PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

Fecha de Elaboración: 24/10/2023
Fecha de Recibo en Contratación: _____

Regional: Risaralda
Centro de Formación: CDITI

Objeto del contrato: Prestar apoyo logístico para el desarrollo de una Gira técnica para los aprendices de programas tecnológicos del ambiente de formación de Procesos Constructivos del CDITI.

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:

El artículo 2o de la Constitución Política establece que. "Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución", así mismo, el artículo 209 dispone que “Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado." Igualmente, la Carta Política en el artículo 113 señala que los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas, pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines.

El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, y en aras de alcanzar su visión estratégica de posicionarse como una organización de conocimiento para todos los colombianos, innovando permanentemente en sus estrategias y metodologías de aprendizaje, en total acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

Ahora bien, es de resaltar igualmente que el presente proceso se adelantará en virtud de los principios de la función administrativa tales como responsabilidad, eficiencia, eficacia, economía, y en cumplimiento de lo dispuesto en el marco normativo aplicable, en especial las disposiciones previstas en el artículo 34 de la Ley 734 de 2002, que establece como deberes de los servidores públicos, entre otros, los siguientes:

En los últimos años el avance en la capacidad de procesamiento y gestión de la información ha propiciado que se implementen metodologías de trabajo que ayuden a mejorar el desarrollo de proyectos. Desde esta perspectiva, BIM se ha convertido en una de las mayores herramientas de trabajo colaborativo en el mundo y su implementación en los países emergentes está sucediendo a pasos agigantados por razones de eficiencia y necesidad de evolución de la sociedad actual.

BIM, es la metodología de trabajo que incorpora el diseño, la construcción y operación de proyectos de arquitectura e ingeniería; a través del uso de modelos tridimensionales, que a nivel mundial en los últimos años ha venido desarrollando una curva de implementación logarítmica ascendente tal que en Europa, Australia, Canadá y Estados Unidos ya es obligatoria en proyectos financiados por el estado, pasando de un 10% en el 2010 a un 30% en la actualidad con una proyección del 60% para el año 2030. Por su parte, el desarrollo de proyectos de construcción de las empresas colombianas ha venido incorporando metodologías BIM por intereses económicos y de tendencia,

y no como un modelo de desarrollo del entorno macroeconómico que puede aportar grandes beneficios al mejoramiento de la calidad de vida de las comunidades[1].

El presente proceso de contratación se realiza con el fin de fortalecer competencias y resultados de aprendizaje de los programas de formación de *"Tecnólogo en Dibujo y Modelado Arquitectónico y de Ingeniería, Tecnólogo en Construcción en Edificaciones, Tecnólogo en Construcción de Infraestructura Vial y Tecnólogo en Levantamientos Topográficos y Georreferenciación"* en el Centro de Diseño e Innovación Tecnológica Industrial; los cuales se vieron afectados por el cierre del edificio donde funcionaba el ambiente de formación de Procesos Constructivos como medida preventiva, acatando las disposiciones por parte del Ministerio de Trabajo – Territorial Risaralda dadas a través de la inspectora de trabajo y seguridad social Diva Lucía Giraldo Román como resultado de la querella interpuesta por SINDESENA y conclusión del estudio patológico y de vulnerabilidad del edificio de guadua.

El objetivo es conocer la infraestructura del software del paquete BIM y los proyectos implementados bajo esta estrategia en los Centros de formación: CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN DE LA REGIONAL ATLANTICO, CENTRO PARA EL DESARROLL0 DE HÁBITAT Y LA CONSTRUCCIÓN DE LA REGIONAL ANTIOQUIA y CENTRO DE TECNOLOGÍAS PARA LA CONSTRUCCIÓN Y LA MADERA DE LA REGIONAL DISTRITO CAPITAL.

