PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
ANEXO AL CONTRATO
No. CO1.PCCNTR.6431622 DE 2024
CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Y MERCADERIA LOGISTICA Y SERVICIOS S.A.S.

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.

FORMA DE PAGO:

El SENA realizará pagos parciales en la medida en que se suministren las raciones de alimentos solicitados, de conformidad a la oferta presentada y a las especificaciones técnicas exigidas a través de transferencia a la cuenta que indique el oferente mediante certificación de cuenta bancaria que debe anexar a su propuesta, con cargo al Registro Presupuestal derivado del Certificado de Disponibilidad Presupuestal objeto del presente proceso.

OBLIGACIONES:

Obligaciones específicas del contratista:

1. El contratista se compromete 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. El suministro comprende en la entrega del subsidio de alimentación en el Centro Nacional Colombo Aleman del SENA Regional Atlántico y cada uno de los nodos donde se encuentren ubicados los trabajadores oficiales así: 2. El contratista deberá cumplir con brindar diariamente los menús acordes a la necesidad suministrada y concertada con la organización sindical de trabajadores oficiales, si durante la ejecución se evidencia incumplimiento el supervisor del contrato iniciará las acciones pertinentes y aportar evidencias para declarar incumplimiento del contrato. 3. El contratista se compromete realizar el suministro de alimentos de primera calidad diariamente presentando dos opciones de menú diaria según necesidad y detalle a continuación: 4. El contratista una vez adjudicado el contrato se compromete a realizar una caracterización de la población para de esta forma adecuar las minutar diarias acorde con las enfermedades crónicas no transmisibles manifestadas (Diabéticos, hipertensos, colon irritable) de los trabajadores oficiales. 5. Sera por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura para la prestación de un óptimo servicio. 6. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la secretaria de Salud para manipulación de alimentos. 7. Cumplir con lo establecido en el objeto contractual, en concordancia con las actividades específicas establecidas en la propuesta anexa por el contratista la cual hace parte integral del contrato que se celebre, en los términos del Decreto 1082 del 2015. 8. Prestar los servicios objeto de la presente contratación con calidad, con las condiciones y garantías que se requieran. 9. Dar cumplimiento a las ESPECIFICACIONES TECNICAS y al programa de inocuidad alimentaria establecida por el SENA. 10. Normas para la presentación del personal: a) Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este b) Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen, c) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o

patillas anchas se debe usar cubiertas para estas, d) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, e) Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, f) De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal b), g) Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento, h) No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables, i) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento, j) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos, k) Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas. 11. Respecto a los alimentos: a) La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos, b) Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto, c) Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso, d) Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser Re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes, e) Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, f) Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes. Salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos, g) Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos. 12. Controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos utensilios y superficies después de cada uso. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo, en cumplimiento a las normas legales vigentes sobre la materia. 13. Bajo ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los trabajadores oficiales se pueda ver afectada. 14. Acreditación de contar en su planta de personal con un nutricionista. 15. Acreditar que se cuenta por lo menos con disposición de (1) para transporte y distribución de alimentos, que cuenten con concepto higiénico sanitario favorable, expedido por la autoridad competente. 16. Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos. 17. Si la oferta resulta seleccionada, presentara los Certificado de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos. 18. Mantener los precios ofrecidos fijos e informar oportunamente sobre cualquier irregularidad que advierta en el desarrollo del contrato. 19. Responder por el pago de impuestos que cause la suscripción del contrato. 20. Presentar los documentos necesarios para la ejecución y perfeccionamiento del contrato. 21. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley, con el fin de hacer u omitir algún hecho. 22. Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados dentro de los plazos convenidos. 23. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si estuviere obligado a ello 24. Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales, cuando corresponda, en los términos de la Ley y demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato. 25. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad. 26. Será por cuenta del CONTRATISTA el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con el SENA. 27. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas

contractuales, evitando dilaciones y en trabamientos. 28. Realizar las demás actividades inherentes al objeto del contrato, garantizando así la culminación de la misma. 29. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos. 30. El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes; mediante la normatividad vigente tales como la Ley 9 de 1979, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás relacionadas. 31. El contratista suministrara el auxilio de alimentación de los Trabajadores Oficiales en las instalaciones del SENA Centro Nacional Colombo Alemán calle 30 No. 3E-164 y Nodos mencionados anteriormente, en los horarios relacionados, recién preparados, debidamente empacados y aplicando las normas de higiene en la preparación, manipulación y transporte de alimentos, que garanticen la óptima conservación para la sana ingesta por los consumidores. 32. Cumplir con registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano. 33. Concepto sanitario concedido por la secretaria de salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea “Expendio de Alimentos”. 34. Cumplir con programas de educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura, conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar y contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013. 35. Cumplir con plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable. 36. Cumplir con las normas sanitarias y de seguridad y salud en el trabajo entre otras, para prevenir la diseminación de enfermedades por alimentos al interior de la entidad, preservar el medio ambiente, y contribuir con la calidad nutricional; es necesario dar cumplimiento a la Guía Técnica con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías; la cual debe ser aplicada en la ejecución de cada uno de los proyectos de servicios de alimentación que hacen parte de las políticas de fomento y bienestar en el SENA. Es responsabilidad de la interventoría o supervisión de los contratos de restaurantes y/o cafeterías velar por el cumplimiento de la “Guía Técnica con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías”. 37. Garantizar un manejo ambientalmente adecuado a la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales de aceite de cocina. 38. Durante la exposición y servicios de alimentos, los mismos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa. 39. El contratista deberá realizar el registro fotográfico de las entregas. El contratista deberá realizar informe que contenga cada una de las fotografías, el cual deberá anexarse a la cuenta de cobro del suministro realizado. 40. Para la entrega de los alimentos, se deberá garantizar una prestación rápida del servicio, de tal manera que a los usuarios no les demande más de cinco (5) minutos el acceso al mismo, para lo cual el contratista deberá suministrar el personal suficiente. 41. Al momento de la entrega de los alimentos estos deberán conservar la misma temperatura de cocción. 42. El contratista deberá contar con los medios de transporte necesarios y reglamentarios según la Resolución No. 002505 DE 2004, “Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles”, y demás normatividad que le sea complementaria 43. El contratista deberá tener en cuenta los costos que se deriven para el transporte de los alimentos de acuerdo con la necesidad del centro de formación. 44. El contratista deberá mantener al día todos los permisos, licencias y demás autorizaciones requeridas y expedidas por las autoridades competentes. 45. El contratista presentará al supervisor del contrato, mensualmente, la factura o cuenta de cobro respectiva, indicando el valor y cantidad de los vales recibidos durante el mes. 46. El proveedor utilizara utensilios, empaques, envolturas o envases de carácter recuperables, es decir, susceptibles de ser ingresados a un proceso de reciclaje una vez sean descartados; para transportar, contener o suministrar los alimentos a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas, para dichos alimentos. 47. Durante y después de la prestación del servicio, garantizara que los residuos generados se les realizara separación de acuerdo a su naturaleza de aprovechamiento, es decir, suministrara y utilizara bolsa gris, para los residuos de papel y cartón cuyo estado estén secos y limpios; suministrara y utilizara bolsa azul, para los residuos de plástico y vidrio, cuyo estado estén sin contenidos líquidos; y bolsa verde, para los residuos que se categoricen como basura (Servilletas engrasadas, envolturas húmedas, papel aluminio, restos de comida). Los residuos. 48. El proveedor dar compromete a dar cumplimiento y entrega de los requisitos ambientales establecidos en el presente estudio previo y programa de inocuidad alimentaria del SENA. 49. El proponente deberá tener en cuenta que el suministro deberá ser entregado de manera puntual, cumpliendo con las expectativas de tener alimentos frescos y a la temperatura adecuada. 50. En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada. 51. Una vez sea suscrito el contrato, el proponente como resultado de la promesa de

contrato de proveeduría, deberá presentar el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones. 52. Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos. 53. Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados dentro de los plazos convenidos. 54. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos de este, si estuviere obligado a ello. 55. Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales y CREE cuando corresponda, en los términos de la Ley y demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato.

Obligaciones del SENA:

1. Coordinar con el contratista la programación de los horarios de entrega.
2. Tramitar diligentemente los pagos al CONTRATISTA.
3. Pagar al CONTRATISTA las facturas por el suministro del objeto contractual, según el valor y la forma de pago convenida dentro del contrato.
4. Brindar al CONTRATISTA, el apoyo que se requiera para cumplir cabalmente con el objeto contractual.
5. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato, en cumplimiento de todas las obligaciones Contractuales
6. Hacer acta de liquidación del contrato una vez las partes se encuentren a paz y salvo.
7. Ejercer la supervisión general del contrato.
8. Resolver las peticiones presentadas por el proponente elegido en los términos consagrados por la Ley.
9. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
10. Todas aquellas necesarias para la correcta ejecución del objeto y que deriven de la naturaleza 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 (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 Nacional Colombo Alemán, efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través del funcionario Eduardo de Jesus Gomez Peña, Administrador de edificio del CNCA 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.

Revisó: Jaime Alberto Julio Perdomo

Elaboró: Fabian Conrado