SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
REGIONAL HUILA
CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL
FORMATO SOLICITUD DE ESTUDIO DE MERCADO

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de transparencia y publicidad para la contratación Estatal, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus COTIZACIONES, como parte del siguiente estudio de mercado:

ADVERTENCIA	La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes. Podrán participar personas naturales, jurídicas, consorcios y/o uniones temporales, quienes deberán acreditar no encontrarse incursos en algunas de las causales e inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución Política de Colombia y demás disposiciones legales vigentes.
OBJETO	Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila.
VALIDEZ DE LA COTIZACION	Noventa (90) Días
PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACION	Hasta el 17 de enero del 2023
LUGAR PARA PRESENTAR LA COTIZACION	En el correo electrónico angostura@sena.edu.co o mediante la plataforma SECOP II.
ANEXOS	Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, que no sobrepase los 5 MB, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO

ÍTEM	CODIGO UNSPSC (Mínimo cuarto Nivel)	PRODUCTO	DESCRIPCION TECNICA DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA
1	90101604	Servicio de suministro de Desayuno	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	19800
1.1	90101604	Servicio de suministro de Desayuno	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la	Unidad	10800

			minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 50%)		
1.2	90101604	Servicio de suministro de Desayuno	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajadores Oficiales- Apoyo del Sena 85%)	Unidad	1100
2	90101604	Servicio de suministro de Almuerzo	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	30800
2.1	90101604	Servicio de suministro de Almuerzo	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 70%)	Unidad	30800
2.2	90101604	Servicio de suministro de Almuerzo	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajadores Oficiales- Apoyo del Sena 85%)	Unidad	1100
3	90101604	Servicio de suministro de cena	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	19800
3.1	90101604	Servicio de suministro de cena	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 50%)	Unidad	10800

CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN	
PLAZO DE EJECUCION	Hasta Diez (10) meses, sin exceder el 31 de diciembre de 2023.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	1. Cumplir las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 1082 de 2015, el artículo23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen. 2. Dar cumplimiento de las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores. 3. Cumplir las obligaciones en relación con la seguridad y salud en el trabajo y medio ambiente, es decir, el Decreto 1072 de 2015, Resolución 0312 de 2019, Decreto 1076 de 2015 y demás marco legal aplicable vigente. 4. Constituir las garantías pactadas en el contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha en que se le entregue la copia del contrato y las instrucciones para su legalización. 5. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo. 6. Acatar las órdenes que le imparta la Entidad durante el desarrollo del contrato y, de manera general, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales. 7. Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato. 8. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero. 9. Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar. 10. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993 11. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato 12. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere. 13. Cumplir con las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato. 14. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con lo manifestado en el presente documento y la propuesta presentada por el contratista. 15. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la

	propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento. 16. Las demás que se deriven directamente del objeto contractual.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA	1. El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación. 2. El Contratista deberá mantener todo el personal necesario y dando cumplimiento a los descrito en el Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos: 3. Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. - Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos. - Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes (Color claro), gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados. - Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos. 4. Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista - Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST/Ambiental que tiene a cargo la Entidad contratante. NOTA: la inducción será realizada al personal encargado de la ejecución del contrato. 5. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades). 6. Cumplir con el protocolo general de bioseguridad para la prevención de la transmisión del COVID-19, de conformidad con lo señalado en la Resolución 692 de 2022 y demás normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente. 7. Antes de iniciar la ejecución del contrato, el contratista deberá aportar en medio físico o Magnético matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración del riesgo y el plan de trabajo en aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo a desarrollar durante la vigencia del contrato. Por lo anterior, el Contratistas deberá disponer el recurso humano para la implementación y desarrollo de este, de acuerdo con el perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019. 8. El contratista deberá presentar programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo. Se deben tener en cuenta los aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operativos del restaurante.

	9. El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación. 10. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no solo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal o bienes, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes. Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista. 11. El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación. 12. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de bioseguridad, necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar. 13. En el sitio donde se va a prestar el servicio, el contratista debe asegurar la instalación de señalización de advertencia en bioseguridad y seguridad industrial, ubicada estratégicamente en el área y en buen estado. 14. El contratista deberá garantizar en el día a día, el proceso de limpieza, higiene y desinfección en las áreas donde se va prestar el servicio. 15. El contratista deberá reportar al supervisor del contrato el ingreso de personal nuevo y adjuntar los documentos mínimos para inicio de labores: afiliaciones al sistema de seguridad social y/o planilla de pago según aplique, certificado de aptitud médica y certificado de manipulación de alimentos. 16. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual. 17. El contratista deberá presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Como la actividad principal será preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Lo anterior a partir de la firma del contrato. 18. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del documento “DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA). 19. Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada clasificación de los residuos acorde a lo establecido en la resolución 2184 de 2019. 20. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento

	expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente. 21. Realizar y entregar mensualmente un reporte en el cual se logre verificar los volúmenes de los residuos generados y su disposición final. 22. Realizar el uso eficiente de los recursos naturales como lo son energético e hídrico. 23. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje 24. Implementar un adecuado programa de control de plagas. 25. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. - Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato. 26. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos. 27. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). 28. Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA). 29. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje. 30. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue. 31. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. 32. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente

	sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. 33. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. 34. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos. 35. Garantizar para la preparación de los menús, productos de marcas debidamente reconocidas, con información nutricional completa, rotulados en forma adecuada con fecha de vencimiento y registros INVIMA. 36. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores. 37. El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo. 38. Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: - Almacenamiento de Productos Químicos - Implementos para la higienización - Componente de Seguridad y Salud En El Trabajo - Componente Sanitario (Plan de saneamiento) - Componente Ambiental (Manejo integral de residuos) - Implementar un adecuado programa de control de plagas 39. Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos y demás equipos. 40. Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie. 41. Transportar los víveres y cualquier otro elemento necesario en el restaurante 42. En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual. 43. Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo a las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato. 44. Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo a los requerimientos que realice el Centro y teniendo en cuenta lo establecido en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. Dar cumplimiento total a las exigencias técnicas para la efectiva prestación del servicio. 45. Suscribir de forma paralela al contrato de suministro, un contrato de arrendamiento por el uso de las instalaciones del restaurante, muebles, equipos y enseres necesarios para la ejecución del objeto contractual y la prestación del servicio al personal que lo requiera, razón por la cual deberá cancelar al SENA Centro de Formación Agroindustrial, la suma de **SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS VEINTE PESOS ($648.420) M/CTE** anticipadamente, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes en dinero y mediante consignación a través del botón de pagos en la página www.sena.edu.co por la opción recaudos - regionales - arrendamientos, (suministro alimentación), o en especie

	según la necesidad del servicio de restaurante y una vez concertado con el supervisor del contrato. El servicio de gas será cancelado por el contratista. 46. Las demás obligaciones que sean análogas y de uso común de acuerdo con el objeto del contrato.
FORMA DE PAGO	El SENA pagará al contratista el valor del contrato, mediante pagos parciales proporcionales al mes de ejecución, de acuerdo con el avance en la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia. Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: A) Certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual. B) Factura electrónica correspondiente o cuenta de cobro que cumpla con los requisitos fiscales y legales, de acuerdo con lo estipulado en la Circular SENA No.3-2021-000055 de 2021, de la cual, le suministrará copia el supervisor del contrato. C). Acreditación del pago de seguridad social y aportes parafiscales, cuando corresponda. D). Certificación de contratación de aprendices, en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, cuando corresponda. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor mensual al servicio efectivamente prestado, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en las Circulares SENA N°01-3-2020- 000054 y N°01-3-2020-000065 de 2020 en donde debe conformar tres archivos de la siguiente manera:1) GESTION FINANCIERA: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF2) GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF3) FACTURA ELECTRÓNICA: FV No. de Factura_ NIT_ RP_MES_AÑO.PDFNOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril 1. de 2021 y Circulares SENA No. 3-2012-000055 del 07 de abril y No. 3- 2021-000182 del 28 de septiembre 2021
GARANTIAS	**De cumplimiento del contrato:** Equivalente al veinte (20%) del valor del contrato, por el termino de ejecución del mismo y cuatro (4) 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. **Calidad del servicio:** Equivalente al veinte (20%) del valor del contrato, por el término de ejecución del mismo y cuatro (4) meses más, contados a partir de la aprobación de la garantía. **Pagos de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales:** Equivalente al cinco (5%) del valor del contrato, por el término de ejecución del mismo y tres (3) año más, contados a partir de la aprobación de la garantía. **Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. **Plazo de otorgamiento de la Garantía:** En todos casos la garantías y sus

	efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015. Tal garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. En caso de prorroga el contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía. EL CONTRATISTA se compromete a responder las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, estas se disminuyen o agotaren. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al SENA dentro de los cinco (5) días calendarios, siguientes a la firma del acta.
VALOR OFRECIDO	El cotizante deberá tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, tributos, constitución garantía única, suministros, transporte, operarios y demás gastos para el debido cumplimiento.
OBSERVACIONES	Constituye requisito necesario que la actividad económica principal del Contratista debe estar relacionada directamente con el objeto del presente contrato. Se exige que los oferentes cuenten con experiencia en la ejecución y cumplimiento de este tipo de contratos, celebrados con entidades oficiales cuyo objeto sea o haya sido similar al mencionado.
LUGAR DE PRESTACION DE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS	Centro de Formación Agroindustrial La Angostura SENA kilómetro 38 vía al sur de Neiva, municipio de Campoalegre (H).

Firmado digitalmente por Alexander Ospina Zambrano

ALEXANDER OSPINA ZAMBRANO
Subdirector de Centro (E)

Elaboró: *Edna Yurani Ramos – Líder de Contratación*

Revisó: *Erika Yasmin Puentes Lemus- Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo*

Firmado digitalmente por Erika Yasmin Puentes Lemus