**PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL**

**ETAPA CONTRACTUAL**

**FORMATO**
**ANEXO AL CONTRATO o ACEPTACIÓN DE OFERTA**
**No. CO1.PCCNTR.3829904**
**CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**
**Y EDGAR CASTRO RODRIGUEZ**

**OBJETO**: Entregar a título de arrendamiento con condiciones especiales, el espacio y equipos que conforman el restaurante del centro de tecnologías para la construcción y la madera, regional distrito capital del sena.

**FORMA DE PAGO:**

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera:

El contratista se compromete y obliga a pagar el valor mensual del canon de arrendamiento mediante compensación de alimentos a través del mecanismo de vales o valeras redimibles por refrigerios y/o almuerzos del día, en atención a la recomendación hecha por parte del Comité de Verificación de funcionamiento de la Cafetería, designado en “ACTA DE REACTIVACIÓN” del 30 de abril de 2022, adelantado en el mes de junio de 2022, se consideró la posibilidad de implementar como estrategia alternativa contenida en la Resolución 01399 de 2021 “Por la cual se adopta el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz” para que, una vez se adelante la caracterización e identificación de las necesidades y posibles beneficiarios, se adopte el pago del canon de arrendamiento en especie a través de refrigerios, que el contratista debe suministrar según la programación que establezca el Supervisor del Contrato. La cantidad de refrigerios y/o almuerzos que el contratista compensará será equivalente al valor señalado como canon de arrendamiento definido en el presente estudio previo.

Toda vez que el servicio de cafetería tiene como objetivo suplir la necesidad de aprovisionamiento de alimentos a todos los miembros de la comunidad educativa y administrativa del CTCM, es pertinente que estos refrigerios sean asignados como prioridad a los aprendices que desarrollen actividades extracurriculares, así como el suplir necesidades del personal administrativo en función de actividades propias de la entidad.

**OBLIGACIONES:**

**Obligaciones específicas del contratista**

1. Pagar el canon de arrendamiento establecido en la suma de $1.372.200 constitutiva en especie que se debe suministrar por parte del contratista según la programación que establezca el Supervisor del Contrato.
2. Ofrecer productos de alta calidad nutricional completa y balanceada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, con las cantidades requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuados que den el aporte calórico y nutricional.
3. Presentar opciones de almuerzo y desayunos accesibles a la comunidad que acude al Centro - aprendices, instructores-contratistas. Este menú deberá presentarse con ocho días de anticipación al inicio del mes para aprobación del comité y debe venir certificado por el nutricionista de la empresa.
4. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con la propuesta.
5. Realizar por su propia cuenta el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas, equipos, muebles y enseres de la Entidad y que son utilizados para prestar el servicio, durante el plazo de ejecución del contrato.
6. Anexar certificado de manipulación de alimentos expedido por la Secretaría de Salud, por cada uno de los trabajadores contratados.
7. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA. De hacer caso omiso a esta obligación deberá responder por los daños y perjuicios que se causen al SENA como consecuencia.
8. Ser responsable de la calidad e idoneidad de los bienes y servicios ofrecidos. Los alimentos deben ser agradables en su presentación y cumplir además con las características de variedad, textura, consistencia, color, sabor y métodos de preparación.
9. Velar por la conservación del espacio recibido. En caso de daño o deterioro distinto a los derivados del uso normal del bien, efectuará oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones del caso.
10. Prestar el servicio de cafetería en condiciones normales de eficiencia, salubridad y calidad de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA a través de su Supervisión y por las normas que regulan la materia
11. Mantener en perfecto estado de aseo y salubridad el espacio entregado en arriendo y de las zonas comunes aledañas
12. 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 a través del supervisor de la Entidad y el cual contara con el plazo que la Entidad considere conveniente para subsanarlas
13. Efectuar mensualmente por su cuenta, fumigación y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades
14. Hacer entrega de los bienes recibidos al inicio del contrato, en óptimo estado salvo el deterioro natural causado por el tiempo y el uso normal del bien.
15. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

Obligaciones Ambientales

16. Velar por el mantenimiento periódico y la conservación de los equipos y las instalaciones incluidos los baños, desagües, trampas de grasas y cañerías durante el término de ejecución del contrato y deberán ser restituidos en el momento en que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y uso legitime.
17. Realizar un lavado periódico de las trampas de grasas a través de un tercero especializado con equipo de succión y presión para evacuar las grasas y solidos existentes y deberá entregar soporte

al supervisor del contrato del destine de los lodos biológicos generados con su respectiva certificación por parte de Ia autoridad ambiental que corresponda. Esta actividad deberá realizarse en el horario y fecha acordados con Ia Supervisión del contrato teniendo en cuenta generar el mínimo de afectación a Ia comunidad Sena y vecinos del sector.
18. Suministrar Ia mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado. Se prohíbe el uso por parte del CONTRATISTA de los insumos de aseo y desinfección de propiedad e inventario del Centro de Formación o del SENA dentro de las instalaciones de la cafetería.
19. Restituir, al finalizar el contrato, la trampa de grasas de la cafetería en estado de limpieza. De igual manera realizar la limpieza de la misma cada cuatro (4) meses, utilizando y asumiendo el costo de los medios técnicos idóneos para ello.
20. El contratista, debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo del contrato, establecido por el Ministerio de Salud mediante Ia normatividad vigente y para tal efecto en caso de ser beneficiario de Ia adjudicación del contrato deberá presentar los programas que a continuación se relacionan al Centro de Formación, al momento de Ia suscripción del Acta de inicio así:

- ✓ Programas de saneamiento básico
- ✓ Programa de Limpieza y desinfección.
- ✓ Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- ✓ Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
- ✓ Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- ✓ Programa personal manipulador de alimentos
- ✓ Programa de mantenimiento de equipos y utensilios.

21. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente:

a) Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
b) Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.
c) Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

22. El proveedor del servicio deberá 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 comogenerador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente. 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, conforme a la Resolución 316 de 2018.
23. Garantizar que 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.
24. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.
25. Disponer de elementos adecuados para el transporte, almacenamiento y la recolección interna de los residuos sólidos resultantes de las actividades de preparación de alimentos dentro del Centro de Formación. Para ello podrá hacer uso del cuarto de Acopio Temporal de Residuos del Centro de Formación con la condición de equiparlo con sus propias canecas o elementos necesarios para el acopio temporal de sus residuos.

a) Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y del cuarto de Acopio Temporal de Residuos del Centro de Formación de tal manera que se

elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no propicie afectaciones sanitarias.

b) Los recipientes, canecas o contenedores que el CONTRATISTA decida emplear para la gestión de sus propios residuos dentro del Centro de Formación deberán ser apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Estos deben ser lavados y desinfectados periódicamente contando con registros de ello.

26. Disponer de elementos adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente, conforme al Decreto 1076 de 2015; Se prohíbe disponer residuos líquidos resultantes de las actividades de preparación de alimentos dentro del Centro de Formación en el cuarto de acopio temporal de residuos del Centro de Formación.

Obligaciones de Almacenamiento de productos Químicos

27. Destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como; detergentes, desinfectantes, etc. en un Lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química:

a) El Lugar debe ser un cuarto, mueble o cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave, Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido.

b) No puede mezclarse el jabón con el desinfectante debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción desinfectante.

c) Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.

d) Solo prepare la cantidad de desinfectante que se va a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.

e) No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir esto disminuye su principio activo.

f) Tener disponible las Fichas de Datos de Seguridad de los productos químicos que manipule.

Obligaciones de Eficiencia Energética

28. Utilizar equipos eléctricos y electrónicos eficientes en cuanto al consumo de energía eléctrica para la prestación del servicio al interior de las instalaciones ofrecidas por el Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera.

29. Remitir y tener disponibles las fichas técnicas de los equipos que hagan uso de la energía eléctrica.

30. Realizar el mantenimiento correctivo y preventivo de las neveras y gasodomésticos, con la finalidad de que estas tengan un funcionamiento optimo, para lo cual se deberán presentar los correspondientes certificados de mantenimiento.

31. Dar un uso responsable y eficiente a la energía eléctrica y demás recursos disponibles en las instalaciones de la cafetería y demás áreas del Centro de Formación.

32. Permitir que la institución realice el inventario de los principales equipos eléctricos y electrónicos y sus especificaciones técnicas que se utilicen en las instalaciones de la cafetería.

Obligaciones de SST

33. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos, conforme a la Resolución 2674 de 2013.

34.Suministrar el certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada por el Representante Legal, conforme a Decreto 1072/2015 (2.2.4.6.1) y la Resolución 0312-2019 y con los siguientes soportes:

a) Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos.
b) evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables -

35. Cumplir con los Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores.
36. 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), conforme a la resolución 2674 del 2013
37. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla 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 (SENA).
38.Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

a) Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.
b) En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.

c) Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

**Obligaciones del SENA**

a. Hacer entrega del espacio destinado para la cafetería ubicado en el CTCM y que corresponde a un área y constituye un área de 403 mts/2 que corresponde al primer piso del Bloque B de este complejo de formación
b. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
c. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
d. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
e. Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato

**MULTAS**: En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del

**CONTRATISTA** y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor del SENA multas equivalentes al uno (1%) del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

**CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** Si **EL CONTRATISTA** no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará al **SENA** hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

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

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

derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL CONTRATISTA.

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

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

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

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

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

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

**PROPIEDAD INTELECTUAL:** Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, éstos pertenecen a EL SENA de conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982 modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011, y el artículo 21 de la misma Ley, que establece el término de protección, sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el artículo 30 de la Ley 23 de 1982. EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios prestados al SENA por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.

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

**LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación del mismo. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007.

**DOCUMENTOS:** Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante del contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** El estudio previo, pliego electrónico, adendas y los demás documentos previos expedidos por el **SENA** en desarrollo del proceso**. b)** La propuesta del **CONTRATISTA** y los documentos adjuntos presentados con la misma. **c)** Las instrucciones escritas al **CONTRATISTA** para la ejecución de los trabajos. **d)** Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes.

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

**SUSPENSIÓN:** El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del CONTRATISTA. **PARÁGRAFO:** En caso de suspensión el (la) CONTRATISTA se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

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

**SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA El Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera, efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través del funcionario que la Ordenadora del Gasto designe por escrito, quien velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002.**

*Reviso: Profesional Jurídica CTCM Diana Carolina Calixto Rodríguez*

