PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
ANEXO ACEPTACIÓN DE OFERTA
No. CO1.PCCNTR.7368656 DE 2024
CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Y SAJOMA SERVICES S.A.S.

OBJETO: **CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES**

ITEM	DESCRIPCIÒN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL
1	CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES	MES	11	$ 1.280.000	$ 14.080.000
				TOTAL	**$ 14.080.000**

Además, el arrendatario deberá mantener el bien inmueble con los siguientes requerimientos:

Área en Arriendo SENA	50.22 M2
Estado de las Instalaciones	Buena
Equipos o Dotación Agregada, servicios Incluidos	1- Se entrega con Servicios de Agua- Energía - Gas. 2- dotada con los equipos necesarios para funcionar los cuales se entregarán al arrendatario conforme a acta
Objeto del Arriendo- Uso- valor de Posibles Ventas aspiradas mensuales	Objeto: Cafetería para uso de los aprendices y personal del Centro de Formación.

- El arrendatario se compromete a planear y organizar la alimentación de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.
- El arrendatario se compromete a 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 sólo como una forma de control microbiológico.
- El arrendatario 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 consultar la combinación exacta de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los beneficiarios del servicio, que garanticen una nutrición balanceada. Previa presentación de los análisis cuantitativos firmados por nutricionista.

1. CONDICIONES DE ENTREGA:

Estará a su cargo el suministro de recipientes (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros) que cumplan la política de buenas prácticas ambientales, teniendo en cuenta la política del sistema Integrado de Gestión Calidad – Calidez y demás menaje y enseres necesarios para la entrega de alimentación cuando sea necesario.

2. HORARIO DE ATENCIÒN EN CAFETERIA

El horario normalmente establecido para desayunar es de 6:30 a.m. a 9:30 a.m. y de almuerzo es de las 11:30 a.m. a las 14:00 horas.

3. REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO

3.1. LA OFERTA TECNICA SE ANALIZARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA.:

3.1.1 REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO

Para efecto del aporte nutricional mínimo diario de alimentación para trabajadores, aprendices y visitantes, en cuanto a kilocalorías y macronutrientes, es el siguiente:

DESAYUNO

COMPÓSICION	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD
Fruta o jugo en agua	Fruta entera o jugo en agua	Fruta picada (120 gramos) fruta de mano (1 unidad) jugo de fruta (un vaso de 8 oz /250 ml)
Bebida con leche	Café o té o chocolate o avena colada	Un pocillo 7 oz /200 ml
Alimento proteico	Huevos, carne o pollo en porción o en caldo, queso, tomates, productos de salsamentaría (salchichas, chorizos, sándwich)	Huevo (60 gramos unidad) 2 unidades, carne en porción (130 grs/crudo), pollo en porción (130 grs/crudo- 160 grs crudo con o sin hueso) queso fresco 60 gramos) tamales (300 gramos9 productos de salsamentaría (60 gramos equivalentes a una salchicha americana, un chorizo, dos tajadas de jamón.
GUARNICION FARINACES	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	1 pan de 60 grs o arepa de 60 grs o un amasijo de 60 grs

ALMUERZO

COMPOSICION ALMUERZO	GRAMAJE	COMPOSICION
SOPA O CREMA	Sopa 1 taza/240 gramos) , crema (taza de 200 gramos)	De vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, cuchuco, mondongo etc.) cremas con acompañamiento solido (croutones, papa fosforito, pollo desmechado, champiñones etc.)
ARROZ	125	Arroz blanco, con fideos o con vegetales
PROTEINA	Carne, pollo vísceras, res o pescado en filete (160 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero (200 gramos crudo)	Carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso , pollo en fileta o por presas, pescado en filete o entero vísceras (pata, mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo a la preparación establecida en el menú. Con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	Frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla
GUARNICION FARINACEA	80 gramos en crudo	Papa, yuca, arracacha, plátano
VERDURA CALIENTE	100 gramos en cocido	Mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general
ENSALADA	100 gramos en cocido	Barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO	Un vaso de 8 oz /250 ml	Jugo con dulce y sin dulce , dos opciones diferentes de jugo en cada servicio
POSTRE	40 gramos	Postre empacado(cocada, panelita, galleta de leche o wafer, bocadillo) elaborado fresco

