97-1040

Mitú

Director (E):
Carlos Arturo Lozano Vélez
Sena Regional Vaupés
AV 15 N 6 - 184 Barrio San José

Asunto: 97_9548_69 Contratar los Servicios de logística, organización, intervención y ejecución de actividades para mejorar el Clima Organizacional de funcionarios y contratistas del Centro Agropecuario y de Servicios Ambientales Jirijirimo del SENA Regional Vaupés Vigencia 2025.

Cordial saludo apreciado subdirector.

El SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA es una Entidad adscrita al Ministerio de Trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en el artículo 2 de la Ley 119 de 1994, es "*cumplir con la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país"*, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional.

El Decreto 249 de 2004, modificó la estructura interna del SENA y reorganizó las funciones de sus dependencias; el artículo 9° señala entre otras funciones de la Secretaría General la siguiente: "10. Ejecutar, coordinar y controlar los planes y programas institucionales para el desarrollo de los procesos de la gestión del talento humano al servicio de la *entidad"*

Adicionalmente el director general del SENA, a través de la Resolución N°. 01683 del 31 de agosto de 2012, en su Artículo 14° creó el grupo interno de trabajo *"Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo",* el cual tiene entre otras la siguiente función:

"ARTÍCULO 15°. - FUNCIONES. El Grupo Interno de Trabajo "Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo", tendrá las siguientes funciones:

Coordinar la expedición del Programa de Salud Ocupacional o Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, de la Dirección General y Direcciones Regionales, dentro de los plazos legales, generando además las directrices requeridas para su ejecución. (…)".

Que, para el debido cumplimiento de estas funciones en el marco de los objetivos y metas de la entidad, se tiene que el SENA es una entidad de orden Nacional con 33 Regionales, 117 Centros de Formación y la Dirección General. El SENA, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 2.2.10.7. del Decreto 1083 de 2015, que hace alusión a la necesidad de mantener niveles adecuados de calidad de vida laboral de los trabajadores a través de programas que permitan la satisfacción de sus necesidades para el desarrollo personal, profesional y organizacional y contemplando la obligatoriedad de *"medir el clima laboral",* por lo menos cada dos años, con el objetivo de satisfacer lo establecido en la norma citada, es necesario realizar la evaluación del mismo y así con el producto de dicha medición desarrollar planes de mejoramiento que permitan aumentar la calidad de vida de los servidores públicos y contratistas al interior del SENA.

Adicionalmente, adelantar la medición e intervención del clima laboral es una de las prioridades del eje SENA mentalmente saludable en el marco de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, inmersa en el sistema integrado de gestión de la entidad (SIGA), a través de la cual promueve ambientes de trabajo saludables, contribuyendo al logro de los objetivos institucionales, ésta se gestiona desde el Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual tiene cobertura sobre la totalidad de los servidores públicos y contratistas, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015, según lo indica el artículo 2.2.4.2.2.2. Parágrafo 1.

Por lo anterior descrito nace la necesidad de **Contratar los servicios de logística, organización, intervención y ejecución de actividades para mejorar el Clima Organizacional de funcionarios y contratistas del Centro Agropecuario y de Servicios Ambientales Jirijirimo del SENA Regional Vaupés Vigencia 2025.**

Teniendo en cuenta las siguientes especificaciones técnicas:

Clasificador de Bienes y Servicios

Segmentos	Familias	Clases	Producto	Nombre
86000000	86100000	86101800	86101810	Capacitación en habilidades personales
80000000	80110000	80111500	80111504	Formación o desarrollo laboral
93000000	93140000	93141700	93141701	Organizaciones de eventos culturales
95000000	95140000	95141700	95141707	Auditorio
50000000	50190000	50192700	50192701	Comidas combinadas frescas
50000000	50190000	50192500	50192501	Emparedados Frescos

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR

ITEMS	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD DE MEDIDA	DENOMINACION GENERAL DEL BIEN O SERVICIO	DENOMINACION Y/O DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO

1	1 TALLER	PERSONAS	TALLER COMUNICACIÓN EFECTIVA	Se programan charlas de psicoeducación en Lenguaje verbal, expresiones no verbales y cuidado de la voz: esta actividad será dirigida por un Terapeuta ocupacional y/o Psicólogo y/o Fonoaudiólogo, dirigido a lideres de grupos, áreas y procesos con el fin de fortalecer la comunicación asertiva y eficaz para mantener un clima laboral saludable donde se estimule las buenas relaciones interpersonales.
2	1 TALLER	PERSONAS	TALLER CUIDADO EMOCIONAL	Aportar y dirigir técnicas de cuidado emocional: Mindfulness, ventilación emocional, relajación guiada. Al final debe incluir una retroalimentación y reflexión frente al tema presentado. esta actividad será dirigida por un Terapeuta ocupacional y/o Psicólogo y/o.

3	1 TALLER	PERSONAS	TALLER FOMENTANDO LA COLABORACIÓN Y EL BIENESTAR EN EL TRABAJO	En el taller se deben abordar los temas relacionados con: Comunicación efectiva, el trabajo en equipo, la gestión del estrés y la resolución de conflictos. Esta actividad será dirigida por un Psicólogo especialista en Seguridad y salud en el Trabajo y/o, especialidades relacionadas con Gestión Humana y/u organizacional.
4	1	METROS CUADRADO	ESPACIO	Salón para eventos con capacidad para mínimo 40 personas por Taller, con aire acondicionado, buena iluminación, conexiones eléctricas en buen estado, conexión de internet wi-fi, silletería cómoda, suministro de papelería, fotocopias, materiales, ayudas audiovisuales, servicio de uso sanitarios y lavamanos, así como todos los insumos indispensables para la prestación del servicio. Estación de bebidas, incluyendo Café, Aromática, Agua, azúcar, en cada uno de los Talleres a desarrollarse.
5	120	UNIDAD	REFRIGERIO	Taller 1: incluya emparedado de jamón y queso, acompañado de jugo de fruta natural. Taller 2: Emparedado de carne desmechada y queso acompañado de jugo de fruta natural. Taller 3: Emparedado de pollo y queso acompañado de jugo de fruta natural.

6	120	UNIDAD	ALMUERZOS	Taller 1: Carne asada de 200 gr, porción de arroz blanco, ensalada de verduras, frijol, Tajadas de plátano maduro, sopa de verduras, acompañados de jugo de fruta natural. Taller 2: pollo asado, porción de arroz blanco, ensalada de verduras, espaguetis, papa cocida, sopa de plátano, acompañados de jugo de fruta natural. Taller 3: Porción de cachama frita, porción de arroz blanco, ensalada dulce, lentejas, patacón frito, sopa de pasta, acompañados de jugo de fruta natural.

NOTA: Previo a la ejecución de cada uno de los talleres, se debe haber socializado la metodología y contenido de la misma al supervisor del contrato y haber sido aprobadas por el mismo.

VALOR: $ 18.360.000
CDP: 2725
TIEMPO DE EJECUCION: 60 DIAS
DEPENDENCIA: 101009
RECURSOS: 10
POSICION DE GASTO: C-3603-1300-20-20305C-3603025-02

Lo anterior para que se realicen los trámites correspondientes para su adquisición.

Muchas gracias por la atención prestada y su valiosa colaboración.

Cordialmente,

MIGDALIA TRUJILLO MATAPI
Coordinadora Grupo Mixto

Proyectó: Hanie Johana Viafara Trujillo
Cargo: Líder de Higiene y seguridad Industrial-SST