OBJETO: Prestar los servicios de apoyo logístico, alojamiento, transporte, escenarios y elementos que sean requeridos para el desarrollo de las actividades propias de la Semana de la Confraternidad programando actividades deportivas, recreativas y culturales que contribuyan al bienestar integral de los funcionarios de la Regional, incluyendo el día de la familia, de acuerdo a la normatividad contemplada en el plan de bienestar social y estímulos 2021 dirigido a los funcionarios del SENA de la Regional Risaralda.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

DÍA 1-2-3 PERNOCTADA		***PRECIO POR UNIDAD***
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS**	
1	Hospedaje: Hotel TIPO CAMPESTRE Mínimo de 4 Estrellas y certificado para el manejo de grupos. Con una distancia máxima aproximada de 60 km de la ciudad de Pereira - Plan de dos noches, tres días incluida alimentación full. Habitaciones en hotel con acomodación máximo hasta de 3 personas, con camas sencillas tipo Twin, con excelentes instalaciones sanitarias dentro de la habitación, ropas de cama, toallas y elementos de aseo personal (Shampoo), gel de ducha o jabones. Se debe garantizar implementos de aseo para cada una de las personas alojadas en las habitaciones. El lugar debe contar con los siguientes Servicios en sus instalaciones: -Servicio de enfermería o atención de urgencias (Zona protegida) -salones sociales con excelente iluminación natural, artificial y ventilación -Piscina y Zonas húmedas (Mínimo dos piscinas de adultos). -Instalaciones sanitarias y duchas en condiciones de asepsia. -Debe cumplir con las condiciones de seguridad debidamente certificadas y con personal certificado para la atención. Debe cumplir con los servicios estándar hotelero RNT, norma de sostenibilidad vigente. *Gimnasio *Canchas (Fútbol siete, vóleibol, baloncesto, tenis recreativo y reglamentario). *Sala de juegos como: billar, billar pool y/o tenis de mesa *sendero ecológico *implementos deportivos *Parqueadero. NOTA 1: El hotel debe tener implementados los protocolos de Bioseguridad impuestos por el Gobierno Nacional de acuerdo con la emergencia sanitaria que actualmente vive el país (Por la Covid-19) y exigir permanentemente el uso de los implementos de bioseguridad en todos los espacios del hotel. NOTA 2: El proceso se realizará por el sistema de precios unitarios a monto agotable por lo que el SENA sólo pagará los servicios por persona que efectivamente hayan sido prestados. Sin embargo, de acuerdo al número de funcionarios y de las personas estimadas a asistir, el hotel deberá tener una capacidad operativa para hospedar aproximadamente 250 personas.	$693.519

2	Hospedaje: Hotel TIPO CAMPESTRE Mínimo de 4 Estrellas y certificado para el manejo de grupos. Con una distancia máxima aproximada de 60 km de la ciudad de Pereira - Plan de una noche, dos días incluida alimentación full. Habitaciones en hotel con acomodación máximo hasta de 3 personas, con camas sencillas tipo Twin, con excelentes instalaciones sanitarias dentro de la habitación, ropas de cama, toallas y elementos de aseo personal (Shampoo), gel de ducha o jabones. Se debe garantizar implementos de aseo para cada una de las personas alojadas en las habitaciones. El lugar debe contar con los siguientes servicios en sus instalaciones: -Servicio de enfermería o atención de urgencias (Zona protegida) -salones sociales con excelente iluminación natural, artificial y ventilación -Piscina y Zonas húmedas (Mínimo dos piscinas de adultos). -Instalaciones sanitarias y duchas en condiciones de asepsia. -Debe cumplir con las condiciones de seguridad debidamente certificadas y con personal certificado para la atención. Debe cumplir con los servicios estándar hotelero RNT, norma de sostenibilidad vigente. *Gimnasio *Canchas (Fútbol siete, vóleibol, baloncesto, tenis recreativo y reglamentario). *Sala de juegos como: billar, billar pool y/o tenis de mesa *sendero ecológico *implementos deportivos *Parqueadero. NOTA 3: El hotel debe tener implementados los protocolos de Bioseguridad impuestos por el Gobierno Nacional de acuerdo con la emergencia sanitaria que actualmente vive el país (Por la Covid-19) y exigir permanentemente el uso de los implementos de bioseguridad en todos los espacios del hotel. NOTA 4: El proceso se realizará por el sistema de precios unitarios a monto agotable por lo que el SENA sólo pagará los servicios por persona que efectivamente hayan sido prestados. Sin embargo, de acuerdo al número de funcionarios y de las personas estimadas a asistir, el hotel deberá tener una capacidad operativa para hospedar aproximadamente 250 personas.	$350.103
3	TRANSPORTE : Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar de la actividad. Debe incluir Transporte en buses de turismo de capacidad de 40 pasajeros. NOTA 5: Protocolos; Garantizar que durante el trayecto exista una distancia ente cada usuario de por lo menos un metro. esto quiere decir un pasajero por cada dos sillas. (Resolución No.1537 del 2020)	$25.370
Actividades recreativas: Se debe contar con varios salones para que los funcionarios participen de las actividades lúdicas , recreativas y Show musicales y/o de entretenimiento e integración que pueda ofrecer el hotel en las dos noches de estadía, pudiendo establecer dos o tres horarios para la ejecución de las mismas. Atendiendo el aforo máximo permitido por el gobierno nacional previa autorización para los hoteles. NOTA 6: En los precios unitarios propuestos se debe incluir la alimentación tipo Bufé, según ficha técnica descrita a continuación y adjunta en el cuadro de especificaciones técnicas.		

Personal Requerido. El proponente deberá contar con el personal de acompañamiento idóneo con mínimo dos (2) años de experiencia como guía y manejo de grupos Tarjeta Profesional de Guía., discriminados así: * Coordinador de Evento: Con mínimo dos (2) años de experiencia en logística de eventos dirigiendo grupos, quien se encargará de ser el puente entre el contratista y la entidad. * (2) dos Personas apoyo logístico: Con mínimo un (1) año de experiencia en logística y manejo de grupos El Sena Realizara visitas técnicas para la aprobación de los lugares propuesta para la realización de los eventos.
PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD: Deberá garantizar que todas la actividades que se desarrollen (alojamientos y visitas a sitios temáticos) deberán estar acompañadas al cumplimento de los protocolos de bioseguridad y que el gobierno nacional y el Ministerio de Salud hayan definido para ese tipo de actividades, para la cual se solicitará previamente dicho protocolo para verificar su aplicación y cumplimiento. (Que a la fecha sean vigentes).

NOTA 7: Especificaciones técnicas de la alimentación, la cual debe estar incluida en la tarifa del hotel.

Alimentación: Pernoctada
DESAYUNO TIPO AMERICANO DIA 2 Y 3:
-Huevos (dos por persona)
-Queso 80gr
-Mantequilla y mermelada
-Fruta o jugo
-Bollería variada (pan, buñuelo, pandebono y empanada)
-Arepa
-Porción de fruta
Bebidas en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos, la cual debe tener las opciones de jugo natural, café, leche (deslactosada) y chocolate.
ALMUERZO DIA 2 Y 3 - CENA DIA 1 Y 2
Presentar Tres (3) opciones
PLATO PRINCIPAL
✓ Sopas o leguminosas no inferior a 200 Centímetros Cúbicos.
✓ Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 250 gramos
✓ Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos
✓ Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos
✓ Bebida en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos, la cual debe ser jugo natural
NOTA 8: Los jugos ofertados no deben ser de sabores artificiales.
NOTA 9: Los alimentos deberán ser preparados en las mismas instalaciones en donde se esté llevando la actividad a cabo y contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013

PLATO PRINCIPAL VEGETARIANO
Por confirmar cantidad de personas
Presentar Tres (3) opciones
✓ Sopas o leguminosas Preparadas con sustancias de vegetales (fondos vegetales) no inferior a 200 Centímetros Cúbicos.
✓ Proteína vegetal en presentación no inferior a 200 gramos
✓ Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos
✓ Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos.
✓ Bebida en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos, la cual debe ser jugo natural
NOTA 10: Los jugos ofertados no deben ser de sabores artificiales.
NOTA 11: Los alimentos deberán ser preparados en las mismas instalaciones en donde se esté llevando la actividad a cabo y contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.
POSTRE:
Presentar 3 de las siguientes Opciones:
• Bizcocho de chocolate
• Yogurt con frutas y granola
• Flan caramelo
• Dulce de las tres (3) leches
• Fresas con crema
• Arroz con leche.
• Brownie
• Tiramisú
REFRIGERIO DÍA 1 PM; DIA 2 AM Y PM, DIA 3 AM
Presentar 3 de las siguientes Opciones:
NOTA IMPORTANTE: Se debe contar con una mesa de pasabocas de mínimo cinco variedades de alimentos y bebidas no alcohólicas con productos naturales. (bebidas tropicales) opciones que deben presentarse previamente para ser autorizadas por el supervisor del contrato.
• Flauta de jamón y queso
• Empanadas de Pollo, carne o queso
• Pastel hawaiano en hojaldre.
• Arepa rellena de queso mozzarella.
• Pastel de pollo en hojaldre
• Croissant relleno de pollo.
BEBIDAS REFRIGERIO
Presentar 2 Opciones

• Bebidas en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos, la cual debe tener las opciones de jugo natural, café, leche (deslactosada) y chocolate.
• ü Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional.
HIDRATACIÓN:
Suministro de líquido agua en botella no inferior a 200 ml y estación permanente de café (greca), aromática y galletas.
VAJILLA Y/O MENAJE - CUBIERTOS:
Toda la vajilla deberá estar en perfecto estado, el menaje, cubiertos, elementos y superficies que estén en contacto con alimentos y personas deben estar en condiciones adecuadas e higienizados.
NOTA 10: Se elegirá una sola opción para plato principal, postre y refrigerio de todos los asistentes, la cual se dará a conocer con antelación al contratista y serán definidas en el contrato con el supervisor
NOTA 11: El Horario de la actividad y fecha será definido con anterioridad.

ACTIVIDADES DÍA 4

DÍA 4 - VISITA RESERVA TERMAL		*PRECIO UNITARIO*
ITEM	*DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS*	
1	Servicio de pasadía en reserva de agua termal ubicado en el Eje Cafetero, en el cual se debe garantizar el Acceso a las diferentes zonas: *Zona Húmeda con 3 piscinas termales como mínimo. *Caminata ecológica a los alrededores de los termales. El servicio de pasadía debe incluir alimentación para cada funcionario compuesto por: 1 almuerzo y 1 Refrigerio: OPCION ALMUERZO Presentar Tres (3) opciones PLATO PRINCIPAL * Sopas de 8 Onzas o plato de leguminosas de 100 gr * Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación de 250 gramos neto sin hueso. * Carbohidratos en presentación de 60 gramos * Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación de 60 gramos * Bebida gaseosa o jugo natural de 12 oz REFRIGERIO PM Presentar 3 de las siguientes Opciones:	$95.183

	* Plato de Chorizo con arepa, porción de tomate y limón * Empanadas de Pollo, carne o queso * Arepa rellena de queso mozzarella. * Porción de queso con bebida caliente BEBIDAS REFRIGERIO Presentar 2 Opciones * Bebidas en presentación no inferior a 12 Oz, la cual debe tener las opciones de jugo natural, café, leche (deslactosada), chocolate, avena, sirope. * Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional. NOTA 12: Los alimentos deberán ser preparados en las mismas instalaciones en donde se esté llevando la actividad a cabo y contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	
2	TRANSPORTE: Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar de la actividad. Debe incluir Transporte en buses de turismo de capacidad de 40 pasajeros. Protocolos Garantizar que durante el trayecto exista una distancia ente cada usuario de por lo menos un metro. esto quiere decir un pasajero por cada dos sillas. (Resolución No.1537 del 2020)	$25.370
3	HIDRATACIÓN: Suministro de líquido agua en botella de 500 ml y 1 porción de fruta natural de mínimo 120gr NOTA IMPORTANTE: Este suministro debe de ser brindado por el contratista dentro de las instalaciones de los termales a cada funcionario.	$5.000

Personal Requerido.

El proponente deberá contar con el personal de acompañamiento idóneo con mínimo dos (2) años de experiencia como guía y manejo de grupos Tarjeta Profesional de Guía, discriminados así:

* Coordinador de Evento: Con mínimo dos (2) años de experiencia en logística de eventos dirigiendo grupos, quien se encargará de ser el puente entre el contratista y la entidad.
* Dos (2) Personas Guías acompañantes: Con mínimo un (1) año de experiencia en guianza y manejo de grupos (Asistencia de guía en cada visita a los diferentes lugares del recorrido).

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD: Deberá garantizar que todas la actividades que se desarrollen (alojamientos y visitas a sitios temáticos) deberán estar acompañadas al cumplimento de los protocolos de bioseguridad y que el gobierno nacional y el Ministerio de Salud hayan definido para ese tipo de actividades, para la cual se solicitará previamente dicho protocolo para verificar su aplicación y cumplimiento. (Que a la fecha sean vigentes).

ACTIVIDADES DÍA 5

DÍA 5 VISITA A PARQUE DE LA CULTURA AGROPECUARIA		*PRECIO UNITARIO*
ÍTEM	*DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS*	

1	PARQUE TEMÁTICO: Visita a un Parque de la cultura agropecuaria en el Eje cafetero, que cuente con paisajes, cultivos y más de 40 especies de animales, senderos ecológicos para realizar caminatas, reserva natural y demás aspectos propios de la región. Se debe garantizar el ingreso como mínimo a 5 presentaciones, previa aprobación por el supervisor del contrato. El sitio debe cumplir con las condiciones de seguridad y con personal certificado conforme a la normatividad vigente. PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD: Deberá garantizar que todas las actividades que se desarrollen (alojamientos y visitas a sitios temáticos) deberán estar acompañadas con el cumplimento de los protocolos de bioseguridad y que el gobierno nacional y el Ministerio de Salud hayan definido para ese tipo de actividades, para la cual se solicitará previamente dicho protocolo para verificar su aplicación y cumplimiento. (Que a la fecha sean vigentes).	$106.000
	Protocolos: Garantizar que durante el trayecto exista una distancia ente cada usuario de por lo menos un metro. esto quiere decir un pasajero por cada dos sillas. (Resolución No.1537 del 2020).	$10.000
2	TRANSPORTE: Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar de la actividad (en caso de ser necesario). Debe incluir Transporte en buses de turismo de capacidad de 40 pasajeros. Protocolos: Garantizar que durante el trayecto exista una distancia ente cada usuario de por lo menos un metro. esto quiere decir un pasajero por cada dos sillas. (Resolución No.1537 del 2020).	$14.528
Actividades: Caminata por sendero con explicación de los procesos de actividades propias de la región y del parque como también la cultura cafetera, agrícola y/o pecuaria, actividades de aventura, circuitos y/o cabalgatas entre otros.		$0
Personal Requerido: El proponente deberá contar con el personal de acompañamiento idóneo con mínimo dos (2) años de experiencia como guía y manejo de grupos Tarjeta Profesional de Guía., discriminados así: * Coordinador de Evento: Con mínimo dos (2) años de experiencia en logística de eventos dirigiendo grupos, quien se encargará de ser el puente entre el contratista y la entidad. * (2) dos Personas Guías acompañantes: Con mínimo un (1) año de experiencia en guianza y manejo de grupos (Asistencia de guía en cada visita a los diferentes lugares del recorrido).		$0
ALIMENTACIÓN:		

Se debe garantizar el servicio de Alimentación compuesto por: Desayuno, Almuerzo y 1 Refrigerio. DESAYUNO TIPO AMERICANO DIA: Presentar Tres (3) opciones Huevos (dos por persona) -Queso (campesino o mozzarella o doble crema) 80gr -Jugo de fruta Natural en presentación de 12 oz o Fruta 80 gramos -Bollería variada : Pan no industrial , buñuelo, pandebono y empanada) -Arepa de maíz de 80 a 100 gr -Bebida caliente (Café, té, leche entera o deslactosada o chocolate) 8oz ALMUERZO DIA Presentar Tres (3) opciones PLATO PRINCIPAL * Sopas de 8 Onzas o plato de leguminosas de 100 gr * Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación de 250 gramos neto sin hueso. * Carbohidratos en presentación de 60 gramos * Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación de 60 gramos * Bebida gaseosa o jugo natural de 12 oz NOTA 13: Los alimentos deberán ser preparados en las mismas instalaciones en donde se esté llevando la actividad a cabo y contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 REFRIGERIO PM Presentar 3 de las siguientes Opciones: * Flauta de jamón y queso * Empanadas de Pollo, carne o queso * Dedo relleno de arequipe * Arepa rellena de queso mozzarella. * Croissant relleno de queso BEBIDAS REFRIGERIO Presentar 2 Opciones * Bebidas en presentación no inferior a 12 Oz, la cual debe tener las opciones de jugo natural, café, leche (deslactosada), chocolate, avena, sirope. * Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional. VAJILLA Y/O MENAJE - CUBIERTOS: Toda la vajilla deberá estar en perfecto estado, el menaje, cubiertos, elementos y superficies que estén en contacto con alimentos y personas deben estar en condiciones adecuadas e higienizados	$42.618

NOTA 14: El Horario de la actividad y fecha será definido con anterioridad por el supervisor del contrato y será de estricto cumplimiento.	
HIDRATACIÓN: Suministro de líquido agua en botella de 500 ml. NOTA IMPORTANTE: Este suministro debe de ser brindado por el contratista dentro de las instalaciones del parque.	$. 5000

ACTIVIDADES DÍA 6

DIA 6- CELEBRACIÓN DIA DE LA FAMILIA		*PRECIO UNITARIO*
ITEM	*DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS*	
1	Parque Diversiones Extremas Suministro de entrada a un Parque temático ubicado en el Eje Cafetero, que cuente con exuberantes paisajes, cultivos, senderos ecológicos para realizar caminatas y demás aspectos propios de la cultura de la región. Se debe garantizar el ingreso a mínimo 20 atracciones mecánicas y shows culturales. El sitio debe cumplir con las condiciones de seguridad y bioseguridad con personal certificado conforme a la normatividad vigente.	$100.000
2	*Alimentación:* Se debe suministrar bono de alimentación, el cual debe comprender 1 almuerzo y 2 refrigerios, se debe garantizar que los refrigerios se encuentren disponibles todo el día hasta que se destine su uso: ALMUERZO DIA Presentar Tres (3) opciones PLATO PRINCIPAL * Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación de 250 gramos neto sin hueso. * Carbohidratos en presentación de 60 gramos * Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación de 60 gramos * Bebida gaseosa o jugo natural de 12 oz PLATO PRINCIPAL OPCION 2 * Combo Hamburguesa: Pan de hamburguesa, carne de hamburguesa de 120gr, verduras: tomate, lechuga y cebolla * porción de papas a la francesa con sobre de salsa rosada * Bebida gaseosa o jugo natural de 12 oz PLATO PRINCIPAL OPCION 3 * Parrillada de 2 carnes: cerdo o res de mínimo 250 gr cada una * Acompañante: patacón y arepas de maíz de mínimo 30gr cada uno * Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación de 60 gramos * Bebida gaseosa o jugo natural de 12 oz NOTA 15: Los alimentos deberán ser preparados en las mismas instalaciones en	$45.000

	donde se esté llevando la actividad a cabo y contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 REFRIGERIO AM Y PM (Mañana y Tarde) DÍA. Presentar 3 de las siguientes Opciones: * Salpicón con helado * Porción de pizza * Pandebono * Arepa rellena de queso mozzarella. * Pastel de pollo en hojaldre * Croissant relleno de pollo. BEBIDAS REFRIGERIO Presentar 2 Opciones * Bebidas en presentación no inferior a 12 Oz, la cual debe tener las opciones de jugo natural, café, leche (deslactosada), chocolate, avena o bebida gaseosa * Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional. VAJILLA Y/O MENAJE - CUBIERTOS: Toda la vajilla deberá estar en perfecto estado, el menaje, cubiertos, elementos y superficies que estén en contacto con alimentos y personas deben estar en condiciones adecuadas e higienizados. NOTA 16: El contratista debe contar con un espacio en la ciudad de Pereira, donde pueda hacer la entrega de los tickets de alimentación y entradas, con una disponibilidad de 8 horas diarias durante 5 días en la semana. Se deben suministrar planillas de entrega al supervisor del contrato . NOTA 17: El Horario de la actividad y fecha será definido con anterioridad por el supervisor del contrato y será de estricto cumplimiento.	
3	TRANSPORTE: Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar de la actividad (en caso de ser necesario). Debe incluir Transporte en buses de turismo de capacidad de 40 pasajeros. Protocolos: Garantizar que durante el trayecto exista una distancia ente cada usuario de por lo menos un metro. esto quiere decir un pasajero por cada dos sillas. (Resolución No.1537 del 2020).	$36.319
TOTAL		$1.554.010

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD: Deberá garantizar que todas las actividades que se desarrollen (alojamientos y visitas a sitios temáticos) deberán estar acompañadas al cumplimento de los protocolos de bioseguridad y que el Gobierno Nacional y el Ministerio de Salud hayan definido para ese tipo de actividades, para la cual se solicitará previamente dicho protocolo para verificar su aplicación y cumplimiento. (Que a la fecha sean vigentes).

Condiciones del Bien y/o Servicio: <u>OBLIGACIONES DE LAS PARTES</u>: a) obligaciones del CONTRATISTA: Para efectos del cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá

cumplir además de las inherentes a la naturaleza del contrato y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes obligaciones 1. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas y técnicas establecidas en el proceso de selección, en la propuesta y en el contrato. 2. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA, por conducto del Supervisor del contrato, conforme a las especificaciones descritas en el estudio previo y en el pliego de condiciones, servicio debe ser prestado de óptima calidad y oportunidad. 3. Las omisiones o ambigüedades que se puedan presentar en las especificaciones del SENA no exoneran al contratista de la responsabilidad de prestar el servicio contratado con calidad y oportunidad. Si el contratista encuentra inexactitudes o incorrecciones en las especificaciones, deberá hacer corregir o aclarar del SENA estas discrepancias antes de iniciar la ejecución del contrato. 4. El Contratista no podrá subcontratar parcial, ni totalmente el objeto del contrato, sin autorización escrita y expresa del SENA. En cuanto a los contratos de carácter laboral, que el contratista requiera celebrar, para la ejecución y oportuna entrega del objeto del contrato, serán por cuenta y riesgo del contratista, sin que exista ningún vínculo laboral, ni dependencia de este personal con el SENA. 5. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente de conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviviente. 6. Asumir todos los gastos que demande la ejecución del contrato, 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. En el precio se encuentran incluidos todos los costos directos o indirectos derivados del contrato (El transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos adquiridos por el SENA, estarán a cargo del contratista). 7. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar estar paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, con las excepciones señaladas. Dar cumplimiento a las obligaciones del Sistema de Seguridad Social (salud pensión y riesgos laborales) así como al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, y demás normas aplicables y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores. 8. Garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad, establecidos en la resolución 666 de 2020 y 223 de 2021 del ministerio de salud y protección social. 9. Enviar al supervisor del contrato con por lo menos 48 horas anteriores a la celebración de cada evento, las hojas de vidas y los soportes de idoneidad y experiencia del personal ofertado y frente al cual se le otorgó puntaje. El Sena no aceptará personal que no cumpla con las calidades solicitadas en el proceso, por lo que su omisión constituirá causal de incumplimiento. 10. El contratista deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos en las normas de transporte descritas en el numeral 7.2. del estudio previo. Para la acreditación de estos requisitos, deberá allegar la información correspondiente con una antelación de mínimo 48 horas antes de la prestación del servicio. 11. Las demás contempladas

en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 de 2015 OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: El contratista deberá demostrar el cumplimiento en estado aceptable (mayor o igual al 85%) de los estándares mínimos, de conformidad a la Resolución 0312 de 2019. Para acreditarlo deberá presentar certificado, firmado por su representante legal, empleador o por la ARL en que se encuentre afiliado, del nivel de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en su organización o en la actividad económica que realiza. Están exentos de este requisito las personas naturales o trabajadores independientes, con aportes voluntarios a riesgos laborales, y que no emplean a otras personas (parágrafo 2 del art. 2 de la Res. 312 de 2019). El contratista deberá anexar el certificado del protocolo de bioseguridad que aplica en su actividad económica, registrado o avalado por el respectivo ente territorial, para la prevención, mitigación y manejo adecuado del contagio por COVID – 19 (según las Resoluciones 0666/ 2020 y 223/ 2021 del Ministerio de Salud y Protección social de Colombia). **Obligaciones del SENA***:* Además de las obligaciones y estipulaciones señaladas en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015, el SENA se obliga a: a. Suministrar a los proponentes la información que les sea necesaria en desarrollo del proceso contractual. b. Prestar la mayor colaboración necesaria al contratista para la correcta ejecución del objeto contratado. c. Pagar al contratista el valor del contrato, de acuerdo con la forma de pago estipulada en el contrato. d. Aprobar las garantías que en debida forma constituya el contratista. e. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales. f. Ejercer la supervisión general del contrato g. Pagar íntegramente el valor de las cuentas enviadas por el contratista que no hubiesen sido glosadas dentro de los quince (15) días hábiles, contados a partir de los términos estipulados anteriormente, para revisar íntegramente la cuenta y aceptarla u objetarla. h. Exigir del Contratista la ejecución idónea del objeto del contrato, en condiciones de calidad y oportunidad. i. Liquidar el contrato cuando corresponda. j. Formular las sugerencias por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del contrato, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista. k. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de las obligaciones contractuales. l. Poner a disposición del contratista la información y/o documentación, cuando se requiera para la cabal ejecución del contrato y hasta la liquidación de este. Lo anterior, sin perjuicio de las normas de confidencialidad y reserva a que haya lugar por disposición legal. b. **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 su costa y a favor del SENA, como mecanismo de cobertura de riesgos que garanticen de una parte el cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato y de su liquidación y de otra, la responsabilidad extracontractual que pueda surgir para el SENA por las actuaciones, hechos u omisiones de los contratistas o subcontratistas, una Garantía de conformidad establecido en el Decreto 1082 de 2015, así: Cumplimiento de las

obligaciones surgidas del contrato estatal: por un valor equivalente al veinte (20%) del valor total del mismo y con una vigencia igual a su plazo de ejecución y cuatro (4) meses más contados a partir de la expedición de la misma, que cubra al SENA de los perjuicios derivados de: a) El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. b) El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. c) El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria. Cuando se presente uno de los eventos de incumplimiento cubierto por la garantía, la entidad procederá a hacerla efectiva en los términos y con el procedimiento señalado por las normas vigentes. Calidad de los bienes y/o servicios: Equivalente al Veinte (10%) del valor del contrato, por el término de vigencia del mismo y seis (6) meses más, contados a partir de la aprobación de la garantía, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad. Pago de Salarios y Prestaciones Sociales e Indemnizaciones Laborales: Equivalente al diez (10%) del valor del Contrato, por el término de duración del contrato y tres (3) años más, contados a partir de su perfeccionamiento. Responsabilidad Civil Extracontractual: Que proteja al SENA de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad civil extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista; teniendo como asegurado y beneficiario al SENA, por un valor no inferior a 200 SMLMV al momento de la expedición de la póliza, expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada en Colombia y por el término del contrato. **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:** La Dirección Regional efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través del funcionario que el Director Regional MARIO CHICA PALACIO designe mediante la plataforma SECOP II, 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: Estefanía Ramírez Marín - Abogada Gestión Contractual.

Elaboro: Eva Caterina Córdoba Mosquera – Técnico G-02 Gestión Contractual.