ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Identificación necesidades de operador logistico, vigencia 2026			
CIUDAD Y FECHA: 17 de marzo 2026		**HORA INICIO: 02:00 pm**	**HORA FIN: 03:00 pm**
LUGAR Y/O ENLACE: **Subdirección de centro**		**DIRECCIÓN / REGIONAL VALLE / CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Socialización presupuesto asignado para servicios de operador logístico para desarrollo de actividades de bienestar al aprendiz para el Centro de Diseño Tecnológico Industrial 2. Revisión Necesidades de servicios de operador logístico para comunidad educativa CDTI			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Identificar, analizar y sustentar la necesidad institucional de contratar un operador logístico que apoye la planeación, organización y ejecución de las actividades contempladas en el Plan de Bienestar al Aprendiz del Centro de Formación, definiendo los requerimientos técnicos, operativos y administrativos necesarios para garantizar el desarrollo oportuno, eficiente y de calidad de las estrategias orientadas al bienestar integral de los aprendices.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
Se inicia la reunión con el objetivo de identificar las necesidades de servicios de operador logístico para el desarrollo de actividades del PNIBA del centro de formación, de conformidad con el presupuesto asignado para la vigencia 2026. En primer lugar, se realiza la presentación del presupuesto asignado mediante Certificado Presupuestal No 4426 para la vigencia 2026, por valor de ciento setenta y cinco millones noventa mil quinientos pesos **($175.090.500)**, el cual tiene como descripción: **"BIENESTAR APRENDICES: CONTRATAR POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS ACTIVIDADES DEL PNIBA DENTRO DEL CENTRO DE FORMACIÓN DURANTE TODA LA VIGENCIA DE 2026."**.			

Posteriormente, se analiza la necesidad de contratación de servicio de operador logístico para comunidad educativa Centro de Diseño Tecnológico Industrial, mediante la cual se les solicitó definir la modalidad de contratación como prestación de servicios de mínima cuantía, dado el rubro asignado.

El Centro de Formación, en el marco del Plan de Bienestar al Aprendiz y en concordancia con los lineamientos institucionales del SENA, desarrolla acciones orientadas a promover la permanencia, el bienestar integral, la formación en valores, la salud mental, la actividad física, la cultura y la convivencia de los aprendices, como parte fundamental del proceso de Formación Profesional Integral.

Para el cumplimiento de estos objetivos, se programan diversas actividades de carácter formativo, recreativo, cultural, deportivo y psicosocial, que requieren de una adecuada planeación logística, incluyendo la disposición de recursos humanos, técnicos y materiales para su correcta ejecución.

En este sentido, se hace necesario contar con un operador logístico que garantice la organización integral de dichas actividades, permitiendo su desarrollo en condiciones de calidad, oportunidad, seguridad y cobertura, asegurando la participación efectiva de la comunidad educativa.

Adicionalmente, el Centro de Formación no cuenta con la capacidad operativa, logística ni el personal suficiente para asumir directamente la ejecución de estas actividades en todos sus componentes, por lo cual se requiere adelantar un proceso de contratación que permita satisfacer esta necesidad de manera eficiente y conforme a los principios de la función administrativa.

La contratación de un operador logístico contribuye a mitigar riesgos asociados a la desorganización de eventos, baja cobertura, incumplimiento de cronogramas, deficiencias en la prestación de servicios complementarios y afectaciones en la experiencia de los aprendices, garantizando así el cumplimiento de las metas del Plan de Bienestar al Aprendiz.

Objeto a contratar

Contratar los servicios de un operador logístico para la planeación, organización, coordinación y ejecución de las actividades contempladas en el Plan de Bienestar al Aprendiz del Centro de Formación, garantizando la provisión de los recursos humanos, técnicos, logísticos y

