SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
REGIONAL HUILA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA
FORMATO SOLICITUD DE ESTUDIO DE MERCADO

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de transparencia y publicidad para la contratación Estatal, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus COTIZACIONES, como parte del siguiente estudio de mercado:

ADVERTENCIA	La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.
OBJETO	Contratar la prestación de servicios de apoyo logístico, acompañamiento y de apoyo de alimentación ocasional para los aprendices que participan de actividades programadas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del plan nacional integral de bienestar al aprendiz y plan de acción de bienestar al aprendiz del centro de formación para los aprendices matriculados en programas de formación titulada del Centro Agroempresarial Y Desarrollo Pecuario Del Huila Sena Regional Huila.
VALIDEZ DE LA COTIZACION	Hasta 90 días calendario.
PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACION	Hasta las 18:00 horas del día 31 de marzo de 2024
LUGAR PARA PRESENTAR LA COTIZACION	En la plataforma del Secop II o por medio magnético al correo electrónico, contratcadeph@sena.edu.co con asunto: APOYO LOGÍSTICO BIENESTAR AL APRENDIZ
ANEXOS	Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, que no sobrepase los 5 MB, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO REQUERIDO

Para la prestación del servicio del objeto de la futura contratación, el contratista se obliga a realizar el servicio de excelente calidad de acuerdo con la descripción, unidad de medida, cantidad y características técnicas exigidas a continuación:

ITEM	CODIGO UNSPSC	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA (APRENDICES)
Garzón				
1	90101800	**Actividad: Se otorga a los aprendices que participan de actividades programadas con duración mínima de cuatro (4) horas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz. Suministro alimentación Ocasional refrigerio tipo 1:** Opción 1: Hamburguesa 100 g de carne, 1 loncha de queso 20 g, lechuga, rodaja de tomate, con pan brioch. Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: platos, vasos y cubiertos reutilizables o reciclables, está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos y platos plásticos y polietileno. Acompañada de botella de bebida saborizada refrescantes de 400 ml cada unidad, en empaque	Unidad	800

		plástico 100% reciclable, no incluir botellas y/o recipientes plásticos que no estén hechos de tereftalato de polietileno (PET) y empacado en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables. Debidamente refrigerada. Opción 2: Ensalada de frutas: papaya, melón, banano, manzana, sandía, mango, fresa, crema de leche, queso campesino rayado, porción de helado 400 g. Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: platos, vasos y cubiertos reutilizables o reciclables, está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos y platos plásticos y polietileno. Acompañada de botella de agua de 250 ml cada unidad, en empaque plástico 100% reciclable, no incluir botellas y/o recipientes plásticos que no estén hechos de tereftalato de polietileno (PET) y empacado en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables. Debidamente refrigerada.		
2	80141902	**Servicio logístico y de infraestructura para desarrollo de Convivencias con aprendices en un espacio externo a las instalaciones de la institución:** lugar ubicado a una distancia no superior a veinte (20) kilómetros del casco urbano del municipio de Garzón - Huila, con una capacidad para 60 personas y sus correspondientes sillas y mesas para la acomodación de los aprendices, zona de comida, escenarios deportivos (piscina), zonas verdes, dicho sitio debe contar con las condiciones de seguridad y salud en el trabajo en cuanto a señalización, rutas de evacuación, salida de emergencia y dotación de equipo para atención de emergencias así mismo el servicio incluye: baterías sanitarias para dama y para caballeros, en buen estado de asepsia y debidamente dotadas con elementos de aseo, servicios generales de aseo y disponer de un sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que allí se generen.	VG	6
3	90101800	**Jornada cultural, folclórica y artística Conmemoración día del aprendiz.** **Suministro alimentación Ocasional refrigerio tipo 2** Opción 1: ochocientas (800) porciones de lechonas de 400 gramos: que contiene carne de cerdo, arroz blanco, cuero de marrano, arveja, preparada con cebolla larga, ajo, sal y cominos al gusto, más una arepa de maíz blanco de 10 gr e insulso de 30 gr. Empacado en un contenedor diferente al icopor, y que en la medida de lo posible sean biodegradables. Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: cubiertos reutilizables o reciclables, está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos y platos plásticos y poliestireno. Acompañada de botella de bebida	Unidad	800

		saborizada refrescantes de 400 ml cada unidad, en empaque plástico 100% reciclable, no incluir botellas y/o recipientes plásticos que no estén hechos de tereftalato de polietileno (PET) y empacado en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables. Debidamente refrigerada.			
4	80141902	**Jornada cultural, folclórica y artística Conmemoración día del aprendiz:** **Servicio logístico y de infraestructura:** **Sitio para el evento:** un salón en el casco Urbano del Municipio de Garzón, con capacidad para ochocientas (800) personas, el sitio debe contar con las condiciones de seguridad y salud en el trabajo en cuanto a señalización, rutas de evacuación, salida de emergencia y dotación de equipo para atención de emergencias. Este sitio también debe incluir: baños para damas y para caballeros, separados, en buen estado de asepsia y debidamente dotadas con elementos de aseo, servicios generales de aseo y recolección de desechos y disponer de un sistema de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que allí se generen. Colocación de mínimo nueve (9) canecas de basura en colores por los cuales se deben hacer la debida separación de elementos (orgánicos, reciclables y de solo un uso), marcados por tipo de basura o canecas de los colores correspondientes (blanca, negra y verde) y con bolsas negras para la recolección de desechos. **Arreglo del sitio:** El cual debe contar con ochocientas (800) sillas para la acomodación de los asistentes: Una (1) mesa de 70 cm de ancho por 3 m de largo para cinco (5) personas con mantel blanco, centro de mesa y sillas con forros de tela. Una (1) mesa de 70 cm de ancho por 70 cm de largo para tres (3) personas con mantel blanco, centro de mesa y sillas con forros de tela. dos (2) mesas de 70 cm de ancho por 3 m de largo para diez (10) personas con mantel blanco, centro de mesa y sillas con forros de tela. Decoración del sitio: Acorde a la ocasión (fiestas folclóricas de San Pedro en el Huila): Suministro de cincuenta (50) sombreros pintos (replica) de cartón, cincuenta (50) pañoletas de color rojo de un tamaño aproximado de 40 cm por cada lado y veinticinco (25) ponchos en tela de un tamaño aproximado 50 cm de largo x 40 cm de ancho, instalados en el sitio del evento. Disponer de una estación de fotos	VG	1	
5	45111715	**Jornada cultural, folclórica y artística Conmemoración día del aprendiz.** **Alquiler Sonido**: Sistema de audio araid / amplificación de acuerdo con la capacidad del salón. El sistema de audio y amplificación debe ser mínimo de 1000 KW, 24 micrófonos profesionales, consola profesional de al menos 26 canales digitales, con sus respectivos	VG	1	

		cables y soportes. Planta para bajo, equipo para piano, 8 retornos, líneas doble PUB (8 líneas).		
6	92101902	**Jornada cultural, folclórica y artística Conmemoración día del aprendiz.** **Sitio del evento: ATENCIÓN AL USUARIO EN CASO DE EMERGENCIA Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PRIMEROS AUXILIOS PARA EL EVENTO:** Garantizar el acompañamiento del cuerpo de bomberos, servicio de ambulancia, y pagos de los mismos. **Desfile del evento:** Garantizar los permisos para el desfile que se desarrollará en el marco Jornada cultural, folclórica y artística Conmemoración día del aprendiz, incluyendo pólizas para desfile y eventos masivos, acompañamiento del cuerpo de bomberos, defensa civil, policía de infancia y adolescencia, permiso de tránsito y transporte, plan de contingencia aprobado por la autoridad local, servicio de ambulancia, servicio de aseo y pagos de los mismos (Este desfile se realizará desde Parque Nazareth y su recorrido (calles) quedan pendientes a definir una vez se confirme el sitio de terminación del desfile).	UNIDAD	1

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO SIN IVA	% DE IVA (*)	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL (**)
SUBTOTAL							
VALOR I.V.A.							
TOTAL							

(*) Si aplica

(**) Incluye todos los costos directos e indirectos

PLAZO DE EJECUCION	El plazo de ejecución del objeto contractual será **OCHO (8) MESES**, contados a partir de la firma del Acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución (registro presupuestal y Aprobación de la garantía única), sin exceder la presente vigencia fiscal 2024.
REQUISITOS PARA PRESENTAR OFERTAS	- El oferente no debe estar impedido por causa de inhabilidades o incompatibilidades para contratar, especialmente por las establecidas en la Constitución Política y en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y lo reglamentado en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015. - Cumplir con todos y cada uno de los documentos y requisitos exigidos en los Términos de Referencia presentes y con la normatividad vigente sobre la materia. - Los proponentes deben estudiar la información presentada en los presentes términos de la invitación y analizar las circunstancias y condiciones. La propuesta debe ser en consecuencia elaborada de acuerdo con los requerimientos técnicos, legales y económicos de los presentes términos de referencia.

	- Las propuestas se deben presentar en pesos colombianos. - Los precios deberán ser expresados en valores absolutos, sin decimales - Con la firma de la propuesta, los proponentes autorizan al Sena, realizar la consulta en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, en la Procuraduría General de la Nación sobre los antecedentes disciplinarios y en la Policía Nacional sobre antecedentes judiciales.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Son todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo, tales como: **Obligaciones Generales** **1.** Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes. **2.** Garantizar la ejecución del objeto del contrato en los plazos establecidos, cumpliendo las condiciones técnicas, financieras, económicas y jurídicas estipuladas en este estudio previo, en la Invitación pública en el pliego de condiciones electrónico, anexos, formatos y demás documento, de acuerdo con la propuesta aceptada por el SENA y el contrato. **3.** Permanecer a paz y salvo en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen. **4.** Dar cumplimiento con todas las obligaciones que se desprendan del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a las normas aplicables, presentando los documentos respectivos que acrediten todo lo anterior. **5.** El contratista se obliga a sostener los precios ofertados dentro de la ejecución del contrato. **6.** Constituir las garantías pactadas en el contrato, en el tiempo estipulado en el cronograma del proceso de contratación. **7.** Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este. **8.** Acatar las órdenes que le imparta la Entidad durante el desarrollo del contrato y de manera general, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales. **9.** Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato. **10.** Atender las instrucciones, observaciones, solicitudes, sugerencias y cambios que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar, durante el desarrollo del contrato. **11.** El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. **12.** Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate. **13.** Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir, guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder

patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.

14. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. comprometiéndose a repararla en forma inmediata.
15. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato.
16. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
17. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.
18. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

Obligaciones Específicas

1. Prestar el servicio de apoyo logístico, de acuerdo a los parámetros, especificaciones técnicas en los lugares, fechas y horas determinados para la actividad y los plazos establecidos con pleno cumplimiento de las especificaciones esenciales, las condiciones de eficiencia, oportunidad, calidad, económicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta, de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA previa autorización del Supervisor del contrato designado por el Subdirector de Centro.
2. Suministrar los alimentos cumpliendo con las condiciones sanitarias de manejo, preparación y servicio a los asistentes y en las condiciones de empaque, temperatura, presentación, cantidad, entre otras, que hayan sido pactadas con el supervisor del contrato, según especificaciones técnicas establecidas.
3. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.
4. Se deben suministrar los alimentos únicamente en el desarrollo del evento en los lugares establecidos y requeridos para la ejecución del contrato.
5. Suministrar los alimentos cumpliendo con las condiciones sanitarias de manejo, preparación y servicio a los asistentes y en las condiciones de empaque, temperatura, presentación, cantidad, entre otras, que hayan sido pactadas con el supervisor del contrato.
6. No entregar alimentos, alterados, falsificados, contaminados o adulterados.
7. Emplear personal idóneo directamente contratado y supervisado por el contratista debidamente capacitado, entrenado dotado con todos los elementos necesarios para realizar correcta y adecuadamente el servicio objeto de la contratación así mismo dotarlo con los elementos de protección personal, bioseguridad y seguridad necesarios para salvaguardar su vida y evitar cualquier riesgo que pueda presentarse.
8. Responsabilizarse de cualquier daño o perjuicio que por su culpa o la de su personal cause a la Entidad y/o terceras personas, comprometiéndose a repararla en forma inmediata.
9. Contar con la infraestructura y los elementos necesarios para la ejecución del objeto contractual.
10. Restituir a su costa los elementos, materiales, alimentos y demás que resulten defectuosos, de mala calidad o de especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas.
11. Cuando se desarrollen eventos el contratista deberá disponer de un sistema de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante la realización de este, que cumpla con el código de colores adoptado en la

Resolución 2184 de 2019 y según lo establecido en el Decreto 1077 de 2015 Capítulo 2. Sección2. Subsección 3, Artículo 2.3.2.2.2.3.36. Para lo cual, el contratista deberá entregar a la Entidad un informe con registro fotográfico de los contenedores dispuestos para el manejo integral de los residuos sólidos, acompañado del certificado de disposición final de residuos sólidos expedido por la empresa prestadora del servicio público de aseo.

12. Contar con la capacidad logística suficiente para ejecutar el contrato.
13. Los servicios objeto del presente proceso, deberán ser suministrados junto con toda la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos establecidos por la Entidad.
14. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
15. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

OBLIGACIONES SST:

16. Garantizar que el lugar donde se vaya a desarrollar el servicio tenga disponible los elementos básicos para atender una emergencia: botiquín, camillas, kit de inmovilizadores y a su vez, que se encuentren libres de obstáculos, visibles y de fácil acceso.
17. Garantizar que la salida de emergencia se encuentre disponible para uso de ella, ante cualquier eventualidad que llegará a presentarse durante el desarrollo del evento.
18. Garantizar durante el desarrollo de la actividad, iluminación y ventilación adecuada.
19. Garantizar condiciones de seguridad en el inmueble, tenientes a la prevención y control de accidentes.
20. Garantizar que los medios de accesos disponibles en el inmueble cuenten en todo momento con las condiciones de seguridad: terreno firme, nivelados, uniformes y con señalización, con el fin de prevenir accidentes.
21. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).
22. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal necesarios para garantizar la integridad del personal encargado de la ejecución del objeto contractual.
23. El contratista deberá garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria.
24. El contratista deberá reportar por escrito al supervisor del contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.
25. ambulancia se encuentren calibrados y en buen estado de funcionamiento; por lo anterior, al inicio del servicio, deberá presentar al Supervisor de Contrato, los certificados de calibración y mantenimiento de los equipos biomédicos que estén a bordo de la ambulancia.
26. El contratista deberá garantizar que la ambulancia cuente con los medicamentos, dispositivos médicos e insumos, de acuerdo con lo establecido en el marco legal.
27. El contratista deberá garantizar que el conductor que operen la ambulancia realice diariamente la inspección preoperacional, dejando registro de la actividad.
28. El Contratista deberá presentar al Supervisor del Contrato, inspección preoperacional de la ambulancia previo al inicio del servicio, firmada por un representante de la empresa y el conductor del automotor.
29. El contratista deberá cumplir con todas las medidas de seguridad vial de acuerdo con el marco legislativo del Plan Estratégico de Seguridad Vial: la Ley 1503 de 2011

Artículo 12. “Comportamiento y conductas seguras en la vía y se dictan otras disposiciones”, Ley 2050 de 2020 “Por medio de la cual se modifica y adiciona la ley 1503 de 2011 y se dictan otras disposiciones en seguridad vial y tránsito y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen, durante la prestación del servicio de ambulancia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento, en el momento en que lo considere conveniente.

30. El contratista se obliga a presentar a la Entidad, cuando lo requiera, el respectivo certificado de revisión tecno-mecánica y de gases de la ambulancia asignada, para la prestación del servicio, expedida por parte de un Servicentro autorizado por el Ministerio de Transporte. La Entidad, se reserva el derecho de efectuar o exigir revisiones en cualquier tiempo cuando las circunstancias así lo requieran. Esto para el servicio de ambulancia.

31. El contratista debe garantizar durante el servicio de alimentación, que el personal que manipule distribuya y transporte los alimentos cuente con: 1. Certificado de aptitud médica: Certificado de aptitud medica laboral luego de la realización de examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos. 2. Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación en manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la resolución 765 de 2010 o por la secretaria de salud departamental o municipal. Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la secretaria de salud del departamento o distrital y la solicitud de supervisión del curso respectivo al ente. 3. Formato de revisión diaria de operarios: la presentación del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.

32. El contratista debe diseñar junto con las autoridades competentes un Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencia, el cual deberá estar aprobado por la autoridad local. Por lo anterior, el contratista deberá presentar a la firma del acta de inicio el (los) plan de emergencias para eventos masivos debidamente aprobado por la autoridad local. Por otra parte, cada vez que se vayan a desarrollar eventos en donde se requiera contratar lugares externos a las instalaciones del SENA, el contratista debe garantizar que el lugar del evento cuente con: 1. Equipos de emergencias: Estos hacen referencia a los extintores, botiquines y camillas, necesarios para atender una emergencia, estos equipos deben ser suficientes según el área del lugar, encontrarse en buen estado y con fecha vigente. 2. Señalización de Seguridad: El lugar debe contar con plano de evacuación que indique la ubicación de los extintores, botiquines y camillas del lugar, al igual que el punto de encuentro. Contar con señalización de rutas de evacuación, salidas de emergencias y puntos de encuentro. 3. Personal de apoyo en caso de emergencias: Cuando se requiera realizar eventos en lugares externos, el contratista debe garantizar la disponibilidad de brigadistas con conocimientos en emergencias (Evacuación, manejo de extintores y Primeros Auxilios) con capacidad de activar el plan de emergencias y que conozca las rutas de evacuación del lugar. En caso de presentarse una emergencia esta persona debe tener los contactos con las entidades de apoyo del municipio como bomberos, defensa civil, cruz roja, policía, y demás organizamos de socorro. Lo anterior con el fin de estar preparados para una emergencia en caso de presentarse.

OBLIGACIONES AMBIENTALES:

33. El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.[AISV1]

34. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.[AISV2]

a) Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
b) Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.
c) Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato

35. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.

36. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.

37. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021

38. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

39. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

a. Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con la Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.

	b. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos. **40.** Cuando se desarrollen eventos el contratista deberá disponer de un sistema de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante la realización de este, que cumpla con el código de colores adoptado en la Resolución 2184 de 2019. Para lo cual, el contratista deberá entregar a la Entidad un informe con registro fotográfico de los contenedores dispuestos para el manejo integral de los residuos sólidos, acompañado del certificado de disposición final de residuos sólidos expedido por la empresa prestadora del servicio. **41.** Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. **42.** Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que en la medida de lo posible sean biodegradables.
FORMA DE PAGO	El SENA realizará **PAGOS PARCIALES** de la obligación sujeto a disponibilidad del PAC y previa presentación de los requisitos contemplados en el Formato GRF-F-088 Lista de Chequeo Documentos Requeridos para Registro de Obligaciones expedido por el SENA: 1) Factura electrónica de venta o documento equivalente, cumpliendo con todos los requisitos de Ley debidamente registrada y aprobada teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3-2012-000055 del 07 de abril y No. 3-2021-000182 del 28 de septiembre 2021. 2) Registro presupuestal del compromiso. 3) RUT con fecha de impresión o generación no mayor a 180 días. 4) En el caso de que la adquisición se haya efectuado a una persona natural, se remite soporte del pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto de cobro (planilla de seguridad social y recibo de pago). 5) Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el Revisor Fiscal o Representante Legal, para personas jurídicas (incluir tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios del R. Fiscal) en los términos del Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. 6) Certificación cuenta bancaria del beneficiario del pago no mayor a 30 días. 7) Certificación de recibo a satisfacción, firmada por el supervisor del contrato en la que conste que se ha cumplido a satisfacción con el objeto contractual. Si el contratista o proveedor es responsable de IVA, deberá facturar electrónicamente para lo cual deberá cumplir con los requisitos establecidos en la circular interna #3-2021-000055 del SENA “Lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por contratistas y proveedores” así: 1) Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. 2) diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo “correo” su dirección electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. 3) Diligenciar en la sección de la factura Notas u observaciones, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: #$36-02-00-041-952510; Contrato No. XXXX; correo del supervisor del contrato #$ 4) Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo “Correo”, el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co. dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente. 5) Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

	Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá constituir dos archivos: GESTION FINANCIERA Y FV y los deberá nombrar de la siguiente forma: 1. GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf (Archivo que debe contener los siguientes documentos y en el mismo orden: Registro presupuestal del compromiso, RUT, Certificación de pago de seguridad social (de acuerdo al tipo de persona natural o jurídica lo que aplique), certificación de cuenta bancaria, Formato GRF-F-087 denominado "Relación Entradas de Almacén para Pago de Contratos" y factura electrónica de venta o documento equivalente). 2. FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf (este archivo debe contener la factura electrónica en formato PDF y la representación gráfica de factura con validación de la DIAN) Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos. Tenga en cuenta que se entiende la titularidad y la aprobación del Contratista una vez suba el documento a la plataforma de SECOP II. Es necesario que el Contratista realice personalmente el cargue de los archivos siendo cuidadoso con la información registrada, además que se encuentre en el orden establecido y en formato PDF. Antes de cargar, confirmar y enviar el documento a la entidad, revise y valide la información consignada en los archivos. De cometerse un error se generan reprocesos y demoras en el trámite del pago. Cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II; en ese momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentar como soporte de la factura o documento equivalente. Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago. El Supervisor de Contrato, utilizando su usuario y contraseña, revisa los documentos que han sido enviados por los Contratistas por medio de SECOP II, este aprobará o rechazará la solicitud de pago enviada por el contratista; para esto tendrá en cuenta el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas en contrato o convenio, la idoneidad de los documentos enviados por el contratista y el cumplimiento de fechas. El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por todos los demás conceptos correspondiente a adquisición de bienes, obras y servicios, al Nominador una vez se cumpla el trámite correspondiente. Cargas Administrativas: El contratista asumirá el valor de la expedición de pólizas y demás gastos administrativos relacionados con la ejecución del contrato. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención; además las tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en la presente contratación.
ASPECTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	*En relación al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, todos los proponentes deben dar obligatorio cumplimiento al Diseño e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), según el decreto 1072 de 2015, que tiene por objeto definir las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST, que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.*

	Igualmente, deben dar cumplimiento a la Resolución 0312 de 2019 que aplica a los empleadores públicos y privados, a los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, a los trabajadores dependientes e independientes, a las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilian trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, a las empresas de servicios temporales, a los estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales y los trabajadores en misión; a las administradoras de riesgos laborales; a la Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las fuerzas militares, quienes deben implementar los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales. Para asegurar el cumplimiento de la normatividad colombiana Legal Vigente aplicable en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 de los requisitos mencionados, el cotizante deberá suministrar: -Certificado de la A.R.L no mayor a un año, donde conste que el contratista tiene documentado la autoevaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo con el número de trabajadores y nivel de riesgo. - CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, GCCON-F-065 (formato - 12) de la Entidad SENA, firmado por el represente legal o persona Natural, y Profesional con Licencia en Seguridad y Salud en Trabajo vigente y curso de 50 o su actualización de 20 horas en SG-SST (adjuntar Fotocopia de la cédula, licencia SST y certificado vigente del curso). Nota: El profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá ser acorde al perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019. En caso que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), pero si debe garantizar la cobertura al Sistema General de Riegos Laborales, de acuerdo al Decreto 1563 de 2016, por lo anterior deberá presentar el formulario de afiliación con sello de la Entidad y/o certificado de afiliación.
VALOR OFRECIDO	El cotizante deberá tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, tributos, constitución garantía única, suministros, transporte, operarios y demás gastos para el debido cumplimiento.
LUGAR DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS O SERVICIO	Instalaciones del Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila, ubicado en la Carrera 10 N° 11-22 de la ciudad de Garzón-Huila. **PARAGRAFO:** Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Garzón - Huila.
OBSERVACIONES	Constituye requisito necesario que la actividad principal de los oferentes sea relacionada directamente con el objeto de la presente contratación, que tengan experiencia certificada en la misma, instalaciones adecuadas cumpliendo la Ley y que cuenten con el personal idóneo, las herramientas y equipos requeridos para la ejecución de la contratación.
GARANTIAS A EXIGIR PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	Para la ejecución del contrato, será necesario constituir los siguientes amparos: **1) De cumplimiento:** Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, por el

	término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la aprobación de la garantía, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad. **2) Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. **3) Calidad del Servicio:** Equivalente al veinte (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la aprobación de la garantía. **4) Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

Garzón (H), 18 de marzo de 2024

Firmado digitalmente por CARLOS ANDRÉS JIMÉNEZ MOREA

CARLOS ANDRÉS JIMÉNEZ MOREA
Subdirector (E) Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila

Elaboró: Gabriela Castro Marin -Apoyo Técnico Contratación.

Revisó: Maria Angelica Rodriguez – Profesional G 02

Revisó aspectos jurídicos: Leidy Johanna Rojas Núñez –Abogada Contratista/Gestión Contractual

Revisó aspectos ambientales: Ayda Isabel Sanchez Vidarte – Dinamizadora Ambiental y Energética

Revisión aspectos SST: Melissa Lizeth Cuellar – Profesional SST Centro de Formación.