		(mousse, gelatina, fruta con crema, salpicón, mantecada, tortas dulces de frutas)

3.1.2. CICLO DE MENUS O MINUTAS

La aplicación de la minuta de patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo con el tipo de consumo y tipo de preparación. Para elaborar los ciclos de menús, se debe considerar la disponibilidad de alimentos de la región, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y garantizar la variedad en las preparaciones, además se deberá tener en cuenta evitar el exceso en la utilización de condimentos o aditivos artificiales, el exceso de azucares simples suprimir el uso de grasas solidas (mantecas) el exceso de sal limitando su uso a sal yodada de acuerdo con la minuta de patrón.

Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas del Decreto 616 de 2016 modificado por el Decreto 2838 de 2006 del Ministerio de la Protección social. El oferente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad entendida como el suministro de alimento libre de patógenos que constituyan agentes peligrosos para la salud del consumidor. El arrendatario seleccionado tomara las medidas necesarias para la compra, recibo de alimentos, conservación almacenamiento preparación y servido de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

Los alimentos serán ofrecidos en vajilla de porcelana o similar que deberá suministrar el proponente. Se deberá presentar cartas de compromiso por separado por medio de las cuales en caso de ser seleccionado para la operación del servicio se comprometen a:

Elaborar un manual de operaciones que incluya las funciones del personal.

Elaborar según la infraestructura y características del servicio de alimentación a aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico conforme a la normatividad vigente, que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria e incluirá como mínimo los siguientes elementos: a) programa de limpieza y desinfección, b) programa de monitoreo de calidad de agua c) programa de control de plagas, d) Programa adecuado de manejo de residuos sólidos(basura), e) Programa de salud ocupacional y seguridad industrial g) concepto sanitario favorable mediante visita de inspección por la autoridad sanitaria.

Compromiso de presentación de las fichas técnicas de los alimentos a utilizar en las diferentes preparaciones.

Compromiso de garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados de salud y capacitación en manipulación de alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según la normatividad vigente.

El SENA se reserva la facultad de realizar pruebas microbiológicas no informadas de superficies, utensilios o menajes ambientes, agua, alimentos preparados fríos, alimentos preparados calientes y frotis de manos de un operario elegido al azar, Sus contra- muestras se practicarán en número igual a de las muestras.

Sera responsabilidad del contratista efectuar el control de calidad microbiológica en un laboratorio debidamente acreditado, avalado por la Secretaría de Salud del Valle y/o Entidad competente en el país, tanto a las materias primas utilizadas (se aceptan los resultados de análisis microbiológicos realizados por los proveedores) como los alimentos procesados áreas de trabajo, superficies de trabajo y manipuladores de alimentos. Esta actividad se realizará mensualmente. Los exámenes serán así, uno del alimento proteico, uno de los regulados o de los jugos de fruta uno del energético, o del cereal junto con uno realizado a materias primas.

A la presentación de la oferta, el ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla y a las guías citadas anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2005 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

4. INSTALACIONES SUMINISTRADAS POR EL COMPLEJO PONDAJE

El Centro de Diseño Tecnológico Industrial del SENA ubicado en el barrio PONDAJE pondrá a disposición del arrendatario las instalaciones de concina, agua, energía eléctrica y demás elementos que existen como dotación de esta. El arrendatario podrá realizar reparaciones básicas para garantizar el objeto del cumplimiento del contrato a las instalaciones entregadas para los fines del objeto contractual previa autorización a la finalización del contrato, el arrendatario deberá devolver las instalaciones en el mismo estado en que las

recibió salvo el deterioro normal, incluidas las mejoras efectuadas si así las considera convenientes de igual manera el almacenista del Centro de Formación hará entrega de todos los bienes al inicio del contrato.

Nota: Las instalaciones se arriendan para la prestación del servicio de Cafetería y servicio de alimentación para trabajadores, aprendices y visitantes del Centro de Formación, pero cuando la entidad requiera hacer algún evento ya sea para funcionarios o aprendices estas deberán estar a disposición de la Entidad, sin embargo, se podrá prestar el servicio sin que afecte la programación de los eventos realizados por la Entidad.

4.1. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 65º C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 4º C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.

Debe presentarse carta de compromiso por separado para cada uno de los siguientes requisitos:

- **Elaboración de la lista de intercambios de alimentos:** considerada como agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas, poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otro dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de la Guías Alimentarias para la Población Colombiana. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado; el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios; dentro del mismo grupo, con el objetivo de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración (tomado de Lineamientos Técnicos Administrativos y estándares-PAE ICBF 2010).

- **Elaboración de la Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraen en cada servicio:** la Guía de preparaciones permitirá definir el procedimiento para realizar una preparación de forma tal que se cuente con una herramienta que permita garantizar que indistintamente de quien realice la receta, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contara con las características organolépticas definidas (tomado de Lineamientos Técnicos Administrativos y
- estándares-PAE ICBF 2010).

4.1.1. COMPONENTE DE CALIDAD

Todos los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según lo establecido en Resolución No.5109 de 2005 y el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social, hoy Ministerio de Salud y Protección Social.

Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007 y la Resolución No. 2905 de 2007 derogada por la resolución 240 de 2013 en el artículo 140 por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles expedidos por el Ministerio de la Protección Social

4.1.2. CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO

El proponente debe presentar, una vez suscriba el contrato lo siguiente:

- Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos.

- Cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulador de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.

Observando que entre el personal contratado por el Arrendatario para el suministro de la alimentación de los trabajadores, aprendices y visitantes del Centro de Formación, no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del arrendatario 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:

5. EXÁMENES DE LABORATORIO:

- Coprocultivo para salmonella y shiguella
- KOH para uñas
- Secreciones nasofaríngeas
- Seriado de baciloscopia
- Certificado medico

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

5.1. **El PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**:

El personal Requerido por el Contratista, debe estar capacitado y Certificado por el Servicio de Salud del Valle o en su defecto por el SENA. Además, el contratista debe cumplir con las obligaciones de seguridad social.

Además, 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, se deberá evitar la rotación de personal. 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.

5.2. DOTACIÓN DEL PERSONAL

La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará la alimentación deberá ser:

Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, en color blanco.

Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color blanco

Un (1) tapabocas, en color blanco

Un (1) par de zapatos de suela antideslizante

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.

6. NUTRICIONISTA

El contratista deberá contar en el suministro 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 suministro de Alimentación.

Planear los ciclos de menús de acuerdo con 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.

7. 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 (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013), y para tal efecto deberá presentar con la propuesta, debidamente documentados los siguientes programas:

- Programas de capacitación básica en protección 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.

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 (Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997).

Deberá suministrar todas las especificaciones en su propuesta so pena de ser rechazado técnicamente. Igualmente, los documentos técnicos solicitados deberán adjuntarlos en la propuesta.

El ciclo de menús debe contener como mínimo tres bebidas en leche semanalmente.

El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla y a las guías citadas anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

Este suministro deberá ser entregado en el SENA – Centro de Diseño Tecnológico Industrial SENA Regional Valle y sede alterna donde se imparte formación en la ciudad de Cali, de acuerdo con los horarios establecidos por el centro de Formación.

SEDE	DIRECCIÓN
SEDE PONDAJE	Calle 72 K # 26J-97 - El Pondaje

B.) LIMITACIONES PROHIBICIONES Y OBLIGACIONES

1) Recibir y restituir el inmueble y los equipos a entregar en el estado en que se encuentre, mediante acta suscrita por las partes.

2) El arrendatario deberá cumplir con todas las condiciones exigidas por las autoridades ambientales y de saneamiento y de salud y seguridad en el trabajo conforme al Decreto 1443 del 2014 Decreto Reglamentario 1072 de 2015-
3) El inmueble objeto de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación del servicio de preparación de alimentos y venta quedando prohibido cambiarle la destinación.
4) En ningún caso el arrendatario podrá subarrendar el bien inmueble o sus equipos esto dará terminación inmediata del contrato.
5) Pagar o cancelar los cánones mensuales de arrendamiento en forma anticipada de conformidad a lo estipulado en el contrato.
6) Efectuar y pagar durante la vigencia del contrato todas las reparaciones parciales y mano de obra que requiera la zona Cafetería por deterioro natural para su óptimo funcionamiento, mantenimiento y estado de presentación, en el entendido que el ARRENDATARIO no podrá separar o llevarse los materiales utilizados, así mismo está obligado expresamente en los términos señalados en los artículos 2029 y 2030 del código civil.
7) El mantenimiento de los equipos entregados por la entidad deberá ser asumida por el arrendatario presentar constancia y hoja de vida con el mantenimiento respectivo.
8) Toda adecuación, mejora o reparación deberá estar previamente autorizada por el ARRENDADOR, siendo entendido que, en cualquier caso, ellas quedaran de propiedad del SENA, en consecuencia el ARRENDADOR no queda obligado a pagar tales mejoras o reformas, ni indemnizar al ARRENDATARIO.
9) Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.
10) El ARRENDADOR prohíbe expresamente y terminantemente AL ARRENDATARIO dar al inmueble destinación con fines ilícitos tales como los contemplados en el literal b del parágrafo del artículo 3 del Decreto 180 de 1.998 y el artículo 34 de la Ley 30 de 1.986 y en consecuencia EL ARRENDATARIO se obliga a no utilizar el inmueble objeto de este contrato, para ocultar o como depósito de armas o explosivos o dineros de grupos terroristas o artículos de contrabando o para que en él se elaboren o almacenes, vendan o usen drogas estupefacientes o sustancias alucinógenas y afines.
11) EL ARRENDATARIO se obliga a no guardar ni permitir que se guarde en el inmueble sustancias inflamables o explosivas que pongan en peligro la seguridad de él o de la comunidad y en caso que ocurriera dentro del inmueble enfermedad infecto-contagiosa, serán del ARRENDATARIO los gastos de desinfección que ordenen las autoridades sanitarias.
12) GOOD WIILL: EL ARRENDATARIO se obliga a que, bajo ninguna circunstancia, pretenderá cobrar al ARRENDADOR, suma alguna por conceptos tales como haber logrado una buena clientela, haber acreditado y posesionado el establecimiento, primas, buen nombre o Good Will o similares.
13) Queda expresamente estipulado que cualquier cerradura o implemento adicional que el ARRENDATARIO instale en las puertas o ventanas interiores o exteriores del inmueble no las podrá retirar y quedaran de propiedad del ARRENDADOR, sin que haya lugar a reconocimiento o suma alguna por este concepto.
14) Permitir a quien ejerza la vigilancia y supervisión del presente contrato el acceso y la inspección al bien inmueble arrendado para comprobar sus condiciones de

funcionamiento, destinación y si están cumpliendo las demás obligaciones adquiridas por EL ARRENDATARIO.

OBLIGACIONES GENERALES:

- Cumplir a cabalidad el objeto del contrato
- Mantener los precios presentados en la precotización.
- Efectuar en las fechas estipuladas, el pago del canon de arrendamiento.
- Suministrar todos los elementos solicitados en la invitación y ofertadas en la propuesta
- Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para el cumplimiento del contrato.
- Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
- Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones
- 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.
- Teniendo en cuenta que la cafetería es un bien del Estado y será entregado en arrendamiento en excelentes condiciones, el arrendatario deberá entregarla en iguales condiciones, so pena de sanción e inhabilidad por parte de los entes de control.
- Los equipos se entregaran mediante inventario y en caso de pérdida o daño deberán realizar la sustitución inmediata de estos con las mismas o mejores especificaciones técnicas.
- Obrar con buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
- El incumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 , y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
- Las demás obligaciones que sean del carácter de los elementos que contratamos, como resultado de la presente invitación y las demás que por Ley le corresponde.
- Presentar listado con precios de los demás artículos a ofrecer como dulcería y/o productos de Cafetería los cuales deben ser entregados con la oferta, igualmente se aclara que estos serán verificados en el mercado y no podrán ser superiores, los precios ofertados deberán mantenerse durante la vigencia del contrato y la supervisión constatara esto por medio de visitas a la Cafetería.

La Empresa oferente determinó el precio unitario para los desayunos y almuerzo:

La Empresa oferente determinó el precio unitario del desayuno para los funcionarios, contratistas, visitantes y estudiantes.

Producto	*Presentación*	*Peso*	FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y VISITANTES
Huevos al gusto	*Fritos, pericos o revueltos.*	*2 unidades de huevo*	*$5.000*
Huevos al gusto con arroz	*Fritos, pericos o revueltos + porción de arroz*	*2 unidades de huevo + 110 gr de arroz*	*$6.100*
Combo 1	*Huevos del día + tajada de pan+ vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día*	*2 unidades de huevo + tajada de pan 22.5gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	*$9.000*
Combo 2	*Huevos del día + porción de arroz + vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día*	*2 unidades de huevo + arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	*$9.000*
Combo 3	*Consomé + porción de arroz+ 2 huevos + vaso plástico o icopor de café-chocolate o jugo del día*	*Consomé 9 onza +2 unidades de huevos+ porción de arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	*$9.000*

Precio (pesos $)

DESCRIPCION DEL BIEN	VALOR TOTAL (Funcionarios, contratistas y visitantes)	VALOR TOTAL (Aprendices)
Almuerzo Completo	$14.000	$8.600
Almuerzo (Bandeja)	$13.500	$8.600

El valor del IMPOCONSUMO, está incluido en el valor Unitario.

Durante todo el día se encontrará:

LISTADO DE PRECIOS PRODUCTOS CAFETERIA

PRODUCTOS DE CAFETERIA	NOMBRE DEL PROVEEDOR O MARCA DEL PRODUCTO	VOLUMEN O PESO DE LOS	VALOR VENTA AL PUBLICO
Agua de bolsa	Postobon	360 ml	N/A
Agua grande	Postobon	600ml	$ 2.600
Agua grande	Alival	600ml	$ 1.500
Arequipe	Alpina	50 gr	$ 2.400
Avena bolsa	San fernando	200 ml	$ 2.700
Avena dietética	Alpina	250 ml	$ 3.800
Avena natural	Alpina	250 ml	$ 3.000
Besitos / rosquillas caleñas	Rosquillas caleñas	15 gr	$ 1.600
Boliqueso	Fritolay	20 gr	$ 1.700
Bombones	Colombina	34 gr	$ 800
Bonyurth	Alpina	170 gr	$ 5.000
Confites con chicle	Adams	25 gr	$ 400
Café en Leche Grande	Sello Rojo	9 Onzas	$ 3.000
Café en Leche Pequeño	Sello Rojo	7 Onzas	$ 2.600
Caja de chicles pequeña	Adams	2,9 gr	$ 400
Bananas de chocolate Chokobreak	Nacional De Chocolate Jet	5 gr	$ 500
Chocolatina Jet	Nacional De Chocolate Jet	12 gr	$ 1.300
Chocolatina Jet	Nacional De Chocolate Jet	30 gr	$ 3.000
Chocolatina Blanca	Nacional De Chocolate Jet	24 gr	$ 2.600
Chocolatina Jet	Nacional De Chocolate Jet	50 gr	$ 3.500
Chocolatina Jumbo Jet	Nacional De Chocolate Jet	90 gr	$ 3.800
Chocolatina Jumbo Jet	Nacional De Chocolate Jet	100 gr	$ 8.000
Chocolatina Tricolor Golochips	Nacional De Chocolate Jet	20 gr	$ 1.900
Chocolatina con galleta waferjet	Nacional De Chocolate Jet	22 gr	$ 1.700
Pastel con recubrimiento de chocolate	Ramo	65 gr	$ 3.100
Bananas de café	Colombina	4 gr	$ 300
Paquete surtido (papas, chicharrón) DETODITO	Fritolay	45 gr	$ 3.400
Galletas integrales unidad	Nabisco	26 gr	$ 1.300
Galletas soda club social	Nabisco	26 gr	$ 1.300
Yogurth	San fernando	150 gr	$ 3.200
Yogurth Finees	San fernando	150 gr	$ 3.200

Galleta Tipo Leche	Colombina	15,2 gr	$ 500
Gaseosa go pack	Postobon	1,5 lt	$ 4.800
Gaseosa vidrio	Postobon	350 ml	$ 2.800
Gaseosa go pack	Postobon	400 ml	$ 3.100
Gaseosa go pack	Postobon	600 ml	$ 3.500
Gaseosa go pack	Postobon	3 lt	$ 9.500
Jugo hit botella	Postobon	250 ml	$ 2.300
Jugo hit en caja TETRA PACK	Postobon	1 lt	$ 6.300
Jugo hit go pack	Postobon	500 ml	$ 3.300
Kumis	San fernando	200 ml	$ 3.100
Leche	San fernando	200 ml	$ 2.300
Maní Cero	Nacional De Chocolates Jet	50 gr	$ 1.700
Menta Masticable x 100 u	Colombina	1,6 gr	$ 300
Bebida chocolatada Grande	Alpina	180 ml	$ 2.600
Té helado mr tee	Postobon	500 ml	$ 3.000
Palomitas	Yupi	170 gr	$ 2.800
Papa paquete	Fritolay	30 gr	$ 3.000
Tinto Grande	Sello Rojo	9 Onzas	$ 2.100
Tinto pequeño	Sello Rojo	7 Onzas	$ 1.600
Torta Combinada	Casera	80 gr	$ 2.000
Bebidas energéticas	Speed max	250 ml	$ 2.700

PRODUCTOS DE CAFETERIA	NOMBRE DEL PROVEEDOR O MARCA DEL PRODUCTO	VOLUMEN O PESO DE LOS	VALOR VENTA AL PUBLICO
Dedo de queso	Precocidos J.C / Los Andes	95 gr	$ 2.600
Dedo hawaiano	Precocidos J.C / Los Andes	120 gr	$ 2.600
Dedo salchicha	Precocidos J.C / Los Andes	160 gr	$ 2.600
Empanadas	Precocidos J.C / Los Andes	95 gr	$ 1.600
Pastel de pollo	Precocidos J.C / Los Andes	100 gr	$ 3.500
Panceroti ranchero	Precocidos J.C / Los Andes	150 gr	$ 3.500
Sándwich	Precocidos Estilo Cubano	80 gr	$ 3.000
Sándwich (cola cubana)	Precocidos Estilo Cubano	120 gr	$ 4.000
Aplastado	Precocidos Estilo Cubano	80 gr	$ 4.000
Almojábanas	Ricuras Del Sena	60 gr	$ 2.400
Pandebonos	Ricuras Del Sena	40 gr	$ 1.700
Pan queso	Ricuras Del Sena	80 gr	$ 2.100
Buñuelos	Ricuras Del Sena	60 gr	$ 1.700
Arepitas panaderia	Ricuras Del Sena	40 gr	$ 2.000
Arepa con queso	Arepas D Claudia	60 gr	$ 2.500
Papa rellena	Precocidos J.C / Los Andes	80 gr	$ 3.600
Papa aborrajada	Precocidos J.C / Los Andes	100 gr	$ 2.000
Aborrajado	Precocidos J.C / Los Andes	100 gr	$ 3.600
Arepa con salchichón	Covaledas	120 gr	$ 3.000
Jugo natural grande		12 Onzas	$ 2.900
Jugo natural pequeño		9 Onzas	$ 2.300
Avena casera grande		9 Onzas	$ 3.700
Avena casera pequeña		7 Onzas	$ 2.700
Milo casero grande		9 Onzas	$ 3.300
Milo casero pequeño		7 Onzas	$ 2.800

PRECIO 2025 FUNCIONARIOS / VISITANTES		
DESAYUNO	$	9.000
ALMUERZO COMPLETO	$	14.000
BANDEJA	$	13.500

PRECIO 2025 APRENDICES		
DESAYUNO	$	8.600
ALMUERZO COMPLETO PROTEINA 70 GR / POLLO / CERDO	$	8.600

Producto	*Presentación*	*Peso*	FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y VISITANTES
Huevos al gusto	*Fritos, pericos o revueltos.*	*2 unidades de huevo*	*$5.000*
Huevos al gusto con arroz	*Fritos, pericos o revueltos + porción de arroz*	*2 unidades de huevo + 110 gr de arroz*	*$6.100*
Combo 1	*Huevos del día + tajada de pan+ vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día*	*2 unidades de huevo + tajada de pan 22.5gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	*$9.000*
Combo 2	*Huevos del día + porción de arroz + vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día*	*2 unidades de huevo + arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	*$9.000*
Combo 3	*Consomé + porción de arroz+ 2 huevos + vaso plástico o icopor de café-chocolate o jugo del día*	*Consomé 9 onza +2 unidades de huevos+ porción de arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	*$9.000*

OBLIGACIONES DEL SENA:

El SENA se obliga a:

- Prestar la mayor colaboración a EL ARRENDATARIO, para la correcta ejecución del objeto contratado.
- Verificar, revisar y aprobar a través del Supervisor designado, el cumplimiento de los requisitos y documentos de orden técnico exigidos como requisitos previos e indispensables para suscribir el contrato.
- Hacer cumplir las condiciones pactadas en el Contrato.
- Suministrar la documentación que se requiera para el cabal desarrollo del objeto contratado.

8. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de once (11) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y/o hasta agotar presupuesto disponible lo primero que ocurra sin exceder el 20 de diciembre de 2025 el plazo se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.

8.1. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución se llevará a cabo en el Centro de Diseño Tecnológico Industrial, ubicado en la calle 72K No 26J - 97 Barrio El Pondaje y en su sede alterna.

El contrato a suscribir será en la ciudad de Santiago de Cali en el Departamento del Valle del Cauca.

8.2. FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

El arrendatario se compromete y obliga a pagar la suma de **CATORCE MILLONES OCHENTA MIL PESOS MCTE ($ 14.080.000)** diferidos en once (11) pagos iguales mensuales anticipados por un valor un valor de **UN MILLON DOSCIENTOS OCHENTA MIL PESOS MCTE ($ 1.280.000.00),** dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes durante once (11) meses, en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de Diseño Tecnológico Industrial a través de medio electrónico de “Pagos en Línea”, o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección y a través de acta suscrita por el área de bienestar al aprendiz.

Igualmente se debe entregar al supervisor del contrato, los soportes de cumplimiento del pago de aportes de seguridad social y parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007, anexando además los soportes por los servicios autorizados para los aprendices.

El arrendatario deberá entregar mensualmente el recibo de consignación. El supervisor designado por la entidad revisara esta con el ánimo de realizar el respectivo seguimiento y certificar el cumplimiento de las cláusulas contractuales que garantizan la continuidad 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 10 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 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 Diseño Tecnológico Industrial efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través del funcionario que el Subdirector Àlex Amed Valencia Rojas 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.

Elaboró: Jhonatan Andres Saa Tibaduiza