operativos requeridos para el desarrollo de estas, en condiciones de calidad, oportunidad y cumplimiento de la normatividad vigente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ITEM	ACTIVIDAD	PRODUCTO O CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA
1	INTEGRACIÓN FESTIVAL DE VERANO: CONMEMORACIÓN DÍA DEL APRENDIZ a realizarse en el SENA Centro de formación sede Pondaje Calle 72K #26J-97 en el mes de JUNIO	Alquiler Carpa grande, un (1) módulo de 6mt x 12mt con capacidad mínima de instalación a 6mt de alto. El proveedor deberá garantizar la instalación de la carpa, contar con personal idóneo entrenado y certificado para trabajo en alturas, EPP, andamios certificados y un profesional de SST que supervise la instalación y desmonte.	1	UN
		Alquiler Tarima de 6mt x 8mt (6 de fondo por 8 de ancho) con instalación a altura de 1 metro (mínimo), debe estar vestida a los costados. La instalación de la tarima debe realizarse con EPP	1	UN
		Gaseosa personal 330 ml (1600 para jornada diurna 11am, 400 para jornada nocturna 7pm)	2000	UN
		Cajas de lechona de 400 gr por porción, incluye arepa pequeña, tenedor y servilleta en empaque ecológico NO ICOPOR de acuerdo con normas ambientales institucionales a entregar en dos jornadas: diurna (1600 cajas), nocturna (400 cajas) a través de vales. Incluyendo 2000 vales (los vales deben ser entregados al SENA mínimo dos a tres días antes de la actividad)	2000	UN
		Alquiler de carpa para puntos de entrega de de lechona y bebida, (El proveedor debe garantizar los tablones para la entrega, los utensilios de cocina, bascula y personal suficiente (minimo 4 personas por punto de entrega (carpa)) para la manipulación, distribución y entrega de los alimentos a ofrecer en cada jornada garantizando el gramaje de cada caja 400 gr) entregar en dos jornadas: diurna (1600 cajas), nocturna (400 cajas)	2	UN
		Equipo de sonido y amplificación de 12000 watts de potencia. 12 monitores de piso, consola de 32 canales, rap con procesos de sonido, micrófonos profesionales shure inalámbricos, 4 bajos dobles 4 trapezoidales dobles para medios y brillos, portátil pianas - 8 cabinas doble 15" 4 bajos dobles 18" 2 bajos sencillos 18" Iluminación: 12 parled de 3, 4 metalares, luces dj scam (tipo cabeza móvil) 8 refractores 200wats led blanca general	1	UN
		Alquieler Sillas sin brazos sin vestir (El proveedor debe entregar las sillas limpias e instaladas, en el lugar indicado por el centro de formación)	500	UN

ITEM	ACTIVIDAD	PRODUCTO O CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA
1	INTEGRACIÓN FESTIVAL DE VERANO: CONMEMORACIÓN DÍA DEL APRENDIZ a realizarse en el SENA Centro de formación sede Pondaje Calle 72K #26J-97 en el mes de JUNIO	Servicios de un DJ - 9 horas en total: 7 horas para la jornada diurna y 2 horas para la jornada nocturna	1	UN
		Animador - 9 horas en total: 7 horas para la jornada diurna y 2 horas para la jornada nocturna	1	UN
		Contratación del servicio para alquilar y organizar diez (10) estaciones físicas tipo feria, que contengan actividades tales como: retos físicos y deportivos, juegos autóctonos, juegos que promuevan el trabajo en equipo, agilidad mental y liderazgo, actividades de música y baile, maquillaje artístico, entre otros. El operador logístico deberá disponer de diez (10) estaciones físicas, con sus respectivas herramientas de juego, estructuras armables, inflables, mesas, carpas o stands, y demás elementos necesarios para el desarrollo de cada actividad. En cada estación, el operador deberá garantizar la presencia de personal de logística y recreación idóneo, encargado de orientar, dinamizar y acompañar la participación de los asistentes. Las estaciones no tendrán una medida estándar; cada una podrá variar de acuerdo con su dinámica, con dimensiones aproximadas desde 2 x 2 metros hasta 10 x 10 metros o superiores, según la actividad propuesta. Para efectos de evaluación y aprobación por parte de la entidad, el proponente deberá presentar un portafolio que incluya mínimo quince (15) estaciones lúdicas, recreativas y/o deportivas disponibles, entre las cuales la entidad seleccionará las diez (10) estaciones a implementar, de acuerdo con la pertinencia, el espacio disponible y los objetivos de la actividad. El Centro de Formación no dispone de estaciones físicas, por lo cual todas deberán ser suministradas, instaladas, operadas y desmontadas por el operador logístico. La actividad se desarrollará en jornada diurna.	1	UN
		Estación de crispetas servidas en bolsas de papel de 25 gramos. Incluyendo 1600 vales para entrega aldon de azucar y crispetas (los vales deben ser entregados al SENA mínimo dos a tres días antes de la actividad)	1600	UN
		Papayera minimo 5 personas para brindar bienvenida al evento (9:00am a 10:00am)	1	UN
		Estación de algodones de azúcar para la entrega de 1600 unidades	1600	UN
		Bolsas de agua de 330 cc para los dos eventos (jornada diurna, jornada nocturna)	1500	UN
2	PARTICIPACIÓN FESTIVAL CULTURAL REGIONAL	Refrigerio: (Gaseosa 330 ml y Pastel hojaldrado: Peso: 125gr Sabores: pollo, cordero, jamón y queso, hawaiano en empaque individual - bolsa papel)	100	UN
		Almuerzo: 1 proteína ASADA 200 gr (pollo, cerdo o res), 150 gr Arroz, Acompañante 50 gr (papa ó plátano), Principio 100 gr, Ensalada tropical 100gr, Postre frio artesanal 150 gr (no industrializado ni empacado) y Jugo de fruta natural 330 ml	20	UN
		Alquiler de 1 vestuario de gala y 1 de popular para hombre (Para 2 eventos: fase regional y fase nacional) y el alquiler de 1 vestuarios de gala y 1 de popular para mujer (Para 2 eventos: fase regional y fase nacional), Para la modalidad de canto	8	UN

ITEM	ACTIVIDAD	PRODUCTO O CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA
2	PARTICIPACIÓN FESTIVAL CULTURAL REGIONAL	Alquiler de vestuario para la modalidad de baile se requiere el alquiler de 8 vestuarios. (Para 2 eventos: fase regional y fase nacional)	16	UN
		Alquiler de vestuario para la modalidad de teatro se requiere el alquiler de 8 vestuarios. (Para 2 eventos: fase regional y fase nacional)	16	UN
3	TALLERES DE FORTALECIMIENTO HABILIDADES BLANDAS - a realizarse en el Centro de formación sede Pondaje Calle 72K #26J-97 y sede Salomia Calle 52 #2bis - 15	Refrigerio: (Gaseosa 330 ml y Pastel hojaldrado: Peso: 125gr Sabores: pollo, cordero, jamón y queso, hawaiano). Entrega 100 - 150 mensuales hasta agotar existencia	1500	UN
		Almuerzo: 1 proteína ASADA 200 gr (pollo, cerdo o res), 150 gr Arroz, Acompañante 50 gr (papa ó plátano), Principio 100 gr, Ensalada tropical o fresca 100gr, Postre frio artesanal 150 gr (no industrializado ni empacado) y Jugo de fruta natural 330 ml	210	UN
4	PNIBA - Talleres vivencial liderazgo – 80 participantes por evento a relizarse Julio, Septiembre y octubre (la actividad se realiza entre semana, NO FINES DE SEMANA)	Auditorio: Alquiler de Auditorio espacioso Tipo conferencia, con aire acondicionado (sitio / entradas) con capacidad para 100 personas con 80 sillas, dotado de Equipo de sonido y amplificación, micrófono, equipos audiovisuales (Video Beam), wifi, mobiliario, acorde con las características del auditorio. Detalle: se esperan 80 asistentes por taller. Instalación estación de café, aromática y dispensador de agua fria, apoyo para manejo de ayudas audiovisuales. El sitio debe contar con el espacio para servida de los almuerzos, tipo cafetería o buffet de manera agil.	3	UN
		Centro recreativo: Alquiler e ingreso a sitio recreativo con canchas deportivas (futbol y voleibol) y piscina HABILITADA (con servicio de salvavidas durante todo el evento) habilitadas, ubicado en el perímetro urbano. El evento se realizara entre semana NO FIN DE SEMANA. El sitio debe contar con acceso para personas con movilidad reducida. Para efectos de evaluación y aprobación por parte de la entidad, el proponente deberá presentar mínimo cuatro (4) opciones de centros recreativos disponibles, indicando ubicación, capacidad, características técnicas, registro fotográfico y condiciones del servicio. La entidad seleccionará el lugar más adecuado de acuerdo con criterios de calidad, accesibilidad, ubicación y pertinencia para el desarrollo de la actividad.	3	UN
		Transporte terrestre a El servicio de transporte terrestre requerido es bus con capacidad de 36 personas, modelo 2019 – en adelante. Se debe garantizar transporte Centro de formación – lugar recreativo salida 7:00am y regreso centro recreativo al centro de formación a las 4:00pm. El vehículo y conductor debe tener la documentación al día, incluido seguro particular. Se debe garantizar que el vehiculo ingrese al sitio del evento para llegada y salida de los aprendices de forma segura.	6	UN
		Refrigerio AM: 150 gr arroz, 100 gr huevos revueltos, café con leche 250 ml y pan 60 gr, acompañado de mantequilla y mermelada sachet individual de 14gr c/u servidos en caliente en la mañana	240	UN

ITEM	ACTIVIDAD	PRODUCTO O CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA
4	PNIBA - Talleres vivencial liderazgo – 80 participantes por evento a relizarse Julio, Septiembre y octubre (la actividad se realiza entre semana, NO FINES DE SEMANA)	Almuerzo: 1 proteína ASADA 200 gr (pollo, cerdo o res), 150 gr Arroz, Acompañante 50 gr (papa ó plátano), Principio 100 gr, Ensalada tropical 100gr, Postre frio artesanal 150 gr (no industrializado ni empacado) y Jugo de fruta natural 330 ml. Teniendo en cuenta que el servicio se prestará en tres (3) eventos en fechas diferentes, el operador logístico deberá garantizar la variación completa del menú en cada evento, lo cual implica que no se podrá repetir la proteína principal, ni la combinación de acompañamientos, ensalada, postre y bebida. Para tal efecto, el proponente deberá presentar, para aprobación de la entidad, mínimo tres (3) propuestas de menú diferenciadas, especificando cada uno de sus componentes, las cuales deberán cumplir con las cantidades y condiciones establecidas en el presente requerimiento.	240	UN
		Refrigerio PM Opcion 1: 2 empanadas de carne o pollo (120 gr cada una) acompañado de 14 gr aji casero y 340 gr champus valluno Opcion 2: (Gaseosa 330 ml y Pastel hojaldrado empacado de manera individual Peso: 125gr Sabores: pollo, cordero, jamón y queso, hawaiano).	240	UN
5	BIENVENIDA DE LA NAVIDAD a realizarse en el Centro de formación sede Pondaje Calle 72K #26J-97 y sede Salomia Calle 52 #2bis - 15 en el mes de DICIEMBRE	Plato navideño: compuesto por 150 gr de natilla fresca, 1 buñuelo de 60gr aprox, 80 gr de manjar blanco empacado de forma individual, 2 galletas navideñas 60 gr aprox. Incluir cubierto y servilletas. Los alimentos deben entregarse en empaques desechables biodegradables, que mantengan la temperatura adecuada y la frescura del producto. La entrega de alimentos que no cumplan con las especificaciones establecidas será causal de no conformidad en el servicio y podrá afectar el cumplimiento del contrato	1200	UN
		Pliego Papel pesebre (papel roca verde)	10	UN
		Pliego fondo pesebre	10	UN
		Guirnalda verde navidad por 8 metros	4	UN
		Caja de luces led navideñas de colores por 10 mts cada una	2	UN
		Grupo Papayera para Intervención musical. Grupo integrado por mínimo 5 personas. Jornada diurna sede pondaje, sede salomia y jornada nocturna 6:30pm	3	UN
6	CONMEMORACIÓN AFROCOLOMBIANIDAD - Mayo	Grupo folclorico de musica y baile. Grupo de bailarines de musica folclorica y musicos en vivo: marimba, tambora, cununos, guasa y cantadoras. Jornada diurna sede pondaje, sede salomia y jornada nocturna 6:30pm. Presentaciones de 1 hora cada una.	3	UN
7	DESFILE DE VALORES EN EL CDTI PONDAJE - a realizarse en el Centro de formación sede Pondaje Calle 72K #26J-97en el mes de OCTUBRE	Tablones vestidos para jurados 75cm x 180 cm	2	UN
		Tarima 8mt x 8mt, con altura minima de la tarima desde el piso de 1mt. Vestida Y con acceso de escaleras a los costados derecho e izquierdo	1	UN
		Sillas sin brazos sin vestir por evento (El proveedor debe entregar las sillas limpias e instaladas, de acuerdo con la solicitud del centro de formación)	300	UN
		Bolsas con agua de 330 cc	600	UN
		Refrigerio: (Gaseosa 330 ML y Pastel hojaldrado: Peso: 125gr Sabores: pollo, cordero, jamón y queso, hawaiano)	400	UN

ITEM	ACTIVIDAD	PRODUCTO O CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA
8	RECONOCIMIENTO TALENTOS CDTI 2026: NOVIEMBRE – A REALIZARSE ENTRE SEMANA NO FIN DE SEMANA 9:00AM a 2:00pm	Alquiler de auditorio tipo conferencia con capacidad para 200 personas sentadas en mesas, en ambiente cerrado con aire acondicionado, adecuado en iluminación y ventilación, dotado de sistema de sonido y amplificación, mínimo dos micrófonos, atril, equipos audiovisuales (Video Beam) y mobiliario acorde con el evento; el espacio deberá contar con tarima principal de mínimo 3 x 5 metros y altura mínima de 60 cm, con acceso mediante rampa o escaleras por ambos lados, para ubicación de mesa principal y desfile de aprendices. El auditorio deberá disponer de espacio suficiente que garantice condiciones óptimas de comodidad, circulación y evacuación, evitando la sobreocupación, para lo cual deberá contemplar pasillos principales con un ancho mínimo de 1,50 metros y pasillos secundarios entre mesas de mínimo 1,00 metro, así como una distribución del mobiliario que permita el libre desplazamiento de los asistentes y acceso fluido a la tarima, zonas de servicio y salidas de emergencia. El servicio deberá prestarse en jornada de 9:00 a.m. a 2:00 p.m. e incluir meseros, samovares, vajilla, cristalería, cubiertos, servilletas de tela, estación permanente de café, aromática y agua, y soporte técnico durante todo el evento. Adicionalmente, el proponente deberá presentar mínimo cuatro (4) opciones de lugares diferentes dentro de la ciudad donde se realizará el evento, que cumplan integralmente con las condiciones exigidas, indicando nombre, dirección, capacidad, descripción del espacio y registro fotográfico actualizado, con el fin de que la entidad seleccione la alternativa más adecuada; el incumplimiento de este requisito podrá dar lugar al rechazo de la propuesta.	1	UN
		Ramo floral: Arreglo Floral confeccionado sobre una base de Madera con flores frescas seleccionadas (minimo incluir docena de rosas). El arreglo deberá medir 80 cm alto x 100 cm ancho. Las flores deben estar frescas, sin manchas, marchitamiento ni daños.	1	UN
		Almuerzo servido a la mesa, compuesto por dos (2) proteínas preparadas sin fritura: una (1) proteína de carne de res o cerdo de 150 gramos y una (1) proteína de pollo de 120 gramos; acompañado de 100 gramos de ensalada especial, 120 gramos de arroz, 80 gramos de carbohidrato (puré de papa u opción equivalente), postre frío individual artesanal de 120 gramos (no industrializado ni empacado) y bebida de 330 ml correspondiente a jugo natural de frutas, sin conservantes. El proponente deberá presentar mínimo tres (3) opciones de menú para aprobación de la entidad y, una vez seleccionado el menú, deberá suministrar dos (2) muestras físicas del menú elegido para validación previa por parte de la entidad, sin costo adicional.	200	UN
		Impresión de certificados en papel tipo propalcote de alta calidad, color blanco o marfil, tamaño carta (21,59 x 27,94 cm), con gramaje entre 200 y 250 g/m². Impresión a color en alta resolución (láser o inyección de tinta profesional), garantizando nitidez y excelente acabado. El diseño sera suministrado por la entidad incorporar acabados especiales (efecto tornasol, barniz UV, laminado o similares) que aseguren una presentación elegante y de alta calidad, evitando impresiones básicas o de baja definición.	250	UN

ITEM	ACTIVIDAD	PRODUCTO O CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA
8	RECONOCIMIENTO TALENTOS CDTI 2026: NOVIEMBRE – A REALIZARSE ENTRE SEMANA NO FIN DE SEMANA 9:00AM a 2:00pm	Tablones vestidos con mantel y sobremantel en colores institucionales	28	UN
		Aquiler Sillas sin brazos vestidas o tipo Tiffany	200	UN
		Presentación musical o cultural (el proveedor presentará dos propuestas con y sin sonido) incluidos videos de los artistas. 1 hora	1	UN
		Arreglos florales redondos elaborados con flores frescas naturales, que incluyan como mínimo media docena de rosas combinadas con otras especies florales. Deberán tener un diámetro aproximado de 50 cm, con diseño armónico, volumetría equilibrada y colores a elección de la entidad. Las flores deberán estar en óptimo estado de frescura, sin marchitamiento ni daños, garantizando una presentación estética y elegante acorde con el evento.	26	UN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES:

El contratista deberá cumplir con las siguientes obligaciones durante la ejecución del contrato:

1. Calidad e idoneidad del servicio
   - Garantizar que todos los servicios prestados sean de **excelente calidad**, cumpliendo con las **especificaciones técnicas mínimas** exigidas por la Entidad y las normas legales vigentes aplicables a cada tipo de servicio (alimentación, transporte, logística, etc.).
2. Cumplimiento de horarios y lugares establecidos
   - Prestar los servicios en las **fechas, horarios y lugares** previamente acordados con la Entidad, asegurando la **puntualidad** y la **disponibilidad logística necesaria** para el desarrollo de cada actividad.
3. Personal operativo y de apoyo
   - Contar con personal capacitado, **debidamente carnetizado**, con documentación laboral al día y disponible para interactuar y coordinar con el personal asignado por el SENA para la supervisión de las actividades.
   - Asignar el personal necesario para la **instalación y desinstalación de escenarios**, manejo de equipos, entrega de alimentos, orientación logística y demás actividades requeridas.
4. Apoyo integral a las actividades
   - Colaborar activamente en la **organización, ejecución y acompañamiento** de todas las actividades previstas en el Plan de Bienestar, tales como jornadas recreativas, eventos culturales, actividades deportivas, talleres, reconocimientos, entre otros.
5. Alimentación
   - Garantizar la entrega de **alimentos frescos, de buena calidad**, sin signos de alteración o descomposición, cumpliendo con las normas sanitarias

establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del INVIMA y demás disposiciones aplicables.
    - Entregar los alimentos conforme al gramaje y requerimientos establecidos por el supervisor del contrato.
    - Asegurar una adecuada manipulación, transporte y almacenamiento de los alimentos, conservando su integridad y condiciones óptimas para el consumo.
    - En caso de detectarse alimentos en mal estado (olor, color, textura o sabor anormal, presencia de moho, etc.), se considerará no conforme el servicio y el contratista deberá asumir la responsabilidad, reponer de inmediato el producto afectado y garantizar la calidad en futuras entregas.
6. Infraestructura y espacios
    - Asegurar que los espacios físicos utilizados para el desarrollo de las actividades cumplan con las condiciones adecuadas de bioseguridad, seguridad, accesibilidad y comodidad, minimizando riesgos para los participantes.
7. Presentación de la propuesta
    - La propuesta económica deberá presentarse de manera detallada y discriminada, indicando el valor unitario de cada actividad, incluyendo todos los costos asociados.
8. Cumplimiento de tiempos y entregas
    - Cumplir con los plazos y tiempos establecidos por el supervisor del contrato para la entrega de productos y/o ejecución de servicios, tales como instalación de equipos, disposición de transporte, entrega de alimentación, adecuación de espacios, etc.
9. Impuestos y variaciones en precios
    - El SENA no reconocerá ajustes, incrementos ni valores adicionales que el proponente no haya incluido en su propuesta por error, omisión u olvido.
10. Atención de requerimientos específicos
    - Acatar las instrucciones y requerimientos adicionales que surjan por parte del supervisor del contrato, relacionados con la naturaleza de las actividades y necesidades logísticas del centro de formación.
11. Flexibilidad y capacidad de respuesta
    - Atender cualquier situación imprevista relacionada con los servicios contratados de forma ágil, oportuna y eficaz, garantizando la continuidad y el buen desarrollo de las actividades.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Cumplimiento del objeto contractual

