PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

RECONOCER EL ARTE COMO VEHÍCULO DE CONOCIMIENTO, EXPRESIÓN, COMUNICACIÓN Y TRANSFORMACIÓN PERSONAL Y SOCIAL:

❖ COMPARTIR FRATERNO Y EXHIBICIÓN DE TALENTO SENA DE APRENDICES

Brindar refrigerio para los aprendices que participaran como exponentes del evento "Exhibición de Talentos SENA" **(categoría única).**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	**Refrigerio:** Hamburguesa de 300 gramos de carne, doble queso, doble tocineta, vegetales y salsas, porción de papas a la francesa y bebida de 400ml.	Unidad	2
2	**Refrigerio:** Una (1) picada de carne mixta, porción individual, acompañada de bebida liquida de 400 ml.	Unidad	2

Nota: Se debe garantizar la entrega del refrigerio en el Centro de Desarrollo Agroindustrial Turístico y Tecnológico del Guaviare, lugar en el cual se realizará el evento.

❖ EVENTO NOCHE DE TALENTO (CATEGORÍA GRUPAL)

Brindar refrigerio para los aprendices que participen como exponentes del evento "Exhibición de Talentos SENA" **categoría grupal**:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
3	**Refrigerio Nro. 1:** Hamburguesas de 300 gramos de carne, doble queso, doble tocineta, vegetales y salsas, porción de papas a la francesa, más una (1) bebida gaseosa de 400 ml, envase no retornable.	Unidad	20

Nota: Se debe garantizar la entrega del refrigerio en el Centro de Desarrollo Agroindustrial Turístico y Tecnológico del Guaviare, lugar en el cual se realizará el evento.

❖ COMPARTIR NAVIDEÑO PARA LA COMUNIDAD DE APRENDICES SENA

Actividad de reconocimiento a la excelencia académica de los aprendices del Centro de Desarrollo Agroindustrial Turístico y Tecnológico del Guaviare.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
4	**Alquiler de sonido:** RIDER TÉCNICO DE SONIDO: cuatro (4) cabinas doble parlante B-52, dos (2) Subwoofer-Bajos Dth Concentré Sub 2, dos (2) cabinas activas crate audio 3000 vatios RMS consola 12 canales, sistema de monitoreo peavey, racks de potencias con 5000 vatios RMS, dos (2) micrófonos inalámbricos, debe contar con sistemas de módulos para DJ, Denon 3700.	Día	1

	RIDER TECNICO ILUMINACION: estructuras truss certificadas de 3 metros de alto por 4 de ancho (luces robóticas), dos (2) cabezas móviles 575 spot, dos (2) robot scanner 250, ocho (8) paredes de led rgbw 8, efectos especiales incluidos, una (1) máquina de humo, láser de ambientación. STAFF: Un (1) DJ y un (1) animador. El proponente debe presentar la hoja de vida del animador y del DJ, con los documentos que soporten experiencia relacionada, mínimo de (6) meses. - El evento tendrá una duración de seis (6) horas, distribuidas así: dos (2) horas en la jornada de formación de la mañana, (2) horas en la jornada de formación de la tarde y (2) horas en la jornada de formación de la noche. **NOTA:** El alquiler de sonido se requiere solo para el municipio de San José del Guaviare. -El contratista debe garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud. La programación será entregada por la oficina de Bienestar al aprendiz. Todo debe estar debidamente instalado por lo menos una hora antes del inicio del evento para la respectiva prueba de sonido.		
5	**Decoración del lugar del evento:** Decoración del lugar a realizarse el evento (coliseo cubierto del CDATTG), incluye: luces, decoración con telas, globos chinos, Stan de fotografías, arreglos florales, según temática acordada por el área de bienestar al aprendiz.	Global	1
6	**Cena:** Lechona: se requieren 900 porciones, cada una de 350gr acompañada de una (1) unidad de arepa blanca; debe ser servida en portacomida de empaque biodegradable blanco. Debe suministrar cubiertos desechables y servilleta, empacados en forma individual. Los cubiertos deben ser en material biodegradable. La totalidad de las porciones serán entregadas en un (1) día, en tres jornadas (mañana, tarde y noche), la oficina de bienestar al aprendiz, con la debida anticipación, informará el número de porciones a entregar en cada jornada. El contratista deberá garantizar mínimo (3) personas auxiliares durante las tres (3) jornadas para la entrega. Lugar del evento CDATTG. Los alimentos deberán ser manejados con buenas prácticas de higiene en su elaboración, presentación y utilizar empaques biodegradables. Debe garantizar aplicación y cumplimiento de protocolos de bioseguridad.	Unidad	900
7	**Bebida:** Gaseosa, en presentación tamaño personal de 600 ml, en envase no retornable.	Unidad	900

	La totalidad de las unidades serán entregadas en un (1) día, en tres jornadas (mañana, tarde y noche), la oficina de bienestar al aprendiz, con la debida anticipación, informara el número de unidades a entregar en cada jornada.		
8	**Hidratación:** Bolsa de 200 ml, como hidratación para los aprendices durante la realización del evento. El agua debe suministrarse fría y conservadas en contenedores. La oficina de bienestar al aprendiz, con la debida anticipación, informara el número de unidades a entregar en cada jornada.	Unidad	900
9	**Ancheta Navideña:**		
	Caja de Natilla x 300 gramos	Unidad	900
	Caja de buñuelos x 300 gramos	Unidad	900
	Galleta de navidad surtida x 200 gramos	Unidad	900
	Mermelada x 90 gramos	Unidad	900
	Paquete de galletas de sal por 1 taco	Unidad	900
	Arequipe de 50 gramos	Unidad	900
	Bolsa de masmelos x 150 gramos Apróx.	Unidad	900
10	El contratista debe entregar en el CDATTG, un total de 900 anchetas, cada una con igual número de productos, presentada así: En bolsa ecológica de tela (Bolsa fuelle con manijas) de 40x40x10 Apróx. Logo estampado en un lateral: el diseño será entregado por la oficina de bienestar al aprendiz.	Global	1

1.1. PREVENCIÒN DE LA ENFERMEDAD Y PROMOCION DE LA SALUD

- **ELEMENTOS PARA EL CONCURSO “COMIDA SALUDABLE”.**

El contratista deberá garantizar la entrega de los ingredientes a los aprendices que se inscriban en el concurso, previa concertación con la entidad. En el concurso participarán un total de 5 aprendices.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	Unidad de Medida	Cantidad
11	**<u>Receta Arroz Chow Fan:</u>**		
	Arroz blanco x 500g	Unidad	5
	Aceite x 250 ml Apróx.	Unidad	5
	500 gramos de Res lomo ancho	Unidad	5
	500 gramos de lomo de cerdo	Unidad	5
	500 gramos de pechuga	Unidad	5
	Cabeza de ajo	Unidad	5
	250 gramos de zanahoria	Unidad	5
	250 gramos de apio	Unidad	5
	250 gramos de pimentón rojo	Unidad	5
	250 gramos de cebolla cabezona blanca	Unidad	5
	250 gramos de habichuela	Unidad	5
	Brotes de soya 1 bandeja	Unidad	5
	Salsa de soya 500ml	Unidad	5
	Paquete de pan tajado x 500g	Unidad	5

Nota 1: El contratista debe entregar en el CDATTG, un total de cinco (5) mercados, empacados en bolsa ecológica, cada uno con igual número de productos. (Las bolsas no deben llevar publicidad de marcas comerciales de supermercados).

Nota 2: Debe garantizarse que la fecha de vencimiento de los productos no sea inferior a dos (2) meses.

- **RECONOCIMIENTO CONCURSO "COMIDA SALUDABLE".**

Para los aprendices que resaltan sus habilidades culinarias se realizará entrega de un reconocimiento así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	Unidad de Medida	Cantidad
12	**Reconocimiento No. 01**		
	Arroz x 2500g	Unidad	1
	Aceite x 1000ml	Unidad	1
	Panela x 500g	Unidad	1
	Cubeta huevos x 30	Unidad	1
	Lentejas 500g	Unidad	1
	Frijol x 500g	Unidad	1
	Espaguetis x 1000g	Unidad	1
	Harina para arepas x 500g	Unidad	1
	Pasta sopa x 250g	Unidad	1
	Mantequilla x 500g	Unidad	1
	Azúcar x 500g	Unidad	1
	Maíz pira x 500g	Unidad	1
	Sal 250gr	Unidad	1
	Paquete de galletas de sal x 2 tacos	Unidad	1
	Paquete de galletas de dulce x 2 tacos	Unidad	1
	Mermelada 250g	Unidad	1
	Sardinas x 530g	Unidad	1
	Lata de atún x 160g	Unidad	1
	Reconocimiento No. 02		
	Papel Higiénico x 4 rollos doble hoja	Unidad	1
	Cepillo dental para adulto	Unidad	1
	Crema dental por 100 ml	Unidad	1
	Seda dental por 50 metros	Unidad	1
	Enjuague bucal por 180 ml	Unidad	1
	Desodorante barra por 85 gramos	Unidad	1
	Jabón de baño x 125 gramos	Unidad	1
	Jabón en polvo por 1000 gramos	Unidad	1
	Blanqueador de ropa por 500 ml	Unidad	1
	Jabón en barra por 300 gramos	Unidad	1
	Champú x 180 ml Apróx.	Unidad	1
	Talco para pies x 85 gramos	Unidad	1

Nota 1: El contratista debe entregar en el CDATTG, un total de dos (2) mercados, empacados en bolsa ecológica, cada uno con igual número de productos. (Las bolsas no deben llevar publicidad de marcas comerciales de supermercados).

Nota 2: Debe garantizarse que la fecha de vencimiento de los productos no sea inferior a dos (2) meses.

❖ **FESTIVAL DE LA SALUD (SEMANA DE LA SALUD Y SEMANA ANDINA)**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	Unidad de Medida	Cantidad
13	**Hidratación:** Agua en bolsa de 200 ml. El agua debe suministrarse fría y conservadas en contenedores.	Unidad	100
14	**<u>Refrigerio</u>** Emparedado de jamón, queso y vegetales, fruta entera (Manzana) y jugo de (500ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	50

Nota: El contratista debe entregar los refrigerios en el CDATTG. Los alimentos deberán ser manejados con buenas prácticas de higiene en su elaboración, presentación y utilizar empaques biodegradables.

Debe garantizar aplicación y cumplimiento de protocolos de bioseguridad.

1.2. DEPORTE, ACTIVIDAD FISICA Y APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE

❖ **JORNADAS DE ACTIVIDADES DIRIGIDAS AL DESARROLLO DE HABILIDADES DEPORTIVAS APRENIDICES CDATTG**

Para los aprendices como exponentes de las actividades que se realizaran en el marco del día mundial de la semana de la salud física, se les ofrecerá un refrigerio:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
15	**Refrigerio No. 01:** Hamburguesa de 300 gramos de carne, doble queso, doble tocineta, vegetales y salsas, porción de papas a la francesa y bebida de 400ml.	Unidad	2
16	**Refrigerio No. 02:** Una picada personal acompañada de bebida liquida de 400ml.	Unidad	2

❖ **JUEGOS AUTÓCTONOS Y TRADICIONALES**

Para los aprendices que participaran como exponentes de las actividades de juegos autóctonos tradicionales, se les ofrecerá un refrigerio:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
17	**Refrigerio No. 01:** Hamburguesa de 300 gramos de carne, doble queso, doble tocineta, vegetales y salsas, porción de papas a la francesa y bebida de 400ml.	Unidad	10
18	**Refrigerio Nro. 02:** Una picada personal acompañada de bebida liquida de 400ml.	Unidad	10

1.3. GENERAR ESCENARIOS DE RECONOCIMIENTO PARA APRENDICES EN EJES DE LIDERAZGO, PROYECCION SOCIAL, FORMACION Y DE TALENTOS.

❖ **ENCUENTRO ZONAL PARA REPRESENTANTES DE APRENDICES Y VOCEROS DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÒN DE LOS MUNICIPIOS: SAN JOSE DEL GUAVIARE Y LA PARTICIPACIÓN DE LOS VOCEROS DE LOS MUNICIPIOS CALAMAR, RETORNO Y MIRAFLORES GUAVIARE.**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
19	**<u>Alquiler de un espacio físico</u>** (campestre) para la realización de actividades lúdicas recreativas, con capacidad para 60 personas, dotado con sillas, mesas, batería de baños, amplia zona verde para la realización de actividades al aire libre (preferiblemente que cuente con cancha de futbol o cancha de voleibol playa). El sitio debe contar con vías de fácil acceso. El proponente deberá presentar dos (2) opciones de lugar (las dos opciones tendrán el mismo costo, de manera que la Entidad pueda elegir uno de ellos). **NOTA:** El alquiler del lugar, se requiere solo para el municipio de San José del Guaviare, evento que se realizara en un (1) día; teniendo en cuenta el cumplimiento del número máximo por aforo, además se debe garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud para el tipo lugar (espacio para lavado de manos, señalización distanciamiento social, uso de tapabocas y elementos de desinfección). La programación será entregada por la oficina de Bienestar al aprendiz.	Unidad	1
20	**Actividad experiencial (convivencia):** - Recurso Humano: El contratista debe garantizar el talento humano para el desarrollo de la actividad. Experiencia: el talento humano debe certificar mínimo tres (3) meses de experiencia en el manejo de actividades lúdico-pedagógicas y trabajo con jóvenes. Diseñar y ejecutar dos (2) actividades que promuevan el desarrollo de habilidades sociales y de liderazgo. Las actividades se desarrollarán en un lapso de 4 horas, garantizando la participación de aproximadamente 60 personas. El proponente deberá presentar la propuesta de las dos (2) actividades, al momento de presentar su oferta técnica, debe garantizar los materiales para su desarrollo.	Global	1
21	**Almuerzo:** Fiambre llanero Carne de res al carbón en porción de 220 gramos, acompañado de dos (2) porciones de papa salada, una (1) porción de yuca cocinada, hogao, porción de guacamole. Empacado en hoja de plátano como un fiambre con cubiertos y servilletas desechables. El almuerzo debe ser entregado en el lugar del evento en el horario indicado por el área de Bienestar a los Aprendices, los alimentos deberán ser entregados frescos y calientes.	Unidad	60
22	**<u>Bebida:</u>** Gaseosa, en presentación tamaño personal de 600 ml, en envase no retornable.	Unidad	60
23	**Hidratación:** Agua en bolsa de 200 ml. El agua debe suministrarse fría y conservadas en contenedores.	Unidad	120

❖ **CONVIVENCIAS PARA APRENDICES DE LOS MUNICIPIOS DE CALAMAR Y RETORNO GUAVIARE.**

- **MUNICIPIO CALAMAR:**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
24	**Alquiler de auditorio:** Auditorio dotado con sillas, mesas, batería de baños, video Beam, con capacidad para 40 personas, que cuente con ventilación (aire acondicionado y/o ventiladores). **NOTA:** El alquiler del lugar, se requiere solo para el municipio de Calamar, evento que se realizara durante tres (3) días teniendo en cuenta el cumplimiento del número máximo por aforo, además se debe garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud para el tipo lugar (espacio para lavado de manos, señalización distanciamiento social y elementos de desinfección). La programación será entregada por la oficina de Bienestar al aprendiz.	Día	3
25	**Refrigerio día 1** Emparedado de 300 gramos, de jamón, queso y vegetales, fruta entera (Manzana) y jugo de (500ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	40
	Refrigerio día 2 Croissant de jamón y queso de 200 gramos, brownie y jugo (200ml) en botella no retornable (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	40
	Refrigerio día 3 Hamburguesa de 200 gramos de carne, queso, tocineta, vegetales y salsas, porción de papas a la francesa y bebida de 400ml en botella no retornable.	Unidad	40
26	**Hidratación:** Agua en bolsa de 200 ml. El agua debe suministrarse fría y conservadas en contenedores.	Unidad	120

- **MUNICIPIO RETORNO:**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
27	**Alquiler de auditorio:** Auditorio dotado con sillas, mesas, batería de baños, video Beam, con capacidad para 40 personas, que cuente con ventilación (aire acondicionado y/o ventiladores). **NOTA:** El alquiler del lugar, se requiere solo para el municipio de Retorno, evento que se realizara durante tres (3) días teniendo en cuenta el cumplimiento del número máximo por aforo, además se debe garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud para el tipo lugar (espacio para lavado de manos, señalización distanciamiento social y elementos de desinfección. La programación será entregada por la oficina de Bienestar al aprendiz.	Día	3
28	**Refrigerio día 1**	Unidad	40

	Emparedado de 300 gramos, de jamón, queso y vegetales, fruta entera (Manzana) y jugo de (200ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).		
	Refrigerio día 2 Croissant de jamón y queso de 200 gramos, brownie y jugo (200ml) en botella no retornable (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	40
	Refrigerios día 3 Hamburguesa de 200 gramos de carne, queso, tocineta, vegetales y salsas, porción de papas a la francesa y bebida de 400ml en botella no retornable.	Unidad	40
29	**Hidratación:** Agua en bolsa de 200 ml El agua debe suministrarse fría y conservadas en contenedores.	Unidad	120

1.4. RECONOCER EL ARTE Y LAS BELLAS ARTES COMO VEHÍCULO DE CONOCIMIENTO, EXPRESIÓN, COMUNICACIÓN Y TRANSFORMACIÓN PERSONAL Y SOCIAL

- **EVENTO CONMEMORACION DIA DEL APRENDIZ SENA (CONVIVENCIAS QUE PERMITAN EL FORTALECIMIENTO DE HABILIDADES BLANDAS PARA APRENDICES DEL CENTRO DE FORMACION)-** Realización jornada de convivencias en Emprendimiento y Liderazgo para toda la comunidad de aprendices SENA en el marco de la celebración del Día del Aprendiz SENA.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
30	**Actividad lúdico-pedagógica:** - Recurso Humano: el contratista debe garantizar el talento humano para desarrollar la actividad Experiencia: el talento humano debe certificar mínimo tres (3) meses de experiencia en el manejo de actividades lúdico-pedagógicas y trabajo con jóvenes. Deberá diseñar y ejecutar cinco (5) actividades propias de una yincana[1] de juegos tradicionales. Las actividades se desarrollarán en un lapso de 4 horas por día, garantizando la participación de aproximadamente 270 personas; las cinco (5) actividades se deben desarrollar de igual manera en cada uno de los seis (6) días. El proponente deberá garantizar los materiales para el desarrollo de las actividades. El proponente deberá presentar la propuesta de las cinco (5) actividades, al momento de presentar su oferta técnica.	Global	6
31	**Hidratación:** Agua en bolsa de 200 ml El proponente debe suministrar las siguientes unidades por día (seis días), fría y conservadas en contenedores. **DIA** / **No. BOLSAS DE AGUA** Dia 1 — 400	Unidad	1800

[1] *Competición de carácter lúdico en la que los equipos participantes deben superar una serie de pruebas y obstáculos a lo largo de un recorrido. En Real Academia Española: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed*

	Dia 2	310			
	Dia 3	310			
	Dia 4	310			
	Dia 5	310			
	Dia 6	160			
32	**Refrigerio:** Emparedado de jamón, queso y vegetales y jugo de (500ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).			Unidad	900
33	**Almuerzo:** Carne de res a la llanera en porción de 220 gramos, acompañado de (2) porciones de papa salada, una (1) porción de yuca cocida y porción de guacamole. Sancocho de hueso de res, servido a la mesa en plato biodegradable, con cubiertos desechables y servilletas. **Bebida:** Bebida refrescante de panela y limón; debe estar fría, servida en vaso desechable. El almuerzo debe ser preparado en el lugar del evento. Evento que se realizara durante seis (6) días. Debe garantizarse almuerzo para los seis (6) días. La oficina de bienestar, con la debida antelación, informará el número de almuerzos a preparar por día. El proponente debe garantizar el personal para la manipulación, preparación y servida del almuerzo durante los seis (6) días. Debe dar cumplimiento a las medias de salubridad e higiene en la manipulación y preparación de los alimentos.			Unidad	900

1.5. ELEMENTOS DEPORTIVOS

Ítem	Descripción	Imagen de muestra	Unidad de medida	Cantidad
34	**CANGUROS** Material: - Exterior: Poliéster=100% - Forro: Poliéster=100% - Género Unisex - Color negro - Dimensiones 20X12.5X7.5 - En la parte frontal logo SENA bordado el nombre de la Regional, color de hilo blanco y/o naranja. - Resistente al agua - Con ajuste de riata - Compartimientos y cremalleras reforzadas.		Unidad	150
35	**BOTILITO PLASTICO DEPORTIVO** Botella deportiva de plástico Diseño con agarre ergonómico. Capacidad: 860 ml/ aprox. Colores surtidos (negro, verde, morado, naranja, transparente azul, transparente negro).		Unidad	145

	Técnica de marca: tampografía. (Logos SENA – Regional Guaviare – Bienestar al aprendiz). **NOTA:** Diseño a convenir con la oficina de bienestar al aprendiz.			
36	**<u>TOALLA DEPORTIVA</u>** Color: Blanca Medidas: 40 x 70 cm. Bordado en color Naranja (Logo SENA, nombre de la Regional – Bienestar al Aprendiz) **NOTA:** Diseño a convenir con la oficina de bienestar al aprendiz.		Unidad	150