejecución del contrato. **CLAUSULA TERCERA: PLAZO DEL CONTRATO:** Cuatro (4) meses y Tres (3) días que empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato. **CLAUSULA CUARTA: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** Obligaciones Específicas: **1.** Preparar los alimentos aplicando las buenas prácticas de manufactura. **2.** Estimar ingredientes apropiados para la preparación de los diferentes alimentos. **3.** Distinguir, seleccionar y clasificar insumos en buen y mal estado para la preparación de alimentos. **4.** Analizar e informar sobre las necesidades de elementos, víveres y abarrotes del centro. **5.** Ajustar las preparaciones de acuerdo con las minutas definidas en el servicio de alimentación. **6.** Presentar de manera periódica según la solicitud del SENA el carnet de manipulación de alimentos vigente, así como los exámenes de coprológico, frotis de garganta, serología, físico y frotis de uñas. **7.** Mantener en perfecto orden y aseo las instalaciones, equipos, menaje, utensilios de cocina con los cuales desarrollará su labor. **8.** Diligenciar los formatos que le sean asignados bajo su responsabilidad. **9.** Cumplir con las normas de manipulación y buenas prácticas de manufactura y almacenamiento que sean definidas dentro del procedimiento, acorde al sistema integrado de gestión y autocontrol. **10.** Entrega oportuna de los servicios de alimentación de acuerdo con los horarios de inicio y finalización establecidos por el centro de formación. **11.** Mantener en perfecto orden y aseo las instalaciones, equipos, menaje, utensilios de cocina con los cuales desarrollará su labor. **12.** Realizar las labores de limpieza, aseo y desinfección de utensilios utilizados para servir los alimentos a los usuarios del servicio. **13.** Disposición para atención del cliente interno y externo con amabilidad y respeto. **14.** Cumplir con lo establecido en el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol-SIGA. **15.** Cumplir con los lineamientos del sistema de seguridad y salud en el trabajo establecidos en el Centro de Formación. **16.** Garantizar la aplicación de métodos amigables con el medio ambiente en el Centro de Formación. **17.** Cumplir los protocolos de bioseguridad implementados para el ingreso al Centro de Formación, cuando sea necesario. **18.** Realizar las demás actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las que, por ser inherentes, le sean asignadas por EL SENA. **Productos y/o entregables del contratista:** **1.** Realizar la entrega de cuentas de cobro y soportes anexos para trámite de pago cada mes, de acuerdo con las fechas suministradas por el supervisor del contrato, garantizando el adecuado uso del PAC asignado al centro. Es responsabilidad del contratista la gestión tanto en el aplicativo SI Contratistas como en el Secop II para el proceso del desembolso mensual. **Condiciones generales de ejecución:** **1.** Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado. **2.** Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y material que lleguen a su conocimiento por el desarrollo del objeto contractual. **3.** Recibir y responder por el uso, manejo y custodia de bienes entregados (ambientes de formación, materiales, equipos o herramientas) para el desarrollo de la formación en virtud de la ejecución de su contrato. **4.** Proyectar decorosamente la imagen corporativa del Servicio Nacional de Aprendizaje, en las actuaciones dentro y fuera de la entidad, asumiendo una actitud ética en cada una de sus acciones.

Proyectó: Maria Berenice Aguirre Gómez- Contratación servicios personales

Aprobó: Yomary Samanta Lizarazo García – Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo