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:	09/03/2026
NOMBRE DEL SOLICITANTE:	Edmundo Bayardo Arteaga Grijalba – Diana Cristina Fuertes Torres
CORREO ELECTRONICO Y NUMERO TELEFONICO:	earteaga@sena.edu.co – dfuertes@sena.edu.co
CARGO:	Coordinador Agencia Pública de Empleo – Profesional G04 Emprendimiento
UNIDAD DE CONTRATACIÓN:	Despacho Dirección Regional Nariño
PROYECTO:	
DEPENDENCIA:	
GRUPO:	
CDP Y RUBRO PTAL:	CDP 11526 de 10 de marzo de 2026

1. **OBJETO PRELIMINAR:**

Contratación de Servicios de apoyo logístico requeridos para la ejecución de las Ruedas de Intercambio “Sembradores de Paz”, Encuentros Empresariales de la Agencia Pública de Empleo (APE) Regional Nariño y Encuentros de economía popular y campesina de Emprendimiento a desarrollarse por el SENA Regional Nariño en el marco del fortalecimiento del desarrollo empresarial y el emprendimiento en el departamento de Nariño, para la vigencia 2026.

2. **JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:**

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es un establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independiente, y autonomía administrativa; adscrito al Ministerio del Trabajo de Colombia, que según la ley 119 de 1994 tiene a su cargo por mandato legal, formar y capacitar a la población colombiana, desarrollar políticas de apoyo y fomento de empresas del conocimiento y generación de empleo; para lo que, a la

fecha, lleva implementando programas basados en las necesidades de los distintos sectores de la población nacional.

Por lo anterior, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, con las acciones que desarrolla para el cumplimiento de sus funciones como Entidad líder de formación para el trabajo, encaminadas a garantizar la estrategia y la operación, mediante el diseño e implementación de habilidades, objetivos, actividades, indicadores y productos que permiten alcanzar la MEGA META, busca de manera primordial, aportar a la generación de ingresos, a la productividad de las empresas y a incidir positivamente en el desarrollo de las regiones. En ese contexto el compromiso ha sido el focalizar esfuerzos y recursos para posicionar al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, como la entidad líder a nivel latinoamericana en temas de formación para el trabajo y emprendimiento, entre otras.

Es así como, el artículo 24 del Decreto 249 de 2004 señala las funciones que deben desarrollar las Direcciones Regionales, dentro de las cuales se encuentra: Asegurar que las políticas, objetivos, estrategias, planes, programas, normas y procedimientos adoptados por la entidad se cumplan, para garantizar el cumplimiento de la misión del SENA. Para ello, desde el Programa de Atención a Víctimas del Conflicto Armado, se fomenta la cultura del emprendimiento para la población víctima adelantando estrategias a nivel de orientación, formación y emprendimiento para este tipo de población; además, gestiona eventos comerciales que buscan promocionar las capacidades, habilidades, productos, servicios y oportunidades para la generación de ingresos a través de muestras comerciales en lugares estratégicos impactando en el nivel de ventas y, también en la generación de alianzas comerciales con clientes objetivo y potenciales de las unidades productivas creadas por la población víctima de la violencia.

A nivel nacional, se considera el CONPES 4031 del 2021, cuyo objetivo es optimizar el acceso de las víctimas del conflicto armado a las medidas de prevención, protección, atención, asistencia y reparación, respondiendo a las nuevas realidades según el marco constitucional del Sistema Integral de Verdad, Justicia, Reparación y Garantías de no Repetición (SIVJRNR). Para ello, se incluyen acciones orientadas a prevenir nuevos afectados a la vida, la seguridad personal, la libertad y la integridad de las víctimas del conflicto armado, y a mitigar los efectos que generan en la población afectada; mejorar sus condiciones socioeconómicas, en especial de las víctimas de desplazamiento forzado; contribuir a la reparación de las víctimas por daños causados en el conflicto armado, y dar soluciones a los retos que aún persisten. Según el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, uno de los objetivos del gobierno es convertirse en una potencia mundial en calidad de vida promoviendo el emprendimiento y la cultura de innovación y gestión de empresas. Esto se logrará brindando las habilidades y los conocimientos necesarios para que los emprendedores inicien y administren negocios exitosos.

Con base en lo anterior, el apoyo a las unidades productivas de la población víctima se ha convertido en un foco de mayor atención, optimismo y esperanza para diferentes agentes sociales, pasando de brindar formación, acompañamiento en la formación y creación de un plan de negocios, pasa a ser hoy un soporte más integral y sinérgico, que involucra a actores como gobierno local, regional y nacional, quienes implementan las políticas públicas socioeconómicas y de emprendimiento como factor natural en sus agendas, de tal manera que se brinden las condiciones necesarias para que el emprendimiento sea tema de práctica real investigando y formando a la población víctima, con el fin de incentivar en los primeros pasos para hacer empresa a través de diversos programas, planes, proyectos y mecanismos como son las Ruedas de intercambio denominadas "Sembradores de Paz".

La realización de las Ruedas de Intercambio “Sembradores de Paz” permite el intercambio y la comunicación personal con los clientes, reúnen a un público diverso y motivado lo cual potencializa la imagen de las unidades productivas participantes, desde la difusión y promoción de los productos y servicios que ofrecen las Unidades Productivas convocadas y organizadas por el Programa de Atención a Víctimas del Conflicto Armado, así desde la creación de vínculos comerciales y empresariales para alcanzar un mayor reconocimiento. A través de la feria comercial se promueve el contacto entre empresarios, instituciones y organizaciones que desean establecer vínculos ya sea para realizar negocios o para crear alianzas estratégicas entre oferentes y demandantes, convirtiéndose en una plataforma útil para aquellas empresas que desean ingresar a nuevos mercados; además, a través de este tipo de eventos muchos empresarios, han logrado expandir, concretar o iniciar un negocio.

La implementación de la Rueda de Intercambio “Sembradores de Paz” a realizarse simultáneamente en las 32 regionales dirigida exclusivamente a la población víctima cuenta con las siguientes etapas de acuerdo con los lineamientos nacionales:

- Articular gestión con las Coordinaciones de Emprendimiento para identificar la población víctima que ha sido beneficiada con recursos Fondo Emprender, además, de articulación externa para seleccionar emprendimiento o empresas de población víctima de la violencia que participen de Sembradores de Paz.
- Identificar emprendedores víctimas del conflicto armado interno, que cumplan con los criterios establecidos en la Ley 2421 de 2024, y así mismo, que se encuentren incluidos en el Registro Único de Víctimas.
- Identificar espacios con importante proyección comercial para realizar la feria con el fin de lograr importante impacto en la gestión de ventas el día del evento.
- Programar actividades tipo ruedas de negocio presenciales o virtuales según oportunidades que brinden las dinámicas sectoriales de cada región y, programar agendas culturales a desarrollarse en el marco Sembradores de Paz.

- Aplicar, por medio de las tecnologías de la información y comunicación, el formato de diagnóstico a las unidades productivas con perfil para participar de la feria, con el fin de fortalecer las capacidades de los emprendedores en temas sobre liderazgo, marketing digital, técnicas de negociación, cómo cerrar ventas, promoción de servicios, aspectos operativos para capacidad de velocidad y respuesta.
- A efectos de llevar a cabo el fortalecimiento de las capacidades señaladas en los puntos previos, articular con los centros de desarrollo empresarial espacios de capacitación presencial o virtual.
- Acompañar al emprendedor en la fase de alistamiento que le faciliten las oportunidades de venta durante la jornada Sembradores de Paz.
- Diseñar y activar una estrategia de convocatoria regional para identificar e invitar actores estratégicos (compradores, empresas ancla, entidades del ecosistema productivo) que participen como compradores en las ruedas de negocio.
- Establecer una metodología de agendamiento y cruce de intereses comerciales para la rueda de negocio, que permita planificar previamente los encuentros entre emprendedores y posibles compradores
- El o los responsables internos de la realización de Sembradores de Paz deben participar en los seguimientos programados desde la Dirección General, para presentar los avances logrados, buenas prácticas, entre otros aspectos.

Así mismo, La Agencia Pública de Empleo, es una dependencia de la Dirección de Empleo y Trabajo del SENA, y tiene entre otras funciones, facilitar el cruce entre la oferta y la demanda del mercado laboral colombiano y orientar las acciones de formación de la Entidad, constituyéndose en un modelo de servicio público, gratuito, indiscriminado y transparente que facilita el contacto organizado entre los buscadores de empleo y las empresas que requieren talento humano. Dentro de los servicios que ofrece la APE a empresas se encuentran entre otras las siguientes:

- Capacitación en manejo de la aplicación web para la publicación de vacantes.
- Seguimiento a los procesos de intermediación laboral de la empresa.
- Remisión a Formación para recalificación y cualificación de personal a través de cursos cortos.
- Acceso a las oficinas de la Agencia Pública de Empleo del SENA para talleres y procesos de preselección.
- Convocatorias especiales para perfiles de difícil colocación y procesos de formación cerrada o dual.
- Ferias y micro ferias de empleo en las regionales del país para generar oportunidades a la población.
- Elaboración y difusión de piezas de comunicación sobre convocatorias a través de e-mail, página web y otros canales del SENA.

Para cumplir con los indicadores y metas establecidas anualmente se implementan estrategias, que en temas relacionados con el sector productivo; la estrategia que más acerca a las empresas con la Agencia Pública de Empleo son los encuentros empresariales, espacios que permiten la divulgación del portafolio de la APE a nuevas empresas además de fidelizar las que ya se encuentran vinculadas con los servicios de intermediación laboral.

Teniendo en cuenta lo anterior, la APE Regional Nariño, considera oportuno realizar un encuentro empresarial con el propósito principal de ofertar el portafolio de servicios de la APE a nuevas empresas y brindar a su vez, información sobre temas de impacto como apoyo al sector productivo en su necesidad de fortalecer los nuevos conocimientos para sus organizaciones, que conlleva a su vez a analizar su talento humano y abrir la oportunidad de promover nuevas vacantes.

Adicionalmente y teniendo en cuenta que, la APE realiza cada año ferias de empleo institucionales como son la Expoempleo SENA Mujer, Feria de servicios Afrocolombianidad, Feria de Emprendimiento población Víctima, Expoempleo Egresado SENA, Expoempleo SENA Joven y la Feria Expoempleo SENA, así como la participación en eventos de los diferentes sectores tanto públicos como privados, se considera necesaria la adquisición de insumos que apoyen el correcto desarrollo de los eventos.

En relación con lo anteriormente expuesto, con la realización de las Ruedas de Intercambio para Población Víctima del Conflicto Armado en Tumaco e Ipiales y los Encuentros Empresariales, se dará cumplimiento a los lineamientos para la operación de los proyectos y programas de la Agencia Pública de Empleo para la vigencia 2026.
Además, las actividades propuestas se encuentran en el plan anual de adquisiciones 2026 de la Regional Nariño.

La Dirección de Empleo y Trabajo articula su operación con el PLAN ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL 2023−2026 SENA “Sembrando el Cambio por la inclusión, la sostenibilidad y la seguridad humana”, en plena concordancia con la política pública y los postulados consignados en el plan nacional de desarrollo, ha planteado en su mapa estratégico como uno de sus objetivos: “Potenciar el desarrollo sostenible de los territorios por medio del fortalecimiento de las actividades productivas de la población, las empresas, agremiaciones, asociaciones, cooperativas y demás organizaciones, aportando a la transformación productiva del país el cual se concretara mediante la iniciativa estratégica I12 Diseñar e implementar acciones para el fortalecimiento de la calidad y pertinencia de emprendimiento, alineándose a los Objetivos del Desarrollo Sostenible, específicamente el No 8: Trabajo decente y crecimiento económico, en la meta 8.3 “Promover políticas orientadas al desarrollo que apoyen las actividades productivas, la creación de puestos de

trabajo decentes, el emprendimiento, la creatividad y la innovación, y fomentar la formalización y el crecimiento de las microempresas y las pequeñas y medianas empresas, incluso mediante el acceso a servicios financieros".

El fomento a la cultura del emprendimiento y el empresarismo promueve acciones para la identificación, fortalecimiento y desarrollo de habilidades que permiten pensar, crear y transformar personas e ideas de negocio en empresarios o empresas que, apalanquen el crecimiento económico y productivo del país, de la mano de actores internos y externos del ecosistema de innovación y emprendimiento, se trabaja en pro de la generación de nuevas estrategias y conceptos, que hacen del emprendimiento SENA un programa integrado con la realidad socio política actual. Para el 2026 se desarrollarán actividades que permitan facilitar las estrategias de comercialización (ferias, mercados campesinos, ruedas de negocio entre otras), intercambio de experiencias (bootcamps, casos de éxito), con un principal énfasis en el componente asociativo, campesino y de la economía popular con base en el cronograma y planes de trabajo establecido por la Coordinación Nacional de Emprendimiento para la vigencia 2026.

De acuerdo con los lineamientos para las actividades de fomento vigencia 2026, emitidos por parte de la Coordinación Nacional de Emprendimiento deben realizarse dos actividades de fomento.

Las actividades de fomento son acciones estratégicas de la Coordinación Nacional de Emprendimiento orientadas a fortalecer las capacidades productivas, organizativas y comerciales de las iniciativas productivas atendidas por la Ruta Emprendedora del SENA, promoviendo su sostenibilidad, el acceso a mercados y la generación de conexiones de valor en los territorios.

Estas actividades priorizan principalmente a la población de la Economía Campesina y Popular, incluyendo unidades productivas individuales y asociativas, especialmente aquellas en proceso de creación, puesta en marcha o fortalecimiento empresarial, incluyendo beneficiarios de Fondo Emprender.

Se establece la necesidad de realizar dos actividades, una de ellas es de Fortalecimiento de capacidades e intercambio de experiencias asociativas, la cual tiene como objetivo el intercambio de conocimientos entre pares (organizaciones que comparten experiencias reales desde su práctica productiva), fomentando su apropiación en las organizaciones (cooperativas, asociaciones) atendidas desde los servicios de Emprendimiento con especial énfasis en aquellas que se encuentran en el proceso de puesta en marcha con Fondo Emprender. La actividad se compone de tres etapas, permitiendo que distintas asociaciones compartan aprendizajes de manera ordenada, útil y replicable.

Es importante realizar en esta actividad un Consumo de la Experiencia Exitosa: Esta etapa se desarrolla bajo la Metodología de Aprendizaje Basado en Casos de Éxito, que tiene como objetivo identificar las temáticas de éxito de una organización (caso exitoso), que puedan ser replicados o adaptados por los grupos asociativos atendidos por el programa de Emprendimiento. Esta actividad cuenta con los siguientes elementos clave: Objetivos específicos: Conocer cómo funciona una experiencia asociativa exitosa en su propio contexto.

Adicionalmente, según los lineamientos de Emprendimiento debe llevarse a cabo un Encuentro de Economía Popular y Campesina (enfoque Mercados Campesinos): Es una actividad desarrollada desde la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional de Emprendimiento, ejecutada por las 33 Regionales, que tiene como objetivo fortalecer las capacidades comerciales y la conexión efectiva con mercados, compradores y fuentes de financiación, promoviendo la generación de ingresos y la sostenibilidad de las iniciativas productivas de las Economías Campesina y Popular, atendidas por la Ruta Emprendedora SENA. Los Encuentros de Economía Popular y Campesina deberán tener al menos dos (2) de los siguientes componentes:

Muestra comercial: Exhibición de productos y servicios.

Ruedas de negocio: Espacio diseñado para que los emprendedores de las iniciativas productivas individuales y asociativas de la Economía Campesina y Popular puedan tener citas de negocios con empresas locales, regionales y nacionales, así como con entidades públicas, con el objeto de generar acuerdos y compras comerciales, con cierre en el momento y potenciales.

Rueda financiera: Espacio diseñado para conectar a los emprendedores de las iniciativas productivas individuales y asociativas de la Economía Campesina y Popular con entidades financieras, fondos de inversión, entidades del Gobierno Nacional, Departamental y Municipal, entre otros, con el fin de obtener recursos su sostenibilidad y escalabilidad.

Charlas inspiradoras: Espacio diseñado para que los emprendedores de las iniciativas productivas individuales y asociativas de la Economía Campesina y Popular o conferencistas invitados, expongan al público en general su experiencia exitosa en la implementación de acciones que aportan a las siguientes temáticas: Asociatividad, Habilidades Blandas, Educación Financiera, Seguridad Alimentaria, Fomento de la innovación entre otras relevantes. Las charlas tienen como propósito la difusión de conocimientos con un alto componente práctico, que puedan ser apropiados por los beneficiarios y público general, para ser aplicados en sus contextos productivos.

En consecuencia, la Dirección del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Nariño requiere Contratar la organización y logística general, para los siguientes eventos de las dependencias:

DEPENDENCIA	EVENTO Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	JUSTIFICACIÓN
Agencia Pública de Empleo, Regional Nariño.	Encuentros empresariales en las ciudades de Pasto e Ipiales Recursos asignados para la realización de Ferias y Encuentros Empresariales	La Agencia Pública de Empleo (APE), Regional Nariño, considera necesario y oportuno realizar un Encuentro Empresarial en la ciudades de Pasto e Ipiales, con nuevas empresas y con las que se viene articulando esfuerzos para la generación de empleo en el departamento de Nariño, con el propósito principal de ofertar el portafolio de servicios de la APE, y brindar a su vez, información relevante sobre incentivos económicos para la creación de nuevos empleos formales y la exposición de unos temas de vanguardia para la gestión de sus organizaciones.
Programa de Atención a victimas	Ruedas de intercambio “Sembradores de Paz 2026” Recursos para la realización de las dos (2) ruedas de intercambio nacionales, presenciales y simultáneas "Sembradores de Paz" así: primera jornada en el mes de mayo y la segunda realizarse en el mes de junio.	La realización de la Rueda de intercambio “Sembradores de Paz 2026" permitirá la difusión y promoción de los productos y servicios que ofrecen las Unidades Productivas convocadas por el Programa de Atención a víctimas del Conflicto Armado, y la creación de espacios de intercambio y relaciones empresariales con potenciales clientes y aliados estratégicos.

Emprendimiento	Un (1) taller de Fortalecimiento de capacidades e intercambio de experiencias asociativas y un (1) Encuentro de Economía Popular y Campesina. Contratación actividades de divulgación y fomento Servicio de gestión para el emprendimiento y contratación actividades de divulgación y fomento del servicio de gestión para el emprendimiento en la población de la economía popular Asignación de recursos para la contratación de actividades de divulgación y fomento del servicio de asesoría técnica para la generación, implementación de iniciativas productivas y fortalecimiento empresarial	Estas actividades priorizan principalmente a la población de la Economía Campesina y Popular, incluyendo unidades productivas individuales y asociativas, especialmente aquellas en proceso de creación, puesta en marcha o fortalecimiento empresarial, incluyendo beneficiarios de Fondo Emprender.

3. CONDICIONES TECNICAS REQUERIDAS:

3.1 Código Estándar de Productos y Servicios de NACIONES UNIDAS (UNSPSC).

El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	[F] Servicios	90101602	Servicios de carpa para fiestas
2	[F] Servicios	90151802	Servicios de organización o gestión de ferias
3	[F] Servicios	90101603	Servicios de catering
4	[E] Productos de Uso Final	55121804	Insignia o portacredenciales
5	[F] Servicios	78111803	Transporte de pasajeros por carretera
6	[F] Servicios	90111503	Posadas de alojamiento y desayuno
7	[F] Servicios	78101801	Servicios de transporte por carretera en el área local
8		80141902	Eventos de reuniones
9		86101705	Formación administrativa

10		55121705	Rótulos autoadhesivos
11		60101600	Certificados o diplomas educativos
12		55121700	Señalización

3.2 Especificaciones técnicas del bien o servicio a contratar

3.2.1 Servicios por contratar

ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE						
RUEDA DE INTERCAMBIO "SEMBRADORES DE PAZ 2026" MUNICIPIO DE IPIALES FERIA MES MAYO HORARIO: 9:00 AM A 3:00 PM. LUGAR: CENTRO COMERCIAL GRAN PLAZA IPIALES						
Ítem	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad de Medida**	**Valor Unitario Estimado**	**Valor total estimado**
1	90101602	Servicio de alquiler de carpas blancas (sin logotipos ni publicidad), en condiciones óptimas de higiene y buen estado, con dimensiones de 2 m x 2 m. El servicio incluye alquiler, transporte, instalación, montaje, cargue y descargue. Las carpas deberán estar completamente instaladas a las 4:00 p.m. día anterior al evento, en el lugar asignado para el evento, el cual se llevará a cabo el mes de mayo, de 8:00 a.m. a 4:00 p.m. Se debe garantizar su custodia adecuada mediante vigilancia hasta el desmontaje. Las adecuaciones deben garantizar la conectividad eléctrica de acuerdo con los requerimientos y necesidades de las unidades productivas, tanto para 110V como para 220V.	40	UN		
2	90151802	Alquiler y montaje de mesas cuadradas de plástico color blanco, de 80 cm x 80 cm x 72 cm. Incluye transporte, cargue, descargue e instalación de mesas para la acomodación de las unidades productivas. Cada mesa debe contar con mantel color verde institucional del SENA. El montaje debe realizarse en el lugar designado para el evento el mes de mayo, a las 7:00 a.m.	100	UN		
3	90151802	Alquiler y montaje de sillas blancas con espaldar y sin brazos. Incluye transporte, cargue, descargue e instalación de sillas para la	150	UN		

		acomodación de las unidades productiva. El montaje debe realizarse en el lugar designado para el evento el mes de mayo, a las 7:00 a.m.				
4	90151802	Alquiler, instalación, cargue y descargue de sistema de sonido para evento. Prestación del servicio de sonido desde las 8:00 a.m. hasta las 5:00 p.m., en el sitio definido para el evento. Especificaciones: sistema de sonido tipo line array convencional, con cabina de amplificación de 10.600 watts de potencia, proyección uniforme para audio y voz, soportado en trípodes. Incluye dos micrófonos inalámbricos con baterías. El equipo debe garantizar cobertura sonora adecuada para espacios amplios, asegurando la audición clara por parte de todos los asistentes.	2	UN		
5	90101603	Servicio de almuerzo individual, empacado en material biodegradable. El menú incluye una porción de proteína de 250 gramos (pollo, carne de res o cerdo), acompañada de 80 gramos de arroz, 80 gramos de papa a la francesa, 100 gramos de ensalada dulce, 80 gramos de vegetales cocidos como acompañamiento, y bebida de 11 oz de jugo natural en agua. La entrega debe realizarse en envases biodegradables, con cubiertos y vaso elaborados en materiales ecológicos, garantizando facilidad en el transporte, manipulación y consumo del alimento. El servicio se prestará entre las 12:00 m. y la 1:00 p.m., asegurando el buen estado, temperatura y presentación higiénica de los alimentos al momento de la entrega.	120	UN		
6	90101603	En el marco del evento, se suministrarán refrigerios preparados, frescos y de consumo inmediato, garantizando calidad, adecuada manipulación, conservación y presentación higiénica, conforme a las normas sanitarias vigentes. Los alimentos deberán ser elaborados el	240	UN		

		mismo día de su entrega, con ingredientes aptos para el consumo humano y en óptimas condiciones. Se deberán ofrecer diferentes opciones en cada jornada, procurando variedad y aceptación general: Jornada de la mañana (10:00 a.m. a 10:30 a.m.): 120 refrigerios Opción 1: Wrap o sándwich artesanal preparado el mismo día, relleno de pollo desmechado o carne, con vegetales frescos y salsa suave, con peso mínimo aproximado de 200 gramos, acompañado de jugo natural de fruta de 200 ml. Opción 2: Arepa rellena (pollo, carne o mixta) o pan brioche relleno tipo gourmet, con peso mínimo aproximado de 200 gramos, acompañado de jugo natural de fruta de 200 ml. Jornada de la tarde (3:00 p.m. a 3:30 p.m.): 120 refrigerios Opción 1: Porción individual de torta casera, brownie o postre horneado artesanal (mínimo 180 gramos), acompañado de bebida caliente (chocolate, café o aromática) de 200 ml. Opción 2: Mini hamburguesa artesanal o pastel horneado relleno (mínimo 180 gramos), acompañado de bebida caliente o fría de 200 ml. La entrega deberá realizarse dentro de las franjas horarias establecidas, asegurando que los alimentos conserven temperatura, textura y sabor adecuados al momento de su distribución. Para la presentación y entrega no se permitirá el uso de plásticos de un solo uso. Los empaques, vasos y utensilios deberán ser biodegradables o ecológicos, resistentes y aptos para alimentos calientes o fríos, garantizando condiciones ambientales responsables y adecuada manipulación durante toda la jornada.				

7	55121804	Escarapela de identificación, elaborada en cartulina, con forro protector y cordón para su uso individual. Diseñada para facilitar la identificación de cada participante de la feria. La tarjeta incluirá el logotipo del SENA, la frase "Sembradores de Paz 2026" y contará con espacios destinados para registrar el nombre del participante y de su emprendimiento.	80	UN		
8	78111803	Transporte intermunicipal ida y regreso: para el desplazamiento de los emprendedores participantes y sus productos, residentes en municipios diferentes a la ciudad de Ipiales. Desde el casco urbano de Cumbal (6), Tuquerres (6), Guaitarilla (4) Corregimiento La Victoria (4), Taminango (5), Policarpa (5), Samaniego (5), Leyva (5) y Pasto (5) al Centro urbano de Ipiales.	45	UV		
9	90111503	Servicio de hospedaje en habitación individual por una noche en hotel categoría tres estrellas, ubicado en sector cercano al lugar de realización de la feria, que garantice fácil acceso y condiciones adecuadas de seguridad, comodidad y salubridad para los asistentes. El establecimiento deberá contar con habitaciones en óptimas condiciones de limpieza, dotadas con baño privado, servicios públicos funcionando correctamente, ropa de cama en buen estado y demás servicios básicos propios de su categoría. El check-in puede realizarse el día anterior o posterior al evento, dependiendo de la necesidad en horario previamente coordinado, garantizando disponibilidad oportuna de las habitaciones. Como parte integral del servicio de hospedaje, se deberá incluir el desayuno para los huéspedes el día de realización del evento y/o al día siguiente según las noches de ocupación, esta alimentación debe ser servida en las instalaciones del hotel, en	60	UN		

		condiciones adecuadas de calidad, presentación, higiene y temperatura, conforme a la normatividad sanitaria vigente. La cena deberá consistir en un menú completo que incluya proteína, acompañamiento, ensalada y bebida, garantizando porciones suficientes y adecuada atención a los asistentes.				
10	78111803	Servicio de transporte público tipo Piaggio según las necesidades de los emprendedores participantes en la feria en la ciudad de Ipiales, de acuerdo con las tarifas correspondientes. El transporte se gestionará desde el punto de llegada de las unidades productivas hasta el lugar de hospedaje de los participantes, el día previo al evento. Durante el día de la feria, se brindará el transporte desde el hospedaje hasta el lugar de la feria.	15	UN		
11	90101602	Servicio de alquiler de carpas blancas de 3 metros por 3 metros, sin logotipos ni publicidad, que incluyan el servicio completo de montaje, cargue y descargue. Las carpas deben ser entregadas e instaladas antes del inicio del evento y retiradas al finalizar el mismo.	2	UN		
12	90151802	Servicio de maestro de ceremonias o animador para la conducción integral del evento, encargado de dirigir y articular el desarrollo de la programación establecida durante toda la jornada. La persona designada deberá realizar la apertura oficial, presentación de autoridades, introducción de actividades, promoción de espacios institucionales y presentación individual de las unidades productivas participantes, destacando de manera clara, organizada y profesional sus características, productos o servicios. Asimismo, deberá fomentar la interacción con el público, motivar la participación de los asistentes y mantener la dinámica del evento	1	UN		

		conforme a la agenda definida. Se deberá garantizar excelente expresión oral, adecuada dicción, manejo de público, presentación personal acorde con la formalidad institucional y capacidad de improvisación ante ajustes logísticos o cambios en la programación. La conducción deberá desarrollarse en coherencia con los objetivos institucionales, manteniendo un ambiente organizado, respetuoso, ameno y alineado con la imagen del evento durante toda su duración.				
RUEDA DE INTERCAMBIO "SEMBRADORES DE PAZ 2026" MUNICIPIO DE TUMACO FERIA MES DE JUNIO DE 2026 – HORARIO: 9:00 AM A 3:00 PM. LUGAR: PARQUE COLON						
Ítem	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad de Medida**	**Valor Unitario Estimado**	**Valor total estimado**
13	90101602	Servicio de alquiler de carpas blancas (sin logotipos ni publicidad), en condiciones óptimas de higiene y buen estado, con dimensiones de 2 m x 2 m. El servicio incluye alquiler, transporte, instalación, montaje, cargue y descargue. Las carpas deberán estar completamente instaladas a las 4:00 p.m. día anterior al evento, en el lugar asignado para el evento, el cual se llevará a cabo el mes de junio, de 8:00 a.m. a 4:00 p.m. Se debe garantizar su custodia adecuada mediante vigilancia hasta el desmontaje. Las adecuaciones deben garantizar la conectividad eléctrica de acuerdo con los requerimientos y necesidades de las unidades productivas, tanto para 110V como para 220V.	30	UN		
14	90151802	Alquiler y montaje de mesas cuadradas de plástico color blanco, de 80 cm x 80 cm x 72 cm. Incluye transporte, cargue, descargue e instalación de mesas para la acomodación de 25 unidades productivas. Cada mesa debe contar con mantel color verde institucional del SENA. El montaje debe realizarse en el lugar designado para el evento, a las 7:00 a.m.	80	UN		

15	90151802	Alquiler y montaje de sillas blancas con espaldar y sin brazos. Incluye transporte, cargue, descargue e instalación de sillas para la acomodación de 25 unidades productiva. El montaje debe realizarse en el lugar designado para el evento, a las 7:00 a.m.	110	UN		
16	90151802	Alquiler, instalación, cargue y descargue de sistema de sonido para evento. Prestación del servicio de sonido desde las 8:00 a.m. hasta las 5:00 p.m., en el sitio definido para el evento. Especificaciones: sistema de sonido tipo line array convencional, con cabina de amplificación de 10.600 watts de potencia, proyección uniforme para audio y voz, soportado en trípodes. Incluye dos micrófonos inalámbricos con baterías. El equipo debe garantizar cobertura sonora adecuada para espacios amplios, asegurando la audición clara por parte de todos los asistentes.	1	UN		
17	90101603	Servicio de almuerzo individual, empacado en material biodegradable. El menú incluye una porción de proteína de 250 gramos (pollo, carne de res, cerdo o pescado), acompañada de 80 gramos de arroz, 80 gramos de papa a la francesa, 100 gramos de ensalada dulce, 80 gramos de vegetales cocidos como acompañamiento, y bebida de 11 oz de jugo natural en agua. La entrega debe realizarse en envases biodegradables, con cubiertos y vaso elaborados en materiales ecológicos, garantizando facilidad en el transporte, manipulación y consumo del alimento. El servicio se prestará entre las 12:00 m. y la 1:00 p.m., asegurando el buen estado, temperatura y presentación higiénica de los alimentos al momento de la entrega.	100	UN		

18	90101603	En el marco del evento, se suministrarán refrigerios preparados, frescos y de consumo inmediato, garantizando calidad, adecuada manipulación, conservación y presentación higiénica, conforme a las normas sanitarias vigentes. Los alimentos deberán ser elaborados el mismo día de su entrega, con ingredientes aptos para el consumo humano y en óptimas condiciones. Se deberán ofrecer diferentes opciones en cada jornada, procurando variedad y aceptación general: Jornada de la mañana (10:00 a.m. a 10:30 a.m.): 100 refrigerios Opción 1: Wrap o sándwich artesanal preparado el mismo día, relleno de pollo desmechado o carne, con vegetales frescos y salsa suave, con peso mínimo aproximado de 200 gramos, acompañado de jugo natural de fruta de 200 ml. Opción 2: Arepa rellena (pollo, carne o mixta) o pan brioche relleno tipo gourmet, con peso mínimo aproximado de 200 gramos, acompañado de jugo natural de fruta de 200 ml. Jornada de la tarde (3:00 p.m. a 3:30 p.m.): 100 refrigerios Opción 1: Porción individual de torta casera, brownie o postre horneado artesanal (mínimo 180 gramos), acompañado de bebida caliente (chocolate, café o aromática) de 200 ml. Opción 2: Mini hamburguesa artesanal o pastel horneado relleno (mínimo 180 gramos), acompañado de bebida caliente o fría de 200 ml. La entrega deberá realizarse dentro de las franjas horarias establecidas, asegurando que los alimentos conserven temperatura, textura y sabor adecuados al momento de su distribución. Para la presentación y entrega no se permitirá el uso de plásticos de un solo uso. Los empaques,	200	UN		

		vasos y utensilios deberán ser biodegradables o ecológicos, resistentes y aptos para alimentos calientes o fríos, garantizando condiciones ambientales responsables y adecuada manipulación durante toda la jornada.				
19	55121804	Escarapela de identificación, elaborada en cartulina, con forro protector y cordón para su uso individual. Diseñada para facilitar la identificación de cada participante de la feria. La tarjeta incluirá el logotipo del SENA, la frase "Sembradores de Paz 2026" y contará con espacios destinados para registrar el nombre del participante y de su emprendimiento.	60	UN		
20	78111803	Transporte intermunicipal ida y regreso: para el desplazamiento de los emprendedores participantes y sus productos, residentes en municipios diferentes a la ciudad de Tumaco. Desde el casco urbano de Llorente (4), Mallama (4), Francisco Pizarro (Salahonda 2), Ipiales (5) y Pasto (5) al Centro urbano de Tumaco.	20	UN		
21	90111503	Servicio de hospedaje en habitación individual por una noche en hotel categoría tres estrellas, ubicado en sector cercano al lugar de realización de la feria, que garantice fácil acceso y condiciones adecuadas de seguridad, comodidad y salubridad para los asistentes. El establecimiento deberá contar con habitaciones en óptimas condiciones de limpieza, dotadas con baño privado, servicios públicos funcionando correctamente, ropa de cama en buen estado y demás servicios básicos propios de su categoría. El check-in puede realizarse el día anterior o posterior al evento, dependiendo de la necesidad en horario previamente coordinado, garantizando disponibilidad oportuna de las habitaciones. Como parte integral del servicio de	20	UN		

		hospedaje, se deberá incluir el desayuno para los huéspedes el día de realización del evento y/o al día siguiente según las noches de ocupación, esta alimentación deberá ser servida en las instalaciones del hotel, en condiciones adecuadas de calidad, presentación, higiene y temperatura, conforme a la normatividad sanitaria vigente. La cena deberá consistir en un menú completo que incluya proteína, acompañamiento, ensalada y bebida, garantizando porciones suficientes y adecuada atención a los asistentes.				
22	78111803	Servicio de transporte público tipo Piaggio según las necesidades de los emprendedores participantes en la feria en la ciudad de Tumaco, de acuerdo con las tarifas correspondientes. El transporte se gestionará desde el punto de llegada de las unidades productivas hasta el lugar de hospedaje de los participantes, el día previo al evento. Durante el día de la feria, se brindará el transporte desde el hospedaje hasta el lugar de la feria.	10	UN		
23	90101602	Servicio de alquiler de carpas blancas de 3 metros por 3 metros, sin logotipos ni publicidad, que incluyan el servicio completo de montaje, cargue y descargue. Las carpas deben ser entregadas e instaladas antes del inicio del evento y retiradas al finalizar el mismo.	1	UN		
24	90151802	Servicio de maestro de ceremonias o animador para la conducción integral del evento, encargado de dirigir y articular el desarrollo de la programación establecida durante toda la jornada. La persona designada deberá realizar la apertura oficial, presentación de autoridades, introducción de actividades, promoción de espacios institucionales y presentación individual de las unidades productivas participantes, destacando de manera	1	UN		

		clara, organizada y profesional sus características, productos o servicios. Asimismo, deberá fomentar la interacción con el público, motivar la participación de los asistentes y mantener la dinámica del evento conforme a la agenda definida. Se deberá garantizar excelente expresión oral, adecuada dicción, manejo de público, presentación personal acorde con la formalidad institucional y capacidad de improvisación ante ajustes logísticos o cambios en la programación. La conducción deberá desarrollarse en coherencia con los objetivos institucionales, manteniendo un ambiente organizado, respetuoso, ameno y alineado con la imagen del evento durante toda su duración.				
AGENCIA PÚBLICA DE EMPLEO						
ENCUENTRO EMPRESARIAL EN IPIALES, MES DE JUNIO DE 2026, EN EL HORARIO DE 8:00 AM A 12:00 PM.						
Ítem	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad de Medida**	**Valor Unitario Estimado**	**Valor total estimado**
25	90151802	Salón de eventos elegante ubicado en la zona urbana de la ciudad de Ipiales, con área mínima de 200 metros cuadrados, al que asistirán un estimado de 35 empresarios, 10 miembros del equipo de trabajo de la APE y del Centro de Formación, además 5 invitados especiales, entre las 8:00 am y las 11:00 am. En este, se debe acomodar a los 50 asistentes, en 10 mesas con capacidad para 5 personas, las cuales deben contar con una mesa con mantel de color blanco y sobre mantel color verde institucional, decoradas con arreglo floral acorde, y 5 sillas vestidas de color blanco y adornadas con cinta color verde institucional, con espaldar y sin brazos. 1 mesa principal para acomodar a los 5 invitados especiales, con las características anteriormente reseñadas, más arreglo floral para el evento. El espacio deberá permitir circulación cómoda y segura, cumplir	1	UN		

		con normas básicas de seguridad y no presentar riesgos estructurales, eléctricos o de evacuación. El salón debe contar con una buena iluminación, parqueadero mínimo de 25 vehículos con vigilancia privada, con servicios públicos, baños totalmente dotados para hombres y mujeres, equipado con sonido de capacidad mínima de 600 Watts y dos micrófonos con cable y/o inalámbricos con sus respectivas baterías, ambientación musical durante el evento, equipo de proyección video beam mínimo 3000 lumens y pantalla para proyección, con acceso a puntos de conexión eléctricos y señal de Internet WiFi mínimo de 200 Megas. El día del evento, el salón debe estar ordenado y listo a las 7:30 am para que la actividad inicie a las 8:00 am. A las 9:00 a.m. deberá servirse el refrigerio programado, garantizando atención mediante mínimo dos (2) meseros debidamente presentados, con adecuada manipulación de alimentos. Durante toda la jornada se deberá disponer de una persona responsable de la coordinación logística del salón, encargada de atender requerimientos técnicos, operativos o cualquier contingencia que pueda presentarse, asegurando el normal desarrollo del evento y evitando situaciones que afecten su ejecución. Adicionalmente, se debe contar con un maestro de ceremonias.				

26	90101603	Servicio de suministro y atención de refrigerio tipo ejecutivo para los asistentes al evento, servido directamente en el salón en condiciones óptimas de calidad, presentación, temperatura y manipulación higiénica, conforme a la normatividad sanitaria vigente. La presentación deberá ser formal, elegante y acorde con la naturaleza institucional del evento, garantizando uniformidad, porciones completas y excelente estética en cada servicio. Refrigerio para los 50 participantes del evento. Debe constar de una bebida caliente que puede ser café, chocolate o aromática y una bebida fría que puede ser jugo natural en agua de 11 oz o avena (a gusto de los asistentes); un (1) plato de frutas de temporada; (1) omelette de jamón y queso, panes variados, acompañados de mantequilla y mermelada. El servicio deberá realizarse en vajilla de porcelana y vaso de cristal en perfecto estado, sin fisuras ni desgaste visible. La presentación en mesa deberá ser organizada y estética, evitando entregas improvisadas o desordenadas. La atención deberá contar con personal uniformado y capacitado, garantizando servicio oportuno, trato cordial y correcta disposición de los alimentos durante toda la jornada.	50	UN		
27	86101705	Dos conferencistas reconocidos en los sectores productivo, empresarial o académico, con al menos 1 año de experiencia certificada y participación en 4 conferencias o seminarios especializados. Se podrá desarrollar una (1) de las siguientes temáticas estratégicas, enfocadas en el fortalecimiento empresarial: Opción 1: Transformación digital y herramientas prácticas para la competitividad: Incluye diagnóstico básico digital, uso estratégico de redes sociales, comercio electrónico,	2	UN		

		automatización de procesos y ejercicios prácticos para estructurar un plan digital empresarial. Opción 2: Inteligencia artificial aplicada a los negocios. Uso responsable de herramientas de IA para marketing, atención al cliente, análisis de datos y optimización de procesos, con ejercicios prácticos guiados para su implementación inmediata. Opción 3: Ciberseguridad empresarial y gestión del riesgo digital: Identificación de amenazas actuales, buenas prácticas para protección de datos y simulación de casos prácticos para prevenir fraudes y vulnerabilidades. Opción 4: Innovación y modelos de negocio sostenibles. Diseño de propuestas de valor innovadoras, incorporación de sostenibilidad en la estrategia empresarial y taller práctico para estructurar un modelo de negocio competitivo y responsable. Opción 5: Estrategia comercial y acceso a nuevos mercados. Análisis del entorno económico, identificación de oportunidades de mercado, fijación de precios, diferenciación competitiva y ejercicio práctico de estructuración de plan comercial. Opción 6: Responsabilidad social empresarial. Empleabilidad inclusiva (población con discapacidad y ajustes razonables) Cada conferencia debe durar 45 minutos, distribuidos en 30 minutos de exposición y 15 minutos para preguntas. La hoja de vida y el contenido de la conferencia deberán entregarse con 15 días de anticipación para su aprobación, junto con una memoria que incluya la presentación, documentos de apoyo y referencias bibliográficas.				

ENCUENTRO EMPRESARIAL EN PASTO, EN EL MES DE SEPTIEMBRE DE 2026, EN EL HORARIO DE 8:00 AM A 12:00 PM.						
Ítem	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad de Medida**	**Valor Unitario Estimado**	**Valor total estimado**
28	90151802	Salón de eventos elegante ubicado en la zona urbana de la ciudad de Pasto, con área mínima de 200 metros cuadrados, al que asistirán un estimado de 35 empresarios, 10 miembros del equipo de trabajo de la APE y del Centro de Formación, además 5 invitados especiales, entre las 8:00 am y las 11:00 am. En este, se debe acomodar a los 50 asistentes, en 10 mesas con capacidad para 5 personas, las cuales deben contar con una mesa con mantel de color blanco y sobre mantel color verde institucional, decoradas con arreglo floral acorde, y 5 sillas vestidas de color blanco y adornadas con cinta color verde institucional, con espaldar y sin brazos. 1 mesa principal para acomodar a los 5 invitados especiales, con las características anteriormente reseñadas, más arreglo floral para el evento. El espacio deberá permitir circulación cómoda y segura, cumplir con normas básicas de seguridad y no presentar riesgos estructurales, eléctricos o de evacuación. El salón debe contar con una buena iluminación, parqueadero mínimo de 30 vehículos con vigilancia privada, con servicios públicos, baños totalmente dotados para hombres y mujeres, equipado con sonido de capacidad mínima de 600 Watts y dos micrófonos con cable y/o inalámbricos con sus respectivas baterías, ambientación musical durante el evento, equipo de proyección video beam mínimo 3000 lumens y pantalla para proyección, con acceso a puntos de conexión eléctricos y señal de Internet WiFi mínimo de 200 Megas. El día del evento, el salón debe estar ordenado y listo a las 7:30 am para que la actividad inicie a las 8:00 am. A las	1	UN		

		9:00 a.m. deberá servirse el refrigerio programado, garantizando atención mediante mínimo dos (2) meseros debidamente presentados, con adecuada manipulación de alimentos. Durante toda la jornada se deberá disponer de una persona responsable de la coordinación logística del salón, encargada de atender requerimientos técnicos, operativos o cualquier contingencia que pueda presentarse, asegurando el normal desarrollo del evento y evitando situaciones que afecten su ejecución. Adicionalmente, se debe contar con un maestro de ceremonias.				
29	90101603	Servicio de suministro y atención de refrigerio tipo ejecutivo para los asistentes al evento, servido directamente en el salón en condiciones óptimas de calidad, presentación, temperatura y manipulación higiénica, conforme a la normatividad sanitaria vigente. La presentación deberá ser formal, elegante y acorde con la naturaleza institucional del evento, garantizando uniformidad, porciones completas y excelente estética en cada servicio. Refrigerio para los 60 participantes del evento. Debe constar de una bebida caliente que puede ser café, chocolate o aromática y una bebida fría que puede ser jugo natural en agua de 11 oz o avena (a gusto de los asistentes); un (1) plato de frutas de temporada; (1) omelette de jamón y queso, panes variados, acompañados de mantequilla y mermelada. El servicio deberá realizarse en vajilla de porcelana y vaso de cristal en perfecto estado, sin fisuras ni desgaste visible. La presentación en mesa deberá ser organizada y estética, evitando entregas improvisadas o desordenadas. La atención deberá contar con personal uniformado y capacitado, garantizando	60	UN		

		servicio oportuno, trato cordial y correcta disposición de los alimentos durante toda la jornada.				
30	86101705	Dos conferencistas reconocidos en los sectores productivo, empresarial o académico, con al menos 1 año de experiencia certificada y participación en 4 conferencias o seminarios especializados. Se podrá desarrollar una (1) de las siguientes temáticas estratégicas, enfocadas en el fortalecimiento empresarial: Opción 1: Transformación digital y herramientas prácticas para la competitividad: Incluye diagnóstico básico digital, uso estratégico de redes sociales, comercio electrónico, automatización de procesos y ejercicios prácticos para estructurar un plan digital empresarial. Opción 2: Inteligencia artificial aplicada a los negocios. Uso responsable de herramientas de IA para marketing, atención al cliente, análisis de datos y optimización de procesos, con ejercicios prácticos guiados para su implementación inmediata. Opción 3: Ciberseguridad empresarial y gestión del riesgo digital: Identificación de amenazas actuales, buenas prácticas para protección de datos y simulación de casos prácticos para prevenir fraudes y vulnerabilidades. Opción 4: Innovación y modelos de negocio sostenibles. Diseño de propuestas de valor innovadoras, incorporación de sostenibilidad en la estrategia empresarial y taller práctico para estructurar un modelo de negocio competitivo y responsable. Opción 5: Estrategia comercial y acceso a nuevos mercados. Análisis del entorno económico, identificación de oportunidades de mercado, fijación de precios, diferenciación competitiva y ejercicio	2	UN		

		práctico de estructuración de plan comercial. Opción 6: Responsabilidad social empresarial. Empleabilidad inclusiva (población con discapacidad y ajustes razonables) Cada conferencia debe durar 45 minutos, distribuidos en 30 minutos de exposición y 15 minutos para preguntas. La hoja de vida y el contenido de la conferencia deberán entregarse con 15 días de anticipación para su aprobación, junto con una memoria que incluya la presentación, documentos de apoyo y referencias bibliográficas.				
EMPRENDIMIENTO						
ENCUENTRO DE ECONOMÍA CAMPESINA Y POPULAR EN EL MES DE JULIO DE 2026 EN EL HORARIO DE 8 A 6 PM EN LA CIUDAD DE PASTO						
Ítem	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad de Medida**	**Valor Unitario Estimado**	**Valor total estimado**

31	90151802	Salón de eventos elegante, ubicado en la zona urbana del centro de la ciudad de Pasto, con un área mínima de 1000 m², destinado para la realización de una agenda académica, rueda de negocios y acto de reconocimiento a emprendedores. Al evento asistirán aproximadamente 150 empresarios, 15 miembros del equipo de Emprendimiento y 5 invitados especiales, con una duración programada entre las 8:00 a.m. y las 6:00 p.m. El salón deberá disponer de la capacidad adecuada para acomodar a los 150 asistentes, distribuidos en 30 mesas con capacidad para 5 personas cada una. Cada mesa deberá contar con mantel color blanco y sobre mantel color verde institucional, decorada con arreglo floral acorde al evento, y con cinco (5) sillas vestidas de color blanco, con espaldar, sin brazos y adornadas con cinta color verde institucional. Adicionalmente, se requiere una mesa principal para los cinco (5) invitados especiales, con las mismas características descritas anteriormente y un arreglo floral especial. El espacio deberá permitir una circulación cómoda y segura, cumplir con las normas básicas de seguridad y no presentar riesgos estructurales, eléctricos ni de evacuación. El salón deberá contar con adecuada iluminación, servicios públicos, baños completamente dotados para hombres y mujeres, y parqueadero con capacidad mínima para 25 vehículos, con vigilancia privada. Asimismo, deberá estar equipado con sistema de sonido con capacidad mínima de 600 watts, dos (2) micrófonos con cable y/o inalámbricos con sus respectivas baterías, ambientación musical durante el evento, equipo de proyección video beam con mínimo 3000 lúmenes, pantalla para proyección, suficientes	1	UN		

		puntos de conexión eléctrica y acceso a Internet Wi-Fi con velocidad mínima de 200 megas. Adicionalmente, el lugar deberá contar con halls de al menos 1000 m² destinados a la ubicación de 50 stands para muestra comercial. Cada stand (paredes de 2 x 2 metros) deberá incluir una mesa cuadrada de plástico color blanco, con dimensiones aproximadas de 80 cm x 80 cm x 72 cm, mantel color blanco, dos (2) sillas, e incluir los servicios de instalación, montaje, cargue y descargue. En total, se requerirá el suministro de 50 mesas y 100 sillas. Se requiere la disposición de seis (6) personas de logística, encargadas de apoyar el armado y organización de los stands, así como el transporte de elementos desde el SENA. Es indispensable que el día anterior al evento todo el montaje quede completamente organizado. El día del evento, el salón y los halls deberán encontrarse totalmente ordenados y listos desde las 7:00 a.m., para dar inicio a la programación a las 8:00 a.m. A las 9:30 a.m. se deberá servir el refrigerio programado, garantizando la atención mediante un mínimo de cuatro (4) meseros, debidamente presentados y con adecuada manipulación de alimentos. Durante toda la jornada deberá disponerse de una persona responsable de la coordinación logística del evento, encargada de atender requerimientos técnicos, operativos o cualquier contingencia que se presente, asegurando el normal desarrollo de la actividad. Adicionalmente, se deberá contar con un maestro de ceremonias que acompañe y oriente el evento durante todo el día.				

32	90101603	En el marco del evento, se suministrarán refrigerios preparados, frescos y de consumo inmediato, garantizando calidad, adecuada manipulación, conservación y presentación higiénica, conforme a las normas sanitarias vigentes. Los alimentos deberán ser elaborados el mismo día de su entrega, con ingredientes aptos para el consumo humano y en óptimas condiciones. Servicio de suministro y atención de refrigerio tipo ejecutivo para los asistentes al evento, servido directamente en el salón en condiciones óptimas de calidad, presentación, temperatura y manipulación higiénica, conforme a la normatividad sanitaria vigente. La presentación deberá ser formal, elegante y acorde con la naturaleza institucional del evento, garantizando uniformidad, porciones completas y excelente estética en cada servicio. Se deberán ofrecer diferentes opciones en cada jornada, procurando variedad y aceptación general empacado en material biodegradable: Jornada de la mañana (9:30 a.m. a 10 a.m.): 200 refrigerios Opción 1: Wrap o sándwich artesanal preparado el mismo día, relleno de pollo desmechado o carne, con vegetales frescos y salsa suave, con peso mínimo aproximado de 200 gramos, acompañado de jugo natural de fruta de 200 ml. Opción 2: Arepa rellena (pollo, carne o mixta) o pan brioche relleno tipo gourmet, con peso mínimo aproximado de 200 gramos, acompañado de jugo natural de fruta de 200 ml. Jornada de la tarde (3:00 p.m. a 3:30 p.m.): 200 refrigerios Opción 1: Porción individual de torta casera, brownie o postre horneado artesanal (mínimo 180 gramos), acompañado de bebida caliente	400	UN		

		(chocolate, café o aromática) de 200 ml. Opción 2: Mini hamburguesa artesanal o pastel horneado relleno (mínimo 180 gramos), acompañado de bebida caliente o fría de 200 ml. La entrega deberá realizarse dentro de las franjas horarias establecidas, asegurando que los alimentos conserven temperatura, textura y sabor adecuados al momento de su distribución. Para la presentación y entrega no se permitirá el uso de plásticos de un solo uso. Los empaques, vasos y utensilios deberán ser biodegradables o ecológicos, resistentes y aptos para alimentos calientes o fríos, garantizando condiciones ambientales responsables y adecuada manipulación durante toda la jornada.				
33	90101603	Servicio de almuerzo individual, empacado en material biodegradable. El menú incluye una porción de proteína de 250 gramos (pollo, carne de res, cerdo), acompañada de 80 gramos de arroz, 80 gramos de papa a la francesa, 100 gramos de ensalada dulce, 80 gramos de vegetales cocidos como acompañamiento, y bebida de 11 oz de jugo natural en agua. La entrega debe realizarse en envases biodegradables, con cubiertos y vaso elaborados en materiales ecológicos, garantizando facilidad en el transporte, manipulación y consumo del alimento. El servicio se prestará entre las 12:00 m. y la 1:00 p.m., asegurando el buen estado, temperatura y presentación higiénica de los alimentos al momento de la entrega.	220	UN		
34	55121804	Escarapela de identificación, elaborada en Opalina, con forro protector y cordón para su uso individual. Diseñada para facilitar la identificación de cada participante de la feria. La tarjeta incluirá el logotipo del SENA, la frase “Encuentro de Economía Campesina y	120	UN		

		Popular" y contará con espacios destinados para registrar el nombre del participante y de su emprendimiento.				
35	55121705	RÓTULOS para identificar STANDS: Impresión a color sobre opalina, 1 metro x 30 cms	50	UN		
36	60101600	Certificado de participación y reconocimiento: impresión a color en Opalina en hoja tamaña oficio	150	UN		
37	55121700	PENDÓN TIPO ARAÑA: con estructura en fibra de carbono, banner/pancarta de 13 Oz, Impresión digital en plóter full color, Alta resolución de acuerdo con imagen requerida. Medidas 2m x 1m y estuche en tela resistente para transportarlo.	4	UN		
TALLER: FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES E INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS ASOCIATIVAS – REALIZADA EN EL MES DE JUNIO DE 2026 EN LA CIUDAD DE TUMACO						
Item	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad de Medida**	**Valor Unitario Estimado**	**Valor total estimado**
38	90151802	Salón de eventos elegante, ubicado en la zona urbana de la ciudad de Tumaco, con un área mínima de 400 m², destinado al desarrollo de una actividad institucional a realizarse entre las 8:00 a.m. y las 11:00 a.m. El evento contará con la participación aproximada de 30 empresarios, 5 miembros del equipo de trabajo de Emprendimiento y 5 invitados especiales. El salón deberá contar con la capacidad suficiente para acomodar adecuadamente a los 70 asistentes. Así mismo, se requiere la disposición de una (1) mesa principal para los cinco (5) invitados especiales, con decoración acorde al evento y arreglo floral. El espacio deberá permitir una circulación cómoda y segura, cumplir con las normas básicas de seguridad y no presentar riesgos estructurales, eléctricos ni de evacuación. El lugar deberá contar con adecuada iluminación, servicios públicos, y baños totalmente dotados para hombres y mujeres. Además, deberá estar	1	UN		

		equipado con sistema de sonido con capacidad mínima de 600 watts, dos (2) micrófonos con cable y/o inalámbricos con sus respectivas baterías, ambientación musical durante el evento, equipo de proyección video beam con mínimo 3000 lúmenes, pantalla para proyección, suficientes puntos de conexión eléctrica y acceso a Internet Wi-Fi con velocidad mínima de 200 megas. El día del evento, el salón deberá encontrarse completamente ordenado y listo a partir de las 7:00 a.m., para dar inicio a la actividad a las 8:00 a.m. A las 9:30 a.m. deberá servirse el refrigerio programado, garantizando la atención mediante un mínimo de dos (2) meseros, debidamente presentados y con adecuada manipulación de alimentos. Durante toda la jornada deberá disponerse de una persona responsable de la coordinación logística del salón, encargada de atender requerimientos técnicos, operativos o cualquier contingencia que se presente, asegurando el normal desarrollo del evento. Adicionalmente, se deberá contar con un maestro de ceremonias.				
39	90101603	En el marco del evento, se suministrarán refrigerios preparados, frescos y de consumo inmediato, garantizando calidad, adecuada manipulación, conservación y presentación higiénica, conforme a las normas sanitarias vigentes. Los alimentos deberán ser elaborados el mismo día de su entrega, con ingredientes aptos para el consumo humano y en óptimas condiciones. Servicio de suministro y atención de refrigerio tipo ejecutivo para los asistentes al evento, servido directamente en el salón en condiciones óptimas de calidad, presentación, temperatura y manipulación higiénica, conforme a la	70	UN		

		normatividad sanitaria vigente. La presentación deberá ser formal, elegante y acorde con la naturaleza institucional del evento, garantizando uniformidad, porciones completas y excelente estética en cada servicio. Se deberán ofrecer diferentes opciones en la jornada, procurando variedad y aceptación general empacado en material biodegradable.: Jornada de la mañana (9:30 a.m. a 10 a.m.): 70 refrigerios Opción 1: Wrap o sándwich artesanal preparado el mismo día, relleno de pollo desmechado o carne, con vegetales frescos y salsa suave, con peso mínimo aproximado de 200 gramos, acompañado de jugo natural de fruta de 200 ml. Opción 2: Arepa rellena (pollo, carne o mixta) o pan brioche relleno tipo gourmet, con peso mínimo aproximado de 200 gramos, acompañado de jugo natural de fruta de 200 ml				
EVENTO: ENCUENTRO DE EMPRENDEDORES SUBREGIÓN SANQUIANGA, REALIZADO EN EL MES DE AGOSTO DE 2026 EN EL MUNICIPIO DEL CHARCO (NARIÑO)						
Ítem	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad de Medida**	**Valor Unitario Estimado**	**Valor total estimado**
40	90101603	En el marco del evento, se suministrarán refrigerios preparados, frescos y de consumo inmediato, garantizando calidad, adecuada manipulación, conservación y presentación higiénica, conforme a las normas sanitarias vigentes. Los alimentos deberán ser elaborados el mismo día de su entrega, con ingredientes aptos para el consumo humano y en óptimas condiciones. Servicio de suministro y atención de refrigerio tipo ejecutivo para los asistentes al evento, servido directamente en el salón en condiciones óptimas de calidad, presentación, temperatura y manipulación higiénica, conforme a la normatividad sanitaria vigente. La presentación deberá ser formal,	60	UN		

		elegante y acorde con la naturaleza institucional del evento, garantizando uniformidad, porciones completas y excelente estética en cada servicio. Se deberán ofrecer diferentes opciones en la jornada, procurando variedad y aceptación general empacado en material biodegradable: Jornada de la mañana (9:30 a.m. a 10 a.m.): 60 refrigerios Opción 1: Wrap o sándwich artesanal preparado el mismo día, relleno de pollo desmechado o carne, con vegetales frescos y salsa suave, con peso mínimo aproximado de 200 gramos, acompañado de jugo natural de fruta de 200 ml. Opción 2: Arepa rellena (pollo, carne o mixta) o pan brioche relleno tipo gourmet, con peso mínimo aproximado de 200 gramos, acompañado de jugo natural de fruta de 200 ml				

3.2.2 Especificaciones técnicas adicionales

a) Para el evento denominado FERIA DE EMPRENDIMIENTO PARA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO EN PASTO “SEMBRADORES DE PAZ” y la FERIA DE EMPLEO PASTO, el proveedor deberá realizar el pago de los impuestos, tasas y contribuciones, así como el trámite para la expedición de los permisos necesarios para el desarrollo del evento, en Pasto se deben garantizar el pago de Sayco y Acinpro y el pago de los servicios de energía eléctrica requeridos. Se deben entregar las evidencias de los pagos realizados por parte del proveedor. Los permisos deben ser entregados a la Entidad con cinco (5) días con antelación a la fecha de los eventos.

b) El operador logístico debe garantizar la cadena de logística, transporte y entrega de los elementos y servicios contratados en los lugares donde se realizarán los eventos y/o salones dispuestos para las actividades ya mencionadas de tal manera que se garantice la integralidad y calidad de acuerdo con los estándares y las especificaciones relacionadas, hasta el momento de recepción a satisfacción por parte del contratante, dando cumplimento a los tiempos establecidos por la entidad.

c) Las fechas de las actividades programadas están sujetas a cambios, por lo que el cronograma podría ser modificado. De presentarse esta situación, la fecha y hora establecida para cada uno de los eventos se acordarán con el supervisor del contrato con una anticipación mínima de 10 días.

d) El contratista es el responsable por su cuenta y riesgo de la planeación, organización, administración, producción, ejecución y demás acciones logísticas de los eventos del SENA, y estos se deben ajustar a los requerimientos y condiciones establecidas por la Entidad a través del supervisor, de tal manera que los eventos programados se desarrollen con todos y cada uno de los recursos físicos, logísticos y acompañamientos necesarios.

e) El personal del contratista debe tener claro que, en el desarrollo del evento, ellos son parte de la imagen institucional de la entidad, y por lo tanto su presentación y actitudes para con los asistentes, debe responder a los más altos estándares de atención y calidad humana.

f) Juntamente con el supervisor del contrato, coordinar los itinerarios y la programación de la logística previa a cada actividad, incluyendo el cronograma de cada uno de ellos.

g) Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal, los subcontratistas o un tercero contra el SENA, por causa o con ocasión del contrato.

h) Informar oportunamente al supervisor y a la Dirección Regional sobre cualquier eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo de las actividades.

i) Asumir el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de todo el personal que ocupe en la ejecución del servicio y mantenerse al día en el pago de seguridad social integral y obligaciones parafiscales.

j) Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

k) Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.

l) Las actividades que requieran alimentación deben ser de excelente calidad (adecuada selección de materias primas y apropiados procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénicas y sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos) y buena cantidad.

m) La preparación de los alimentos debe hacerse en cada uno de los lugares de los eventos para garantizar que las características del producto sean frescas y de excelente consistencia.

n) Los productos que se utilicen para las actividades deben ser frescos, de alta calidad y cuando se trate de alimentos perecederos debe ajustarse a las fechas de vencimiento de cada producto registradas y controladas por el INVIMA (Resolución 2474 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social).

o) Si se presenta algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, el contratista asumirá toda la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.

p) En la distribución de los bienes se deberá asegurar, sanidad, higiene, seguridad alimentaria y deberá entregar las cantidades de los alimentos en los lugares, fechas y horarios establecidos.

q) Responsable de la afiliación del personal asignado al contrato al sistema de seguridad social en salud pensiones y cobertura en riesgos profesionales cumplir con las políticas de salud ocupacional. De otra parte, la empresa será responsable de la remuneración del

personal que presta los servicios, bajo la denominación que considere y cumpliendo las obligaciones legales a que haya lugar de acuerdo con el tipo de vinculación que tenga con sus trabajadores.

r) Presentar un plan de emergencias para eventos masivos debidamente aprobado por la autoridad local.
s) Garantizar los servicios de actividades de animación, sonido y ambientación en cada uno de los eventos.
t) Garantizar el transporte de los elementos necesarios para el desarrollo de cada uno de las celebraciones o actividades.
u) Garantizar la sostenibilidad de los precios presentados en la propuesta durante la vigencia del contrato y en ningún momento facturara precios por encima de los ofertados para cada actividad o celebración.
v) El proponente deberá garantizar la entrega, distribución, según especificaciones entregadas por la entidad, con todas las medidas y protocolos de bioseguridad. No se recibe el servicio en platos, vasos y cubiertos desechables de icopor y/o plásticos, deben servirse en empaque biodegradable.
w) Asumir el transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos en desarrollo del contrato. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del CONTRATISTA hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
x) Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.

3.2.3 Criterios ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo

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						

El proveedor deberá presentar una certificación firmada por su representante legal en la cual se comprometa a implementar una gestión integral y adecuada de los residuos generados en el desarrollo de sus actividades, conforme a la normatividad ambiental vigente aplicable. Dicha certificación deberá incluir como mínimo los siguientes compromisos: * La correcta clasificación, almacenamiento, aprovechamiento y disposición final de los residuos, garantizando su manejo a través de gestores autorizados cuando aplique. * La no utilización de icopor (poliestireno expandido) ni de plásticos de un solo uso, en concordancia con las disposiciones normativas y lineamientos de sostenibilidad vigentes. * La disponibilidad de soportes o evidencias que permitan verificar el cumplimiento de estos compromisos durante la ejecución contractual.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental				

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) Aplica únicamente para servicios de alimentación. Si el servicio es subcontratado, se debe allegar el concepto sanitario del proveedor.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental					
Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento. Presentar como evidencia informe con registro fotográfico que evidencie el cumplimiento del requisito.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental					
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. Presentar como evidencia informe con registro fotográfico que evidencie el cumplimiento del requisito.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental					

Abstenerse de utilizar productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad. Presentar como evidencia informe con registro fotográfico que evidencie el cumplimiento del requisito.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental				
Requisitos transversales para el prestador de los servicios						
DOCUMENTOS DEL SG-SST: **Opción 1:** 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal. 2. Fotocopia de cédula legible del profesional SST. 3. Licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST. (Vigente) 4. Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020). 5. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL o certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Decreto. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota:** Incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo				

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. Anexar: Certificado expedido por ARL, mediante el cual se indique que el proponente es trabajador aportante voluntario independiente, no superior a 30 días calendario. ****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 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.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el 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. Para dar cumplimiento a lo anterior el proponente deberá adjuntar: Certificación de Capacidad Técnica, Operativa y Experiencia para Eventos Masivos firmada por el representante legal.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo				
Presentar un plan de emergencias específico del lugar donde se realice el evento. (Este requisito aplica únicamente cuando el evento se desarrolle en espacios cerrados o con infraestructura definida, tales como salones de eventos, centros comerciales u otros escenarios similares)	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
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. (Este requisito aplica únicamente cuando el evento se desarrolle en espacios cerrados o con	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				

infraestructura definida, tales como salones de eventos, centros comerciales u otros escenarios similares)						
INDUCCION SST: Una vez formalizado el contrato, el Contratista deberá 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 participa	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo				
Si el evento requiere de la contratación de traslados de Aprendices, funcionarios, contratistas, etc., en funciones o actividades de la entidad, se debe solicitar certificación firmada por el representante legal en donde certifique que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad Vial PESV implementado acorde con las normas nacionales vigentes; Que cumple con la documentación y mantenimientos de los vehículos y se encuentran al día, que los vehículos se encuentran en perfecto estado; Además que los conductores o el personal que opera los vehículos cuenta con los certificados médicos y de idoneidad para operar el tipo de	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				

vehículo acorde a su clasificación, en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales se podrán verificar cualquiera de los ítems correspondientes que permitan su validación.						

3.2.4 Criterios de Seguridad y Privacidad de la Información

No Aplica

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) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

4.2 Obligaciones específicas del contratista

a) Pagar los impuestos, tasas y contribuciones requeridos para el desarrollo de los eventos denominado Feria "Sembradores de Paz" y de la Feria de Empleo SENA, en Pasto en 2026, así mismo el trámite y la expedición de los permisos de las autoridades competentes para llevar a cabo los eventos en los lugares establecidos para el desarrollo de estos. Los permisos deben ser entregados a la Entidad con cinco (5) días con antelación a la fecha de los eventos.
b) 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.
c) El personal que realice las preparaciones deberá estar capacitado en manipulación de alimentos y contar con certificado vigente.
d) Preparar los alimentos en un lugar adecuado que cumpla con todas las condiciones de higiene y aseo requeridas.
e) 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 estén debidamente servidos, que cumplan con los requerimientos y registros sanitarios, de acuerdo con las especificaciones establecidas por la normatividad legal vigente.
f) Asegurar el uso de los elementos de protección personal y de bioseguridad durante la preparación y distribución de los alimentos.
g) Los refrigerios, almuerzos y alimentos en general deben contar con todas las características del producto fresco como son olor, sabor, color y consistencia.
h) Los sitios, lugares o escenarios ofertados por el proponente adjudicado deberán contar con garantías que aseguren los riesgos de daños o posibles accidentes que lleguen a ocurrir durante la vigencia del contrato.
i) Ofertar la totalidad de los ítems y/o servicios requeridos, en las cantidades, unidades y medidas requeridos por la Entidad.

j) El proponente deberá analizar adecuadamente los documentos y las condiciones establecidas por el SENA en el SECOP II. En caso de encontrar inconsistencia entre lo establecido en el pliego de condiciones del SECOP II y lo indicado en el presente estudio, deberá tener en cuenta que prevalecerá lo establecido en el SECOP II.
k) Contar con la disponibilidad de sonido, equipos de apoyo audiovisual y técnico requerido para su manejo.
l) Se debe contar con disponibilidad de parqueaderos en los lugares donde se van a desarrollar los eventos que no correspondan a las sedes de la entidad.
m) Garantizar el montaje, desmontaje de carpas y stand requeridos para la ejecución de los diferentes eventos.
n) Proveer los alimentos a los participantes de las ferias durante los días de ejecución según lo indicado por el supervisor del contrato.
o) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se impartan por parte del supervisor del contrato.
p) Cumplir con los horarios y programación establecida para cada evento por parte del supervisor del contrato.
q) Presentar al supervisor del contrato los soportes de ejecución, al final de cada actividad incluyendo los soportes respectivos.
r) Cumplir a cabalidad el objeto contractual, atendiendo los requerimientos de apoyo logístico definidos para ello.
s) Ejecutar el objeto contractual dentro del plazo estipulado, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras determinadas por la Entidad.
t) Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el OPERADOR LOGÍSTICO al momento de la presentación de la oferta.
u) En virtud de lo establecido en el Decreto 287 de 2026, artículo 2.2.1.2.4.2.7.5. 2. Integración del equipo de trabajo. Cuando para la ejecución del contrato se requiera la conformación de un equipo de trabajo, se deberá priorizar la contratación de personas naturales con discapacidad. Las medidas contempladas deberán observar las garantías constitucionales que reconocen la protección del derecho a la estabilidad laboral u ocupacional reforzada de las personas naturales con discapacidad, así como la igualdad y dignidad en las condiciones laborales. La entidad, a través del supervisor del contrato, verificará durante la ejecución contractual el cumplimiento de las condiciones especiales de ejecución. Para tal efecto, el contratista deberá presentar la documentación correspondiente con cada solicitud de pago, o justificar con los respectivos soportes la existencia de fuerza mayor ocaso fortuito que impida su cumplimiento. El incumplimiento injustificado podrá constituir causal de incumplimiento contractual, de conformidad con la normatividad aplicable.
v) Otorgar las pólizas dentro de los términos establecidos por la Entidad.
w) Responder por todo daño que se cause a bienes, al personal que se utilice y a terceros e la ejecución del contrato, siempre que los mismos sean imputables al contratista.

x) El oferente debe mantener durante la ejecución del contrato los precios fijos de los bienes y/o servicios ofrecidos en la propuesta.
y) Acreditar estar al día en el Sistema de Seguridad Social y Parafiscales cuando corresponda y cumplir con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, Ley 797 de 2003, Decreto 510 de 2003 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
z) Las demás inherentes al contrato para su ejecución en debida forma, así como las contenidas en los documentos del contrato y que no hayan sido incluidas en los literales anteriores.

4.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

a) [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.
b) Presentar un plan de emergencias específico del lugar donde se realice el evento. (Este requisito aplica únicamente cuando el evento se desarrolle en espacios cerrados o con infraestructura definida, tales como salones de eventos, centros comerciales u otros escenarios similares)
c) 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. (Este requisito aplica únicamente cuando el evento se desarrolle en espacios cerrados o con infraestructura definida, tales como salones de eventos, centros comerciales u otros escenarios similares.
d) Si el evento requiere de la contratación de traslados de Aprendices, funcionarios, contratistas, etc., en funciones o actividades de la entidad, se debe solicitar certificación firmada por el representante legal en donde certifique que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad Vial PESV implementado acorde con las normas nacionales vigentes; Que cumple con la documentación y mantenimientos de los vehículos y se encuentran al día, que los vehículos se encuentran en perfecto estado; Además que los conductores o el personal que opera los vehículos cuenta con los certificados médicos y de idoneidad para operar el tipo de vehículo acorde a su clasificación, en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales se podrán verificar cualquiera de los ítems correspondientes que permitan su validación.
e) Una vez formalizado el contrato, el Contratista deberá 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 participa

4.4 Obligaciones ambientales del contratista

a) El proveedor deberá presentar una certificación firmada por su representante legal en la cual se comprometa a implementar una gestión integral y adecuada de los residuos generados en el desarrollo de sus actividades, conforme a la normatividad ambiental vigente aplicable. Dicha certificación deberá incluir como mínimo los siguientes compromisos:

- La correcta clasificación, almacenamiento, aprovechamiento y disposición final de los residuos, garantizando su manejo a través de gestores autorizados cuando aplique.
- La no utilización de icopor (poliestireno expandido) ni de plásticos de un solo uso, en concordancia con las disposiciones normativas y lineamientos de sostenibilidad vigentes.
- La disponibilidad de soportes o evidencias que permitan verificar el cumplimiento de estos compromisos durante la ejecución contractual.

b) Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento. Presentar como evidencia informe con registro fotográfico que evidencie el cumplimiento del requisito.
c) 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. Presentar como evidencia informe con registro fotográfico que evidencie el cumplimiento del requisito.
d) 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). Aplica únicamente para servicios de alimentación. Si el servicio es subcontratado, se debe allegar el concepto sanitario del proveedor.
e) Abstenerse de utilizar productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad. Presentar como evidencia informe con registro fotográfico que evidencie el cumplimiento del requisito.

4.5 Obligaciones de Seguridad y Privacidad de la información

No Aplica

4.6 Obligaciones del SENA

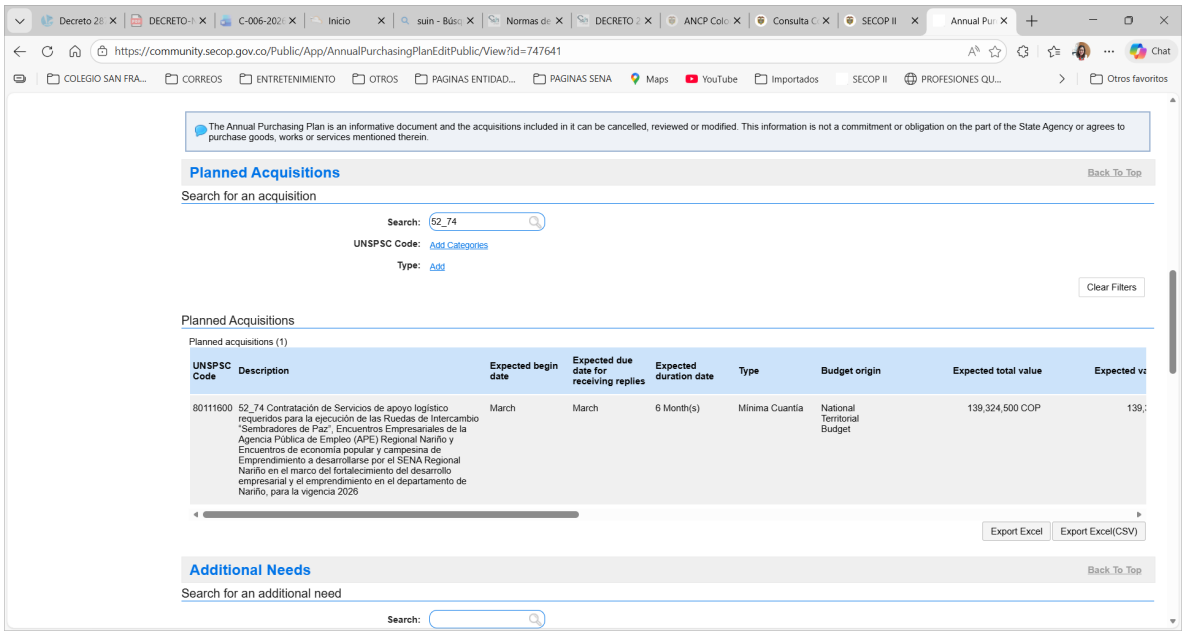
a) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
b) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
c) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
d) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
e) Suscribir juntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
f) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.

g) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
h) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

5. DOCUMENTACIÓN Y/O REQUISITOS ADICIONALES PARA SOLICITAR EN EL PROCESO:

No Aplica

6. EVIDENCIA DE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES (Línea PAA) Anexo PAA PUBLICACIÓN



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

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

8. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El término de ejecución del negocio jurídico será hasta el 30 de noviembre de 2026. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

9. PRESUPUESTO ASIGNADO:

CIENTO TREINTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($139.324.500,00)

10. CDP:

CDP 11526 de 10 de marzo de 2026

11. OBSERVACIONES:

No Aplica

12. CERTIFICACIÓN ALMACÉN:

No Aplica

13. SOLICITANTE

Firmado digitalmente por Edmundo Arteaga Grijalba
Fecha: 2026.04.28 08:20:20 -05'00'

Edmundo Bayardo Arteaga Grijalba
Coordinador Agencia Pública de Empleo

Firmado digitalmente por Diana Cristina Fuertes Torres
Fecha: 2026.04.28 08:19:51 -05'00'

Diana Cristina Fuertes Torres
Profesional G04 Emprendimiento

14. APROBACIÓN:

Firmado digitalmente por CHAMORRO GUEVARA BERNARDO ARTURO
Fecha: 2026.04.28 10:53:03 -05'00'

Bernardo Arturo Chamorro Guevara
Director(E) Regional Nariño

Revisó componente jurídico: Diana Mercedes Castro León – Cargo: Abogada Despacho Dirección Regional
Elaboró componente técnico: Diana Cristina Fuertes Torres – Cargo: Profesional G04 Emprendimiento
Elaboró componente técnico: Edmundo Bayardo Arteaga Grijalba – Cargo: Coordinador Agencia Pública de Empleo
Elaboró componente SST: Jenniffer Carolina Caratar Quenoran – Cargo: Profesional HYSI
Elaboró componente Ambiental: Angie Tatiana Santander Muñoz – Cargo: Dinamizadora Ambiental CIPLL
Elaboró componente Privacidad y Seguridad Información: Faber Alexander Castillo Miramag – Cargo: Dinamizador TIC