CEAI	**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **INFORME PARCIAL DE SUPERVISION** **versión 01** **Proceso Gestión de Contratación y Convenios**

CENTRO O DEPENDENCIA:	Centro de Electricidad y Automatización Industrial CEAI.
NOMBRE DE SUBDIRECTORA DEL CENTRO:	Ángela Patricia Ibarra Quiroga
NOMBRE DEL SUPERVISOR:	Sandra Ximena Mora Ramírez
CARGO DEL SUPERVISOR:	Profesión G02
NOMBRE DEL APOYO DE SUPERVISION:	Diana Parra Cerón
CARGO DEL APOYO A SUPERVISION:	Psicóloga

INFORMACIÓN GENERAL

CONTRATO: CO1.PCCNTR.1484434
FECHA: 11 de mayo de 2020

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE SUBSIDIO DE ALIMENTACION PARA APRENDICES DEL CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS DONDE EL CENTRO IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2020.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE DE LA ENTIDAD QUE EJECUTA EL CONTRATO: MARISOL VELA GOMEZ
NIT: 31.195.610
DIRECCION: CALLE 15 NORTE No. 6N - 34 OFIC 1002
TELEFONO: 315 491 68 76
CORREO ELECTRONICO: marisolvelagomez@yahoo.es

CLASE DE ENTIDAD: PÚBLICA: PRIVADA: X

FECHA DE INICIO DEL EJECUCIÓN: 25 de septiembre 2020

VALOR TOTAL DEL CONTRATO: $39.956.362

PLAZO DE EJECUCION: Dos (2) meses y (13) días
DESDE: 11 mayo 2020 HASTA: 20 de diciembre de 2020

CDP: No. 2920 del 24 de febrero de 2020
CRP: No. 30620 del 01 de julio de 2020

Para la ejecución del presente contrato, el Centro de Electricidad y Automatización Industrial CEAI, revisó cumplimiento de requisitos habilitantes enmarcados en Estudios Previos registrados en el proceso de contratación en los siguientes aspectos:

REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES Y DE SEGUIRIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Durante la ejecución del contrato, el proveedor en todo momento deberá cumplir con los siguientes Requisitos Legales Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo:

ASPECTO (S) AMBIENTAL (ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

• Consumo de alimentos y bebidas.
• Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias.
• Generación de residuos no peligrosos.
• Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora).
• Generaci6n de vertimientos.
• Potencial de lesiones o afectaciones a la salud.

REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	**REQUISITO LEGAL ASOCIADO**	**SOPORTE/ EVIDENCIA**	**ETAPA**
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con**:** **-** Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.	Resoliciòn 2674 de 2013, Artículo 37	**-** Soportes de registros Sanitarios de los alimentos.	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: **-** Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea “Expendio de Alimentos”. **-** Para la entrega del concepto se tendrá 3 meses a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	**-** Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.	Contractual

Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Preparación de Alimentos" - Para la entrega del concepto se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	- Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar. - Para la entrega los soportes de capacitación se tendrán 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	- Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013. - Para la entrega del plan capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	- Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios).	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable) - Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 26	- Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos , cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables)	Contractual

Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con**:** **-** 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).	Disposiciones Legales Vigentes: Sanitarias, Ambientales, de Seguridad y Salud en el trabajo.	**-** Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan.	Contractual
Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con**:** **-** En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado. En caso de que el Centro de Formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el **SENA.**	Decreto 1077 de 2015. Título2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36	**-** Manifiestos de entrega de los residuos.	Contractual

Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: **-** En relación con los aceites de cocina generados en la Ciudad de Cali, se deben gestionar a través de proveedores legalmente constituidos para el aprovechamiento, recolección, tratamiento y/o disposición final de los mismos.	No Aplica	**-** Certificados de aprovechamiento o de aceite de cocina.	Contractual

Identificado que la empresa cumple a cabalidad con lo exigió en normatividad ambiental y de seguridad y salud en el trabajo.

INFORME DE EJECUCIÓN ADMINISTRATIVA Y TECNICA - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1484434 del 11 de mayo de 2020.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS Y EVALUADAS

En desarrollo del objeto contractual, el CONTRATISTA entregó el subsidio de alimentación con la calidad y cumplimiento ofrecido.

El Proveedor Marisol Vela ha sido puntual en la entrega del subsidio de alimentación a los aprendices del CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL C.E.A.I. así:

Entregado en el horario de 08:00 a.m. a 04:00 p.m., los días 8,9, 15,16 de octubre de 2020 a los aprendices que cumplieron con los requerimientos para optar por este beneficio y que pertenecen a los diferentes programas de formación del centro.

Dirección reclamar subsidio alimentación: Avenida 3H Norte No. 37N-71-Barrio: Prados del norte
Tel: 3166948489
Contacto: Jorge Pérez

El Apoyo nutricional se entregó a los aprendices beneficiarios, a través de los listados que fueron suministrados al proveedor para las respectivas firmas.

Evidencias de la entrega a los aprendices de mayor vulnerabilidad como medio para promover su acceso a la formación profesional integral y potenciar su desarrollo social, humano y técnico, orientándolos al desarrollo de actitudes de excelencia.





Durante período facturado no se presentaron irregularidades con respecto al cumplimiento del objeto contractual, el contratista cumple en términos de calidad y cantidad lo estipulado.

Finalmente, Los aprendices manifiestan que les gusto y agradecen el apoyo con el kit nutricional ya que en estos momentos es de gran valor y ayuda.

En desarrollo del objeto contractual, el contratista ha dado el suministro de subsidio de alimentación para aprendices del Centro de Electricidad y Automatización Industrial CEAI y sus sedes alternas, donde el Centro imparte formación profesional para la vigencia 2020, con las facturas No. _ FT6_ del 16 de octubre de 2020.

FACTURA	FECHA	VALOR
FT6	16 de octubre de 2020	$ 33.747.155,73
	TOTAL	**$ 33.747.155,73**

VALOR TOTAL INCLUYENDO TODOS LOS IMPUESTOS **TREINTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL CIENTO CINCUENTA Y CINCO PESOS CON SETENTA Y TRES CENTAVOS ($33.747.155,73).**

Por lo anterior, el supervisor firma a entera satisfacción el cumplimiento del objeto contractual estipulado en el contrato.

VALOR DEL CONTRATO	$ 39.956.362,50
VALOR POR PAGAR	$ 33.747.155,73
SALDO	$ 6.209.207

Dado en Santiago de Cali, el 20 de octubre de 2020.



SANRA XIMENA MORA RAMIREZ
Supervisor de Contrato

DIANA MARCELA PARRA CERON
Apoyo a Supervisión

Revisó: Jhoan Steven Franco Guerrero, Apoyo SST. 

Revisó: Edwin Fernando Pinilla Ariza, Responsable Ambiental. 

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE SUBSIDIO DE ALIMENTACION PARA APRENDICES DEL CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS DONDE EL CENTRO IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2020.

							Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
							39.956.362,50
Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	93131608	SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR SUMINISTRO DE ALIMENTO QUE INCLUYA PRINCIPIO PROTEICO, CEREAL, PRINCIPIO ENERGETICO O REGULAR Y BEBIDA. SEDE SALOMIA.	3.800,00	A	6.651,00	6.651,00	25.273.800,00
2	93131608	SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR SUMINISTRO DE ALIMENTO QUE INCLUYA PRINCIPIO PROTEICO, CEREAL, PRINCIPIO ENERGETICO O REGULAR Y BEBIDA., SEDES BRETAÑA Y ALAMEDA	1.875,00	UN	7.830,70	7.830,70	14.682.562,50

FORMA DE PAGO:

El SENA realizara pagos parciales dentro de los 30 días hábiles siguientes a la presentación de la factura con los correspondientes soportes, previo cumplimiento del respectivo trámite administrativo y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, previa verificación del cumplimiento del pago de aportes 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.

En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 73 y 74 del Decreto 111 de 1996, y a la verificación de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

OBLIGACIONES:

Obligaciones específicas del contratista

Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.
• Mantener los precios presentados en la propuesta.
• Cumplir en las fechas y términos estipulados por la ley con las obligaciones que como empleadores le corresponden.
• Remitir en las fechas estipuladas las factura de los bienes entregados

• Presentar exámenes médicos del personal contratado al inicio de la ejecuci6n del contrato y seguimiento constante del estado de salud del personal que hace manipulación de alimentos.
• 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 suministro del objeto a contratar.
• 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, ejecuci6n 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.
• 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 articulo 1 de la Ley 828 de 2003.
• El transporte a utilizar para el suministro de complemento nutricional deberá cumplir con las condiciones para transportar alimentos, acorde a la normatividad vigente.
• Cumplir con lo estipulado en la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Núñez Paz Secretario Regional del Sena. El LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente: http://compromiso.sena.ed u. co/documentosivistaidescarga.pho?id=1275
Las demás obligaciones que sean del carácter de la prestación del servicio que contratamos, como resultado de la invitación y las demás que por Ley le corresponde.
El proveedor aplicara una encuesta de satisfacción mensual a los aprendices de las sedes que imparte formación el centro. La cual debe estar aprobada por el supervisor del contrato. Los resultados de la encuesta deben ser tabulados y presentados en cada informe de pago.
El proveedor debe contar con un Stand para garantizar la entrega del complemento nutricional en las diferentes sedes del Centro y en el horario establecido para la entrega de este.
El complemento nutricional será entregado a los aprendices beneficiarios de este, cuyos listados será suministrado por el Centro de Formación. Así mismo, deberá recoger las firmas de los aprendices que reciben dicho complemento.
El complemento nutricional se pagara de acuerdo a las listas y registros de firmas de los aprendices, cuyo complemento haya sido efectivamente entregado.
El proveedor debe dar cumplimiento a las la Resoluciones No. 002505 de 2004 y 2674 de 2013.

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes:

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 la entrega de los elementos.

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.

Obligaciones específicas del contratista

CONDICIONES DE ENTREGA: El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos del servicio. El suministro comprende la entrega del complemento alimenticio en el Centro de Electricidad y Automatización Industrial (CEAI), en las horas determinadas y acordadas por las partes. Asimismo, estará a su cargo el transporte del subsidio de alimentación hasta el Complejo Salomia, Sede Bretaña y Sede Alameda y el suministro de recipientes de acuerdo a los requerimientos ambientales. En consideración con la Resolución 668 del 28 de abril de 2016 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible por la cual se reglamenta el uso de empaques a nivel nacional y el Subsistema de Gestión Ambiental del Centro Electricidad y Automatización Industrial (CEAI), y de acuerdo a su Política Ambiental a través del Programa de Gestión Integral de Residuos.

El proveedor deberá cumplir con los siguientes requisitos de Normatividad Ambiental Colombiana:

REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES Y DE SEGUIRIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Durante la ejecución del contrato, el proveedor en todo momento deberá cumplir con los siguientes Requisitos Legales Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo:

ASPECTO (S) AMBIENTAL (ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Consumo de alimentos y bebidas.
Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias.
Generación de residuos no peligrosos.
Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora).
Generación de vertimientos.
Potencial de lesiones o afectaciones a la salud.

REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA

Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 Resolución 0312 de 2019 Ministerio del Trabajo	Informe de la gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo del proponente, firmado por el representante legal y encargado del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. Acta de constitución del COPASST o Vigía de SST. Acta de constitución del Comité de Convivencia Laboral. Matriz de Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos Reglamento de higiene y seguridad industrial. Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias.	Precontractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 37	- Soportes de registros Sanitarios de los alimentos.	Contractual

Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos". Para la entrega del concepto se tendrá 3 meses a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	- Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Preparación de Alimentos" Para la entrega del concepto se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	- Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar. Para la entrega los soportes de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	- Certificado de curso o Capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.	Contractual

Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013. Para la entrega del plan capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	- Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios).	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable) Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 26	- Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos , cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables)	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - 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).	Disposiciones Legales Vigentes: Sanitarias, Ambientales, de Seguridad y Salud en el trabajo.	- Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan.	Contractual
Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con: -En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un	Decreto 1077 de 2015. Título2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36	- Manifiestos de entrega de los residuos.	Contractual

manejo ambientalmente adecuado. En caso que el Centro de Formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el SENA.			
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - En relación a los aceites de cocina generados en la Ciudad de Cali, se deben gestionar a través de proveedores legalmente constituidos para el aprovechamiento, recolección, tratamiento y/o disposición final de los mismos.	No Applica	- Certificados de aprovechamiento o de aceite de cocina.	Contractual
Dar cumplimiento a lo reglamentado sobre la Generación y Disposición de Aceites Usados de Cocina (ACU): Entregar los ACU a gestores de aceites de cocina usados que se encuentren debidamente inscritos ante la autoridad ambiental. Cada lugar en donde se genere ACU deberá inscribirse ante la autoridad ambiental. Capacitar al personal encargado de la gestión de ACU, con el fin de divulgar el riesgo que estos residuos representan para el medio ambiente. Reportar anualmente ante la autoridad ambiental dentro de los primeros 15 días de enero la	Resolución 316 de 2018.	Certificados de Disposición Final de ACU. Registro ante la Autoridad Ambiental Competente. Evidencias de Capacitaciones.	Contractual

información sobre los Kg totales de ACU generados durante el período correspondiente y adjuntar copia de las constancias expedidas por el gestor de residuos de ACU.			

Para la elaboración, manejo, preparación y distribución de alimentos, el proveedor deberá:

Los alimentos deberán ser entregados en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables.

Los empaques plásticos (Bolsas, botellas, envases) deberán ser 100% reciclables y/o fabricados principalmente en Tereftalato de Polietileno (PET).
Los cubiertos (Cucharas, cuchillos y/o tenedores) deben ser 100% reciclables
Los empaques Tetra Pack deben ser 100% reciclables.
NO se deberá utilizar NINGÚN EMPAQUE DE ICOPOR para la venta, entrega y/o almacenamiento de alimentos.
NO se deberá UTILIZAR NINGÚN TIPO DE PITILLOS para venta y entrega de todo tipo de bebidas.
Se deberá entregar la Ficha Técnica de cada uno de los empaques plásticos, cubiertos y empaques Tetra Pack y garantizar los componentes reciclables y/o biodegradables de los cuales están fabricados.

El Supervisor del Contrato y los Profesionales del Equipo SIGA correspondientes al Subsistema de Gestión Ambiental y al Subsistema de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación podrán inspeccionar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.

NOTA: los posibles oferentes pueden soportar la implementación del SG-SST de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 2019, Estándares mínimos Fase 5. Inspección, vigilancia y control (IVC), de noviembre 2019 en adelante, mediante certificación emitida por la ARL al que este afiliado con el porcentaje de cumplimento en la implementación del Sistema de gestión y la evaluación Inicial estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

De igual manera deberá cumplir la empresa contratada con lo siguiente:

La Empresa contratada debe tener documentado y cumplir con el plan básico legal de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).

Informe del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.
Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST.

Matriz de Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos.
Acta de constitución del Comité de Convivencia Laboral.
Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.

Igualmente cumplirá con lo establecido en la legislación colombiana y normas establecidas por el SENA: Reglamento de higiene y seguridad Industrial y en la siguiente normatividad:

Resolución 2400 de mayo 22 de 1979
Resolución No. 02413 de 1979 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de Colombia.
Resolución 2013 de 1983, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social
Decreto 1295 del 22 de junio de 1994.
Decreto 1072 de 26 de mayo de 2015.
Resolución 1409 de julio 23 de 2012.
Ley 9 de enero 24 de 1979.
Ley 55 de julio 2 de 1992.
Resolución 0312 de 13 de febrero de 2019 – Estándares mínimos del SG-SST

Además, lo dispuesto en la circular del SENA Regional Valle para el Cumplimiento de Seguridad y Salud en el Trabajo Contratación con Terceros, del 23 de agosto de 2018 con radicado No. 2-2018-024992 y otras legislaciones colombianas en Seguridad y Salud en el Trabajo que nos aplique.

Con el fin de construir un buen análisis de sector y determinar óptimamente el presupuesto oficial del proceso de selección a desarrollarse en el futuro, la cotización debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ración e incluyendo dentro de éste toda clase de los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del futuro contrato, como impuestos, retenciones, gravámenes, publicaciones, constitución garantías, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la puesta de las raciones en el lugar de ejecución del contrato. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, con ocasión del aumento de la materia prima necesaria para su preparación ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de éste no sean incorporados en la respectiva propuesta

La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ración e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la puesta de las raciones en el lugar de ejecución del contrato. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, con ocasión del aumento de la materia prima necesaria para su preparación ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de éste no sean incorporados en la respectiva propuesta.

TIPO DE RACIÓN

El consumo promedio está sujeto al cierre y apertura de nuevos cursos y a la dinámica de la programación de los horarios.

HORARIO DE SUMINISTRO

El Contratista deberá entregar el Subsidio de Alimentación en las sedes estipuladas anteriormente en el horario normalmente establecido para almorzar (12:00 m y 1:00 p.m.).

RELACIÓN DE NECESIDAD NUTRICIONAL

La población a atender en su gran mayoría son aprendices de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 16 y 50 años, que se encuentren en proceso de capacitación en las distinta acciones de formación del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA, Centro de Electricidad y Automatización Industrial en una jornada diaria de 8 horas.

REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO

Para efecto del aporte nutricional mínimo diario del Subsidio de Alimentación en cuanto a kilocalorías y macro nutrientes, es el siguiente:

Alimento	Gramos
Proteína animal (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado o embutido (salchicha, salchichón, chorizo)	70 gramos
Cereal (arroz)	100 gramos
Principio: Energético o regulador (1 de las 4 opciones) Jugo de fruta o agua de panela	30 gramos de pasta
	30 gramos leguminosa (Fríjol, lenteja, garbanzo o arveja)
	70 gramos (papa, yuca y plátano)
	60 gramos verdura
Liquido Jugo de fruta o agua de panela	210 CC de jugo de fruta de la temporada y/o agua de panela con limón

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 2018 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.

LISTADO DE MINUTAS

Los alimentos a brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, se deben tener en cuenta productos naturales para sazonar.

VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO

Se debe presentar como mínimo un ciclo de rotación de QUINCE (15) menús para un mes y éste menú semanal deberá ser publicado dentro de las instalaciones del Centro, en un espacio visible a los usuarios del Subsidio de Alimentación.

El ciclo de variedad de menú aprobado para la empresa seleccionada debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

Periódicamente se realizaran encuestas de sensibilidad para determinar la aprobación de los menús y cuando se requieran cambios serán previamente autorizados por el supervisor del contrato.

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 Contratista para el suministro del complemento nutricional y el SENA – Centro de Electricidad y Automatización Industrial no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del Contratista la contratación de dicho personal.

El Personal de la firma contratada al momento de la legalización del contrato, deberá presentar ante el SENA – Centro de Electricidad y Automatización Industrial, lo siguiente:

EXÁMENES DE LABORATORIO:

La empresa contratista debe presentar al iniciar el contrato y al 50% de la ejecución del contrato los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: KOH de uñas, cultivo nasofaringeo, examen coprológico; Estos resultados deberán tener consulta médica y tratamiento si es el caso, los exámenes médicos no se archivaran en el expediente contractual por ser documentos sometidos a reserva y serán solicitados por un profesional del área de salud y seguridad en el trabajo.

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 – Centro de Electricidad y Automatización Industrial se reserva el derecho de solicitar al Contratista el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello.

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

- 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 cultivo nasofaringeo, el cual indique que la persona es apto para manipular alimentos.

La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

- Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis (6) horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la Secretaria de Salud departamental o municipal.

Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaria Salud departamental o municipal y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

 Formato de revisión diaria de operarios: La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013. Tal como lo estipula la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Nuñez Paz Secretario Regional del Sena. El LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente:

http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

DOTACIÓN DEL PERSONAL

La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios 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.

NUTRICIONISTA

El contratista deberá contar en el suministro del Subsidio de Alimentación, con un Nutricionista Dietista con título registrado y certificado de vigencia, con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo dos años y con las siguientes responsabilidades en el suministro del Subsidio de Alimentación.
Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.
Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en la servida.

Controlar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.
Siempre que el Nutricionista deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante.
PROGRAMA HIGIENICO-SANITARIO

El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Resolución 2674 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.

Además los oferentes deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos de cada uno de los bienes y/o servicios, incluyendo el transporte y personal para cumplir con la respectiva entrega en los horarios establecidos por la Entidad.

-
- La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ítem e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarios para la entrega del complemento nutricional. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios del complemento nutricional que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de éste no sean incorporados en la respectiva propuesta.
-
- 3.1 Alcance del objeto:
-
- El alcance del objeto a contratar para el suministro de Subsidio Alimenticio para los aprendices del Centro de Electricidad y Automatización Industrial de la Regional Valle del Cauca para la vigencia 2020, con el cumplimiento de requisitos técnicos, en las diferentes sedes donde imparte formación el Centro de Electricidad y Automatización Industrial , incluyendo además lo siguiente:

-
- Entregar el Subsidio Alimenticio en los horarios que el Centro estipule la entrega
- Contar con personal disponible para entregar del Subsidio Alimenticio en las diferentes sedes donde el Centro de Electricidad y Automatización Industrial imparte formación.
- Contar con transporte para alimentación que cumpla con las normas higiénicas sanitarias.
-

Obligaciones del SENA

- Prestar la mayor colaboración a EL CONTRATISTA, 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.
- Realizar el pago oportunamente previo el cumplimiento de los requisitos legales y fiscales por parte del CONTRATISTA.

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 por ciento (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 Electricidad y Automatización Industrial, efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través del funcionario que la Subdirectora ANGELA PATRICIA IBARRA QUIROGA 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.

Revisó: Adriana Vasquez Narvaez.

Elaboró: César Augusto Durán García