



## SOLICITUD DE INFORMACIÓN A PROVEEDORES SIP-NRÑ-52-00018-2026

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a través de la Dirección del SENA Regional Nariño, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados, a participar con sus precotizaciones como parte del Estudio de Mercado, del proceso que tiene por objeto: “Contratar los servicios de alojamiento, alimentación y espacios para la realización del Encuentro Nacional de los Equipos de Seguridad y Salud en el Trabajo vigencia 2026.”, establecido en la solicitud de contratación de bienes obras y servicios adjunta al presente documento.

La solicitud de precotización o la precotización presentada, no constituye negocio jurídico alguno u obliga al SENA o al comerciante cotizante de alguna manera. Para la realización de la precotización se debe tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en que se pueda incurrir en la entrega de los bienes o la prestación del servicio. Es así como se debe contemplar los bienes, impuestos y retenciones, garantías de cumplimiento y responsabilidad civil y en general cualquier otro costo en que se incurra en una eventual contratación con la Entidad Pública.

**FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES:** hasta la fecha y hora señaladas en el cronograma establecido en la plataforma SECOP II.

### 1. DESCRIPCION DEL OBJETO:

Contratar los servicios de alojamiento, alimentación y espacios para la realización del Encuentro Nacional de los Equipos de Seguridad y Salud en el Trabajo vigencia 2026.

### 2. DESCRIPCION DE LOS BIENES Y SERVICIOS:

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CATIDAD
1.	90111500	<b>-ALOJAMIENTO</b>  Requiere servicio de alojamiento incluido desayuno:  Habitación sencilla.  Cada habitación deberá contar con:  <ul style="list-style-type: none"><li>○ Baño privado</li><li>○ Servicio de conexión a internet (WiFi)</li><li>○ Caja de seguridad</li></ul>	UND	1

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Televisión</li> </ul> <p>El/los hoteles deberán disponer de los siguientes servicios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Parqueadero privado</li> <li>○ Restaurante en funcionamiento</li> <li>○ Condiciones óptimas de higiene, seguridad y comodidad.</li> </ul> <p><b>UBICACIÓN</b></p> <p>Los establecimientos hoteleros deberán estar ubicados en la ciudad de Pasto, zona centro, con fácil acceso y condiciones adecuadas de movilidad.</p>		
<b>2.</b>	<b>90111500</b>	<p style="text-align: center;"><b>ALOJAMIENTO</b></p> <p>Se requiere servicio de alojamiento incluido desayuno: Habitación doble , con camas individuales. Cada habitación deberá contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Baño privado</li> <li>○ Servicio de conexión a internet (WiFi)</li> <li>○ Caja de seguridad -ALOJAMIENTO</li> <li>○ Televisión</li> </ul> <p>El/los hoteles deberán disponer de los siguientes servicios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Parqueadero privado</li> <li>○ Restaurante en funcionamiento</li> <li>○ Condiciones óptimas de higiene, seguridad y comodidad.</li> </ul> <p><b>-UBICACIÓN</b></p> <p>Los establecimientos hoteleros deberán estar ubicados en la ciudad de Pasto, zona centro, con fácil acceso y condiciones adecuadas de movilidad.</p>	<b>UND</b>	<b>1</b>
<b>3.</b>	<b>90111500</b>	<p><b>ALOJAMIENTO</b></p> <p>Se requiere servicio de alojamiento: Habitación triple, incluido desayuno , con camas individuales. Cada habitación deberá contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Baño privado</li> </ul>	<b>UND</b>	<b>1</b>

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Servicio de conexión a internet (WiFi)</li> <li>○ Caja de seguridad</li> <li>○ Televisión</li> <li>○ El/los hoteles deberán disponer de los siguientes servicios:</li> <li>○ Parqueadero privado</li> <li>○ Restaurante en funcionamiento</li> <li>○ Condiciones óptimas de higiene, seguridad y comodidad.</li> </ul> <p><b>-UBICACIÓN</b> Los establecimientos hoteleros deberán estar ubicados en la ciudad de Pasto, zona centro, con fácil acceso y condiciones adecuadas de movilidad.</p>		
4.	90100000	<p><b>ALMUERZO Y/ O CENA</b></p> <p>Almuerzo y/ o cena completo: entrada sopa de 300 grms, bandeja 2 carnes de 125 grs cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grms, porción de postre 75 grms y copa de agua y/o Jugo.</p>	UND	1
5.	78140000	<p><b>TRANSPORTE MUNICIPAL.</b> Transporte tipo bus y / o Micro bus con capacidad para 15 - 40 pasajeros.</p> <p>2. Trayectos con destinos Municipales</p> <p>3. Incluye pago de peajes (si aplica). 4. El transporte debe cumplir con los requisitos de seguridad, operación y acomodación para transporte de pasajeros de acuerdo con la normatividad nacional vigente.</p> <p>En caso de que los participantes se alojen en hoteles diferentes al lugar principal del evento, el contratista deberá garantizar el servicio de transporte terrestre interno, asegurando el traslado oportuno y seguro de los asistentes hacia el lugar de realización de las actividades y viceversa.</p>	UND	1

**Nota 1.** El hospedaje requerido deberá prestarse en la disponibilidad de habitaciones requeridas, en máximo tres (3) establecimientos hoteleros, que cumplan con las características solicitadas, y que se encuentren ubicados en la misma zona requerida.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS**

1. Coordinar con el supervisor del contrato, los itinerarios y la programación de la logística previa a cada actividad requerida, de acuerdo a las solicitudes e indicaciones del supervisor.

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



2. 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 por ocasión del contrato.
3. Los Hoteles ofrecidos deben ser mínimo de tres estrellas disponibles en las fechas y ubicación geográfica dispuesta por la entidad para el desarrollo de las actividades, con capacidad para albergar el mínimo de personas establecidas.
4. Los hoteles dispuestos por el contratista deberán contar con Registro Nacional de Turismo (RNT) activo y vigente, con inscripción en la categoría de establecimientos de alojamiento turístico – hotelero, conforme a la normatividad aplicable.
5. Las fechas de las actividades contratadas serán indicadas por el supervisor del contrato al contratista, de conformidad con el cronograma establecido por la Entidad y de acuerdo a las modificaciones a que haya lugar. En todo caso se informará con la debida antelación.
6. El oferente deberá garantizar mediante certificación debidamente suscrita, que cuenta con la totalidad de los lugares y espacios con las características establecidas en las especificaciones técnicas del proceso.
7. Informar oportunamente al supervisor del contrato y a la Dirección Regional sobre cualquier eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo de las actividades.
8. Los lugares dispuestos para la prestación del servicio deben contar con restaurante y cumplir con los estándares mínimos de seguridad.
9. 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.
10. Informar 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.
11. Informar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
12. La alimentación requerida 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.
13. 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) y demás normatividad vigente aplicable al respecto.
14. 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.
15. 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 acordados.

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



16. Será 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, el contratista 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.
17. Garantizar la sostenibilidad de los precios presentados en la propuesta durante la vigencia del contrato y en ningún momento facturará precios por encima de los ofertados para cada actividad o celebración, lo cual será verificado por la supervisión del contrato.
18. Para la presentación de los alimentos que lo requieran, deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que sean biodegradables y en todo caso, atender las obligaciones ambientales establecidas en el contrato.
19. Asumir el transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos necesarios para el servicio y la ejecución del contrato. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del CONTRATISTA hasta que se realice la entrega total a satisfacción del servicio en el lugar indicado.
20. 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.
21. 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.
22. El contratista deberá garantizar la prestación de los servicios, según especificaciones técnicas contratadas e indicaciones dadas por la entidad a través del supervisor, con todas las medidas y protocolos de bioseguridad necesarios. No se permitirán la utilización de platos, vasos y cubiertos desechables de icopor y/o plásticos. Se deberán utilizar empaques biodegradable.
23. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y demás necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual

### 3. OBLIGACIONES

#### 3.1 Obligaciones generales

- 1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
- 2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
- 3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



- 4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
- 5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
- 6) 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.
- 7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
- 8) 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.**
- 9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
- 10) 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.
- 11) 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.
- 12) 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.
- 13) 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.
- 14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
- 15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

### 3.2 Obligaciones específicas

1. Cumplir con las especificaciones técnicas del contrato.
2. El contratista se compromete a planear y organizar el evento de primera calidad, según las necesidades y itinerarios establecidos por la entidad.

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



3. El contratista debe garantizar exclusividad para los funcionarios del SENA en los lugares de realización del evento.
4. La preparación de los alimentos deberá ser en un lugar adecuado que cumpla con todas las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.
5. Garantizar que los ingredientes utilizados para la preparación de los alimentos sean de excelente calidad, se encuentren en tiempo prudente de consumo y que la alimentación sea debidamente servida, y que se cumpla con los requerimientos y registros sanitarios vigentes, de acuerdo con las especificaciones establecidas y la normatividad aplicable vigente.
6. Asegurar el uso de los elementos de protección personal y de bioseguridad durante la preparación y distribución de los alimentos.
7. Los platos que se servirán en los eventos deben contar con todas las características del producto fresco en olor, sabor, color y consistencia.
8. Los sitios, lugares o escenarios dispuestos por el contratista deberán contar con las respectivas garantías que aseguren todos los riesgos de daños o posibles accidentes que lleguen a ocurrir durante la vigencia del contrato y demás riesgos propios de las actividades contratadas.
9. Ejecutar la totalidad de los ítems y/o servicios requeridos, en las cantidades, unidades y medidas requeridos por la Entidad.
10. Se debe contar con disponibilidad de parqueadero en el lugar de realización de los eventos con capacidad suficiente de acuerdo a la cantidad de personas por evento.
11. Si se presenta algún tipo de intoxicación por alimentos adulterados y/o alterados, el contratista asumirá toda la responsabilidad civil que se genere por dicha causa.
12. El contratista deberá presentar el documento plan de preparación y respuesta ante emergencias del lugar en el cual se desarrollará el evento lo cual será verificado por el supervisor.
13. 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 contratada.
14. 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.
15. Informar oportunamente al supervisor del contrato y a la Dirección Regional sobre cualquier eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo de las actividades
16. Enviar en medio físico y magnético al supervisor del contrato todos los soportes de las actividades realizadas en el marco del contrato y las fuentes de verificación que den cuenta de la atención a la población usuaria.

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



17. Dar cumplimiento a las obligaciones derivadas de las normas vigentes que regulen la actividad o actividades a ejecutar por parte del contratista, para el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo a la normatividad vigente aplicable.
18. Las demás necesarias para la ejecución correcta del objeto contractual

### 3.3 Obligaciones del SENA

- 1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
- 2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
- 3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
- 4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
- 5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
- 6) 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.
- 7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
- 8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

### 4. Criterios de seguridad y salud en el trabajo

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES (Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
			SI	NO	N/A	
<b>CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES SG-SST APLICABLES A TODOS LOS CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS</b>						
<b>CERTIFICADO DE AFILIACION ARL</b> <b>Opción 1:</b> Certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo				

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



<p>cual pertenece de acuerdo con la actividad que desarrolla NO superior a 30 días calendario.</p> <p><b>Opción 2:</b> Certificado expedido por la ARL, mediante el cual se indique que el proponente es aportante voluntario independiente Decreto 1563 de 2016, NO superior a 30 días calendario.</p> <p><b>Nota:</b> Para cualquier de las dos opciones, el certificado debe encontrarse vigente y en estado ACTIVO dentro del sistema de la ARL correspondiente.</p>					
<p><b>Documentos del SG-SST:</b></p> <p><b>Opción 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.</li> <li>2. Fotocopia de cédula legible del profesional SST.</li> <li>3. Licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST. (Vigente)</li> </ol>	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo			

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



<p>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).</p> <p>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.</p> <p>Nota: Incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo con la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%.</p>					
<p><b>Personas Independientes:</b> 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.</p>	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo			

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



<p><b>Anexar:</b> Certificado expedido por ARL, mediante el cual se indique que el proponente es trabajador aportante voluntario independiente, no superior a 30 días calendario.</p> <p><b>**Nota:</b> De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el <i>Parágrafo 2</i>. 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.</p>					
<p><b>INDUCCION SST:</b> 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</p>	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo			

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



presencial) o formulario de participación.						
--------------------------------------------	--	--	--	--	--	--

**5. Criterios ambientales:**

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



Criterio	Etapa	Responsable
<p>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.</p> <p>Dicha certificación deberá incluir como mínimo los siguientes compromisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* La correcta clasificación, almacenamiento, aprovechamiento y disposición final de los residuos, garantizando su manejo a través de gestores autorizados cuando aplique.</li> <li>* 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.</li> <li>* La disponibilidad de soportes o evidencias que permitan verificar el cumplimiento de estos compromisos durante la ejecución contractual.</li> </ul>	Precontractual	Sistema de Gestión Ambiental
<p>Para la preparación y expendio de alimentos en eventos, el proponente deberá allegar declaración juramentada suscrita por el Representante Legal, en la cual certifique que cuenta con concepto sanitario vigente, expedido por la autoridad competente, con una vigencia no superior a un (1) año, así como con personal debidamente capacitado para la manipulación y preparación de alimentos.</p> <p>En caso de que el servicio de alimentación sea subcontratado, deberá presentar declaración juramentada suscrita por el Representante Legal, mediante la cual certifique que el establecimiento contratado para la prestación del servicio contará con concepto sanitario vigente expedido por la autoridad competente.</p>	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental
<p>Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento.</p> <p>Presentar como evidencia informe con registro fotográfico que evidencie el cumplimiento del</p>	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656



requisito.		
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

Los bienes y servicios requeridos deben ser de excelente calidad.

Se debe tener en cuenta los siguientes aspectos:




- **La cotización debe presentarse en el formato Excel adjunto, denominado “Formato para presentación de Cotizaciones.**
- En la cotización debe constar el NIT, dirección, teléfono, y correo electrónico de quien presenta la cotización.
- La validez de la oferta debe ser de mínimo 90 días.

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre sin sobrepasar la vigencia 2026 o hasta agotar el presupuesto asignado, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, y suscripción de acta de inicio cuando aplique.

Lugar de ejecución: El lugar de ejecución será en Pasto.

Dada en San Juan de Pasto, a los veintiseis (26) días del mes de mayo del año dos mil veintiséis (2026).

**BERNARDO ARTURO CHAMORRO GUEVARA**  
Director (E) SENA Regional Nariño

Proyectó: Paula Paz – Abogada Contratista Despacho Dirección Regional   
Proyecto: Erika Sánchez Patiño- Apoyo Talento Humano   
Revisó: Richard Alexander López Carlosama – Coordinador Grupo de Gestión del talento Humano Regional Nariño 

Dirección Regional Nariño  
Calle 22 #11E – 05, San Juan de Pasto - PBX 57 6027304656