Es por lo anterior; que para cumplir el 100% de las competencias técnicas se requiere realizar una profundización en conocimientos técnicos y prácticos de la siguiente manera:

1. Para el programa TECNOLOGO EN DIBUJO Y MODELADO ARQUITECTONICO Y DE INGENIERIA se encuentra tres fichas en formación: 2453412, 2453413 y 2607826 para las cuales se requiere desarrollar las actividades de aprendizaje descritas a continuación:

TECNOLOGO EN DIBUJO Y MODELADO ARQUITECTONICO Y DE INGENIERIA				
COMPETENCIA A FORTALECER EN LA GIRA TÉCNICA:	**PRACTICA Y /O ACTIVIDAD PARA FORTALECER LA COMPETENCIA EN LA GIRA TÉCNICA:**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS (A PARTIR DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN) DE LA GIRA TÉCNICA:**	**PORCENTAJE (%) EN QUE AFECTA EL RESULTADO DE APRENDIZAJE DE NO EFECTUARSE LA GIRA TÉCNICA.**	**EVIDENCIAS ESPERADAS**
280301197 - MODELADO DE INFORMACIÓN DE PROYECTOS DE CONSTRUCCIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES Y TÉCNICAS DIGITALES	INTERACTUAR CON LA PLATAFORMA BIM DEL CENTRO DE FORMACION DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES DEL INSTRUCTOR DEL AREA REGISTRAR LOS REQUERIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DEL DISEÑO ESTABLECIDO. PARAMETRIZAR EL DESARROLLO DE UN PROYECTO URBANÍSTICO, CON DIFERENTES NIVELES DE DETALLE A TRAVÉS DEL USO DE METODOLOGÍAS DE TRABAJO BIM	INTEGRAR LA INFORMACIÓN GRÁFICA Y TÉCNICA DE UN PROYECTO DE ARQUITECTURA E INGENIERÍA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS BIM.	60%	Despiece digital de la edificación tomando en cuenta las características del proyecto, clasificando cada una de las piezas según el material o acabado final.

[1] Esguerra Hoyos, Leonardo Estudio metodológico BIM, para el desarrollo de proyectos urbanísticos con criterios de sostenibilidad y sustentabilidad / Leonardo Esguerra Hoyos, Javier Hidalgo Laverde ; ilustración, Sara Viviana González Valero, Valeria Nicole Escobar Jiménez.—[Bogotá] : SENA. Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera, 2018.

	ANALIZAR DESDE SU RELACIÓN CON OTRAS EDIFICACIONES EN UN MODELO DELIMITADO.			
	REALIZAR EL RECONOCIMIENTO DEL LUGAR, PARTIENDO DE UNA VISITA DE CAMPO Y CON LA AYUDA DE HERRAMIENTAS DIGITALES COMO SINUPOT, GOOGLE EARTH Y GOOGLE MAPS	ELABORAR MODELOS DE ESTRUCTURAS CON BASE EN TÉCNICAS DE REPRESENTACIÓN DIGITAL, ESTÁNDARES GRÁFICOS Y METODOLOGÍAS CAD Y BIM.	60%	Archivo de AutoCAD del modelo 3D en formato dwg, el de trabajo en el Software 3DS Max con extensión 3ds y el del modelo en Revit con extensión rvt. Los archivos deben integrarse con la plataforma BIM.
		ELABORAR MODELOS ARQUITECTÓNICOS Y URBANOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE REPRESENTACIÓN DIGITAL, ESTÁNDARES GRÁFICOS Y METODOLOGÍAS CAD Y BIM.	60%	

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	
DÍA	**ACTIVIDAD**
DÍA 1	**DESPLAZAMIENTO:** - 6:00 – 12:00 H → PEREIRA – BARRANQUILLA (INCLUIDO REFRIGERIO MAÑANA) - 12:00 – 13:00 H → ÁEROPUERTO INTERNACIONAL ERNESTO CORTISSOZ - CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN (NODO CONSTRUCCION EN CARIBE VERDE). - 13:00 – 14:00 H → ALMUERZO **VISITA GUIADA:** - 14:00 – 15:00 H → RECORRIDO POR LOS DIFERENTES AMBIENTES DEL NODO DE CONSTRUCCION - 15:00 – 16:00 H → PRESENTACION DE CADA ESPACIO DE TRABAJO (TALLERES) - 16:00 – 16:30 H → REFRIGERIO TARDE - 16:30 – 17:30 H → SOCIALIZACION DE PROYECTOS DESARROLLADOS POR EL CENTRO DE FORMACION EN EL NODO DE CONSTRUCCION / PRESENTACION PLAN DE TRANFERENCIA PARA LA GIRA TECNICO PEDAGOGICA **DESPLAZAMIENTO:** - 17:30 – 18:30 H →TRASLADO NODO CONSTRUCCION (CARIBE VERDE) AL HOTEL - 18:30 – 19:30 H → CHECK IN HOTEL - 19:30 – 20:30 H → CENA
DÍA 2	**DESPLAZAMIENTO:** - 6:00 – 7:00 H → DESAYUNO - 7:00 – 7:30 H → TRASLADO HOTEL AL NODO CONSTRUCCION (CARIBE VERDE) **TECNOLOGÍA Y ESTÁNDARES:** - 7:30 – 9:30 H → INDUCCION A METODOLOGIA BIM - 9:30 – 10:00 H → REFRIGERIO MAÑANA - 10:00 – 12:30 H → PRACTICA DE LA METODOLOGIA BIM APLICADO A LA PLATAFORMA REVIT - 12:30 – 13:30 H → ALMUERZO - 13:30 – 16:00 H → PRACTICA DE LA METODOLOGIA BIM APLICADO A LA PLATAFORMA REVIT - 16:00 – 16:30 H → REFRIGERIO TARDE - 16:30 – 17:30 H → SOCIALIZACION DE LAS ACTIVIDADES Y CONCLUSIONES.

	DESPLAZAMIENTO: - 17:30 – 18:30 H → TRASLADO NODO CONSTRUCCION (CARIBE VERDE) AL HOTEL - 19:00 – 20:00 H → CENA
DÍA 3	**DESPLAZAMIENTO:** - 6:00 – 7:00 H → DESAYUNO - 7:00 – 8:00 H → CHECK OUT - 8:00 – 9:00 H → TRASLADO HOTEL AL PROYECTO URBANISTICO DEL MALECON **VISITA GUIADA:** - 9:00 – 10:00 H → RECORRIDO Y ANALISIS DEL PROYECTO URBANISTICO DEL MALECON - 10:00 – 10:30 H → REFRIGERIO MAÑANA - 10:30 – 12:30 H → SOCIALIZACION DE LAS ACTIVIDADES, CONCLUSIONES Y EVALUACION. - 12:30 – 13:30 H → ALMUERZO - 13:30 – 14:30 H → REUNIÓN DE CIERRE (PREGUNTAS Y RETROALIMENTACIÓN DEL PROCESO REALIZADO). **DESPLAZAMIENTO:** - 14:30 – 15:30 H → PROYECTO URBANISTICO DEL MALECON – ÁEROPUERTO INTERNACIONAL ERNESTO CORTISSOZ - 16:00 – 22:00 H → BARRANQUILLA – PEREIRA.

1. Por otra parte, en cumplimiento del principio de planeación, es conveniente indicar que de conformidad con lo previsto en la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 y demás normatividad vigente y aplicable, el presente proceso contractual se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2023. En consecuencia, la mejor manera para satisfacer la necesidad anteriormente planteada es a través de un proceso de selección con persona natural o jurídica que cuente con la suficiente idoneidad y experiencia para desarrollar el objeto contractual de manera eficiente y adecuada.

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC:

De conformidad con el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, la descripción de los elementos a contratar se encuentra identificada en el cuarto nivel del clasificador de bienes y servicios con los Códigos UNSPSC descritos en el Numeral 4. Condiciones Técnicas exigidas.

Código UNSPC	Descripción
78111502	Viajes en aviones comerciales
78111802	Servicios de buses con horario programado
90111500	Hoteles y moteles y pensiones
90101600	Servicios de banquetes y catering

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Describa detalladamente la composición técnica que soporta la necesidad anteriormente descrita:

	FICHA TECNICA		
LOGISTICA			
1	**ALOJAMIENTO**		
No	**Descripción Técnica**	**Unidad de Medida**	**Cantidad**
1.1	**SERVICIO DE HOSPEDAJE. ALOJAMIENTO CON DESAYUNO Y CENAS TIPO BUFFET 3 días 2* noches, DESDE EL 4 HASTA EL HASTA EL 6 DE DICIEMBRE DEL 2023, ASÍ:** **El hotel ofertado debe tener una capacidad mínimo para hospedar 48 personas** Consideraciones: • Los hoteles deben estar ubicados en el área metropolitana, Alojamiento de categoría de servicios de lujo y con habitaciones confortables. • Las habitaciones deben contar con aire acondicionado, TV cable, WIFI, baño privado en excelentes condiciones higiénicas, previniendo riesgo biológico u otros. ropas de cama, toallas y elementos de aseo personal (Shampoo, Gel de ducha o jabones) Nota 1: Se debe garantizar implementos de aseo para cada una de las personas alojadas en las habitaciones. • Habitaciones con acomodación doble o triple (Camas independientes sencillas tipo Twin) para los aprendices, separando por sexo (masculino y femenino) • Habitaciones con acomodación doble (Camas independientes sencillas tipo Twin) para dos instructores.	PERSONA	48
NOTA 1: Se deberá contar el correspondiente seguro hotelero para cada uno de los huéspedes. **NOTA 2:** La alimentación deberá garantizar las opciones vegetarianas y sin gluten. **NOTA 3:** La comisión está conformada por 46 aprendices y 2 instructores.			
2	**ALIMENTACION**		
	Previo acuerdo con el supervisor del contrato, los almuerzos deberán ser entregados en el **sitio asignado por el operador de acuerdo con la franja horaria acordada y en un lugar apropiado para el consumo de los alimentos**, para lo cual el contratista deberá garantizar la entrega en platos no descartables desde el 4 al 6 de diciembre del 2023.		
No.	**Descripción Técnica**	**Unidad de Medida**	**Cantidad Personas**
2.1	**ALMUERZOS DESDE EL 4 HASTA EL HASTA EL 6 DE DICIEMBRE DEL 2023**	Unidad	48

	PLATO PRINCIPAL Sopas o leguminosas no inferior a 200 Centímetros Cúbicos Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 150 gramos cocida (si la proteína es con hueso hasta 150 gramos, si es proteína sin hueso 130 gramos) Carbohidratos en presentación no inferior a 100 gramos Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 100 gramos Bebida en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos, la cual debe ser jugo natural		
	PLATO PRINCIPAL VEGETARIANO Sopas o leguminosas Preparadas con sustancias de vegetales (fondo vegetales) no inferior a 200 Centímetros Cúbicos. Proteína vegetal en presentación no inferior a 150 gramos Carbohidratos en presentación no inferior a 100 gramos Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 100 gramos. Bebida en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos, la cual debe ser jugo natural **POSTRE**: Tipo flan, gelatina, porción de torta o Fruta		
	NOTA 1: Bebida fría en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional. **NOTA 2**: Todos los alimentos deberán estar debidamente empacados conservando todas las condiciones de inocuidad y deberán ser entregadas por personas el cual deben estar en condiciones adecuadas e higienizados **NOTA 3:** El proponente deberá presentar un listado de menú amplio que permita a la entidad seleccionar un menú para el almuerzo.		
2.2.	**REFRIGERIOS DESDE EL 4 HASTA EL 6 DE DICIEMBRE DEL 2023, UNO EN LA MAÑANA Y UNO EN LA TARDE**		
1	Refrigerios compuestos por: 1 líquido y 1 snack entre 110 a 125 gr **BEBIDA REFRIGERIO** Bebidas en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos, la cual debe tener las opciones de jugo natural, café, leche (deslactosada) y chocolate. Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional. **Nota 1:** El proponente deberá presentar un listado de menú amplio que contenga opciones vegetarianas y sin gluten, que permita a la entidad seleccionar el refrigerio A.M y P.M, para cada día. **Nota 2:** Todos los alimentos deberán estar debidamente empacados, conservando todas las condiciones de inocuidad el cual deben estar en condiciones adecuadas.	UND	48
2.3	**HIDRATACION DESDE EL 4 HASTA EL 6 DE DICIEMBRE DEL 2023, UNO EN LA MAÑANA Y UNO EN LA TARDE.**		
	Descripción Técnica	**Unidad de Medida**	**Cantidad**

1	Botella de agua presentación 500 ml, (con registro sanitario de INVIMA) la cual se deberá entregar con cada refrigerio A.M y P.M	UNID	48
3	**TRASPORTE INTERNO**		
No.	**Descripción Técnica**	**Unidad de Medida**	**Cantidad Personas**
3.1	**SERVICIO DE TRANSPORTE:** Vehículo con capacidad de movilizar entre 20 a 30 personas (Incluye conductor). Con total disponibilidad para los días 4, 5 y 6 de diciembre del 2023. La disponibilidad de los buses deberá ser por trayecto, el horario será programado previamente con el supervisor del contrato. **TRAYECTOS: T**raslado de los participantes del evento será: **DÍA 1** Trayecto 1: Aeropuerto Internacional Ernesto Cortissoz (Dirección: Calle 30, Km 7 Soledad, Atlántico) → Centro industrial y de aviación nodo Construcción en Caribe verde (Dirección: Carrera 8 G, 127-109, Barranquilla, Atlántico). Trayecto 2: Centro industrial y de aviación nodo Construcción en Caribe verde (Dirección: Carrera 8 G, 127-109, Barranquilla, Atlántico) → Hotel. **DÍA 2** Trayecto 3: Hotel → Centro industrial y de aviación nodo Construcción en Caribe verde (Dirección: Carrera 8 G, 127-109, Barranquilla, Atlántico) Trayecto 4: Centro industrial y de aviación nodo Construcción en Caribe verde (Dirección: Carrera 8 G, 127-109, Barranquilla, Atlántico) → Hotel. **DÍA 3** Trayecto 5: Hotel → Proyecto urbanístico del Malecón. Trayecto 6: Proyecto urbanístico del Malecón → Aeropuerto internacional Ernesto Cortissoz (Dirección: Calle 30, Km 7 Soledad, Atlántico) **Nota: La cantidad de personas aproximadas a transportar es de 48 personas**	TRAYECTO	48
	Consideraciones:		
	• Se debe garantizar que el vehículo pertenezca legalmente a una empresa certificada con RNT, con SOAT, Revisión técnico mecánica y Conductor con permiso de conducir y licencia vigente. Además, garantizar un puesto individual, sin generar sobre cupo. Modelo de buses no superior a 5 años.		
	• El conductor antes de conducir se debe someter a una prueba de alcoholimetría y la empresa debe correr con los gastos de alimentación para el conductor.		
	Nota: En el Transporte sitio del evento al hotel hora de la noche deberá ser flexible		
	Aseo y desinfección diario del vehículo		
4	**TIQUETES AEREOS**		
No.	**DETALLES**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**

1	TRAYECTO **PEREIRA - BARRANQUILLA + Equipaje bodega 20 – 23 kilos**	Global	48
2	TRAYECTO **BARRANQUILLA - PEREIRA + Equipaje bodega 20 - 23 kilos**	Global	48
	Nota 1. Se debe garantizar que la comisión llegue a la ciudad de Barranquilla el 4 de diciembre entre las 12:00 y las 2:00 p.m.)		

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

- El hotel debe tener implementados los protocolos de Bioseguridad impuestos por el Gobierno Nacional de acuerdo a la emergencia sanitaria que actualmente vive el país (Por la Covid-19) y exigir permanentemente el uso de los implementos de bioseguridad en todos los espacios del hotel.
- Se deberá contar el correspondiente seguro hotelero para cada uno de los hospedes.
- El Hotel debe estar a una distancia máxima de 40 minutos al Nodo de Construcción Caribe Verde del SENA.
- Los refrigerios y la hidratación deberán estar debidamente empacados conservando todas las condiciones de inocuidad y deberán ser ingresadas por personas el cual deben estar en condiciones adecuadas e higienizados.
- El proponente deberá presentar un listado de menú amplio que permita a la entidad seleccionar un menú para cada día para el almuerzo.
- El proponente deberá presentar un listado de menú amplio que permita a la entidad seleccionar el refrigerio A.M y P.M, para cada día.
- El servicio deberá ser prestado con personal idóneo durante toda la ejecución del contrato y deberán ser acreditados los requisitos establecidos en el presente proceso.
- El proponente deberá contar con el Registro Nacional de Turismo. En caso de consorcios y/o uniones temporales, todos los integrantes deberán acreditar el requisito.
- **TRANSPORTE:** Deberá contar con habilitación de transporte terrestre especializado de pasajeros, o contar con aliado comercial con carta de compromiso de prestar el servicio.
- Los buses utilizados para el transporte terrestre, deberá garantizarse que cumple con las normas técnicas.
- Un (1) Coordinador de Evento: Con mínimo dos (2) años de experiencia en logística de eventos dirigiendo grupos, quien se encargará de ser el puente entre el contratista y la entidad.

3. **PLAZO DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución será de 10 días contados a partir del **4 diciembre hasta el 6 de diciembre;** sin exceder el 15 de diciembre de 2023 previa expedición del Registro Presupuestal y suscripción del acta de inicio. La fecha de realización será coordinada con el supervisor del contrato.

Obligaciones Específicas del Contratista

1. Programar junto con el Supervisor del contrato y con el equipo logístico del evento la acomodación del alojamiento, alimentación, transporte, tiquetes y demás ítems requeridos en la ejecución del contrato.
2. Presentar al supervisor, los itinerarios de los tiquetes y la programación de la logística.
3. Deberá mantener el registro nacional de turismo (RNT) vigente en aquellos establecimientos o actividades que deban tener el registro de conformidad con la Ley 300 de 1996 y demás normas concordantes.
4. El servicio de transporte deberá ser prestado de manera puntual, con personal idóneo que procure el cuidado de los usuarios, en vehículos en adecuado estado.

5. Prestar a entera satisfacción los servicios objeto de esta contratación en los plazos establecidos.
6. Mantener durante toda la ejecución del contrato, el personal de logística ofertado en las mismas condiciones y calidades. En caso de requerir cambio de personal, deberá previo a la prestación del servicio, enviar al supervisor del contrato los documentos y soportes de la nueva persona en aras de poder ser avalado y autorizado.
7. Garantizar el desarrollo a satisfacción del objeto en las condiciones técnicas, económicas y financieras de conformidad con el anexo técnico, la propuesta presentada y contrato del presente proceso.
8. Disponer y mantener el personal idóneo y especializado para la ejecución contractual.
9. Llevar el registro fotográfico y control del evento en el marco del objeto del contrato.
10. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el Supervisor del contrato designado por el SENA.
11. Presentar el informe correspondiente para la formalización y legalización del pago, así como los que el supervisor del contrato le solicite.
12. Mantener los precios unitarios ofertados durante la ejecución del contrato.
13. Informar de forma inmediata al supervisor del contrato de cualquier anomalía que se presente durante la ejecución del mismo.
14. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
15. Colaborar con el SENA en lo que sea necesario para el cumplimiento del objeto contractual.
16. Garantizar la confidencialidad de la información.
17. Los servicios personales que se deriven de la ejecución del contrato estarán a cargo del contratista y no generaran para el Sena, ningún tipo de relación laboral ni compromiso económico.
18. Cumplir con todas las normas de higiene y bioseguridad respecto de compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos.
19. Suministrar para la correcta ejecución del servicio contratado, vehículos de modelo no mayor a 5 años de vida útil mecánica al año 2022, en buen estado, con revisión técnico mecánica vigente y que cumplan con todos los requerimientos de ley. En tal virtud, el contratista deberá previo a la prestación de servicios de transporte, aportar al supervisor del contrato, la información de los vehículos que utilizará en aras de poder verificar tal requisito.
20. Suministrar oportunamente los pasajes aéreos, en cualquiera de las empresas de transporte aéreo operadoras, preferiblemente en tarifa económica y en casos excepcionales de requerirse tarifa plena deberá ser acordado con el supervisor del contrato y de acuerdo a disponibilidades de cupos y presupuesto, previa autorización del funcionario delegado por la entidad contratante, para ello.
21. Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento.
22. Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: reutilizables o reciclables y compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.
23. Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que en la medida de lo posible sean biodegradables.
24. Todas aquellas obligaciones inherentes al objeto contractual y necesario para la correcta ejecución del mismo.

PRESUPUESTO:

El presupuesto disponilble por la entidad para este proceso es de NOVENTA Y SIETE MILLONES TRESCINTOS MIL PESOS M/CTE ($97.300.000) incluido IVA.

FORMA DE PAGO

El SENA cancelará al CONTRATISTA mediante *(Un solo pago)* una vez recibido a satisfacción el objeto del contrato, previo cumplimiento de los requisitos exigidos para el mismo e Informe del Supervisor que se designe. El pago está sujeto a la disponibilidad de PAC. Todo lo anterior dando cumplimiento a la ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

1. GARANTÍAS:

Identificar las garantías que se exigirán de acuerdo con las características del contrato a suscribir, entre las cuales pueden ser:

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el diez (10%) por ciento del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis 6 meses más contados a partir de la expedición de esta, que cubra al SENA de los perjuicios derivados de: a) El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. b) El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. c) El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria. **PARÁGRAFO**. Cuando se presente uno de los eventos de incumplimiento cubierto por la garantía, la entidad procederá a hacerla efectiva en los términos y con el procedimiento señalado por las normas vigentes.
X	**Calidad del servicio:** por el diez (10%) por ciento del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis 6 meses más.

2. ¿SE ENCUENTRA INCLUIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES DE LA PRESENTE VIGENCIA: SI: _X_ NO: ____

78111502, 78111802, 90111500, 90101600	C-3603-1300-14-0-3603025-02 Res.01858: Asignación de recursos, de acuerdo con distribución realizada por parte de la Dirección de Formación Profesional mediante radicados N. 01-9-2023-049000 22 de agosto, 01-9-2023-046215 6				0	CCE-10	0	211320000	211320000	0	0		CO-RIS-66001	Henry Arévalo Espinosa	3104382529	harevalo@sena.edu.co

	de agosto y 01-9-2023-049673 23 de agosto de 2023 Prestar apoyo logístico para el desarrollo de 3 Giras técnicas del ambientes de Construcción, giras FIC del CDITI.														

3. SUPERVISOR DEL CONTRATO: Fredy Saldaña Suta

4. INTEGRANTES DEL COMITÉ EVALUADOR:

Nombre	Cargo	Componente de Evaluación	Correo Electrónico
Fredy Saldaña Suta	Instructor	EVALUACIÓN TÉCNICA Y ECONOMICA	fsaldanas@sena.edu.co
Laura Melissa Patiño Peláez	Contratista	JURIDICA	lmpatinop@sena.edu.co
Paula Andrea Echeverri Ramírez	Responsable SST	VERIFICACIÓN CUMPLICMIENTO SST	pecheverri@sena.edu.co
Jhon James Valencia	Instructor	EVALUACIÓN TÉCNICA	jjvalenciag@sena.edu.co
Jhon Alexander Gallego Mesa	Instructor	EVALUACIÓN TÉCNICA	jagallegom@sena.edu.co
Carlos Andrés Henao cardona	Instructor	EVALUACIÓN TÉCNICA	chenao@sena.edu.co

5. OBSERVACIONES: (*En caso de que exista alguna otra apreciación)*

_____
_____
_____
_____

¿SOLICITUD DE CONTRATACIÓN APROBADA?: SI: _____ NO: _____
FECHA: _____

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

Entregables y o productos

N/A

¿SE ENCUENTRA INCLUIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES DE LA PRESENTE VIGENCIA: SI: NO: ____

Área o dependencia solicitante: Grupo de Ejecución de la Formación Virtual - Dirección de formación Profesional

NOMBRE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO:

Firmas:



Firmado digitalmente por SANDRA YULIETH GARCIA GONZALEZ

FREDY SALDAÑA SUTA
Instructor

SANDRA YULIETH GARCIA GONZALEZ
Subdirectora de Centro

JHON JAMES VALENCIA
Instructor

JHON ALEXANDER GALLEGO MESA
Instructor

CARLOS ANDRES HENAO CARDONA
Instructor

¿SOLICITUD DE CONTRATACIÓN APROBADA?: SI: _____ NO: _____ FECHA:
_____

OBSERVACIONES:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

FECHA DE ASIGNACIÓN DE PROCESO:

FUNCIONARIO Y/O CONTRATISTA ASIGNADO:

Recibí: