



FORMATO INVITACIÓN PÚBLICA

INVITACIÓN PÚBLICA No. MC-RDC-CNHTA-0160-2021

El Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital, está interesado en obtener ofertas para seleccionar en igualdad de oportunidades a los proponentes que ofrezcan las mejores condiciones para contratar a través de la modalidad de Selección de Mínima Cuantía, los Servicios de Apoyo Logístico para proveer y desarrollar las diferentes Actividades Deportivas, Agroecológicas, Recreativas y que incentiven a la Cultura General, requeridas dentro del Plan Nacional Integral de Bienestar del Aprendiz del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA vigencia 2021.

Para tal fin, los invitamos a presentar ofertas en los términos descritos en el presente documento.

A este proceso de selección le son aplicables los principios y normas de la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 del 2015, Ley 1882 de 2018, Ley 1955 de 2019, Decreto 399 de 2021 así como las reglas establecidas en este Anexo a la Invitación Pública o en las adendas que se expidan durante el desarrollo de este proceso, que son ley para las partes y para aquellos aspectos no requeridos en las normas anteriores, se aplican las normas comercial y civiles pertinentes, en aplicación del Art. 13 de la Ley 80 de 1993.

Para el desarrollo de la presente contratación los proponentes podrán comunicarse con el Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital e informarse de todos los aspectos relacionados con ella o solicitar aclaraciones mediante el sistema electrónico de contratación pública-SECOP II único despacho que canalizará cualquier tipo de comunicación entre los proponentes y el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital, y las solicitudes se responderán mediante comunicación escrita a través del precitado canal.

1. OBJETO:

Contratar los Servicios de Apoyo Logístico para proveer y desarrollar las diferentes Actividades Deportivas, Agroecológicas, Recreativas y que incentiven a la Cultura General, requeridas dentro del Plan Nacional Integral de Bienestar del Aprendiz del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA vigencia 2021.

1.1 DESCRIPCION DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

De conformidad con el Art. 2.2.1.2.1.5.1 Numeral 2, del Decreto 1082 de 2015, La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificación UNSPSC es:

UNSPSC – DECRETO 1082 DE 2015						
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	SERVICIO	81000000	81140000	81141600	81141601	LOGISTICA



2	SERVICIO	80000000	80140000	80141600	80141607	GESTIÓN DE EVENTOS
3	SERVICIO	80000000	80110000	80111600	80111623	SERVICIOS TEMPORALES DE COMPRAS Y LOGÍSTICA.
4	SERVICIO	90000000	90110000	90111600	90111601	CENTROS DE CONFERENCIAS.
5	SERVICIO	90000000	90110000	90111600	90111602	INSTALACIONES PARA VIDEOCONFERENCIAS
6	SERVICIO	90000000	90120000	90121500	90121501	SERVICIOS DE ORGANIZACIÓN DE EXCURSIONES
7	SERVICIO	20000000	20100000	20102300	20102301	TRANSPORTE DE PERSONAL.

1.2 ALCANCE DEL OBJETO, ELEMENTOS O SERVICIOS A CONTRATAR:

El proponente para participar efectivamente dentro del presente proceso de selección deberá presentar su oferta atendiendo la totalidad de los requisitos mínimos habilitantes, las especificaciones técnicas, económicas, cantidades, presupuesto, garantía y demás requerimientos establecidos en los documentos publicados por la entidad en la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II de Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, los cuales harán parte integral del contrato resultante.

Así mismo, se deberá OFERTAR la totalidad de los ítems señalados en el presente documento ya que la **adjudicación del presente proceso será total y a un solo oferente** bajo la modalidad de sobre único en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, con la descripción, presentación, unidad de medida y cantidad establecida de conformidad con lo establecido en el presente documento.

De igual manera, el objeto contractual deberá desarrollarse en el marco de las siguientes especificaciones técnicas:

❖ Condiciones Específicas para los Eventos y Servicios a Realizar.

El Proponente debe presentar junto con su propuesta documento firmado por parte del Representante Legal donde indique bajo la gravedad de juramento que respecto a las Condiciones Específicas de los eventos y servicios a realizar cumplirá y cubrirá a cabalidad con la totalidad de los mismos atendiendo a todos y cada uno de los aprendices y los servicios descritos en la Ficha Técnica establecida por la Entidad.

❖ Condiciones Específicas para el Suministro de Alimentos (Refrigerios).

El Proponente debe presentar junto con su propuesta documento firmado por parte del Representante Legal donde indique bajo la gravedad de juramento que respecto al Suministro de Alimentos (Refrigerios) cumplirá a cabalidad con la totalidad de los mismos atendiendo a todos y cada uno de los aprendices y servicios descritos en la ficha técnica establecida por la Entidad.



Así mismo, deberá tener en cuenta para la presentación de su propuesta los siguientes parámetros de obligatorio cumplimiento:

Es pertinente precisar que el Suministro de Alimentos (Refrigerios) deberá brindarse a los Aprendices del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, basados en las guías alimentarias para la población Colombiana mayor de 2 años ICBF 1999 y en la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías (SENA Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (vigencia: 2017-01-27).

El Proponente debe cumplir con las características mínimas de las fichas técnicas suministradas al momento de presentar su oferta, de acuerdo con lo requerido por la Entidad, con el fin de obtener la calidad, frescura, duración, vida útil, almacenamiento, distribución, características, empaque, rotulado y presentación con el fin de evitar riesgos para los aprendices que consuman los alimentos objeto del presente proceso de contratación.

El Suministro de Alimentos (Refrigerios) está establecido en cada una de sus presentaciones las cuales tienen varias opciones a la hora de proponer. La entidad podrá escoger entre estas opciones según la necesidad del servicio y las cantidades solicitadas para el mismo; es decir, que el Proponente deberá calcular este ítem al momento de presentar su oferta otorgando la facilidad para la Entidad de intercambiar las diferentes opciones como se indica en la Ficha Técnica del Servicio. Es pertinente recordar que la oferta en cuanto al Suministro de Alimentos (Refrigerios) debe cubrir todos los gastos, impuestos y transporte inherentes al mismo.

En cuanto a las especificaciones de embalaje se deberá cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura al entregar las unidades solicitadas con el empaque, embalaje y características exigidas en la Ficha Técnica del Servicio.

Así mismo, el Suministro de Alimentos (Refrigerios) debe adelantarse garantizando su respectiva y adecuada manipulación, preparación y distribución hasta el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA de la Regional Distrito Capital ubicado en la Carrera 30 No. 15-53 de la Ciudad de Bogotá DC, o los sitios indicados por el Proponente según la actividad a desarrollar. Además, se deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Deberá ser realizado en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y proteger de cualquier alteración del alimento.
- Los alimentos o 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 refrigeración o congelación hasta su destino final, sin romper la cadena de frío.
- El Proponente está en la obligación de revisar todas las variables antes de cargar los alimentos, ya que los productos alimenticios deben encontrarse en buenas condiciones sanitarias y aptas para el consumo humano.
- Los productos ofrecidos por el proponente deben ser de la mejor calidad y vida útil que se encuentren en el mercado.

Nota: Para ofertar este ítem y a fin de generar la Evaluación Técnica atendiendo los Principios de Selección Objetiva y Transparencia. El Oferente deberá allegar en este punto junto con el precitado



documento las Fichas Técnicas de los Alimentos (Refrigerios) que se suministrarán en cada una de las actividades como también deberá adjuntar las Fichas Técnicas de los productos que lo integran.

❖ **Condiciones Específicas del Servicio de Transporte.**

El Proponente debe presentar junto con su propuesta documento firmado por parte del Representante Legal donde indique bajo la gravedad de juramento que respecto a las Condiciones Específicas del Servicio de Transporte cumplirá y cubrirá a cabalidad con la totalidad de los servicios atendiendo a todos y cada uno de los aprendices descritos en la Ficha Técnica establecida por la Entidad.

Así mismo, deberá tener en cuenta para la presentación de su propuesta los siguientes parámetros de obligatorio cumplimiento:

MODELO DE BUSES	Vehículos de modelos superiores al año 2018.
CAPACIDAD DE LOS BUSES	Buses con capacidad de (40) pasajeros. No se admitirán pasajeros de pie en ningún caso. Cada pasajero ocupara un (1) puesto de acuerdo con la capacidad establecida en la ficha de homologación del vehículo y de la licencia de tránsito.
NUMERO DE BUSES	El Proponente deberá contar, con el servicio de buses de conformidad con las capacidades señaladas en el presente documento. En caso de que el Oferente que no sea propietario de los buses deberá allegar con la precitada manifestación contrato, alianza, acuerdo comercial o convenio de colaboración empresarial, con una empresa del servicio de transporte de la Ciudad de Bogotá DC, con las capacidades señaladas en el presente documento.
LISTA DE BUSES DISPONIBLES	El Proponente deberá presentar junto con su propuesta y con respecto al presente numeral un listado de los buses disponibles para la ejecución del contrato, para prestar el servicio en el cual debe incluir: tipo de vehículo, numero interno, placa, modelo, no inferior a 2018, capacidad transportadora. <u>Mínimo deberá presentar Cuatro (4) Buses con capacidad Pax 40.</u>
ESTADO DE FUNCIONAMIENTO DE LOS VEHÍCULOS	El Proponente deberá garantizar que los buses destinados para la prestación del servicio objeto del contrato deberán mantenerse en correcto estado de presentación, limpieza y funcionamiento para que presten eficiente y cumplidamente el servicio contratado.
PERSONAL DE CONDUCCIÓN ASIGNADO	Cada uno de los vehículos asignados para la prestación de este servicio, deberán ser operados por conductores expertos e idóneos que tengan Licencia de Conducción vigente para vehículos automotores destinados al servicio público <u>Categoría C</u> de conformidad con la Resolución 1500 de 2005 expedida por el Ministerio de Transporte o su equivalente con la Legislación Anterior, <u>C2 Categoría</u> , 5a Categoría <u>(El proponente deberá anexar documentos vigentes del conductor de cada uno de los vehículos ofertados, es decir licencia de conducción y fotocopia de la cedula de ciudadanía, para verificación en el Sistema Integrado de información sobre multas y sanciones por infracciones de tránsito- Simit- el no reporte de multas).</u>
	Los vehículos deberán estar provistos con sus respectivas llantas de repuesto y herramientas necesarias para asegurar las condiciones



PROVISIÓN DE REPUESTOS	mecánicas de funcionamiento, aceptando para ello las recomendaciones que sobre el particular le haga el Supervisor del Contrato designado por la Entidad para tal efecto.
DISPONIBILIDAD DE VEHÍCULOS	El Proponente deberá tener disponibilidad de vehículos suficientes, los cuales deben cumplir con las mismas especificaciones técnicas establecidas y deben encontrarse afiliados a la empresa que ha presentado la oferta adjudicataria. Para lo cual el Proponente deberá acreditar mediante documento la certificación de la disponibilidad de vehículos suficientes para la ejecución del contrato en el caso de requerirse por evento más de los solicitados.
CUMPLIMIENTO DEL HORARIO	El Proponente se obliga a cumplir los horarios establecidos para el transporte de aprendices del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital que se darán a conocer con antelación, pudiendo ser modificados de acuerdo con las necesidades del servicio.
CERTIFICADOS DE REVISIÓN DE VEHÍCULOS	<p>El Proponente se obliga a presentar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, los respectivos certificados de revisión tecno mecánica del grupo de vehículos asignados para la prestación del servicio, por parte de un Servicentro autorizado por el Ministerio de Transporte de Colombia. <u>Si aplica según el modelo ofertado.</u></p> <p><u>Se deben anexar a las Condiciones Específicas del Servicio de Transporte los siguientes documentos vigentes de los vehículos ofertados.</u></p> <p>Soat del vehículo Licencia de transito Pólizas vigentes Revisión tecno mecánica Tarjeta de propiedad Contrato, alianza, acuerdo comercial o convenio de colaboración empresarial suscrito entre el proponente y el propietario del vehículo, con vigencia durante el tiempo de ejecución del contrato, que dé certeza que se contará con los vehículos ofertados.</p> <p>El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital se reserva el derecho de efectuar o exigir revisiones en cualquier tiempo cuando las circunstancias así lo requieran durante la ejecución del contrato.</p>
GASTOS QUE SE GENEREN	Correrán por cuenta el proponente todos los gastos que demande la prestación del servicio de transporte objeto de la presente contratación, peajes, gasolina entre otros.
DAÑOS A TERCEROS	De conformidad con los Arts. 994 y 1003 del Código de Comercio Colombiano, las empresas de Transporte Público Terrestre deberán tomar por cuenta propia, con una Compañía de Seguros Autorizada para operar en Colombia, las Pólizas de Seguros de Responsabilidad Civil Contractual y Extracontractual que las ampare contra los riesgos inherentes a la actividad de transporte, así:



	<p>Póliza de responsabilidad civil contractual: Que deberá cubrir al menos los siguientes riesgos: Muerte, incapacidad permanente, incapacidad temporal, gastos médicos, quirúrgicos, farmacéuticos y hospitalarios.</p> <p>Póliza de responsabilidad civil extracontractual: Que deberá cubrir al menos los siguientes riesgos: Muerte o lesiones a una persona, daños a bienes de terceros Muerte o lesiones a dos o más personas.</p>
CONTROL DE PASAJEROS Y REPORTE DE ANOMALÍAS	Los conductores que asigne el proponente a los vehículos que presten el servicio en ausencia de autoridad competente del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital están obligados a garantizar un trato cordial y respetuoso e informar las anomalías que se presenten. Y deberán portar uniforme y carnet de la empresa proponente
RESOLUCIÓN HABILITACIÓN Y RNT	El Proponente deberá acreditar mediante la presentación de copia de la Resolución, expedida por el Ministerio de Transporte, que cuenta con la habilitación del Buses de Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial vigente. Y que la empresa se encuentre con Domicilio en la Ciudad de Bogotá D.C. donde se prestara el servicio. (Anexar la Resolución de habilitación vigente expedida por el Ministerio de Transporte de conformidad con lo estipulado en el Decreto No. 348 de 2015 para transporte especial de pasajeros de la empresa que prestara el servicio y registro nacional de turismo.

Nota: Para ofertar este ítem y a fin de generar la Evaluación Técnica atendiendo los Principios de Selección Objetiva y Transparencia. El Oferente deberá allegar en este punto junto con los precitados documentos Registro Fílmico y Fotográfico del Servicio de Transporte (Buses). los cuales estarán sujetos a aprobación de la entidad.

❖ Condiciones Específicas del Recurso Humano.

El proponente debe presentar junto con su propuesta documento firmado por parte del Representante Legal donde indique bajo la gravedad de juramento que respecto al recurso humano cumplirá a cabalidad con la disponibilidad de personal y organizacional mínima para llevar a cabo el respectivo servicio.

Así mismo, deberá tener en cuenta para la presentación de su propuesta los siguientes parámetros de obligatorio cumplimiento:

El proponente garantizar personal con Certificado de Curso o Capacitación en Educación Sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura. Así mismo, deberá asignar personal idóneo para el suministro de los alimentos y mantener las condiciones adecuadas de los mismos, en cumplimiento de la Resolución 2647 de 2013 y el Decreto 539 de 2014 “... *Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior...*”



El Recurso Humano ofertado por el Proponente debe usar ropa de trabajo que cumpla los requisitos y de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.

El personal destinado para prestar el servicio debe ser especializado, contar con la experiencia y experticia necesaria para realizar el servicio bajo condiciones de calidad exigidas, que respondan con los estándares del sector; y deberá estar dotado de los elementos que les permita efectuar las labores en forma eficiente y con la observancia de las normas de Seguridad Industrial.

El personal que acompañará a los grupos deberá estar uniformado, carnetizado, y equipado con elementos de comunicación y primeros auxilios.

❖ **Protocolo de seguridad implementado para COVID-19.**

El proponente debe aportar junto con su propuesta el protocolo que viene aplicando tanto en su empresa como en los lugares donde presta sus servicios, relacionado con la mitigación del COVID-19, para la seguridad de operarios como de usuarios, en cumplimiento de la Resolución No 1687 de 2021, expedida por el Ministerio de Salud de Colombia.

1.3 IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS:

La Resolución No 1-1470 de 2020 “... *Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA y se deroga la Resolución 1853 de 2017* ...” en concordancia con la Circular 3-2021-000138 de 10 de Agosto de 2021 **Asunto:** “... *Uso De Anexo De Verificación Criterios De Contratación Energéticos, Ambientales Y De Seguridad Y Salud En El Trabajo Y Requisitos Técnicos Mínimos Para Sistemas Solares Fotovoltaicos...*” imponen la carga legal de exigir a los proponentes dentro del aspecto ambiental y de seguridad y salud en el trabajo lo siguiente:

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Regional Distrito Capital consciente de su potencial de influencia en los ámbitos económico, social y ambiental propende por la implementación de compras y servicios con criterios Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo. Teniendo presente que existen algunas dificultades para incorporar dichos criterios en los procesos de contratación, se documentan los presentes lineamientos en coherencia con la perspectiva del ciclo de vida que proporciona herramientas para mejorar el conocimiento de las compras y prestación de servicios sostenibles en el marco de la legislación actual, de modo que la Entidad pueda convertirse en un referente de consumo responsable.

A continuación, se presentan algunas recomendaciones importantes a tener en cuenta en los procesos de contratación y adquisición de bienes y servicios, con el fin de prevenir accidentes de trabajo en las sedes de la Entidad y dar cumplimiento a la política ambiental y al plan de gestión integral de residuos del SENA:

- No adquirir productos o insumos para el aseo y limpieza que puedan afectar la salud de las personas y el medio ambiente, tales como: ceras polímeros, productos con cloro, soda caustica, hidróxido de sodio, compuestos de sodio u otros elementos tóxicos. Todos los productos deben ser totalmente ecológicos.
- Se debe adquirir la cantidad de materiales estrictamente necesarios, con el fin de evitar el manejo de inventarios de elementos que puedan entrar en discontinuidad. Es importante adquirir bienes y servicios con criterios de sostenibilidad.



- En lo posible, se deben poner en marcha programas con proveedores de recambio de recipientes o re-envase de productos.
- Los servicios de contratistas relacionados con residuos orgánicos, deberán incluirse en la transformación por medio de compostaje, lombricultivo u otras alternativas ecológicas.
- Promover el cambio de tintas de base disolvente por tintas de base acuosa.
- Eliminar totalmente el uso de catalizadores tóxicos.
- No adquirir elementos de cafetería plásticos o de icopor, fomentando que los funcionarios y contratistas dispongan de utensilios para el consumo personal de bebidas y alimentos. En el caso de los visitantes, se deberá disponer de un inventario mínimo de pocillos, platos y cubiertos determinados por el Ordenador del Gasto.
- Evitar el uso de filtros desechables en operaciones de limpieza y filtración.

Por tanto, de conformidad con lo establecido en Resolución No 1-1470 de 2020 “... Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA y se deroga la Resolución 1853 de 2017 ...” y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001- Versión 3 del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA, los proponentes y contratistas deberán dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.

Así las cosas, El proponente deberá adoptar los lineamientos ambientales del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA de la Regional Distrito Capital, dejando evidencia de la correcta separación en la fuente y disposición de los residuos que puedan generarse durante la ejecución del contrato atendiendo los siguientes derroteros extraídos del ANEXO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y DE ENERGÍA- GCCON-AN-001 Versión 03, durante la etapa precontractual para la Contratación de Servicios de Eventos:

- El proponente debe presentar junto con su propuesta y en escrito aparte el **Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo**: De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, y con el fin de garantizar la mitigación y control de los aspectos e impactos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, que puedan generarse en el desarrollo de las actividades contractuales y posteriores a estas. **La entidad verificara la suscripción del formato GCCON-F- 065-FORMATO DE CERTIFICACION DE IMPLEMENTACION DE SST (FORMATO No 10).**
- **El proponente debe presentar junto con su propuesta documento firmado por parte del Representante Legal donde indique bajo la gravedad de juramento que no reporta sanciones ante autoridades ambientales. De igual manera deberá adjuntar el reporte de consulta ante el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES –RUIA.**

Así mismo; en cuanto al **Manejo Ambiental**. El CONTRATISTA dará estricto cumplimiento al Decreto 1072 del 2015, Ley 197 del 2001, la Política ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA y todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales, siendo responsables ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas. En cumplimiento del proceso de Gestión Contractual y específicamente al ANEXO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y DE ENERGÍA- GCCON-AN-001 Versión 03, durante la ejecución contractual, el contratista deberá acreditar lo siguiente en caso que aplique en cuanto a los Criterios para la Contratación Servicios de Eventos se trata:



DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
Criterios para contratar la realización de eventos	
Presentar un plan de emergencias para eventos masivos debidamente aprobado por la autoridad local	Contractual
Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.	Contractual
Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	Contractual
Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento.	Contractual
Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	Contractual
Normatividad Relacionada:	
Decreto 388 de 2007 Plan de Emergencias	
Decreto 1077 de 2015 - Manejo de residuos en eventos	
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.	
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.	

2. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

El objeto contractual deberá desarrollarse en el marco de las siguientes especificaciones técnicas:

2.1 Ficha Técnica.

CONTRATAR LOS SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA PROVEER Y DESARROLLAR LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DEPORTIVAS, AGROECOLÓGICAS, RECREATIVAS Y QUE INCENTIVEN A LA CULTURA GENERAL, REQUERIDAS DENTRO DEL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR DEL APRENDIZ DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SENA VIGENCIA 2021.			
ACTIVIDADES ESPACIOS DE CONVIVENCIA Y DESARROLLO CULTURAL			
Espacios de Convivencia y desarrollo Cultural			
Apreciación cinematográfica como un espacio que tienen el valor de ser transmisor de dramas y percepciones humanas. Con las expresiones artísticas se incide en el valor de aprender de los otros, de obras de arte, del reconocimiento de la naturaleza, de contextualización social e histórica en la importancia en la adquisición de la sensibilidad hacia valores expresivos y creativos, esenciales para la formación integral de los aprendices del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital.			
ITE M	EVENTO	SERVICIOS PARA REALIZAR	CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIADO S - CANTIDAD DE ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIOS DE TRANSPORTE (SEGÚN APLIQUE)



1	CINEMATECA. CARRERA 3 #19-10 de Bogota DC, REALIZARAN 5 SALIDAS CADA UNA DE 40 APRENDICES	ENTRADA GRATUITA	200
		REFRIGERIO OPCION 1: GASEOSA EN SABORES SURTIDOS APROX. (250ML) AREPA CON QUESO APROX. 110gr, GALLETAS CUBIERTAS CON CREMA APROX. 36,4 gr, DEBIDAMENTE EMPACADO EN PAPEL BIODEGRADABLE, DEBE INCLUIR SERVILLETA. REFRIGERIO OPCION 2: GASEOSA EN SABORES SURTIDOS APROX. (250ML) SANDWICH PAN TAJADO (JAMON Y QUESO) APROX.100gr, GALLETAS CUBIERTAS CON CREMA APROX.36,4 gr, DEBIDAMENTE EMPACADO EN PAPEL BIODEGRADABLE, DEBE INCLUIR SERVILLETA. EN EL MOMENTO DEL SUMINISTRO EL PRODUCTO DEBE SER ENTREGADO DENTRO DEL TIEMPO DE SU VIDA ÚTIL. EL MATERIAL DEL EMPAQUE EN QUE SE ENTREGUE LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN EL REFRIGERIO DEBE SER BIODEGRADABLE O APROVECHABLE Y EN NINGÚN CASO ESTÁ PERMITIDO EL USO DE ICOPOR DEBE INCLUIR SERVILLETA. ENTREGADOS EN EL LUGAR FECHA Y HORA DEL EVENTO Y/O DONDE INDIQUE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DESIGNADO POR LA ENTIDAD PARA TAL EFECTO.	
		SERVICIO DE TRANSPORTE DEL CNHTA- SENA-RDC A LA CINEMATECA- AL CNHTA- SENA-RDC (IDA Y VUELTA) De acuerdo con la programación del área de bienestar de aprendices se requieren Buses de servicio público de transporte terrestre automotor especial con capacidad de buses de turismo de cuarenta (40) pasajeros. El vehículo permanecerá en el sitio de destino durante el evento, esperando a los Aprendices para ser transportados hasta el sitio	
ESPACIOS DE CONVIVENCIA Y DESARROLLO CULTURAL			
Visita a espacios interactivos e histórico -culturales que permiten robustecer los ambientes de entretenimiento, educación, ocio y cultura, y se convierten en un atractivo lúdico recreativo con un componente pedagógico, permitiendo el fortalecimiento de competencias ciudadanas que logran poner en práctica una serie de valores, habilidades y fortalezas que posibilitan la resolución de conflictos, el desarrollo de la comunicación asertiva, la formación de ciudadanos competentes, entre otros, estas salidas pedagógicas apuntan a los componentes de Habilidades socio emocionales, equidad e igual de oportunidades, convivencia, liderazgo, competencias básicas, Cultura, deporte y Responsabilidad Social.			
2	Recorrido Centro Histórico CIRCUITO DE GALERIAS DE ARTES SAN FELIPE Diagonal 75Bis #20-76 Bogotá DC. SE REALIZARÁN 5 SALIDAS CADA UNA DE 40 APRENDICES.	ENTRADA GRATUITA	200
		REFRIGERIO OPCION 1: JUGO EN BOTELLA APROX. (400 ML) HAMBURGUESA APROX. 150 gr GALLETAS CUBIERTAS CON CREMA APROX. 36,4 gr EN EL MOMENTO DEL SUMINISTRO EL PRODUCTO DEBE SER ENTREGADO DENTRO DEL TIEMPO DE SU VIDA ÚTIL. EL MATERIAL DEL EMPAQUE EN QUE SE ENTREGUE LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN EL REFRIGERIO DEBE SER BIODEGRADABLE O APROVECHABLE Y EN NINGÚN CASO ESTÁ PERMITIDO EL USO DE ICOPOR DEBE INCLUIR SERVILLETA. ENTREGADOS EN EL LUGAR FECHA Y HORA DEL EVENTO Y/O DONDE INDIQUE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DESIGNADO POR LA ENTIDAD PARA TAL EFECTO.	
		SERVICIO DE TRANSPORTE DEL CNHTA- SENA-RDC AL CIRCUITO DE GALERIAS DE ARTES SAN FELIPE - CIRCUITO DE GALERIAS DE ARTES SAN FELIPE AL CNHTA- SENA-RDC. (IDA Y VUELTA). De acuerdo con la programación del área de bienestar de aprendices se requieren Buses de servicio público de transporte terrestre automotor especial con capacidad de buses de turismo de cuarenta (40) pasajeros. -El vehículo permanecerá en el sitio de destino durante el evento, esperando a los Aprendices para ser transportados hasta el sitio	
PERMITIR UN ESPACIO DE BIENESTAR, PARA ENTRAR EN CONTACTO DIRECTO CON LA NATURALEZA, EXPLORACIÓN DE GRAN VARIEDAD DE FLORA Y FAUNA, AIRE LIMPIO, EJERCICIO CARDIOVASCULAR Y CONTEMPLACIÓN.			
Recorrer espacios naturales interactivos que permiten robustecer los ambientes de entretenimiento, educación, ocio y se convierten en un atractivo natural con un componente pedagógico, permitiendo el fortalecimiento de competencias ciudadanas que logran poner en práctica una serie de valores, habilidades y fortalezas que posibilitan la resolución de conflictos, el desarrollo de la comunicación asertiva, la formación de ciudadanos competentes, entre otros, estas Caminatas apuntan a la preservación y cuidado del medio ambiente.			
3		ENTRADA GRATUITA	200



4	CAMINATAS ECOLÓGICAS SE REALIZARÁN EN BOGOTÁ Y SUS ALREDEDORES CADA UNA DE 40 APRENDICES EN FECHAS DIFERENTES TOTAL DE CAMINATAS 5	REFRIGERIO OPCION 1: BEBIDA DE TE APROX. (500ml) PORCIÓN DE PIZZA APROX. entre 172 gr a 200 gr, VARIEDAD DE SABORES, BARRA DE CHOCOLATE CON MANÍ APROX. 18gr. EN EL MOMENTO DEL SUMINISTRO EL PRODUCTO DEBE SER ENTREGADO DENTRO DEL TIEMPO DE SU VIDA ÚTIL. EL MATERIAL DEL EMPAQUE EN QUE SE ENTREGUE LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN EL REFRIGERIO DEBE SER BIODEGRADABLE O APROVECHABLE Y EN NINGÚN CASO ESTÁ PERMITIDO EL USO DE ICOPOR DEBE INCLUIR SERVILETA. ENTREGADOS EN EL LUGAR FECHA Y HORA DEL EVENTO Y/O DONDE INDIQUE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO.	
		SERVICIO DE TRANSPORTE DEL CNHTA-RDC-SENA - LUGAR DISPUESTO. LUGAR DISPUESTO- AL DEL CNHTA- SENA-RDC (IDA Y VUELTA) De acuerdo con la programación del área de bienestar de aprendices se requieren Buses de servicio público de transporte terrestre automotor especial con capacidad de buses de turismo de cuarenta (40) pasajeros. -El vehículo permanecerá en el sitio de destino durante el evento, esperando a los Aprendices para ser transportados hasta el sitio	5
		SUMINISTRO DE BOLETA DE INGRESO (ACCESO DE MÍNIMO 4 MESES)	400
4	JARDIN BOTANICO CL. 63 #68- 95 Bogotá DC, SE REALIZARÁN 10 SALIDAS DE 40 APRENDICES EN FECHAS DIFERENTES.	REFRIGERIO OPCION 1: BEBIDA DE TE APROX. (500ml), SANDWICH (PAN ARABE Ó BAGUETE, PERNIL DE CERDO, QUESO, LECHUGA, TOMATE, SALSA TARTARA) APROX. 150 gr, BARRA DE CHOCOLATE CON MANI APROX. 18gr. EN EL MOMENTO DEL SUMINISTRO EL PRODUCTO DEBE SER ENTREGADO DENTRO DEL TIEMPO DE SU VIDA ÚTIL. EL MATERIAL DEL EMPAQUE EN QUE SE ENTREGUE LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN EL REFRIGERIO DEBE SER BIODEGRADABLE O APROVECHABLE Y EN NINGÚN CASO ESTÁ PERMITIDO EL USO DE ICOPOR DEBE INCLUIR SERVILETA. ENTREGADOS EN EL LUGAR FECHA Y HORA DEL EVENTO Y/O DONDE INDIQUE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO.	400
		SERVICIO DE TRANSPORTE DEL CNHTA-RDC-SENA- JARDIN BOTANICO. CL. 63 #68- 95 Bogotá DC- JARDIN BOTANICO.CL. 63 #68- 95 Bogotá DC- AL CNHTA-RDC-SENA (IDA Y VUELTA). De acuerdo con la programación del área de bienestar de aprendices se requieren Buses de servicio público de transporte terrestre automotor especial con capacidad de buses de turismo de cuarenta (40) pasajeros. -El vehículo permanecerá en el sitio de destino durante el evento, esperando a los Aprendices para ser transportados hasta el sitio	10

Nota: Por circunstancias de Fuerza Mayor o Caso Fortuito, se podrá de común acuerdo entre las partes, realizar cambios a las opciones de actividades objeto del contrato o proceder a realizar actividades que no se encuentren descritas en el anexo técnico contentivo dentro del presente documento y según necesidad de la Entidad, Previa cotización de los mismos. Lo anterior, atendiendo la emergencia económica, social y sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19 y las disposiciones del Gobierno Nacional, Distrital o Municipal que apliquen.

No se realizarán adjudicaciones parciales ni se aceptarán ofertas alternativas.

3. VALIDEZ DE LAS OFERTAS:

La validez de la oferta debe ser de 90 días calendario a partir de la fecha de cierre del proceso.



4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN:

El presupuesto y valor total del contrato será hasta por la suma de **SESENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL PESOS (\$65.612.000) M/cte**, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) e IMPOCONSUMO, cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Nota: Deberá verificarse la aplicación del IVA.

1. ASPECTOS PRESUPUESTALES.

RUBRO:			
PRESUPUESTO	INDIQUE CON X	RUBRO	VALOR
INVERSIÓN	X	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL.	\$ 65.612.000
FUNCIONAMIENTO			

NO. DE CDP O VIGENCIA FUTURA	FECHA DE CDP O VIGENCIA FUTURA	FECHA DE VENCIMIENTO DEL CDP	DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE NRO	VALOR EN LETRAS	VALOR EN NÚMEROS.
6221	2021-10-22		940642 CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - AMBIENTES DE FORMACIÓN MODERNIZADOS - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	NACIÓN	SESENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL PESOS	\$ 65.612.000

En cumplimiento de lo establecido en el numeral 4 del Art. 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, se elaboró un presupuesto que soporta las necesidades requeridas por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital.

Se evidencia que para la evaluación económica atendiendo los parámetros demarcados por numeral 4 del Art. 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, **los oferentes presentaran su oferta por un valor igual o inferior al presupuesto oficial establecido del costeo elaborado por valores unitarios por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, así:**



ANEXO No 1

CONTRATAR LOS SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA PROVEER Y DESARROLLAR LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DEPORTIVAS, AGROECOLÓGICAS, RECREATIVAS Y QUE INCENTIVEN A LA CULTURA GENERAL, REQUERIDAS DENTRO DEL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR DEL APRENDIZ DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SENA VIGENCIA 2021.				COTIZACION 1		COTIZACION 2		COTIZACION 3		PROMEDIO DE VALORES		
ACTIVIDADES ESPACIOS DE CONVIVENCIA Y DESARROLLO CULTURAL												
Espacios de Convivencia y desarrollo Cultural Apreciación cinematográfica como un espacio que tienen el valor de ser transmisor de dramas y percepciones humanas. Con las expresiones artísticas se incide en el valor de aprender de los otros, de obras de arte, del reconocimiento de la naturaleza, de contextualización social e histórica en la importancia en la adquisición de la sensibilidad hacia valores expresivos y creativos, esenciales para la formación integral de los aprendices del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital.												
IT E M	EVENTO	SERVICIOS PARA REALIZAR	CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIADOS - CANTIDAD DE ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIOS DE TRANSPORTE (SEGÚN APLIQUE)	VALOR UNITARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	VALOR TOTAL (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	VALOR UNITARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	VALOR TOTAL (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	VALOR UNITARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	VALOR TOTAL (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	SUMATORIA VALOR UNITARIO DE COTIZACIONES	PROMEDIO DE VALORES - VALOR UNITARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE) (COTIZACIONES)	VALOR TOTAL (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE) (COTIZACIONES)
1	CINEMAT ECA. CARRERA 3 #19-10 de Bogotá DC, REALIZARAN 5 SALIDAS CADA UNA DE 40 APRENDICES	ENTRADA GRATUITA REFRIGERIO OPCION 1: GASEOSA EN SABORES SURTIDOS APROX. (250ML) AREPA CON QUESO APROX. 110gr, GALLETAS CUBIERTA	200	20.250	4.050.000	28.000	5.600.000	25.000	5.000.000	73.250	24.417	4.883.333



		S CON CREMA APROX. 36,4 gr, DEBIDAME NTE EMPACAD O EN PAPEL BIODEGRA DABLE, DEBE INCLUIR SERVILLET A. REFRIGER IO OPCION 2: GASEOSA EN SABORES SURTIDOS APROX. (250ML) SANDWIC H PAN TAJADO (JAMON Y QUESO) APROX.10 0gr, GALLETAS CUBIERTA S CON CREMA APROX.36, 4 gr, DEBIDAME NTE EMPACAD O EN PAPEL BIODEGRA DABLE, DEBE INCLUIR SERVILLET A. EN EL MOMENTO DEL SUMINIST RO EL PRODUCT O DEBE SER ENTREGA DO DENTRO DEL TIEMPO DE SU VIDA ÚTIL. EL MATERIAL DEL EMPAQUE EN QUE SE ENTREGU E LOS ELEMENT OS QUE COMPONE N EL REFRIGER IO DEBE SER BIODEGRA DABLE O APROVEC HABLE Y EN NINGÚN CASO ESTÁ								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



		PERMITIDO EL USO DE ICOPOR DEBE INCLUIR SERVILLETAS, ENTREGADOS EN EL LUGAR FECHA Y HORA DEL EVENTO Y/O DONDE INDIQUE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DESIGNADO POR LA ENTIDAD PARA TAL EFECTO.										
		SERVICIO DE TRANSPORTE DEL CNHTA-SENA-RDC A LA CINEMATECA-AL CNHTA-SENA-RDC (IDA Y VUELTA) De acuerdo con la programación del área de bienestar de aprendices se requieren Buses de servicio público de transporte terrestre automotor especial con capacidad de buses de turismo de cuarenta (40) pasajeros. El vehículo permanecerá en el sitio de destino durante el evento, esperando a los Aprendices para ser transportados hasta el sitio	5	851.000	4.255.000	1.257.300	6.286.500	1.056.000	5.280.000	3.164.300	1.054.767	5.273.833
ESPACIOS DE CONVIVENCIA Y DESARROLLO CULTURAL				VALOR UNITARI	VALOR TOTAL	VALOR UNITARI	VALOR TOTAL	VALOR UNITARI	VALOR TOTAL	SUMATORIA	PROMEDIO DE	VALOR TOTAL



Visita a espacios interactivos e histórico - culturales que permiten robustecer los ambientes de entretenimiento, educación, ocio y cultura, y se convierten en un atractivo lúdico recreativo con un componente pedagógico, permitiendo el fortalecimiento de competencias ciudadanas que logran poner en práctica una serie de valores, habilidades y fortalezas que posibilitan la resolución de conflictos, el desarrollo de la comunicación asertiva, la formación de ciudadanos competentes, entre otros, estas salidas pedagógicas apuntan a los componentes de Habilidades socio emocionales, equidad e igualdad de oportunidades, convivencia, liderazgo, competencias básicas, Cultura, deporte y Responsabilidad Social.				O DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	(INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	O DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	(INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	O DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	(INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	VALOR UNITARIO DE COTIZACIONES	VALORES - VALOR UNITARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE) (COTIZACIONES)	(INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE) (COTIZACIONES)
2	Recorrido Centro Histórico CIRCUITO DE GALERIAS DE ARTES SAN FELIPE Diagonal 75Bis #20-76 Bogotá DC. SE REALIZAN 5 SALIDAS CADA UNA DE 40 APRENDICES.	ENTRADA GRATUITA REFRIGERIO OPCION 1: JUGO EN BOTELLA APROX. (400 ML) HAMBURGUESA APROX. 150 gr GALLETAS CUBIERTAS CON CREMA APROX. 36,4 gr EN EL MOMENTO DEL SUMINISTRO EL PRODUCTO DEBE SER ENTREGADO DENTRO DEL TIEMPO DE SU VIDA ÚTIL. EL MATERIAL DEL EMPAQUE EN QUE SE ENTREGUE LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN EL REFRIGERIO DEBE SER BIODEGRADABLE O APROVECHABLE Y EN NINGÚN CASO ESTÁ PERMITIDO EL USO	200	50.000	10.000.000	45.000	9.000.000	40.000	8.000.000	135.000	45.000	9.000.000



		DE ICOPOR DEBE INCLUIR SERVILLET A. ENTREGA DOS EN EL LUGAR FECHA Y HORA DEL EVENTO Y/O DONDE INDIQUE EL SUPERVIS OR DEL CONTRAT O DESIGNAD O POR LA ENTIDAD PARA TAL EFECTO.										
		SERVICIO DE TRANSPOR TE DEL CNHTA- SENA-RDC AL CIRCUITO DE GALERIAS DE ARTES SAN FELIPE - CIRCUITO DE GALERIAS DE ARTES SAN FELIPE AL CNHTA- SENA- RDC. (IDA Y VUELTA). De acuerdo con la programaci ón del área de bienestar de aprendices se requieren Buses de servicio público de transporte terrestre automotor especial con capacidad de buses de turismo de cuarenta (40) pasajeros. -El vehículo permanecer á en el sitio de destino durante el evento, esperando a los Aprendices para ser transportad os hasta el sitio	5	851.000	4.255.000	1.257.300	6.286.500	1.056.000	5.280.000	3.164.300	1.054.767	5.273.833



PERMITIR UN ESPACIO DE BIENESTAR, PARA ENTRAR EN CONTACTO DIRECTO CON LA NATURALEZA, EXPLORACIÓN DE GRAN VARIEDAD DE FLORA Y FAUNA, AIRE LIMPIO, EJERCICIO CARDIOVASCULAR Y CONTEMPLACIÓN.				VALOR UNITARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	VALOR TOTAL (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	VALOR UNITARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	VALOR TOTAL (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	VALOR UNITARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	VALOR TOTAL (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)	SUMATORIA VALOR UNITARIO DE COTIZACIONES	PROMEDIO DE VALORES - VALOR UNITARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS), ACCESO A LOS EVENTOS Y SERVICIO DE TRANSPORTE (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE) (COTIZACIONES)	VALOR TOTAL (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE) (COTIZACIONES)
3	CAMINATAS ECOLÓGICAS SE REALIZARÁN EN BOGOTÁ Y SUS ALREDEDORES CADA UNA DE 40 APRENDICES EN FECHAS DIFERENTES TOTAL DE CAMINATAS 5	ENTRADA GRATUITA	200	30.000	6.000.000	28.000	5.600.000	27.700	5.540.000	85.700	28.567	5.713.333
		REFRIGERIO OPCIÓN 1: BEBIDA DE TÉ APROX. (500ml) PORCIÓN DE PIZZA APROX. entre 172 gr a 200 gr, VARIEDAD DE SABORES, BARRA DE CHOCOLATE CON MANÍ APROX. 18gr. EN EL MOMENTO DEL SUMINISTRO EL PRODUCTO DEBE SER ENTREGADO DENTRO DEL TIEMPO DE SU VIDA ÚTIL. EL MATERIAL DEL EMPAQUE EN QUE SE ENTREGUE LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN EL REFRIGERIO DEBE SER BIODEGRADABLE O APROVECHABLE Y EN										



		NINGÚN CASO ESTÁ PERMITIDO EL USO DE ICOPOR DEBE INCLUIR SERVILLET A. ENTREGA DOS EN EL LUGAR FECHA Y HORA DEL EVENTO Y/O DONDE INDIQUE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO.										
		SERVICIO DE TRANSPORTE DEL CNHTA-RDC-SENA - LUGAR DISPUESTO. LUGAR DISPUESTO- AL DEL CNHTA-SENA-RDC (IDA Y VUELTA) De acuerdo con la programación del área de bienestar de aprendices se requieren Buses de servicio público de transporte terrestre automotor especial con capacidad de buses de turismo de cuarenta (40) pasajeros. -El vehículo permanecerá en el sitio de destino durante el evento, esperando a los Aprendices para ser transportados hasta el sitio	5	1.026.000	5.130.000	1.500.000	7.500.000	1.250.000	6.250.000	3.776.000	1.258.667	6.293.333
4	JARDIN BOTANICO CL. 63 #68- 95 Bogotá	SUMINISTRO DE BOLETA DE INGRESO (ACCESO	400	18.000	7.200.000	18.000	7.200.000	18.000	7.200.000	54.000	18.000	7.200.000



DC, SE REALIZAN 10 SALIDAS DE 40 APRENDICES EN FECHAS DIFERENTES.	DE MINIMO 4 MESES)										
	REFRIGERIO OPCION 1: BEBIDA DE TE APROX. (500ml), SANDWICH (PAN ARABE O BAGUETE, PERNIL DE CERDO, QUESO, LECHUGA, TOMATE, SALSA TARTARA) APROX. 150 gr, BARRA DE CHOCOLATE CON MANI APROX. 18gr. EN EL MOMENTO DEL SUMINISTRO EL PRODUCTO DEBE SER ENTREGADO DENTRO DEL TIEMPO DE SU VIDA ÚTIL. EL MATERIAL DEL EMPAQUE EN QUE SE ENTREGUE LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN EL REFRIGERIO DEBE SER BIODEGRADABLE O APROVECHABLE Y EN NINGÚN CASO ESTÁ PERMITIDO EL USO DE ICOPOR DEBE INCLUIR SERVILLETAS. ENTREGADOS EN EL LUGAR FECHA Y HORA DEL EVENTO Y/O DONDE INDIQUE EL SUPERVISOR DEL	400	30.000	12.000.000	28.000	11.200.000	27.700	11.080.000	85.700	28.567	11.426.667



		CONTRAT O.										
		SERVICIO DE TRANSPORTE DEL CNHTA- RDC- SENA- JARDIN BOTANICO . Cl. 63 #68- 95 Bogota DC- JARDIN BOTANICO .Cl. 63 #68- 95 Bogota DC- AL CNHTA- RDC-SENA (IDA Y VUELTA). De acuerdo con la programaci ón del área de bienestar de aprendices se requieren Buses de servicio público de transporte terrestre automotor especial con capacidad de buses de turismo de cuarenta (40) pasajeros. -El vehículo permanecer á en el sitio de destino durante el evento, esperando a los Aprendices para ser transportad os hasta el sitio	10	851.000	8.510.000	1.257.300	12.573.000	1.056.000	10.560.000	3.164.300	1.054.767	10.547.667
VALOR TOTAL (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE)					61.400.000		71.246.000		64.190.000			65.612.000
SUMATORIA DE COTIZACIONES												196.836.000
VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO MEDIANTE LA FORMULA DEL PROMEDIO DE VALORES INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO SEGÚN APLIQUE												65.612.000

ANEXO No 2

CONTRATAR LOS SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA PROVEER Y DESARROLLAR LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DEPORTIVAS, AGROECOLÓGICAS, RECREATIVAS Y QUE INCENTIVEN A LA CULTURA GENERAL, REQUERIDAS DENTRO DEL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR DEL APRENDIZ DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SENA VIGENCIA 2021.	COTIZACIÓN No. 1	COTIZACIÓN No. 2	COTIZACIÓN No. 3
VALOR TOTAL COTIZACIONES INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)	\$ 61.400.000	\$ 71.246.000	\$ 64.190.000



SUMATORIA DE COTIZACIONES	\$ 196.836.000
VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO MEDIANTE LA FORMULA DEL PROMEDIO DE VALORES INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)	\$ 65.612.000

5. CRONOGRAMA DEL PROCESO:

DETALLE	LUGAR	DESDE	HASTA
Publicación de los Estudios Previos y su Anexos junto con la Invitación Pública Electrónica	SECOP II	4 de Noviembre de 2021	
Observaciones a la Invitación Pública	SECOP II	Desde el 4 de Noviembre de 2021 Hasta el 5 de Noviembre de 2021 a las 17:30	
Respuestas a las observaciones	SECOP II	8 de Noviembre de 2021	
Fecha máxima para expedición de adendas	SECOP II	9 de Noviembre de 2021	
<u>Recepción de las Ofertas, Cierre del Proceso y Acta de Apertura de Urna</u>	<u>SECOP II</u> <u>Hasta las 02:30 Pm</u>	<u>10 de Noviembre de 2021</u> <u>- Hasta las 02:30 Pm</u>	
Evaluación de las ofertas	Coordinación Administrativa, Carrera 30 No 15-53 en Bogotá D.C Piso 2	Desde el 11 de Noviembre de 2021 Hasta el 12 de Noviembre de 2021	
Publicación del resultado de evaluación	SECOP II	16 de Noviembre de 2021	
Recepción de observaciones	SECOP II	Desde el 16 de Noviembre de 2021 Hasta el 17 de Noviembre de 2021 a las 17:30	
Respuestas a las observaciones y comunicación de aceptación de la oferta o declaratoria de desierto	SECOP II	18 de Noviembre de 2021	
Legalización del contrato	SECOP II	19 de Noviembre de 2021	
Entrega de garantías	SECOP II	Desde el 19 de Noviembre de 2021 Hasta el 22 de Noviembre de 2021	

6. PARTICIPANTES

De conformidad con lo establecido en el Art. 6 de la Ley 80 de 1993, podrán participar en la presente convocatoria, las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, así como los consorcios o uniones temporales, considerados legalmente capaces en las disposiciones vigentes, cuyo objeto social permita la ejecución del objeto del contrato a celebrar.

Ninguno de los miembros de los integrantes del consorcio o unión temporal del proponente adjudicatario, podrá ceder su participación sin la autorización previa y escrita del **Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital**.



Ninguna persona podrá participar en más de una propuesta, bien sea como proponente individual, sociedad o como integrante de un consorcio, unión temporal.

Cada uno de los integrantes del consorcio o de la unión temporal, deberá presentar individualmente los documentos que acrediten su capacidad jurídica, técnica y su existencia y representación legal.

Según si se trata de persona natural, persona jurídica, consorcio o unión temporal, los proponentes deberán presentar los documentos, de acuerdo con su naturaleza jurídica.

En todo caso, los proponentes deberán acreditar no encontrarse incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad establecidas en la Constitución Política y demás disposiciones legales vigentes, Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y 1 año más.

7. CONSULTA DEL ANEXO DE INVITACION A PARTICIPAR:

El anexo de invitación a participar se publicará en la página Web <http://www.colombiacompra.gov.co> en el Sistema Electrónico de Contratación Pública-SECOP II. En la fecha señalada en el cronograma del proceso. En las mismas fechas y hasta el cierre del plazo para presentar propuesta, éste podrá ser consultado en la página web o solicitar y adquirir copia de la misma a cargo del interesado en la Carrera 30 No 15-53 en la Ciudad de Bogotá D.C - Piso 2- Oficina del Coordinación Administrativa.

8. LUGAR DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA Y FECHA DE CIERRE:

La hora de entrega de las propuestas será la establecida en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II; momento hasta el cual la plataforma permitirá su presentación. La Entidad una vez finalizada la hora de cierre del presente proceso, procederá a:

- Desencriptar los sobres que contienen los requisitos exigidos en el presente anexo a la Invitación Pública Electrónica respectivamente de quienes registraron sus ofertas a través de la plataforma SECOP II.
- Publicar la lista de oferentes, la cual se genera desde la referida plataforma, constituyendo el Acta de Cierre. Se aclara que el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II es un sistema transaccional en el cual queda la trazabilidad de todas las actuaciones que se surten en desarrollo del proceso.

En caso de presentarse una indisponibilidad de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II antes o durante la diligencia de cierre del proceso, los proponentes deberán seguir el procedimiento establecido por la Agencia Nacional para las Compras Públicas-Colombia Compra Eficiente en la Guía de Indisponibilidad¹ del SECOP II para presentar ofertas, la cual para todos los efectos establece los requisitos que se deben acreditar para considerar la existencia de tal indisponibilidad.

Los correos electrónicos para informar a la Entidad, previo a la hora y fecha prevista para el cierre es: rtibaquira@sena.edu.co, dcroncancio@sena.edu.co y emurillo@sena.edu.co, con los datos requeridos en el protocolo mencionado. Se aclara que todo el proceso contractual será llevado en la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II y que solo se llevará a cabo este procedimiento si existe certificado de indisponibilidad expedido por la Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente.



La propuesta debe ser presentada sin tachones, enmendaduras o raspaduras que hagan dudar del ofrecimiento, a menos que se efectúe la salvedad, la cual se entiende cumplida con la firma del proponente al pie de la corrección.

Cualquier diferencia en letras y números, hará prevalecer la expresión en letras.

9. REQUISITOS:

Solamente se recibe la presentación de **1** oferta por **PROPONENTE**. Con el lleno de los siguientes requisitos:

FACTOR	REQUISITOS
CAPACIDAD JURÍDICA	<ol style="list-style-type: none">1. FORMATO CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA. - <u>GCCON-F- 061 FORMATO CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA (FORMATO NO 1).</u>2. Certificación de Existencia y Representación Legal (<i>persona jurídica</i>). La Certificación deberá estar expedida con fecha no mayor a 30 días con anterioridad al último día de plazo para la presentación de la propuesta, señalada en el Cronograma del proceso. Si se trata de <i>personas naturales</i> deberán acreditar su inscripción en el Certificado de Matricula Mercantil de persona natural mediante Certificado expedido por la Cámara de Comercio respectiva, no mayor a 30 días con anterioridad al último día de plazo para la presentación de la propuesta, señalada en el Cronograma del proceso. Se deberá diligenciar según sea el caso el formato <u>GCCON-F- 057 FORMATO DE ACREDITACION DE SOCIOS O PERSONA NATURAL (FORMATO No 2).</u> En caso de <i>Consortio o Unión Temporal</i> deberán adjuntar, además, la correspondiente carta de intención en los formatos <u>GCCON-F-066 FORMATO MODELO DE CONSTITUCION DE CONSORCIO (FORMATO No 3)</u> o <u>GCCON-F_067 FORMATO DE CONSTITUCION DE UNION TEMPORAL (FORMATO No 4)</u> según sea el caso indicando a cargo de quien estará la Representación Legal y los Certificados de Existencia y Representación de los miembros en las condiciones mencionadas. Los proponentes indicarán si su participación es a título de <i>Consortio o Unión Temporal</i>. En este último caso, en la propuesta se señalarán los términos y extensión de la participación en la ejecución del proyecto, con indicación clara y precisa de las actividades que cada uno desarrollará durante la ejecución del contrato, indicando el porcentaje, los cuales no podrán ser modificados sin la autorización previa del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital. <i>Constitución y vigencia:</i> Las Personas Jurídicas que participen directamente dentro del proceso de Convocatoria, así como cada uno de los integrantes del Consortio o de la Unión Temporal, deberán estar constituidos conforme al Régimen Legal aplicable, de acuerdo con el tipo de sociedad, deben estar vigentes a la fecha de presentación de la oferta. Deberán acreditar que la actividad principal se encuentra directamente relacionada con el objeto del contrato, de manera que le permita al proponente la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere. <i>Autorización para Contratar:</i> En caso de que el representante legal de la Persona Jurídica conforme a sus estatutos, certificado expedido en la Cámara de Comercio, documento que otorga la personería jurídica, tenga limitación para suscribir el contrato objeto de este proceso por el valor, naturaleza u otra condición del objeto de la presente Invitación Pública, deberá presentar copia del acta en la que conste la respectiva autorización, otorgada por el órgano social competente. Igual facultad deberá acreditar los Representantes Legales de cada uno de los miembros que conformen Consortios o Uniones Temporales. La autorización para contratar debe haber sido impartida antes de la radicación de la propuesta.3. Copia de la Cedula de Ciudadanía del Representante Legal o de la Persona Natural. En el caso de Consortios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes en forma individual deberá cumplir con este requisito.4. Cuando se trate de un Consortio o Unión Temporal debe anexar copia del acuerdo consorcial o convenio de Unión Temporal, según el caso. De conformidad con los formatos establecidos por la Entidad para el Efecto.



	<p>5. Copia del REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO – RUT: expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – DIAN (<u>ACTUALIZADO de conformidad con las Resoluciones 139 y 154 de 2013</u>), donde se verificará que el código de la actividad económica guarde relación con el objeto a contratar con fecha de expedición correspondiente al año 2013 en adelante y fecha de impresión al año 2020 en adelante.</p> <p>6. CERTIFICADO DE INFORMACION TRIBUTARIA – RIT: Expedido por la Secretaría de Hacienda Distrital, donde se verificará que el código de la actividad económica debe guardar relación con el código de la actividad económica descrito en el RUT. con fecha de expedición correspondiente al año 2013 en adelante y fecha de impresión al año 2020 en adelante.</p> <p>7. CERTIFICADO SEGURIDAD SOCIAL, APORTES PARAFISCALES: El Proponente (Persona Jurídica o Persona Natural según sea el caso) debe adjuntar con su oferta una certificación del Representante Legal o del Revisor Fiscal, si a ello hubiere lugar, en la cual acredite el pago de los aportes realizados a la fecha definitiva de cierre de la presente convocatoria, a los Sistemas de Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales, Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA de acuerdo con lo establecido en el Art. 50 de la Ley 789 de 2002 y en la Ley 1150 de 2007.</p> <p><u>Esta certificación deberá contener el cumplimiento del Contrato de Aprendizaje. En el evento de no estar obligado, así deberá manifestarlo.</u></p> <p><u>En el evento de que no estén obligados a realizar aportes parafiscales de conformidad con la Ley 1607 de 2012, deberán indicarlo.</u></p> <p>En todo caso el Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital, se reserva el derecho de verificar la información suministrada consultando directamente en su base de datos. Si el oferente se encuentra en mora en el pago de sus obligaciones al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales, deberá acreditar el pago total de la obligación. GCCON-F_062 FORMATO CERTIFICACION APORTES PARAFISCALES- PERSONA JURIDICA (FORMATO No 5) o GCCON-F_063- FORMATO CERTIFICACION APORTES PARAFISCALES- PERSONA NATURAL (FORMATO No 6). Según sea el caso.</p> <p>8. Se recomienda tener presente lo ordenado por el Art. 183 de la Ley 1801 de 2016 “<i>Por la cual se expide el Código Nacional de Policía y Convivencia Ciudadana</i>”.</p> <p>9. <u>EXPERIENCIA MINIMA</u>: El proponente deberá anexar máximo 2 certificaciones de experiencia en la ejecución de contratos relacionados con el objeto del contrato, ejecutados dentro de los 2 últimos años, contados retroactivamente a partir de la fecha de presentación de la oferta y que sumen el valor del presupuesto establecido en la Invitación Pública.</p> <p><u>Nota: En cuanto la experiencia y los documentos aportados a la oferta esta entidad se reserva el derecho de exigir información adicional para verificar los requisitos específicos.</u></p> <p><u>No se aceptarán y se rechazarán de plano auto certificaciones de contratos de conformidad con lo establecido en el Art. 5 de la Ley 1882 de 2018.</u></p> <p>10. CERTIFICACION BANCARIA: en la cual se especifique el número de cuenta, clase de cuenta ahorros o corriente y el nombre del titular de la cuenta.</p> <p>11. Diligenciar el formato de COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN (FORMATO No 7): En virtud del Art. 93 del Decreto Ley 019 de 2012, la Administración consultará los antecedentes judiciales de cada oferente por la página web.</p> <p>12. Diligenciar la CERTIFICACIÓN DE APLICACIÓN DE NORMAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO: En cumplimiento a las normas y regulaciones colombianas relacionadas con la prevención y control al lavado de activos y financiamiento del terrorismo que le sean aplicables. GCCON-F_064 CERTIFICACIÓN DE APLICACIÓN DE NORMAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO (FORMATO No 8)</p> <p>13. Diligenciar el FORMATO AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRONICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS: La empresa, sociedad o persona natural y para los efectos de la presente convocatoria, AUTORIZARA al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA- Regional Distrito Capital, para que todos los actos administrativos de carácter particular que se profieran respecto de la misma, sean notificados electrónicamente a mi representada, de</p>
--	---



	<p>conformidad con lo previsto en TÍTULO III, CAPÍTULO IV, Art. 56 y SS de la Ley 1437 de 2011. GCCON-F- 059 FORMATO DE AUTORIZACION DE NOTIFICACION ELECTRONICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS (FORMATO No 9).</p>
PROPUESTA ECONOMICA	<p>La propuesta económica deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Original propuesta económica diligenciado en el formato establecido (FORMATO No 11). 2. El proponente deberá cotizar la totalidad de los ítems requeridos y en las unidades, medidas y cantidades requeridas por la entidad. 3. Se verificarán los valores de los bienes y/o servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado, el proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos o indirectos. El valor unitario de los bienes o servicios ofertados, incluido el IVA (En caso que aplique), La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, discriminando IVA si pertenece al régimen común, en caso contrario debe indicarlo. Si el proponente no discrimina el impuesto del IVA, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto. 4. Solo se pagarán los precios contratados y por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda. 5. Para la evaluación económica se tendrá en cuenta el menor precio de los bienes o servicios requeridos en la presente Invitación Publica. <p>Nota: Quien sobrepase el presupuesto oficial establecido por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, será evaluado como NO CUMPLE económicamente.</p> <p>No se aceptará que los proponentes modifiquen cualquiera de las unidades de medida o cantidades enunciadas en el formato de la oferta económica.</p> <p>No se aceptará que los proponentes adicionen uno o más ítems a los enunciados en el ANEXO TÉCNICO Y ECONOMICO (FORMATO No 11) y No se aceptará que los proponentes supriman cualquiera de los ítems enunciados en el ANEXO TÉCNICO Y ECONOMICO (FORMATO No 11).</p> <p>Dichos errores darán lugar a que la propuesta sea evaluada como <u>NO CUMPLE</u>, dando lugar al <u>RECHAZO ECONÓMICO DE LA PROPUESTA</u>.</p> <p>El proponente deberá presentar los valores unitarios de su propuesta sin cifras decimales, en caso contrario, la Entidad procederá a dar aplicación a la regla de redondeo.</p> <p>REGLA DE REDONDEO: A la totalidad de los valores unitarios propuestos y de los resultados de cada una de las operaciones aritméticas que se realicen en desarrollo de este proceso de selección, se les aplicará la metodología de redondeo a continuación señalada:</p> <p>Redondeo: Para el presente proceso, es el procedimiento mediante el cual se eliminan todos los decimales.</p> <p>Reglas de redondeo: Se aplican a la unidad situada en la siguiente posición al número entero al que se pretenda ajustar, es decir, a los 2 primeros números decimales, así:</p> <p>Si los 2 primeros decimales hacen una cifra ≥ 50, el número entero se incrementará en una unidad.</p> <p>Ejemplo 1: 12,546891 = 13. Ejemplo 2: 12,500891 = 13. Si los dos primeros decimales son < 50, el número entero no se modifica. Ejemplo 1: 12,499891 = 12. Ejemplo 2: 12,407891 = 12.</p> <p>El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga</p>



	<p>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.</p> <p>Deberán ser tramitadas por el PROPONENTE, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital o costo para ella.</p> <p>Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la Garantía Única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.</p>
PROPUESTA TÉCNICA	El proponente debe cumplir con las especificaciones técnicas mínimas de los bienes y/o servicios, establecidos en el numeral 1.2, numeral 1.3, numeral 2 y numeral 2.1: Se verificará que los bienes o servicios cotizados cumplan las especificaciones técnicas solicitadas en cada uno de los ítems allí estipulados ajustado a la necesidad de la entidad.

10. SELECCIÓN Y ADJUDICACIÓN:

La Adjudicación se realizará conforme a lo prescrito por el Art. **2.2.1.2.1.5.2** del Decreto 1082 de 2015, en sus Numerales 4 y 6 que señalan:

“... Numeral 4. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.” ...

“... Numeral 6. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.” ... (Negrilla fuera de texto)

La entidad seleccionará mediante comunicación de aceptación de la oferta al proponente con el **menor valor** siempre y cuando cumpla con las condiciones señaladas en la invitación. La comunicación contendrá los datos de contacto de la Entidad y del supervisor o interventor designado (Según sea el caso), así como un anexo con las condiciones de modo, tiempo y lugar para la ejecución del contrato.

La selección se efectuará con base en el siguiente procedimiento:

- El Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital, establecerá el orden de escogencia de ofertas teniendo como base el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, no supere el presupuesto oficial y no tenga un precio artificialmente bajo.

Oferta con valor artificialmente Bajo: Cuando de conformidad con la información a su alcance la Entidad considere que el valor de una oferta podría ser artificialmente bajo, se adelantará el procedimiento previsto en el Art: 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015, el cual estipula: *“...Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el art. 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las*



ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas. Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor, responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas...”

La entidad estatal requerirá al proponente para que justifique sus precios ofertados, teniendo en cuenta lo dispuesto en la **“Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de Contratación”- Versión G-MOAB-01-** expedido por Agencia Nacional Para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente.

- Establecido este orden, se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes para el oferente que tenga el precio más bajo.
- En caso que este (1°) no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que haya presentado el segundo menor precio previa verificación de sus calidades habilitantes.
- En caso de que este (2°) tampoco cumpla con los requisitos habilitantes, se verificarán las de quien presentó el tercer (3°) menor precio y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado.
- Si sólo se presenta una oferta, esta se aceptará siempre que satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.

En caso de empate la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas

PRIMERA FASE	FACTORES DE EVALUACION	CALIFICACION
	Propuesta Económica menor precio del presupuesto establecido por la entidad.	Cumple /No cumple

SEGUNDA FASE	FACTORES DE EVALUACION	CALIFICACION
	Capacidad jurídica	Habilitado/No habilitado
	Condiciones de experiencia – (certificaciones)	Habilitado/No habilitado
	Verificación de Requisitos Técnicos exigidos	Habilitado/No habilitado

11. GARANTÍAS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO ADJUDICADO:

El contratista deberá constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital identificada con el Nit No: 899.999.034-1; Dirección: Carrera 30 # 15-53 de la Ciudad de Bogotá DC, una Garantía Única, que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato, la cual se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

X	Cumplimiento: Equivalente al (15%) del valor total del contrato, por el término del mismo y (4) meses más contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con lo establecido en los Arts. 2.2.1.2.3.1.7. No 3 y 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015.
X	Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales y honorarios: Equivalente al (5%) del valor total del contrato, por el término de ejecución del mismo y (3) años más contados a partir de la terminación del contrato de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.13 Decreto 1082 de 2015.
X	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: Equivalente al (40%) del valor total del contrato, por el término de ejecución del mismo y (4) meses más, contados a partir



	de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.15 del Decreto 1082 de 2015.
X	Calidad del servicio: Equivalente al (40%) del valor total del contrato, por el término de ejecución del mismo y (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.15 del Decreto 1082 de 2015.
X	De responsabilidad civil extracontractual: Equivalente a (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes con una vigencia igual al término de duración de los contratos contados a partir de la fecha de expedición de la garantía de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015.

En todo caso las garantías y sus efectos se registrarán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015. Tales garantías deberán constituirse dentro del **1 día hábil** siguiente al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga el contrato, el contratista deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía. El contratista se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, el contratista deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, dentro de los **2 días** calendario, siguientes a la firma del acta.

12. PLAZO DE EJECUCION:

El plazo y ejecución del contrato que se suscriba como consecuencia de la adjudicación del presente proceso será 30 DIAS CALENDARIO sin sobrepasar del 17 de diciembre de 2021, contados a partir de la suscripción del acta de inicio previa aprobación de la Garantía Única y Registro Presupuestal.

13. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El lugar de ejecución de la presente Contratación será en su primera fase en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 No. 15-53 en la ciudad de Bogotá D.C. Y en su segunda fase en los lugares ofertados por el Contratista dentro de su propuesta.

PARÁGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la Ciudad de Bogotá DC- Colombia.

14. LIQUIDACIÓN:

De acuerdo a lo establecido en el Art. 60 de la Ley 80 de 1993 en concordancia con lo establecido en el Art. 11 de la Ley 1150 de 2007.

15. MATRIZ DE RIESGOS:

Consultar Formato Anexo.

16. FORMA DE PAGO:

PAGOS QUE SE REALIZARÁN DURANTE EL CONTRATO	DETERMINE EL PORCENTAJE QUE CADA PAGO REPRESENTA FRENTE AL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	REQUISITO PARA EL PAGO (
---	---	--------------------------



OTRA FORMA DE PAGO:	<p>El valor del contrato de pagará de la siguiente manera: El Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital realizará en un único pago de conformidad con el servicio prestado dentro de los 15 días hábiles siguientes a la radicación de la factura o documento equivalente por parte del Contratista a la entidad a través del supervisor del contrato, a la cual se deberá anexar los siguientes documentos, sin los cuales no se dará trámite al pago: 1. Factura de Venta o documento equivalente, cumpliendo los requisitos de Ley. En caso de factura electrónica se requiere que esta incluya el código QR. (Este documento debe estar dirigido al SENA Nit: 899.999.034-1) 2. Certificado de paz y salvo suscrito por el revisor fiscal (cuando se disponga de este servicio) y/o el representante legal, donde acredite el cumplimiento de aportes al sistema de seguridad social, (Planilla Integrada - EPS, Pensiones y ARL). 3. Copia de la tarjeta profesional del contador público o del revisor fiscal. 4. Certificado Vigente de Antecedentes Disciplinarios del Revisor Fiscal o del Contador Público expedido por la Junta Central de Contadores. (Este documento tiene vigencia de 3 meses) 5. Soporte de pago al sistema de Seguridad Social sea Persona Natural o Persona Jurídica. 6. Cámara de Comercio vigente no superior a 3 meses (En los casos que se requiera). 7. Certificación Bancaria. 8. Recibo a satisfacción de los bienes o servicios facturados firmados por la entidad a través del supervisor asignado por el Subdirector del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital. 9. Orden de Pago impartida por el Ordenador del gasto, hecho que se realizará al interior de la Entidad. Para dar cumplimiento del Instructivo de Documentos Requeridos para Registro de Obligaciones y Trámite de Pagos Código- GRF-I-002- Versión 06 expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, el Supervisor del contrato adjuntará la documentación que se encuentre en la entidad estatal y verificará que la misma reúna las condiciones establecidas en dicho instructivo. El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital realizará al contratista las retenciones, que en materia tributaria tenga establecida la ley respecto de las cuales sea su obligación de 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. 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 Arts. 73 y 74 del Decreto 111 de 1996 y a la verificación de lo dispuesto en el Art. 50 de la Ley de Reforma Laboral (Ley 789 de 2002). Nota: Se recomienda dar cumplimiento a la Directiva Presidencial No 09 de 17 de Septiembre de 2020 la cual insta a las entidades estatales a impulsar la factura electrónica con validación previa, en aras de combatir las problemáticas generadas por la evasión de los impuestos del orden nacional administrados por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- y dar cumplimiento al Decreto No 358 del 5 de marzo de 2020 "Por el cual se reglamentan los arts. 511,615,616-1,616-2,616-4,617,618, 618-2 Y 771-2 del Estatuto Tributario, 26 de la</p>
----------------------------	---



	<p>Ley 962 de 2005 y 183 de la Ley 1607 de 2012 y se sustituye el Capítulo 4 del Título 1 de la Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016 Único Reglamentario en Materia Tributaria". Nota: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este sólo efecto, empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna. Procedimiento para el cargue de facturas al Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II. Aprobados los anteriores documentos por parte del Supervisor, el contratista radicará la documentación ante el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital y efectuará el procedimiento para cargar la facturación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II. Para cargar la factura al Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, deberá consolidar la documentación aprobada por el Supervisor en un archivo PDF y luego ir a la sección "Ejecución del Contrato", allí encontrará el "Plan de Pagos", previamente definido por la Entidad Estatal, para cargar su factura haga clic en "Registro" frente al pago correspondiente. Si la Entidad Estatal no definió un plan de pagos previamente haga clic en "Crear". El Sistema Electrónico de Contratación Pública -SECOP II le muestra una ventana emergente en donde debe ingresar la información para el registro de la factura. Para anexar la factura haga clic en el botón "Anexar". Busque el documento en el computador y cárguelo. Una vez registrada y cargada su factura haga clic en "Confirmar". Luego de confirmar la factura debe enviarla a la entidad estatal para su revisión y aprobación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, para ello, debe dar clic en el botón "Enviar". Una vez haga clic en "Enviar" el estado de la factura cambia a "Enviado a la entidad estatal". Cuando la Entidad estatal apruebe la factura el estado de esta cambiará a "Aceptada". Y en el momento en que la entidad estatal marque como pagada la factura el estado cambiará a "Pagado". Tenga en cuenta, que en el caso de que la entidad estatal rechace la factura, el estado de la esta cambiará a "Rechazada", el proveedor debe verificar la justificación del rechazo de la factura, hacer los ajustes a los que haya lugar y enviar la factura ajustada a la entidad estatal para su aprobación. Para validar la justificación del rechazo de la factura debe ingresar al detalle de la factura dando clic en el botón "Detalle". En el campo "Razón" encontrará la justificación del rechazo de la factura. Para habilitar nuevamente la edición de la factura, debe dar clic en el botón "Editar".</p>
--	---

17. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS O DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO:

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, rechazará las propuestas o declarara desierto en proceso en los siguientes eventos:



- Cuando se compruebe la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta.
- Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad y/o prohibición para contratar, de conformidad con el Art. 8 de la Ley 80 de 1993 en concordancia con el Art. 90 del Estatuto Anticorrupción (Ley 1474 de 2011).
- Cuando la propuesta se presente fuera del término del proceso, o que sea remitida en físico, por mensaje, correo electrónico, o entregadas en lugar diferente al señalado dentro de la plataforma SECOP II.
- Cuando la propuesta presentada no cumpla con los requerimientos mínimos establecidos en el Pliego de Condiciones, sus Anexos, formatos y adendas vigentes y no hubiere posibilidad de saneamiento conforme a lo previsto en él mismo y en la ley.
- Cuando el proponente plural presente oferta desde una cuenta diferente a la propia, constituida en forma asociativa, de conformidad con lo indicado por Colombia Compra Eficiente en los manuales de uso de SECOP II.
- Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse.
- Cuando el Representante Legal del proponente o de alguno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal no se encuentre debidamente autorizado para presentar la propuesta y firmar contrato de acuerdo con los estatutos sociales y una vez requerido no aporte el documento respectivo que lo faculte.
- Cuando para un mismo proceso, una sociedad y su filial y/o subsidiaria, presenten propuestas en forma separada, en este caso se rechazará la propuesta radicada en segundo lugar y siguientes de acuerdo al acta de cierre.
- Cuando se evidencie el mismo profesional ofertado para acreditar los requisitos habilitantes, en más de una oferta. En tal situación, se rechazan todas las ofertas que tengan el mismo profesional propuesto.
- Cuando para este mismo proceso (por lotes, cuando aplique) se presenten varias propuestas por el mismo proponente por sí o por interpuesta persona, o por los socios que integran la persona jurídica, individualmente o a través de un consorcio o unión temporal.
- Cuando se compruebe que los documentos presentados por el proponente contienen información imprecisa, inexacta o que de cualquier manera no corresponda a la realidad y genere confusión para la Entidad, caso en el cual se iniciarán las acciones correspondientes, si a ello hubiere lugar.
- Cuando se compruebe que el proponente ha influido o presionado sobre el estudio de las ofertas.
- Cuando el proponente presente su oferta con algún tipo de condicionamiento, en cualquiera de los documentos de la propuesta.
- Cuando el proponente habiendo sido requerido por El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, no



allegue dentro del término fijado, los documentos, información o aclaraciones sustanciales, sin las cuales no sea posible valorar objetivamente y en condiciones de igualdad las propuestas, excepto si se tratare de documentos sobre los cuales procede valoración cuantitativa y no se atiende la solicitud, caso este último en el que, el documento sobre el cual se solicitó la aclaración, no será tenido en cuenta en la evaluación del ofrecimiento. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la entidad estatal dentro del plazo anteriormente indicado (Durante el término otorgado por la entidad para subsanar ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso de selección Art. 5 Ley 1882 de 2018).

- Cuando formule una oferta en la que se fijen condiciones económicas y de contrataciones artificiales, debidamente evidenciadas una vez surtido el debido proceso o ante la ausencia de respuesta del oferente a las aclaraciones solicitadas, dentro del término dispuesto para ello o cuando las explicaciones rendidas no respondan a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta.
- Cuando se modifique la integración de la figura asociativa, consorcial o de unión temporal, luego de presentada la oferta.
- Cuando el proponente no diligencie en su totalidad los Formatos, y persista ello con posterioridad a la solicitud de subsanación de la Entidad.
- Cuando el objeto social de la persona jurídica, la actividad comercial de la persona natural, o el objeto social de alguno de los miembros que conforman la Estructura Plural del proponente no permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del proceso de selección.
- Cuando se omita, modifique, adicione, suprima o altere uno o varias de las descripciones o cantidades de la "OFERTA ECONÓMICA".
- Cuando el valor de la propuesta económica exceda el del presupuesto oficial.
- Cuando el proponente a fin de acreditar la experiencia mínima presente auto certificaciones de contratos Art. 5 Ley 1882 de 2018.
- Los demás casos expresamente establecidos en la ley o en el Pliego de Condiciones.

El desconocimiento del objeto, obligaciones, especificaciones técnicas o jurídicas contractuales, no darán lugar a futuras reclamaciones.

Nota: La verificación de los requisitos habilitantes se hará exclusivamente en relación con el proponente con el precio más bajo, para lo cual, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad establecidas en el Art. 5 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el Art. 5 de la Ley 1882 de 2018. En caso de que este no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente, como lo ordena el Numeral 4 del Art. 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el Art. 5 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el Art. 5 de la Ley 1882 de 2018, que atiende el criterio auxiliar establecido en las Sentencias proferidas por el Honorable Consejo de Estado de:



- 14 de Abril de 2010 - Sección Tercera – Exp. 36.054- con ponencia del Dr. Enrique Gil Botero
- 26 de Febrero de 2014- Sección Tercera – Exp. 13001-23-31-000-1999-00113-01 25.804) - con ponencia del Dr. Enrique Gil Botero
- 12 de Noviembre de 2014- - Sección Tercera – Exp: 29.855- con ponencia del Dr. Carlos Alberto Zambrano Barrera.
- 25 de Octubre de 2019- Sección Tercera- Exp: 39945 con ponencia de la Dra. María Adriana Marín.

Tales requisitos o documentos podrán ser requeridos por la entidad en condiciones de igualdad para todos los proponentes hasta la adjudicación, sin que tal previsión haga nugatorio el principio contemplado en el inciso anterior.

Será rechazada la oferta del proponente que dentro del término previsto en la invitación o en la solicitud, no responda al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla Art. 5 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el Art. 5 de la Ley 1882 de 2018.

18. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

18.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

18.1.1 Obligaciones Generales del Contratista.

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del Contrato y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las Obligaciones Generales del Contratista entre otras son las siguientes:

1. 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 ejecución del contrato.
2. Cancelar cumplidamente los salarios, honorarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del Contrato.
3. 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.
4. Presentar Factura Electrónica validada previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto No. 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020 (Si Aplica). Concomitante a ello debe atender la Circular 3-2021-000055 de 7 de Abril de 2021 expedida por la Dirección Administrativa y Financiera del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA en donde se establecen los “... *Nuevos Lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por contratistas y proveedores...*”

18.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista.

1. Atender los requerimientos que efectuó el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, para la consulta del registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas



menores de edad que administra el Ministerio de Defensa - Policía Nacional, en cumplimiento de la Ley 1918 de 2018 reglamentada por el Decreto 753 de 2019.

2. Dar cumplimiento a 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. Mantener los precios establecidos en la oferta, respecto a la gestión y planificación de las actividades operativas, logísticas y asistenciales.
4. Prestar el servicio dentro del plazo y las condiciones establecidas.
5. 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.
6. Conocer a cabalidad el estudio previo y el contrato para realizar la ejecución del mismo con eficiencia y eficacia.
7. Garantizar que todas y cada una de las obligaciones derivadas del presente contrato sean cumplidas con plena y total observancia de los requisitos exigidos por la Ley, respecto del servicio objeto del presente contrato.
8. Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiera juntamente con el supervisor del mismo.
9. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el Art. 50 la Ley 789 de 2002 y el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
10. 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.
11. Proporcionar al supervisor del contrato designado por entidad toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los Arts. 4 y 5 de la Ley 80 de 1993.
12. Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
13. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros en los términos del Art. 52º de la Ley 80 de 1993.
14. Pagar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del contrato.
15. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital por el incumplimiento del contrato.
16. Se consideran imputables al CONTRATISTA todas las acciones y omisiones de su personal, subcontratistas y proveedores, así como del personal al servicio de estos últimos. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital por la cual deba responder el CONTRATISTA, aquel procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el contratista adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital. Si el CONTRATISTA no logra resolver la controversia en el



plazo que fije el el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, éste podrá hacerla directamente y el CONTRATISTA asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo.

17. Establecer un procedimiento de control que permita al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital verificar que cada una de las obligaciones adquiridas en ejercicio del presente contrato serán cumplidas plenamente.
18. Atender las indicaciones que realice el supervisor del contrato designado por la entidad estatal para tal efecto para el debido y eficaz cumplimiento del objeto.
19. Ejecutar el objeto del contrato el día establecido, bajo las condiciones técnicas y económicas estipuladas.
20. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas contractualmente para la ejecución y desarrollo del contrato, para lo cual el contratista deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales.
21. En el caso que, durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.
22. Brindar una eficiente prestación del servicio en términos de oportunidad y cumplimiento, en lo relacionado con actividades e instalaciones seguras, acorde con los términos de la propuesta y necesidades del Centro de formación.
23. El CONTRATISTA para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que sean empaques biodegradables.
24. El CONTRATISTA deberá Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante las actividades.
25. Garantizar que el personal que ejecutara el contrato cuente con la dotación e insumos requeridos para el cumplimiento de las medidas de bioseguridad ante la pandemia presentado por el COVID19.
26. Garantizar que los vehículos destinados para el servicio de transporte de aprendices cuenten con la ventilación adecuada e insumos para los respectivos procesos de desinfección.
27. Los vehículos deberán contar con SOAT, certificado de revisión tecno mecánica, licencia y demás documentación al día; adicional deberá contar con los elementos tales como botiquín, extintor y kit de carretera.
28. Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser almacenados y transportados bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.
29. Garantizar que el personal encargado de prestar los servicios de qué trata el objeto de la presente contratación, será contratado directamente por el CONTRATISTA y no generará vinculación laboral alguna para con el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital.
30. Suministrar el recurso humano requerido para la realización de las actividades requeridas por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital.
31. Atender de manera oportuna el servicio y en la ficha técnica establecida en el presente documento.
32. Disponer la utilización de los espacios, y demás elementos necesarios para la realización de las actividades.



33. Proporcionar los materiales para soportar los procesos logísticos, operativos y asistenciales.
34. Normas de higiene y Manejo de alimentos. El CONTRATISTA debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud de Bogotá DC, para manipulación de alimentos dando cumplimiento a lo establecido en el Ley 9 de 1979.
35. Cambiar inmediatamente los productos alimenticios que sean indicados por el supervisor del contrato designado por la entidad que no cumplan con los términos de vencimiento.
36. Los vehículos permanecerán en el sitio de destino durante la realización de las actividades, esperando a los aprendices para ser transportados al punto de partida o sitio acordado.
37. Mantener vigentes los seguros del vehículo por el tiempo de ejecución del contrato.
38. El CONTRATISTA debe garantizar que cuenta con el transporte adecuado para el apoyo logístico y que cumple con todas las normas del Ministerio de Transporte de la Republica de Colombia.
39. Presentar para el respectivo pago un informe de actividades desarrolladas de los servicios efectuados durante el periodo de ejecución con material de evidencias, tales como fotografías y videos, cuando aplique.
40. Designar a una persona de contacto responsable para la ejecución del contrato, para lo cual debe suministrar a la entidad a través del supervisor del contrato Nombres y Apellidos, Teléfono Fijo, Celular y correo electrónico.
41. Cumplir lo dispuesto en el Decreto 1076 de 2015 modificado por el Decreto 690 de 2021, relacionado con la política ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA - Regional Distrito Capital y normas legales vigentes, siendo responsable ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas. El CONTRATISTA tomará las medidas conducentes a evitar la contaminación ambiental durante sus operaciones.
42. El CONTRATISTA dará estricto cumplimiento al Decreto 1076 del 2015, Ley 197 del 2001, la Política ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA y todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales, siendo responsables ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas. En cumplimiento del proceso de Gestión Contractual y específicamente al ANEXO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y DE ENERGÍA- GCCON-AN-001 Versión 03, durante la ejecución contractual, el CONTRATISTA deberá cumplir con los Criterios para la Contratación Servicios de Eventos se trata.
43. De igual forma, vigilará que sus dependientes den estricto cumplimiento durante la ejecución del objeto contractual, a todas las medidas ambientales establecidas. Es obligación especial de EL CONTRATISTA ejecutar sus actividades o servicios sin crear riesgo para la salud, la seguridad o el medio ambiente, ya que todos los costos que se generen con ocasión a la contaminación se trasladarán a los directos causantes, incluyendo multas y gastos que se generen con ocasión de requerimientos o actuación de las autoridades.
44. En sí, EL CONTRATISTA tomará todas las medidas conducentes para evitar la contaminación ambiental durante sus operaciones, cumplirá con todas las leyes ambientales aplicables, y se sujetará a las normas relativas al control de la misma, no dejando sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna, salud humana o animal, ni verterá contaminantes en la atmósfera ni a los cuerpos de agua.
45. Cumplir Normas de Bioseguridad: El CONTRATISTA cumplirá con los protocolos de seguridad sanitaria, señalados en la normatividad para enfrentar la actual emergencia de salubridad en sus instalaciones. Así mismo, el contratista cumplirá con el Protocolo



de bioseguridad implementado por la entidad que garantice las medidas para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia causada por el Coronavirus COVID-19 de conformidad con la Resolución 1687 de 2021.

46. El CONTRATISTA debe aportar a la entidad a través del Supervisor del contrato el protocolo que viene aplicando tanto en su empresa como en los lugares donde prestara el servicio; relacionado con la mitigación del COVID-19, para la seguridad de operarios como de usuarios, en cumplimiento de la Resolución 1687 de 2021, expedida por el Ministerio de Salud de la Republica de Colombia.
47. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.

18.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

Igualmente, además de las condiciones inherentes a la naturaleza del contrato y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las obligaciones generales del contratante entre otras son las siguientes:

1. Prestar la mayor colaboración al contratista, para la correcta ejecución del objeto contractual.
2. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor (a) designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
3. Recibir a satisfacción los servicios/bienes que sean entregados por el contratista, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el contrato.
4. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual la entidad a través del supervisor (a) del contrato dará aviso oportuno de la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
5. Pagar al contratista en la forma pactada y con sujeción al PAC previsto para el efecto.
6. Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiera conjuntamente con el supervisor (a) designado para el efecto (Si Aplica).
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del contratista en desarrollo del objeto contractual.
9. Rechazar los bienes o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
10. Dar cumplimiento a la Directiva Presidencial No 09 de 17 de Septiembre de 2020 la cual insta a las entidades estatales a impulsar la factura electrónica con validación previa, en aras de combatir las problemáticas generadas por la evasión de los impuestos del orden nacional administrados por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- y dar cumplimiento al Decreto No 358 del 5 de marzo de 2020 "*Por el cual se reglamentan los arts. 511,615,616-1,616-2,616-4,617,618, 618-2 Y 771-2 del Estatuto Tributario, 26 de la Ley 962 de 2005 y 183 de la Ley 1607 de 2012 y se sustituye el Capítulo 4 del Título 1 de la Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016 Único Reglamentario en Materia Tributaria*".



19. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA:

Además de las obligaciones en precedencia mencionadas el contratista entregará los productos y servicios derivados de la ejecución del contrato, al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital, según los detalles, especificaciones y condiciones técnicas, económicas y jurídicas señaladas por la entidad en los diferentes documentos que integran el proceso de contratación.

20. SUPERVISIÓN:

La Supervisión del contrato será ejercida por el funcionario o los funcionarios que designe el Subdirector del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, quien para el momento de suscribir el contrato deberá tener en cuenta lo establecido en el Art. 4 de la Ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, los Arts. 44, 83, 84, 86 y 118 de la ley 1474 de 2011, y la Parte 2, Título 1, Capítulo 1, Sección 1, Subsección 2 – Art. 2.2.1.1.1.2.1 Numeral 5 del Decreto 1082 de 2015. Concomitante debe cumplir con las funciones señaladas en la Resolución No 1471 de 2020 por la cual se “... *Por la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA y se deroga la Resolución No. 202 de 2014...*”- Versión GCCON-M-002-V.05 ([1606755916_GCCON-M-002 Manual de Supervisión e Interventoría V5 \(1\).docx.pdf \(sena.edu.co\)](#)) y en consecuencia atenderá los lineamientos de las Circulares 1-0010-3-2017-000038 y 01-3-2019-000208 que tratan la *Supervisión e Interventoría de los Contratos suscritos por el SENA*.

21. INDEMNIDAD DEL SENA:

De conformidad con normatividad, El (la) contratista se obliga a mantener al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones, demandas, acciones legales y costos que puedan surgir por daños o lesiones a terceros, ocasionados por las actuaciones del (la) **CONTRATISTA**, sus agentes o sus dependientes, durante la ejecución del objeto y las obligaciones del contrato.

22. MULTAS:

En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones a cargo de **EL CONTRATISTA** y sin perjuicio de la sanción penal pecuniaria, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital mediante Resolución motivada podrá imponer multas sucesivas por un valor directamente proporcional al contrato y a los perjuicios que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital sufra por tales motivos hasta en un (20 %) del valor total del Contrato.

23. 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 Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital el (20%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios.



24. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES:

En el presente contrato se aplicarán las cláusulas excepcionales de modificación, terminación e interpretación unilaterales, así como la de caducidad en los términos previstos en la Ley de contratación y demás disposiciones concordantes.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, podrá declarar la caducidad del contrato en los eventos previstos en el Art. 14 No 2 de la Ley 80 de 1993, 25 de la Ley 40 de 1993 y en las demás normas concordantes.

25. PROCESO DE CONTRATACIÓN COBIJADO POR UN ACUERDO MARCO:

SI _____ NO X_____

26. PROCESO DE CONTRATACIÓN INCLUIDO EN EL PLAN DE ADQUISICIONES:

SI X_____ NO _____

Sin otro particular,

Reviso:

Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos – Coordinador Administrativo (E) –CNHTA-RDC-SENA.

Proyecto:

Enrique Murillo Pinto – Líder del Proceso de Contratación-CNHTA-RDC-SENA. 
Danna Carolina Roncancio- Apoyo Contratación-CNHTA-RDC-SENA. 