Ejecutar el objeto del contrato dentro de los plazos establecidos, cumpliendo con las condiciones técnicas, financieras, jurídicas, económicas y de calidad previstas en los estudios

previos, la Invitación Pública, la aceptación de oferta y demás documentos que integran el contrato estatal.

2. Gestión logística integral

Coordinar y ejecutar todos los aspectos logísticos necesarios para el desarrollo de eventos institucionales definidos por el SENA, garantizando el cumplimiento de fechas, horarios, locaciones, requerimientos técnicos y demás condiciones establecidas.

3. Suministro de elementos y servicios de calidad

Proveer todos los bienes y servicios requeridos con óptimos estándares de calidad, conforme a las especificaciones técnicas definidas por la Entidad.

4. Personal operativo

Contar con personal capacitado, debidamente identificado y uniformado, disponible durante todo el desarrollo de los eventos, incluyendo supervisores logísticos, auxiliares de campo y demás roles necesarios.

5. Cumplimiento normativo y contractual

Dar cumplimiento a todas las obligaciones legales vigentes, así como a las estipuladas en el contrato, incluyendo normas laborales, tributarias, civiles y comerciales.

6. Restricción presupuestal

No exceder bajo ninguna circunstancia el valor total del contrato. Cualquier erogación adicional será asumida por el contratista.

7. Aceptación de directrices institucionales

Acatar los procedimientos administrativos y operativos que determine el Centro de Diseño Tecnológico Industrial – SENA Regional Valle para la ejecución del contrato.

8. Calidad, eficiencia y oportunidad

Ejecutar el objeto contractual con altos niveles de eficiencia, oportunidad y calidad, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el SENA.

9. Seguimiento y supervisión

Acatar las instrucciones impartidas por el Supervisor del contrato designado por el SENA, durante toda la ejecución del mismo.

10. Alimentación preparada

Suministrar alimentos en óptimas condiciones de frescura, higiene, presentación y temperatura, siguiendo lo estipulado en el menú aprobado por la Entidad y cumpliendo la Resolución 2674 de 2013 del INVIMA y demás normas aplicables en materia de manipulación de alimentos.

11. Reemplazo inmediato de alimentos no conformes

Reponer de forma inmediata cualquier alimento entregado en mal estado, con signos de descomposición, hongos, mal olor o alteraciones visibles.

12. Comunicación permanente

Mantener canales de comunicación abiertos y eficaces con el supervisor del contrato, para la coordinación de actividades, solución de novedades y entrega de evidencias de cumplimiento.

13. Facturación oportuna

Presentar de manera oportuna las facturas para su trámite de pago, respetando los precios establecidos en la oferta presentada.

14. Seguridad social

Cumplir con todas las obligaciones derivadas del Sistema General de Seguridad Social en salud, pensiones y riesgos laborales para su personal, en calidad de cotizante o empleador, según corresponda.

15. Reemplazo de elementos defectuosos

Reemplazar, dentro del día hábil siguiente a la notificación, cualquier elemento entregado que no cumpla con las especificaciones técnicas exigidas o presente defectos, de acuerdo con la solicitud del supervisor del contrato.

16. Condiciones físicas y presentación

Asegurar que todos los elementos suministrados se entreguen en excelentes condiciones físicas y de presentación, sin deterioro, daños o alteraciones.

17. Otras obligaciones inherentes

Atender todas las demás obligaciones que se deriven del objeto contractual y que resulten necesarias para el correcto desarrollo del mismo.

OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1) Para la preparación y expendio de alimentos en eventos: Allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

2) 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.

3) 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 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

4) Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.

Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

5) Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con el Programa de prevención y protección contra caídas de alturas de acuerdo con los requerimientos de la normatividad vigente (SI APLICA)

6) Coordinador de Trabajo Seguro en Alturas: Hoja de Vida con soportes del profesional, con experiencia certificada mínima de un año relacionada con trabajo en alturas, certificación en la norma de competencia laboral vigente para trabajo seguro en alturas, capacitación en el nivel de coordinador de trabajo en alturas. (SI APLICA)

7) Listado de trabajadores que desarrollen actividades de trabajo en alturas, con su respectivo Certificado vigente de trabajo en alturas avanzado y reentrenamiento acorde a requerimientos de la normatividad vigente. (SI APLICA).

OBLIGACIONES AMBIENTALES DEL CONTRATISTA

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ENTREGABLE
Presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias: a.) manejo de los residuos, b.) uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos).	Cronograma de capacitaciones
Presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal	Listados de asistencia
Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento. Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables Blanco: Aprovechables Blanco: Tapitas plásticas Negro: No aprovechables Rojas: Residuos Peligrosos	Informe con registro fotográfico, donde se evidencia los recipientes a utilizados en el evento
Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Certificado

Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022	Sistema de Gestión Ambiental
El proveedor deberá demostrar compromiso con la sostenibilidad y la gestión adecuada de residuos, preferentemente aquellos que ofrezcan soluciones innovadoras para la reducción de residuos en eventos	Evidencia de prácticas sostenibles, tales como certificaciones ambientales, políticas de reducción de residuos, y un plan de manejo de residuos específico para cada evento.
Abstenerse de utilizar productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad.	Informe fotográfico donde se evidencia el uso adecuado del plástico de un solo uso
Implementar estrategias que permitan prevenir la perdida y desperdicio de alimento	Informe con estrategia implementado

En este sentido, y considerando que se debe adelantar un único trámite administrativo conforme a la modalidad seleccionada, se determina la viabilidad de adelantar el proceso contractual para prestación de servicios de operador logístico para el Centro de Diseño Tecnológico Industrial sede pondaje ubicado en la calle 72K# 26J-97 Barrio El Pondaje y sede Salomia ubicada en la calle 52 #2bis - 15.

Con base en esta decisión, se procede a definir el plazo de contratación del servicio por 10 meses para la vigencia 2026.

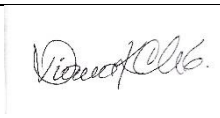
Finalmente, se deja constancia de que la información recopilada en la presente reunión servirá como insumo para la estructuración y adelanto del respectivo proceso contractual, de conformidad con la normatividad vigente y el presupuesto asignado.

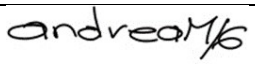
CONCLUSIONES

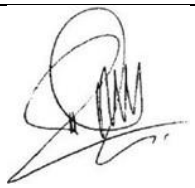
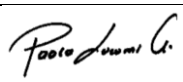
De acuerdo con el análisis realizado durante la reunión, se concluye que existe la necesidad de contratar prestación de servicios de operador logístico para el Centro de Diseño Tecnológico Industrial.

Así mismo, se determinó que se cuenta con Certificado Presupuestal No 4426 para la vigencia 2026, por valor de ciento setenta y cinco millones noventa mil quinientos pesos **($175.090.500)**, el cual tiene como descripción: **"BIENESTAR APRENDICES: CONTRATAR POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS ACTIVIDADES DEL PNIBA DENTRO DEL CENTRO DE FORMACIÓN DURANTE TODA LA VIGENCIA DE 2026."**.

En consecuencia, se establece la procedencia de adelantar el respectivo proceso contractual para contratar prestación de servicios de zona protegida para el Centro de Diseño Tecnológico Industrial, como insumo para la estructuración de los estudios previos y demás documentos requeridos

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Remitir acta a profesional apoyo a la contratación Jonathan Saa para iniciar proceso de contratación	**19/03/2026**	**Diana Karolina Chacon**	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Nestor Vladimir Espitia	**Coordinador Misional**	**X**		
Andrea Manzano	**Líder SST**	**X**		

Diana Karolina Chacón	**Líder Bienestar al Aprendiz**	**X**		
Ricardo Morales	**Profesional Arte/cultura – bienestar al aprendiz**	**X**		
Paola Lucumi	**Lider gestión ambiental**	**x**		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS