PROCESO					
PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
FORMATO SOLICITUD DE CONTRATACIÓN BIENES, OBRAS O SERVICIOS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

FECHA DE LA SOLICITUD:	12/05/2025
NOMBRE DEL SOLICITANTE:	Luis Eduardo Enríquez Ordoñez – Lucero Natalia Coral Ceballos
CORREO ELECTRONICO Y NUMERO TELEFONICO:	lenriquez@sena.edu.co - lcoral@sena.edu.co
CARGO:	Profesional AgroSENA – Líder Producción de Centros – Promotora Regional CAMPESENA
UNIDAD DE CONTRATACIÓN:	Despacho Dirección Regional Nariño
PROYECTO:	FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA
DEPENDENCIA:	101090 SENA REGIONAL NARIÑO-DIRECCION REGIONAL -ACCIONES REGULARES -ECONOMIA POPULAR Y CAMPESINA
GRUPO:	
CDP Y RUBRO PTAL:	CDP 11925 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02

1. **OBJETO PRELIMINAR:**

Contratar el suministro de refrigerios y elementos logísticos para las actividades de conmemoración del Día del Campesino, en el Centro Internacional de Producción Limpia LOPE y el Centro Sur Colombiano de Logística Internacional de Ipiales, adscritos a la Regional Nariño.

2. **JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:**

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) reconoce la labor de las campesinas y campesinos, su aporte a la economía, la soberanía, autonomía y seguridad alimentaria, sus valores culturales y la

importancia de su participación en la vida social y política del país. Por ello, en el marco de la Ley 2223 del 30 de junio de 2022, la Entidad celebrará el Día del Campesino el domingo primero de junio de 2025, para lo cual se establecen los lineamientos que deben atender las direcciones regionales y centros de formación de todo el país para la programación y realización de las actividades de esta conmemoración.

El Día del Campesino fue establecido en 1965 por el gobierno de Guillermo León Valencia. Desde entonces, se ha utilizado como una oportunidad para reconocer la importancia del campesinado en el desarrollo económico, social y cultural de Colombia

Además, El Día del Campesino es una oportunidad para agradecer a los campesinos por su trabajo duro y su dedicación en la agricultura, la agricultura campesina, familiar y comunitaria es vital para la seguridad alimentaria en Colombia, produciendo más del 70% de los alimentos del país

El artículo 366 de la Constitución Política define que el bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado.

La Ley 119 de 1994, en su artículo 2, define la misión del SENA como “cumplir la función estatal de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando formación profesional integral para la incorporación y desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país”.

El SENA cuenta con 33 regionales a nivel nacional, entre ellas la Regional Nariño, que ofrece programas de formación técnica, tecnológica y complementaria para satisfacer las necesidades del mercado laboral local. Entre sus tres centros de formación se encuentran: Centro Sur Colombiano de Logística Internacional Nariño, Centro Internacional de Producción Limpia LOPE, Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica.

La cobertura del programa Sena Emprende Rural y la estrategia CampeSENA del Centro Regional Nariño se extiende a 64 municipios en 13 provincias de Nariño. Esto se realiza de acuerdo con un análisis de pertinencia que distribuye diferentes programas rurales específicos según su finalidad misional y origen presupuestal. Dentro de estos programas, se incluyen la formación complementaria y la asesoría en formulación de proyectos, asociatividad y fortalecimiento de unidades productivas en los componentes técnicos, administrativos y comerciales, la implementación de la estrategia CampeSENA, full popular, priorizando el acceso a mercados, incluyendo la realización de mercados campesinos.

El equipo de la estrategia CampeSENA contribuyen a estas orientaciones estratégicas, identificando y concertando la participación de unidades productivas representativas de las áreas rurales que puedan generar un impacto significativo en la aplicación de la estrategia de gestión de mercados campesinos.

La Dirección Administrativa y Financiera mediante Resolución 01-01295 de 7 de mayo de 2025 envió a la Regional Nariño recursos destinados a las actividades homenaje Día del Campesino por valor de VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($20.000.000)

Se considera que el monto presupuestal disponible es suficiente para llevar a cabo el evento, el cual contempla el suministro de refrigerios y la impresión de los certificados de competencia laboral que serán entregados a la población campesina beneficiaria.

Cabe resaltar que para la ejecución de la actividad se hará uso de la infraestructura con la que actualmente cuenta el SENA, lo cual permite optimizar los recursos disponibles, sin incurrir en gastos adicionales por concepto de alquiler o adecuación de espacios.

De esta manera, se garantiza una ejecución eficiente y responsable del presupuesto asignado para la conmemoración del Día del Campesino, en concordancia con los principios de economía y racionalidad del gasto público.

El SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje) celebra el Día de la Campesina y del Campesino, el primer domingo de junio, como lo establece la Ley 2223 de 2022. Esta celebración busca reconocer la labor de los campesinos que proveen alimentos y la importancia de la cultura campesina en Colombia. El SENA mediante su estrategia CampeSENA busca fortalecer la economía campesina y facilitar el acceso a programas de formación y apoyo del SENA.

La importancia de reconocer y valorar la labor del campesinado, quienes son fundamentales para la producción de alimentos y el desarrollo rural. El SENA celebra esta fecha para destacar la contribución del campesinado a la economía del país, promover su inclusión en los programas de formación y desarrollo, y generar conciencia sobre la necesidad de apoyar el sector rural.

La celebración del Día de la Campesina y del Campesino también busca destacar la importancia de la agricultura campesina y promover la innovación tecnológica en el campo, con el objetivo de aumentar la productividad y la competitividad del sector.

Esta fecha es una oportunidad para generar conciencia sobre la necesidad de apoyar al campesinado y promover el desarrollo rural sostenible, que implica preservar el medio ambiente y mejorar la calidad de vida de las comunidades rurales.

En resumen, la celebración del Día de la Campesina y del Campesino en SENA es una manifestación del compromiso de la institución con el desarrollo rural, la inclusión social y el fortalecimiento de la economía campesina.

3. CONDICIONES TECNICAS REQUERIDAS:

3.1 Códigos UNSPSC

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	[F] Servicios	90101603	Servicios de cáterin

2	[F] Servicios	90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
3	[F] Servicios	93141701	Organizaciones de eventos culturales
4	[F] Servicios	82121507	Impresión de papelería o formularios comerciales

UNSPSC: *Consultar código del elemento en link https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-Servicios*

3.2 Especificaciones técnicas por contratar

Los servicios requeridos para el contrato son los siguientes:

DÍA DEL CAMPESINO LUGAR: AUDITORIO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCIÓN LIMPIA LOPE (Calle 22#11E-05 Vía Oriente) EN PASTO DÍA 1 DE JUNIO DE 2025 HORA INICIAL: 8:30 AM HORA FINAL: 4:00 PM				
Ítem	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad**
1	90101603	**Refrigerio mañana.** El refrigerio para los participantes del evento deberá consistir en una bebida caliente a elección de los asistentes (café, chocolate o aromática), acompañada de una (1) empanada de pollo horneada, con un peso aproximado entre 100 y 150 gramos, e incluirá salsas de la casa. La entrega deberá realizarse en el lugar del evento a las 9:30 a.m. y la presentación de los alimentos deberá hacerse en recipientes distintos al icopor, preferiblemente en materiales biodegradables o ecológicos, garantizando condiciones de higiene y conservación adecuadas.	400	UN
2	90101603	**Refrigerio medio día**. Tamal tolimense, amarrado en la parte superior como sobre o bolsa de hoja de plátano Tradicional de 500 a 700 gramos y estará elaborado con masa de maíz precocido sazonada con aliños naturales (achiote, ajo, cebolla y comino de preferencia), rellena con una presa de pollo (no puede ser ala ni rabadilla) de 150 gr, carne de cerdo 120gr (pierna o lomo), carne de res gr (costilla o sobre barriga) papa en rodaja, zanahoria en rodajas,	400	UN

		arvejas, huevo entero cocido y guiso criollo. Empacado en la Caja T1 de papel o biodegradable, con una hoja de papel parafinado o biodegradable y una copa de ají de maní con tapa Cada unidad deberá entregarse acompañada de cubiertos desechables y servilleta. Bebida consistente en jugo en botella de 500 ml de sabores surtidos. Estos serán entregados a las 1 p.m. en el sitio del evento.		
3	82121507	**Certificados de Competencia Laboral:** Impresión de certificados de competencia laboral, en tamaño carta, en papel Kimberly de 220 gramos, con impresión a color por una cara. El diseño será suministrado por la entidad contratante.	40	UN
DÍA DEL CAMPESINO LUGAR: CENTRO SURCOLOMBIANO DE LOGÍSTICA INTERNACIONAL DE IPIALES (Carrera 7 No. 24 A – 48) DÍA 1 DE JUNIO DE 2025 HORA INICIAL: 8:30 AM HORA FINAL: 4:00 PM				
Ítem	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad**
4	90101603	**Refrigerio mañana.** El refrigerio para los participantes del evento deberá consistir en una bebida caliente a elección de los asistentes (café, chocolate o aromática), acompañada de una (1) empanada de pollo horneada, con un peso aproximado entre 100 y 150 gramos, e incluirá salsas de la casa. La entrega deberá realizarse en el lugar del evento a las 9:30 a.m. y la presentación de los alimentos deberá hacerse en recipientes distintos al icopor, preferiblemente en materiales biodegradables o ecológicos, garantizando condiciones de higiene y conservación adecuadas.	400	UN
5	90101603	**Refrigerio medio día**. Tamal tolimense, amarrado en la parte superior como sobre o bolsa de hoja de plátano Tradicional de 500 a 700 gramos y estará elaborado con masa de maíz precocido sazonada con aliños naturales (achiote, ajo, cebolla y comino de preferencia), rellena con una presa de pollo (no puede ser ala ni rabadilla) de 150 gr, carne de cerdo 120gr (pierna o lomo), carne de res gr (costilla o sobre	400	UN

		barriga) papa en rodaja, zanahoria en rodajas, arvejas, huevo entero cocido y guiso criollo. Empacado en la Caja T1 de papel o biodegradable, con una hoja de papel parafinado o biodegradable y una copa de ají de maní con tapa Cada unidad deberá entregarse acompañada de cubiertos desechables y servilleta. Bebida consistente en jugo en botella de 500 ml de sabores surtidos. Estos serán entregados a las 1 p.m. en el sitio del evento.		
6	82121507	**Certificados de Competencia Laboral:** Impresión de certificados de competencia laboral en tamaño carta, en papel Kimberly de 220 gramos, con impresión a color por una cara. El diseño será suministrado por la entidad contratante.	40	UN

3.3 Condiciones técnicas requeridas

a) Coordinar con el supervisor del contrato la programación y entrega de los refrigerios, asegurando su distribución en las fechas, lugares y horarios establecidos por la Entidad, en condiciones que garanticen la higiene, sanidad y seguridad alimentaria, hasta su recepción a satisfacción.
b) Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, relacionada con la calidad, manipulación, distribución o estado de los alimentos suministrados, cuando dicha reclamación sea atribuible al contratista.
c) Asumir el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de todo el personal vinculado a la ejecución del contrato, así como mantenerse al día en los aportes al sistema de seguridad social integral y en el cumplimiento de las obligaciones parafiscales, así como con las disposiciones en materia de seguridad y salud en el trabajo.
d) Informar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento de cualquier hecho o circunstancia que pueda afectar la debida ejecución del contrato o poner en riesgo los intereses de la Entidad.
e) Los refrigerios deberán garantizar frescura, calidad y cantidad suficiente, elaborados con materias primas frescas y dentro de su fecha de vencimiento, cumpliendo con las condiciones establecidas en la Resolución 2474 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. La preparación de los refrigerios deberá efectuarse en la ciudad donde se desarrolle cada evento, garantizando condiciones adecuadas de higiene, inocuidad y consistencia del producto. Para tal fin, el proveedor deberá remitir a la entidad contratante la información relacionada con los contratos que celebre con terceros para la ejecución del objeto contractual, cuando a ello hubiere lugar. Asimismo, al inicio del contrato, deberá informar

por escrito al supervisor designado, el nombre y la dirección de los lugares en los cuales se llevará a cabo la preparación de los refrigerios.

f) En caso de presentarse una intoxicación alimentaria atribuible al consumo de los alimentos suministrados, el contratista asumirá la totalidad de la responsabilidad civil que se derive de dicha situación.
g) El proveedor deberá realizar la impresión de los certificados conforme a las especificaciones técnicas establecidas, respetando el diseño suministrado por la entidad y garantizando calidad en la impresión a color en tamaño carta. Deberá entregar la totalidad del material en perfecto estado, sin manchas, dobleces o imperfecciones, dentro del plazo y en el lugar definidos por la entidad contratante.
h) Garantizar la sostenibilidad de los precios ofertados durante toda la vigencia del contrato, sin que en ningún momento se facturen valores superiores a los presentados en la propuesta.
i) El contratista deberá utilizar exclusivamente elementos de presentación distintos al icopor y, en lo posible, biodegradables, tales como bandejas, vasos y empaques que cumplan con normas de sostenibilidad y bioseguridad. Se debe incluir tenedor y servilleta empacados higiénicamente.
j) Asumir el transporte, cargue, descargue y entrega de los refrigerios. El riesgo y propiedad de los productos será del contratista hasta la entrega total a satisfacción en el lugar indicado por el SENA.
k) Cumplir con las demás obligaciones previstas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, en lo que resulte aplicable al objeto del contrato.

4. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

4.1 Obligaciones generales del contratista

a) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
b) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
c) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
d) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
e) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
f) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
g) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
h) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar

obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**

i) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
j) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
k) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
l) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
m) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
n) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.
o) Informar al SENA, dentro del día hábil siguiente, la existencia de una inhabilidad o incompatibilidad sobreviniente.
p) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

4.2 Obligaciones específicas del contratista

a) Entregar y servir los alimentos en el día, hora, lugar o lugares, modo, calidad, salubridad y cantidades solicitadas por la Entidad, y que están descritas en las especificaciones técnicas exigidas.
b) El personal que realice las preparaciones deberá estar capacitado en manipulación de alimentos y contar con certificado vigente.
c) Preparar los alimentos en un lugar adecuado que cumpla con todas las condiciones de higiene y aseo requeridas.
d) Garantizar que los ingredientes utilizados para la preparación de los alimentos sean de excelente calidad, se encuentren en tiempo prudente de consumo, por lo que deben ser preparados en cada una de las ciudades de ejecución del contrato y estar debidamente servidos, cumpliendo con los requerimientos y registros sanitarios, de acuerdo con las especificaciones establecidas por la normatividad legal vigente.
e) Asegurar el uso de los elementos de protección personal y de bioseguridad durante la preparación y distribución de los alimentos.
f) Los refrigerios deben contar con todas las características del producto fresco, como son olor, sabor, color y consistencia.

g) El proveedor deberá realizar la impresión de los certificados conforme a las especificaciones técnicas establecidas, respetando el diseño suministrado por la entidad y garantizando calidad en la impresión a color en tamaño carta. Deberá entregar la totalidad del material en perfecto estado, sin manchas, dobleces o imperfecciones, dentro del plazo y en el lugar definidos por la entidad contratante.
h) Ofertar la totalidad de los ítems y/o servicios requeridos, en las cantidades, unidades y medidas requeridas por la Entidad.
i) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se impartan por parte del supervisor del contrato.
j) Cumplir con los horarios y programación establecida para cada evento por parte del supervisor del contrato.
k) Presentar al supervisor del contrato los soportes de ejecución, al final de cada actividad, incluyendo los soportes respectivos.
l) Cumplir a cabalidad el objeto contractual, atendiendo los requerimientos de apoyo logístico definidos para ello.
m) Ejecutar el objeto contractual dentro del plazo estipulado, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras determinadas por la Entidad.

4.3 Criterios de Seguridad y Salud en el Trabajo y Criterios Ambientales

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para contratar la realización de eventos						
Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental			X	
Se priorizará la adquisición y uso de materiales y productos que sean reciclables, biodegradables o reutilizables, y que provengan de fuentes	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental	X			

sostenibles y certificadas. Queda prohibida la compra y uso de materiales de un solo uso, plásticos no reciclables y cualquier insumo que no contribuya al cumplimiento de la misión institucional y a la minimización del impacto ambiental.						
Se seleccionarán proveedores que demuestren un compromiso con la sostenibilidad y la gestión adecuada de residuos, preferentemente aquellos que ofrezcan soluciones innovadoras para la reducción de residuos en eventos. Los proveedores deberán presentar evidencia de sus prácticas sostenibles, tales como certificaciones ambientales, políticas de reducción de residuos, y un plan de manejo de residuos específico para cada evento.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental			X	
Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor o plástico y que en la medida de lo posible sean biodegradables.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental	X			

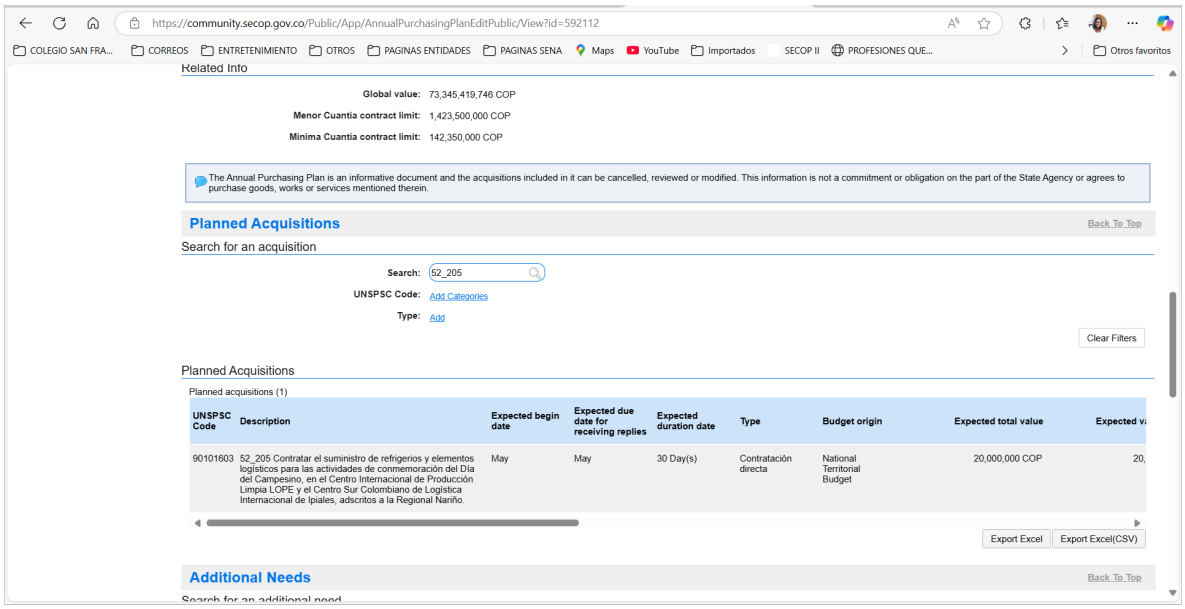
Para la preparación y expendio de alimentos en eventos: Allegar una declaración juramentada expedida por el proveedor en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	X			
Abstenerse de utilizar productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental	X			
Requisitos transversales para el prestador de los servicios						
Opción 1: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **Opción 2:** 1. Certificado de	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo			X	

implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo con la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%						
Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el *Parágrafo 2*. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo	X			

Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.						
Garantizar el cumplimiento del Decreto 3888 de 2007, cuando se presten servicios para eventos de afluencia masiva de público debe garantizar su idoneidad, capacitación y experiencia. Para ello, deben demostrar su disponibilidad de personal, infraestructura, elementos y equipos adecuados	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo			X	
Presentar un plan de emergencias específico del lugar donde se realice el evento	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo			X	
Garantizar la divulgación y socialización de rutas de evacuación y elementos para atención de emergencias a los asistentes del lugar donde se desarrolla el evento.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo			X	
Si el evento cuenta con transporte: Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la Resolución 40595 de 2022	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo			X	

y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.						
INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN EN SST: Asistir o realizar la inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, esta información será verificada con el listado de asistencia (para el caso de asistir de forma presencial) o formulario de participación, cuando el contratista (desarrolle la actividad en línea o de forma virtual)	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			

5. ¿SE ENCUENTRA INCLUIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES 2023?: SI: _X_ NO:



6. **MARQUE CON UNA X EL TIPO DE CONTRATO A CELEBRAR:**

☐COMPRAVENTA
☐SUMINISTRO
☒SERVICIOS
☐MANTENIMIENTO
☐ADECUACIONES
☐OBRA
☐OTRO ¿Cuál?

7. **PLAZO DE EJECUCIÓN:**

El plazo de ejecución contractual será de un (1) mes contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución de la aceptación de la oferta (entiéndase registro presupuestal y aprobación de la garantía única).

8. **PRESUPUESTO ASIGNADO:**

VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($20.000.000)

9. **CDP:**

CDP 1125 de 9 de mayo de 2025

10. **OBSERVACIONES:**

NO APLICA

11. **CERTIFICACIÓN ALMACÉN:**

NO APLICA

12. **SOLICITANTE**



Firmado digitalmente por Luis Eduardo Enríquez Ordoñez
Fecha: 2025.05.29 12:23:30 -05'00'

Luis Eduardo Enriquez Ordoñez
Coordinador Misional Regional

13. APROBACIÓN:



Bernardo Arturo Chamorro Guevara
Director(E) Regional Nariño

Proyectó: Lucero Natalia Coral Ceballos - Cargo: Promotora Regional CampeSENA