



## CONTRATO DE SUMINISTRO

No. 005009

CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA Y ARDIKO A & S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS, CON NIT/ 830.053.360-5

CONTRATANTE:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA" – REGIONAL ANTIOQUIA, NIT 899.999.034-1 MARÍA MERCEDES VÉLEZ SÁNCHEZ – CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA.

CONTRATISTA:

ARDIKO A & S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS, CON NIT/ 830.053.360-5

OBJETO:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA Y LA SUBSEDE LA SANDALIA.

VALOR DEL CONTRATO:

QUINIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS (\$ 560.000.000) INCLUIDO EL IVA, RETENCIONES, IMPUESTOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y TODO COSTO DIRECTO E INDIRECTO, QUE LA EJECUCIÓN CONLLEVE CON CARGO AL CDP N° 8715 DEL 20 DE MARZO DE 2015, EXPEDIDO POR EL CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA

LOTE 1 APRENDICES: QUINIENTOS TREINTA MILLONES (\$ 530.000.000) INCLUIDO EL IVA, RETENCIONES, IMPUESTOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y TODO COSTO DIRECTO E INDIRECTO, QUE LA EJECUCIÓN CONLLEVE CON CARGO AL CDP N° 8715 DEL 20 DE MARZO DE 2015

LOTE 2 TRABAJADORES OFICIALES :TREINTA MILLONES DE PESOS (\$ 30.000.000) INCLUIDO EL IVA, RETENCIONES, IMPUESTOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y TODO COSTO DIRECTO E INDIRECTO, QUE LA EJECUCIÓN CONLLEVE CON CARGO AL CDP N° 8715 DEL 20 DE MARZO DE 2015.

DURACIÓN:

TRES (3) MESES O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO, LO QUE PRIMERO SUCEDA, LO CUAL INICIARA A PARTIR DE LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO SIN EXCEDER DEL 31 DE DICIEMBRE DE 2015.

Entre los suscritos María Mercedes Vélez Sánchez, mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía número 21.553.894 expedida en Betania Antioquia, en su condición de Subdirectora del Centro de los Recursos Naturales Renovables La Salada del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Regional Antioquia con NIT: 899.999.034-1, establecimiento público descentralizado del orden nacional, regulado por lo dispuesto en el Decreto 249 de 2004 y en la delegación conferida en la Resolución No. 01746 del 17 de Octubre de 2013 y con acta de posesión del 000135 del 21 de Octubre de 2013, quien suscribe el presente contrato en virtud de delegación del Director General contenida en la Resolución 000069 de 2004 y quien para los fines de esta contratación se denominará EL SENA, por una parte y por la otra ADRIANA CAMARGO BELTRAN identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.116.979 quien representa legalmente a la empresa ARDIKO A & S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS NIT. No. 830053360-5, legalmente constituida el 20 de enero de 1999 según consta en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, y quien en adelante se denominará el CONTRATISTA, hemos acordado celebrar el presente Contrato de suministro, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: 1) Que la Entidad realizó el Estudio Previo al que se refiere el Decreto 1082 de 2015 para abrir el PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES No. CRNR-LS-063 de 2015, cuyo objeto es SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA Y LA SUBSEDE LA SANDALIA. Con un presupuesto disponible para desarrollar el objeto de la presente Selección por valor de SESENTA MILLONES DE PESOS (\$ 560.000.000) INCLUIDO EL IVA, RETENCIONES, IMPUESTOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y TODO COSTO DIRECTO E INDIRECTO, QUE LA EJECUCIÓN CONLLEVE CON CARGO AL CDP N° 8715 DEL 20 DE MARZO DE 2015, EXPEDIDO POR EL CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA LOTE 1 APRENDICES: QUINIENTOS TREINTA MILLONES (\$ 530.000.000) INCLUIDO EL IVA, RETENCIONES, IMPUESTOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y TODO COSTO DIRECTO E INDIRECTO, QUE LA EJECUCIÓN CONLLEVE CON CARGO AL CDP N° 8715 DEL 20 DE MARZO DE 2015. LOTE 2 TRABAJADORES OFICIALES :TREINTA MILLONES DE PESOS (\$ 30.000.000) INCLUIDO EL IVA, RETENCIONES, IMPUESTOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y TODO COSTO DIRECTO E INDIRECTO, QUE LA EJECUCIÓN CONLLEVE CON CARGO AL CDP N° 8715 DEL 20 DE MARZO DE 2015. 2) Que el 09 de Septiembre del 2015 se dio la apertura del proceso. 3) Que el 23/09/2015 hora 10:00 am se dio por cerrado el proceso presentándose la empresa ARDIKO A&S LTDA CONSTRUCCIONES Y SUMINISTROS Y SERVICIOS NIT: 830.053.360-5 4) Que los comités jurídicos, financieros y técnicos evaluaron y se dio traslado a observaciones al informe de evaluación dentro del término de su traslado y subsanación de requisitos habilitantes por parte de los oferentes del 23/09/2015 hasta el 30/09/2015. 5) Que envista de lo anterior y que por haberse presentado solo una oferta no procede realizar la subasta inversa presencial. 6) Que el 7 de Octubre de 2015, se realizó el acta de subasta presencial en presencia del oferente. 7) Que conforme al Artículo 2.2.1.1.2.2.6 del Decreto 1082 de 2015, La entidad estatal puede adjudicar el contrato cuando solo se haya presentado una oferta siempre que cumpla con los requisitos habilitantes exigido y satisfaga los requisitos de los pliegos de condiciones, sin perjuicio de las disposiciones especiales establecidas en la ley y el presente título para la subasta inversa, de méritos y las reglas particulares para los procesos con convocatoria limitada a las Mipyme. 8) que mediante Resolución No 007832 de 2015, se adjudica el proceso a la empresa ARDIKO A&S LTDA CONSTRUCCIONES Y SUMINISTROS Y SERVICIOS NIT: 830.053.360-5 9) Que para efectos de la interpretación ante dudas, vacíos o aclaraciones, el orden de prelación es el siguiente: Contrato, pliegos de condiciones, adendas, Estudios Previos, oferta del proveedor y todos sus documentos anexos que hacen parte vinculante de este proceso. En consecuencia, el contrato se registrará por las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA.-Objeto: PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES No. CRNR-LS-063 de 2015, cuyo objeto es SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA Y LA SUBSEDE LA SANDALIA CLÁUSULA**



CONTRATO DE SUMINISTRO

No. 005009

CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA Y ARDIKO A & S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS, CON NIT/ 830.053.360-5

**SEGUNDA.- Alcance del Objeto:** Mediante el presente acto, El CONTRATISTA se compromete a ejecutar el contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la solicitud de cotización los cuales hacen parte vinculante del contrato, tal como se detalla a continuación:

El suministro acorde a las especificaciones técnicas para el Centro de los Recursos Naturales Renovables la Salada del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Antioquia.

**ALIMENTACIÓN CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VR UNITARIO	IMPUESTO %	VALOR UNITARIO IMPUESTO INCLUIDO	VR. TOTAL
1	DESAYUNO	1	\$5.548	\$444	\$5.992	\$5.992
2	ALMUERZO	1	\$7.767	\$621	\$8.388	\$8.388
3	COMIDA	1	\$7.767	\$621	\$8.388	\$8.388
<b>TOTAL</b>						<b>\$22.768</b>

**ALIMENTACIÓN FINCA LA SANDALIA**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VR UNITARIO	IMPUESTO %	VALOR UNITARIO IMPUESTO INCLUIDO	VR. TOTAL
1	DESAYUNO	1	\$6.500	\$520	\$7.020	\$7.020
2	ALMUERZO	1	\$8.750	\$700	\$9.450	\$9.450
3	COMIDA	1	\$8.750	\$700	\$9.450	\$9.450
<b>TOTAL</b>						<b>\$25.920</b>

**ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VR UNITARIO	IMPUESTO %	VALOR UNITARIO IMPUESTO INCLUIDO	VR. TOTAL
1	DESAYUNO	1	\$5.380	\$861	\$6.241	\$6.241
2	ALMUERZO	1	\$6.870	\$1.099	\$7.969	\$7.969
3	COMIDA	1	\$6.870	\$1.099	\$7.969	\$7.969
<b>TOTAL</b>						<b>\$22.179</b>

**Nota 1:** El promedio de los Trabajadores Oficiales podrá variar los fines de Semana, para el día sábado un estimado de 5 y el día Domingo 3. **Nota 2:** La Minutas se deberá tener disponibles días antes de iniciar cada mes correspondientes al mes siguiente.

**Nota 3:** Las Modificaciones de las Minuta deberán ser aprobadas previamente por el Comité de Cafetería del Centro, **las cuales deben de permanecer en un lugar visible en el restaurante** **Nota: 4** Presentar con la propuesta un formato de verificación del servicio y calidad que serán firmados por las personas asignadas a la evaluación de la alimentación. **Nota: 5** El proponente deberá tener en cuenta la población con la que se cuenta en el Centro con el fin de amoldar la oferta de las minutas correspondiente a los Aprendices. **Nota: 6** El proponente al que se le adjudique el Contrato deberá presentar al inicio del contrato opciones de refrigerios para la atención de eventos que se presenten en el Centro. **Nota: 6** El proponente deberá contar con encuestas de satisfacción de forma trimestral con el fin de evaluar la prestación del servicio por parte de los Aprendices y Trabajadores Oficiales. El valor unitario de los servicios tan solo será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor, sin embargo el contrato se ejecutara por la totalidad del presupuesto disponible, no obstante si en su momento la entidad llegara a necesitar algún elemento con relación directa al objeto del presente proceso de contratación, el proveedor suministrara al SENA dicho elemento por el valor del mercado. **Para los trabajadores oficiales se solicita que el servicio sea prestado en el espacio más pequeño ya que este se construyó para tal fin, conservando y respetando los horarios establecidos para ellos. De igual manera se recomienda separarlo, para el bienestar de los aprendices, empleados, trabajadores oficiales y público en general.** PARÁGRAFO: Cancelar a favor del SENA el valor mensual la suma de TRES MILLONES NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS (\$3.919.976), correspondiente al uso de las instalaciones, con el fin de garantizar la ejecución del contrato. **CARACTERÍSTICAS MINIMAS DEL SERVICIO:** El contratista se compromete a planear y organizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad. El contratista debe suministrar diferentes alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a la minuta patrón que establezca la Entidad. El contratista se compromete a realizar y hacer entrega de los análisis microbiológicos de los alimentos con una periodicidad de dos meses para evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o solo como una forma de control microbiológico. El contratista 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 aportar los contenidos exactos en calorías y demás nutrientes que garantiza una alimentación balanceada. Cumplir a cabalidad con los menús presentados en la propuesta, los cuales deben garantizar la variedad necesaria de manera que no se repita en el transcurso de dos semanas. El contratista se compromete a entregar los soportes (hoja de vida, certificado de manipulación, exámenes médicos y demás soportes que lo acrediten como manipulador de alimentos) de su planta de personal. El proponente debe realizar la entrega de los siguientes documentos hojas de vida y soportes de estudio y experiencia del Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos, los manipuladores de alimentos y demás personal, al momento de presentar los Documentos Habilitantes y la Propuesta Económica. **TIPO DE RACION** Desayunos. Almuerzos. Cenas. El consumo promedio está sujeto al cierre y apertura de nuevos cursos y a la dinámica de la programación de los horarios. **HORARIO DE SERVICIO:** Servicio de Lunes a Viernes: Desayuno 05:30 a 07:30 horas. Almuerzo 11:30 a 13:30 horas. Comida 18:30 a 19:30 horas Servicio Sábados, domingo y Festivos. Desayuno 07:00 a 08:00 horas. Almuerzo 12:00 a 13:00 horas. Comida 17:00 a 18:30 horas. **OBSERVACION:** Existe ocasiones que el aprendiz sale del centro y se hace necesario que estos lleven su alimento, el mismo que el contratista deberá garantizar su entrega oportuna en empaques apropiados. **RELACIÓN DE NECESIDAD NUTRICIONAL** La población a atender en su gran mayoría son aprendices de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 16 y 25 años, quienes realizan actividades de formación correspondiente a labores de campo, maquinaria procesos productivos en una jornada diaria de 8 horas. **REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO** Para efectos del aporte nutricional mínimo diario del complemento alimentario distribuido en desayuno, almuerzo y cena, será el equivalente al 100% de las necesidades diarias de calorías y nutrientes establecidos para este grupo (edades entre 16 y 25 años) para los Aprendices y (edades entre 30 y 60 años) para los Trabajadores Oficiales en promedio, las cuales deben estar acordes al aporte calórico, nutricional según recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana vigentes según la edad escolar, grupos de alimentos y gramos de cada uno, según la minuta patrón de los lineamientos técnico administrativos y estándares.



CONTRATO DE SUMINISTRO

No. 005009

CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA Y ARDIKO A & S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS, CON NIT/ 830.053.360-5

para la asistencia alimentaria al escolar vigentes y para el análisis químico debe ser elaborado basado en la tabla de composición de alimentos vigente la cual debe ser referenciada para su verificación, de esta manera la alimentación suministrada deberá aportar entre 2900 a 3000 Kcal días que deben cumplir con la siguiente minuta patrón: **Lote 1 Aprendices**. Soporte para el menú patrón. Considerar un Valor calórico total (VCT) de 3000 Kcals. Considerar:

1.1.1 PROTEINAS	(15% A 20%)	60 % ALTO VALOR BIOLÓGICO ( VB)
GRASAS	(25% A 30%)	GRASA SATURADA / INSATURADA = 0.5%
CARBOHIDRATOS	(50% A 60%)	10 % CHOS [ ] MÁX. PARA DISACÁRIDOS.
TOTAL	100%	

Minuta Patrón:

Elaborada separadamente para desayuno, almuerzo y comida con base en los requerimientos calóricos nutricionales para la población objeto del servicio. El valor calórico total debe considerar los "Requerimientos nutricionales para la población Colombiana ICBF." Vigente. Referenciar la fuente para el análisis de macro y micronutrientes. Este debe estar distribuido en el total de cada comida así:

DESAYUNO	700 KCAL.
ALMUERZO	1150 KCAL.
COMIDA	1150 KCAL.
TOTAL	3000 KCAL.

La minuta patrón debe incluir: Número de porciones por grupos de alimentos y el peso en gramos o centímetros cúbicos, análisis de macronutrientes, su aporte calórico y de micronutrientes. **Lote 2 Trabajadores Oficiales**

**DESAYUNO**

NUTRIENTE	GRAM.	Kcal.	%
PROTEINA	37,199	148,796	18
A.V.B	25,9	103,7	69,69
GR/KG/DÍA	1,2		
GRASA	26,435	237,915	29
AGS	10,0113	90,1017	11,28
AGM	9,4921	85,4289	10,70
AGP	5,2577	47,3193	5,93
Colesterol	127,05		
CARBOHIDRATOS	108,898	435,592	53
CARBOHIDRATOS CONCENTRADOS	19,5	78	9,77
TOTAL		822	100

**ALMUERZO Y COMIDA**

NUTRIENTE	GRAM.	KCAL.	%
PROTEINA	64,559	258,236	20
A.V.B	50,0	200,1	77,49
GR/KG/DÍA	1,2		
GRASA	37,045	333,405	26
AGS	14,1053	126,9477	10,48
AGM	13,4321	120,8889	9,98
AGP	8,6537	77,8833	6,43
COLESTEROL	162,75		
CARBOHIDRATOS	167,658	670,632	53
CARBOHIDRATOS CONCENTRADOS	29,25	117	9,66
TOTAL		1262	100

**MENÚ MODELO:** Presentar en un modelo de menú los ingredientes principales de cada preparación para desayuno, almuerzo y comida indicando medida y peso en gramos y centímetros cúbicos de cada alimento. El menú a analizar debe estar incluido en el ciclo



## CONTRATO DE SUMINISTRO

No. 005009

CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA Y ARDIKO A & S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS, CON NIT/ 830.053.360-5

de minutas. **CICLO DE MINUTAS:** El ciclo de minutas deberá ser consolidado para 28 días. Tener presente la variedad, la textura, la apariencia, la consistencia, y el color de las preparaciones. El ciclo de minutas debe indicar el número de porciones de cada grupo de alimentos que contiene las preparaciones de cada comida. Los jugos de fruta deben ser naturales. Avalado por un profesional en Nutrición y Dietética. Iniciado el servicio y de acuerdo con los gustos y hábitos de la población, los menús pueden ajustarse considerando dar cumplimiento a lo registrado en la minuta patrón, al aporte nutricional y a las especificaciones técnicas establecidas. Incluir en el ciclo de minutas dos opciones para el alimento fuente de proteínas (carne). El ciclo de minutas aprobado para la empresa seleccionada debe cumplirse y su incumplimiento periódico sin acuerdo o estudio previo aprobado por el Comité de cafetería del Centro, es causal de sanción o suspensión del contrato. Se recomienda que la valoración de las características sensoriales del ciclo de minutas, lo realice un profesional en gastronomía. **LISTA DE INTERCAMBIO:** Presentar la lista de intercambio de acuerdo con los alimentos incluidos para cada grupo. Debe considerar todos los alimentos del Ciclo de minutas. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** El proponente deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido de acuerdo con la resolución 00002674 de julio 22 de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social. El SENA, verificará trimestralmente el cumplimiento de los requisitos exigidos en la resolución 2674: 2013 y la implementación de los procedimientos documentados (Numeral 7). **PROCEDIMIENTOS DOCUMENTADOS:** Capacitación de personal manipulador de alimentos (Plan de capacitación continuo y permanente). Limpieza y desinfección. Control de plagas. Plan de muestreo y trazabilidad. Incluir la periodicidad y controles al personal manipulador de alimentos. Disposición de residuos sólidos y líquidos. Calibración de equipos (requeridos y exigidos por el proceso: Entre otros: termómetros para el control de temperaturas durante el procesamiento de alimentos). Control de agua. Mantenimiento de equipos e instalaciones Principios para la conservación de los alimentos y control de temperaturas durante las diversas fases del proceso. Control de materia prima e insumos. El SENA verificará periódicamente registro de la autoridad sanitaria competente de los alimentos que lo requieran. Atención de quejas, reclamaciones. **PROFESIONAL EN ALIMENTOS:** El contratista deberá contar en el servicio de alimentación con un Profesional tiempo completo en alimentos con título registrado y/o tarjeta profesional. Experiencia en Administración de Servicios de Alimentos mínimo de 1 año. (Anexar registros). Cuando el profesional en alimentos requiera 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. **PERSONAL OPERATIVO:** INDICAR: El número de operarios y las áreas de responsabilidad correspondientes del personal que garantice la apropiada prestación del servicio. Anexar a la propuesta el compromiso o garantía de una vez se suscriba el contrato que: El personal tiene formación en educación sanitaria por oferentes autorizados y/o las entidades reguladoras como: Dirección Seccional o Secretarías de Salud municipal. Reconocimiento médico indicando aptitud para la manipulación de alimentos y la ausencia de enfermedades susceptibles de ser transmitidas por los alimentos. **CARACTERÍSTICAS MINIMAS DEL SERVICIO:** El proponente se compromete a planear y organizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad. El proponente debe suministrar diferentes alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a la minuta patrón que establezca la Entidad. El proponente se compromete a realizar y hacer entrega de los análisis microbiológicos de los alimentos con una periodicidad de dos meses para evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o solo como una forma de control microbiológico. El proponente se comprometerá 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 aportar los contenidos exactos en calorías y demás nutrientes que garantice una alimentación balanceada. Cumplir a cabalidad con los menús presentados en la propuesta, los cuales deben garantizar la variedad necesaria de manera que no se repita en el transcurso de dos semanas. **REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO** El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 5 semanas. El ciclo de menú con su respectivo análisis químico debe ser elaborado y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta. El SENA podrá solicitar ajustes a los ciclos de menús de acuerdo a las especificaciones de la minuta, y según la aceptación de los mismos por parte de los usuarios del programa, reflejada en las encuestas de aceptación realizadas y aplicadas por el contratante y el contratista, mínimo tres veces durante la duración y ejecución del contrato, lo cual deberá informarse al supervisor del contrato, desde su planeación, desarrollo de la encuesta y resultados, con el fin de tomar las decisiones de ajustes que se requieran. Para la alimentación de los Trabajadores Oficiales deberá contar con la Proteína según la minuta. El ciclo de menú con su respectivo análisis químico debe ser elaborado y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta. El SENA podrá solicitar ajustes a los ciclos de menús de acuerdo a las especificaciones de la minuta, y según la aceptación de los mismos por parte de los usuarios del programa, reflejada en las encuestas de aceptación realizadas y aplicadas por el contratante y el contratista, mínimo tres veces durante la duración y ejecución del contrato, lo cual deberá informarse al supervisor del contrato, desde su planeación, desarrollo de la encuesta y resultados, con el fin de tomar las decisiones de ajustes que se requieran. **LISTADO DE MINUTAS** Es la lista de preparaciones que conforman un día de alimentación; incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios. Describe las medidas, cantidades y número de comidas que cada día debe tener la alimentación suministrada. Es el punto de partida para la programación de los menús. Se debe elaborar las minutas escogiendo los grupos de alimentos con base en las guías alimentarias colombianas vigentes teniendo en cuenta la población a atender. Los alimentos a brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, se deben tener en cuenta productos naturales para sazonar. Estos productos deberán estar incluidos en los menús presentados pero no se consideran sustitutos de los alimentos exigidos en la minuta patrón., Se aceptaran máximos dos intercambios de alimentos semanales, por lo cual la presente propuesta debe incluir lista de intercambios por grupos de alimentos. **VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO** Se debe presentar como mínimo un ciclo de rotación de 5 semanas el mismo que deberá ser publicado al inicio de cada semana dentro de las instalaciones del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. El ciclo de variedad de menú aprobado para la empresa seleccionada debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA. La programación de los menús diario debe tener en cuenta los hábitos alimentarios, estar conformados con preparaciones propias de la región incluyendo alimentos autóctonos y de consumo habitual. Periódicamente se realizarán auditorías de calidad internas y encuestas de sensibilidad para determinar la aprobación de los menús y cuando se requieran cambios serán previamente autorizados por el supervisor del contrato. **NUTRICIONISTA** El contratista deberá contar en el servicio 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 servicio de alimentación hoja de vida que debe ser aportada a la suscripción del contrato: Planear los ciclos de menús de acuerdo a 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. **CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO** El proponente debe presentar, La cantidad de puestos de trabajo a utilizar en la prestación del servicio a contratar. Las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia. Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos. Observando que entre el personal contratado por el Contratista para la prestación del servicio y el SENA no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del Contratista la contratación de dicho personal. El Personal de la firma contratada al momento de la legalización del contrato, deberá presentar ante el SENA, lo siguiente: **EXÁMENES DE LABORATORIO** La empresa contratista debe presentar al iniciar el contrato los siguientes exámenes de laboratorio



CONTRATO DE SUMINISTRO

No. 005009

CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA Y ARDIKO A & S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS, CON NIT/ 830.053.360-5

del personal manipulador: Frotis de uña, fosas nasales, garganta, coprológico y serología; Estos resultados deberán tener consulta y demostrar que han sido tratados si es del caso. El PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Requerido por el Contratista, debe estar capacitado y certificado por el Servicio de Salud de Antioquia o en su defecto por el SENA. Además el contratista debe cumplir con las obligaciones de seguridad social., 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 y una sazón estándar, el contratista deberá tener en su planta una persona idónea para el proceso (con el cargo y acreditado como cocinero). 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. DOTACION DEL PERSONAL La dotación mínima con que debe contar el personal que pondrá al servicio del centro de los Recursos Naturales Renovables La Salada y La Finca La Sandalia SENA Regional Antioquia, deberá ser el requerido en el decreto 3075 de 1997, además 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. 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 (Resolución 2674 del 2013), o en su defecto las normas que lo modifiquen, adicionen o complementen y los siguientes programas: Programas de capacitación básica en manipulación 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. Programa de recepción de materias primas. Formato de temperaturas de cava. Programa de calibración de equipos 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 (Resolución 2674 del 2013). Los programas deben contener como mínimo en orden los siguientes aspectos: PROGRAMA: Objetivo, Alcance, Políticas para la implementación, Programación, Parámetros de verificación del programa, Responsables, Definiciones, Desarrollo: procedimientos, actividades. Documentos, formatos, soporte técnico. CLAUSULA TERCERA- Termino de Ejecución y Vigencia: El plazo de ejecución del contrato será de dos (2) Meses Y 15 Quince días o hasta agotar el presupuesto, lo que primero suceda, lo cual inicia a partir de la legalización del contrato. CLAUSULA CUARTA. - Lugar de Ejecución del Contrato: El lugar de ejecución del contrato será en el Centro de los Recursos Naturales Renovables la Salada ubicado en el Kilómetro 6 Vía La Pintada Caldas (Antioquia). CLÁUSULA QUINTA.- Valor y Forma de Pago: Para todos los efectos, el presente contrato tiene un valor de QUINIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS (\$ 560.000.000) incluido el IVA, retenciones, impuestos, tasas, contribuciones y todo costo directo e indirecto, que la ejecución conlleve Con cargo al CDP N° 8715 del 20 de Marzo de 2015, expedido por el Centro de los Recursos Naturales Renovables La Salada, los cuales se ejecutaran de acuerdo a los rubros así: Lote 1 Aprendizajes: Contrato es hasta la suma de QUINIENTOS TREINTA MILLONES (\$ 530.000.000) incluido el IVA, retenciones, impuestos, tasas, contribuciones y todo costo directo e indirecto, que la ejecución conlleve Con cargo al CDP N° 8715 del 20 de Marzo de 2015. Lote 2 Trabajadores Oficiales : Contrato es hasta la suma de TREINTA MILLONES DE PESOS (\$ 30.000.000) incluido el IVA, retenciones, impuestos, tasas, contribuciones y todo costo directo e indirecto, que la ejecución conlleve Con cargo al CDP N° 8715 del 20 de Marzo de 2015.

VIGENCIA	DEPENDENCIA	RUBROS PRESUPUESTALES				VALOR
		Código Centro	Código SIF	Gestión	Concepto	
2015	CTRO. REC. NAT. SALADA ANT.RAS	910110	C-310-704-207-0	2042186	GASTOS BIENESTAR ALUMNOS	\$ 505.000.000
2015	CTRO. REC. NAT. SALADA ANT.RAS	910112	C-310-704-207-0	2042186	GASTOS BIENESTAR ALUMNOS	\$ 25.000.000
2015	CTRO. REC. NAT. SALADA ANT.RAS	910110	C-310-704-207-0	1015000	OTROS GATOS ASOCIADOS A LA NOMINA	\$ 30.000.000
TOTAL						\$ 560.000.000

El SENA cancelará al CONTRATISTA los productos objeto del presente contrato, mediante pagos parciales dentro de los veinte (20) días hábiles siguientes al recibo a satisfacción del SENA, evidenciado a través de certificación de la interventoría y/o supervisor // Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales, además el CONTRATISTA debe anexar la correspondiente factura. // Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden, los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. // Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del PROVEEDOR, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. // cuando el contratista sea un auto retenedor, deberá informar en la factura esta condición a fin de no efectuar la retención. // Con la firma del contrato, el proponente acepta expresamente la forma de pago establecida por LA ENTIDAD. // Del derecho de turno. Según lo señalado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007, EL SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para pago sólo empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. Los pagos que EL SENA se compromete a efectuar, quedan sujetos al P.A.C que se haga en su presupuesto, de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a sí mismo a incluir las partidas necesarias en éste. **PARAGRAFO PRIMERO:** El SENA cancelara en la cuenta de ahorros No. 474700006486 de Davivienda quien es titular el contratista **CLAUSULA SEXTA.- Obligaciones:**

**A) Del Contratista:** El Contratista, además de las obligaciones que la Ley establece, se obliga para con EL SENA a: Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos y bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras contenidas en su propuesta. Entregar el servicio con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor. Reemplazar los bienes, productos o elementos que resulten defectuosos o de mala calidad. Igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes, productos o elementos defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el CONTRATISTA no restituye los bienes, productos o elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato. Suministrar diferentes alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación. 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 solo como una forma de control microbiológico. 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 contener la combinación exacta de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los aprendices que garantizan una nutrición balanceada. Presentar al Supervisor del contrato informes quincenales en los cuales se debe incluir la cantidad de desayunos, almuerzos y cenas entregados por día (en medio magnético o impreso). Afiliar al Sistema de Seguridad Integral (salud, pensión y ARP) al personal que EL CONTRATISTA dispondrá para la ejecución del contrato. Cumplir con la minuta con la cual se ejecutará el suministro de alimentación corresponde a un ciclo de menús, conforme a la presentada por EL CONTRATISTA en la respectiva propuesta. Vigilar y salvaguardar los bienes y valores que le han sido encomendados y cuidar que sean utilizados debida y racionalmente, para los fines que les fueron entregados de conformidad

CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA Y ARDIKO A & S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS, CON NIT/ 830.053.360-5

con el objeto del contrato suscrito. Los contratistas son responsables de los bienes en depósito y de los bienes en servicio, según la naturaleza de su contrato. Si el contratista debe administrar, manejar, custodiar, controlar o usar bienes que hagan parte del patrimonio del SENA, de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, están sujetos a control y vigilancia. Por lo tanto, deberán dar cuenta de su gestión al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente. EL CONTRATISTA deberá dar cumplimiento a las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud, en lo referente al manejo y manipulación de alimentos. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al Supervisor del contrato. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio que presta en desarrollo de sus actividades, ya que es de propiedad del SENA, salvo requerimiento de autoridad competente. De conformidad con los artículos 52 y 56 de la Ley 80 de 1993, EL CONTRATISTA responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en las que incurra en la ejecución de este contrato. Por su parte, EL SENA se obliga a brindar el máximo de colaboración y apoyo al CONTRATISTA para la correcta ejecución del objeto contratado, así como a pagar su valor en la forma pactada. Prestar el servicio en las instalaciones que el SENA y en los horarios establecidos en el restaurante. Cancelar dentro de los plazos y en las condiciones que EL SENA indique, por concepto de al uso de las instalaciones, bienes, elementos y servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía utilizados para el suministro contratado. Es de anotar que este valor será fijado en los pliegos definitivos, toda vez que se están requiriendo los apoyos a la regional con el fin de aclarar la tarifa correspondiente. Las demás obligaciones que sean del carácter de los bienes entregados, como resultado del presente proceso de contratación. Mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante, un Representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración del mismo y un Profesional o Técnico del área de alimentos con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación. Mantener todo el personal necesario para asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos: a).-Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. b).-Debe contar con un supernumerario para facilitar la rotación del personal en su día de descanso. c).- Los empleados en las áreas de trabajo deben contar con uniformes, gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados y los demás elementos de protección personal. d).- Los empleados deben contar con una certificación médica que avale el buen estado de salud y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos. e).- El personal que utilice para la ejecución del contrato, debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos profesionales. f).- Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores, g).- El Transporte de los alimentos debe ser en vehículos con las características requeridas para este fin. Velar por el correcto mantenimiento y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: a)- Colocar afiches y anuncios alusivos a las normas de higiene establecidas. b)- Barrer y lavar diariamente los pisos de las diferentes áreas cuantas veces sea necesario. c)- Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada disposición de basuras y con los recipientes para arrojar desperdicios, colocados en sitios alejados del servicio de alimentación. d)- Mantener tapadas las canecas de basuras e).- Mantener un adecuado control de plagas. Velar por el buen uso, conservación y seguridad de los elementos que le sean entregados observando además los siguientes aspectos: A)- Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos, licuadoras y demás equipos. B)- Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie. C)- Transportar los víveres y cualquier otro elemento necesario. Mantenimiento preventivo. Realizar por cuenta propia los debidos mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos que entregue el SENA. Correrá por cuenta del oferente ganador todo el menaje necesario para la atención de la alimentación. El contratista conforme a su propuesta asumirá todos los gastos de personal, administrativos, transporte y demás para el cumplimiento del objeto de contrato. Cancelar del valor del contrato, las sumas correspondientes a retención en la fuente, impuestos y demás deducciones legales. Las demás obligaciones que sean del carácter de los bienes entregados, como resultado del presente proceso de contratación. Presentar los soportes de entrega del servicio a los Aprendices y Trabajadores Oficiales. Realizar por cuenta propia los debidos mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos que entregue el SENA. El SENA, no cuenta con establecimiento de comercio dedicado a la comercialización de alimentos, a través de establecimientos gastronómicos. El Centro tiene unas instalaciones y unos equipos que entrega al futuro contratista en calidad de préstamo para que este desarrolle su actividad comercial, la cual es vigilada por las autoridades sanitarias, en tal caso es el futuro contratista el que debe de implementar todos los programas de saneamiento, al igual que los demás programas que exija la autoridad sanitarias para el desarrollo de su actividad, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos. Es de anotar que el Centro entrega unas instalaciones y unos equipos, que deben ser reintegrados en el mismo estado que se recibieron, sólo se acepta el deterioro normal por el uso, sin embargo de deben de establecer los respectivos controles y mantenimiento preventivo con el fin de impedir su deterioro y garantizar el cumplimiento de la autoridad sanitaria, y todas las obligaciones técnicas ofertadas con su oferta económica al PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA B) Del SENA: Además de las obligaciones y estipulaciones de la Ley 80 de 1993, el SENA se obliga a: 1. Disponer para la ejecución del contrato el presupuesto pertinente y aprobado para la ejecución del presente proceso contractual. 2. Designar la persona responsable para que ejerza el seguimiento y control del contrato quien certificara la buena ejecución del mismo como requisito para el pago. 3. Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual y de los fines del mismo. 4. Pagar al contratista el valor y forma de pago acordado. 5. Estudiar y aprobar la Garantía Única en caso de que sea necesaria. 6. Prestar la mayor colaboración para el desarrollo del objeto contractual. CLÁUSULA SEPTIMA.- GARANTIAS Como requisito previo a la ejecución del contrato, y dentro del término señalado en el pliego de condiciones el CONTRATISTA deberá constituir a su costa y a favor del SENA, una garantía de cumplimiento, en los términos señalados en el título III, capítulo I, del Decreto 1082 de 2015, para amparar el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el contrato, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos: **Suficiencia de la Garantía de Cumplimiento:** de las obligaciones equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más. Si el valor del contrato es superior a un millón (1.000.000) SMMLV y hasta cinco millones (5.000.000) SMMLV, la Entidad Estatal puede aceptar garantías que cubran al menos el dos punto cinco por ciento (2,5%) del valor del contrato. Si valor del contrato es superior a cinco millones (5.000.000) SMMLV y hasta diez millones (10.000.000) de SMMLV, la Entidad Estatal puede aceptar garantías que cubran al menos uno por ciento (1 %) del valor del contrato. Si el valor del contrato es superior a diez millones (10.000.000) de SMMLV, la Entidad Estatal puede aceptar garantía que cubran al menos el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor del contrato. Colombia Compra Eficiente debe determinar el valor de la garantía única de cumplimiento del Acuerdo Marco de Precios de acuerdo con objeto, valor, naturaleza y las obligaciones contenidas en este. **Artículo 2.2.1.2.3.1.15. Suficiencia de la garantía de calidad del servicio.** La Entidad estatal debe determinar el valor y el plazo de la garantía de acuerdo con el objeto, el valor de la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato. En los contratos de interventoría de este amparo, la vigencia de este amparo debe ser igual al plazo de la garantía de estabilidad del contrato principal en cumplimiento del parágrafo del artículo 85 de la ley 1474 de 2011. **Artículo 2.2.1.2.3.1.13. Suficiencia de la garantía de pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.** Esta garantía debe estar vigente por el plazo del

CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA Y ARDIKO A & S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS, CON NIT/ 830.053.360-5

contrato y tres (3) años más. El valor de la garantía no puede ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato. **Artículo 2.2.1.2.3.1.17 Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual.** El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a: Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV. Trescientos (300) SMMLV para contratos cuyo valor sea superior a mil quinientos (1.500) SMMLV e inferior o igual a dos mil quinientos (2.500) SMMLV. Cuatrocientos (400) SMMLV para contratos cuyo valor sea superior a dos mil quinientos (2.500) SMMLV e inferior o a cinco mil (5.000) SMMLV. Quinientos (500) SMMLV para contratos cuyo valor sea superior a cinco mil (5.000) SMMLV e inferior o igual a diez mil (10.000) SMMLV. Cinco por ciento (5%) del valor del contrato cuando este sea superior a mil (10.000) SMMLV, caso en el cual el valor asegurado debe ser máximo setenta y cinco mil (75.000) SMMLV. En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en **SECCION 3 GARANTIAS SUBSECCION 1 GENERALIDADES del Decreto 1082 de 2015**. Tal garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga del contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía. EL CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas, impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al SENA dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la firma del acta.

**CLAUSULA OCTAVA. Imputación Presupuestal:** Las erogaciones que EL SENA efectúe para el pago del valor del presente contrato se harán con cargo; al Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF N° 11015 del 12 de mayo de 2015. Una vez suscrito el presente contrato, se procederá a efectuar el respectivo registro presupuestal que servirá de soporte para el pago del presente Contrato. **CLAUSULA NOVENA.- Supervisión:** El control y vigilancia para la cabal y completa ejecución del presente contrato estará a cargo del COORDINADOR MISIONAL (ALIMENTACIÓN DE APRENDICES) y COORDINADOR ADMINISTRATIVO (ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES) CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA, quien se encargará de controlar y fiscalizar el recibo a satisfacción de los elementos objeto del contrato los cuales se sujetaran a lo previsto en la Resolución 000202 de 2014 – Manual de Interventoría y supervisión de contratos. El Supervisor deberá ejercer las funciones que por su índole y naturaleza le sean propias y prestarán todo el apoyo que EL CONTRATISTA requiera para el adecuado desarrollo del mismo y las demás que surjan por la naturaleza misma del contrato. **CLAUSULA DECIMA.- Multas y cláusula penal pecuniaria: 1. MULTAS:** En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo de EL CONTRATISTA, ésta autoriza expresamente al SENA, mediante el presente documento, para imponer, tasar y cobrar, previa la ejecución del debido proceso señalado en el PARÁGRAFO 1 del presente artículo, multas diarias sucesivas del uno por ciento (1%) del valor total del contrato, sin que éstas sobrepasen del 10% del valor total del mismo. La liquidación de las multas la efectuará el supervisor o interventor en las actas parciales y en el acta final, según sea el momento en que se ocasionen, y su cobro se efectuará mediante compensación de las sumas adeudadas al CONTRATISTA descontando el valor de las mismas en los pagos parciales y/o final, según sea del caso. En el evento en que no puedan ser descontadas oportunamente o no sean pagadas por parte del CONTRATISTA dentro del mes siguiente a su tasación, se incluirán en la liquidación efectuada, la cual prestará mérito ejecutivo, **PARÁGRAFO 1:** De acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, esta decisión deberá estar precedida de audiencia del afectado que deberá tener un procedimiento mínimo que garantice el derecho al debido proceso del CONTRATISTA y procede sólo mientras se encuentre pendiente la ejecución de las obligaciones a cargo del contratista. EL SENA seguirá el procedimiento establecido en el Manual para la Contratación Administrativa vigente. **PARÁGRAFO 2:** De las multas tasadas, impuestas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio. **2. CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:** Si se llegare a suceder el evento de incumplimiento total de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria, el valor correspondiente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. Se hará efectiva directamente por el SENA, pudiendo acudir para el efecto, entre otros, a los mecanismos de compensación de las sumas adeudadas al contratista, o a cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de la jurisdicción coactiva. **PARÁGRAFO:** De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, la entidad así mismo podrá declarar el incumplimiento con el propósito de hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria, para lo cual seguirá el procedimiento establecido en el Manual de Contratación Administrativa vigente. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA. -Caducidad:** Se adoptará esta medida de conformidad con lo previsto en el Artículo 18 de la Ley 80 de 1993 y las demás causales previstas en las normas que rijan la materia. **PARÁGRAFO: EFECTOS DE LA CADUCIDAD.** Ejecutoriada la Resolución que declare la caducidad, tendrá lugar: 1. La terminación del contrato. 2. Su inmediata liquidación. 3. La devolución por parte de EL CONTRATISTA de los saldos a su cargo. **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA.- Interpretación, Modificación y terminación:** Son aplicables al presente contrato los principios de terminación, modificación e interpretación unilaterales en los términos establecidos en los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993. **CLAUSULA DECIMA TERCERA.- Cesión del Contrato:** EL CONTRATISTA no podrá ceder en todo o en parte a persona natural o jurídica alguna, los derechos y obligaciones inherentes al presente contrato, salvo autorización previa y expresa de la entidad contratante, en todo caso se atenderá lo dispuesto en el artículo 41 inciso 3° de la Ley 80 de 1993. **CLAUSULA DECIMA CUARTA.- Perfeccionamiento y Ejecución:** El presente contrato se entenderá perfeccionado según lo establecido en el Artículo 41 de la Ley 80 de 1993 y el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. Para su ejecución se requiere: **POR PARTE DEL CONTRATISTA:** Constitución y presentación de las garantías requeridas, si se requirieron. **POR PARTE DEL SENA:** 1. Expedición del Registro Presupuestal correspondiente. **POR LAS PARTES:** Suscripción del acta de inicio respectiva si hay a lugar a ella. **CLAUSULA DECIMA QUINTA.- Inhabilidades e incompatibilidades:** Con la firma del presente contrato, EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contenidas en la Constitución Política y las que se refiere en los artículos 8, 9 y 10 de la Ley 80 de 1993, los cuales declara conocer. **CLAUSULA DÉCIMA SEXTA: Riesgos que asume EL CONTRATISTA:** 1) Desplazamientos necesarios para cumplir con el objeto contrato. 2) Orden Público 3) Costos de realización de actividades distintas a las contempladas en el respectivo contrato. 4) En la demora o falta de pago por parte del SENA, por la presentación incorrecta de la factura de cobro o la no presentación del informe final de actividades y demás documentos requeridos, en forma inoportuna, incompleta o no ajustada al objeto del contrato. 5) Enfermedad profesional y/o accidentes del CONTRATISTA o del personal a su cargo durante o con ocasión de la ejecución del contrato. 6) Pagos al sistema de seguridad social integral, incapacidades e indemnizaciones por concepto de salarios, prestaciones sociales, etc. **CLAUSULA DECIMA SEPTIMA.- Liquidación del contrato:** La liquidación del contrato se hará por mutuo acuerdo entre las partes a la terminación o entrega total del servicio, o dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de expiración de la vigencia del contrato, al agotamiento del objeto contratado o al acto administrativo que ordene la terminación del contrato por cualquier causa, observando lo previsto en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y Art. 11 de la Ley 1150 de 2007. **CLAUSULA DECIMA OCTAVA.- Ausencia de relación laboral:** Las partes dejan constancia expresa que el presente contrato no genera relación de carácter laboral y que su ejecución se hará sin subordinación alguna respecto al CONTRATISTA y el personal a su cargo, por lo que goza de total independencia en la ejecución del objeto contratado. **CLAUSULA DECIMA NOVENA- Solución de controversias:** Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de arreglo directo y conciliación establecidos por la Ley. **CLAUSULA VIGESIMA - DOCUMENTOS.** Hacen parte integral del presente contrato, la cotización del proponente debidamente radicada, por el centro con el Numero 1-2015-001356 del 23/09/2015 y las disponibilidad presupuestal **CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA—Cláusula Compromisoria:** Las divergencias que surjan con ocasión del desarrollo del objeto contractual y de las obligaciones derivadas del mismo, se solucionarán, si llegaren a fracasar los mecanismos antes estipulados, a través de un Tribunal de Arbitramento constituido para el efecto por la Cámara de Comercio de Medellín, dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la presentación de la petición por cualquiera de las partes contratantes, y cuyos costos serán asumidos por igual tanto por EL SENA como por EL CONTRATISTA. El Tribunal estará integrado por tres (3) árbitros especialistas en derecho administrativo, contratación estatal, o afines, el cual fallará el laudo que resulte del mismo en derecho. **CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA - Indemnidad.** El contratista mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, durante la



CONTRATO DE SUMINISTRO

No. 005009

CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA Y ARDIKO A & S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS, CON NIT/ 830.053.360-5

ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el SENA por asuntos que según el contrato sean de responsabilidad del contratista se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al SENA y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. El SENA, a solicitud del CONTRATISTA, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista su vez reconocerá los costos que estos le ocasionen al SENA, sin que la responsabilidad del contratista se atenúe por este reconocimiento ni por el hecho que el SENA en un momento dado haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contractuales reclamos demandas o acciones legales Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el contratista no asume debida y oportunamente la defensa del SENA éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al contratista quién pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el contratista, el SENA tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista por razón de los servicios motivo del contrato o a utilizar cualquier otro medio legal. **CLAUSULA VIGESIMA TERCERA - Adiciones y prórrogas:** Las partes podrán convenir adiciones o prórrogas del contrato teniendo en cuenta para tal efecto, lo señalado en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993. **CLAUSULA VIGESIMA CUARTA - Respeto al Medio Ambiente:** EL CONTRATISTA, en desarrollo del objeto contractual, se compromete a respetar y observar toda la normatividad vigente en Colombia sobre el respeto y preservación del Medio Ambiente, normatividad que en lo pertinente se entiende incorporada a este contrato. **CLAUSULA VIGESIMA QUINTA .Domicilio y lugar de ejecución:** Para todos los efectos se tendrá como domicilio la ciudad de Caldas.

Dado en Caldas a los 16 OCT 2015

SENA

MARÍA MERCEDES VELEZ SANCHEZ  
C.C. 21.553.894

EL CONTRATISTA

ADRIANA CAMARGO BELTRAN  
C.C. 52.116.979

Registro Presupuestal No 118 39 15 16 OCT 2015

Proyectado: Juan Arango.  
Vo Bo. Uriel Gomez.