70-9542

Sincelejo,

SENA-REGIONAL SUCRE
RADICACIÓN RECIBIDA
N°:70-1-2022-001823
17/03/2022 4:58 p.m.

Doctor
Marco Eugenio Gómez Ordosgoitia
Director Regional Sucre
Centro de la Innovación la Tecnología y los Servicios
Km 5 Vía a Sampués
Sincelejo

Asunto: Apoyo logístico actividades de Bienestar

Cordial saludo;

El Sena es una entidad pública adscrita al ministerio de trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y otorgando formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividad productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el gobierno nacional.

1. JUSTIFICACION NECESIDAD DE CONTRATACION

El SENA, en cumplimiento de la Resolución 01399 de 2021, "Por la cual se adopta el Plan Nacional de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019", establece en su Artículo 1º. Adopción. Adoptar el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje Sena, contenido en el anexo técnico que forma parte integral de la presente Resolución, el cual será de obligatorio cumplimiento en cada uno de los Centros de Formación Profesional, Sedes, Subsedes del SENA. Las áreas y dependencias del SENA que ejerzan acciones y funciones relacionadas con el bienestar del aprendiz SENA, deberán cumplir con el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices.

El Plan Nacional Integral de Bienestar al aprendiz es una estrategia institucional para contribuir en la permanencia y certificación de los aprendices de la entidad en su proceso formativo, con enfoque territorial y en coherencia con la política de atención con enfoque pluralista y diferencial.

Este Plan está dirigido a los aprendices matriculados en formación Laboral y Formación tecnológica, de todos los niveles y jornadas, en sus diferentes modalidades: presencial, virtual o a distancia, de acuerdo con la capacidad presupuestal de cada Centro de Formación Profesional. Los Centros de

Formación Profesional Integral deberán incorporar estrategias para la inclusión de aprendices pertenecientes a las comunidades minoritarias y vulnerables. Las actividades o servicios que se deriven de la implementación de los objetivos estratégicos previstos son de obligatorio cumplimiento para la entidad y de participación voluntaria por parte de los aprendices.

En este sentido, el Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios de la Regional Sucre, asume el compromiso de ejecutar diferentes actividades específicas en cada uno de los objetivos estratégicos establecidos como lineamiento general, conforme al Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz. Sin embargo, teniendo en cuenta que el SENA, no cuenta los servicios logísticos especializados que implican varias actividades planteadas en el Objetivo Estratégico No. 1 "Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo", Con este objetivo se busca brindar acompañamiento a los aprendices en temas relacionados a la cultura, a las prácticas de prevención de la enfermedad y promoción de la salud, al desarrollo de habilidades blandas, al deporte, la actividad física, el aprovechamiento del tiempo libre y el arte, elementos fundamentales para el mejoramiento del tejido social, se hace necesario seleccionar un proveedor con experiencia, organización, trayectoria, logística y capacidad suficiente para prestar el servicio propuestos por el SENA.

El presente Servicio se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones vigencia 2022 del Centro de Formación. Por lo anterior, se hace necesario contratar un operador logístico para realizar actividades y talleres de bienestar al aprendiz consistente en: talleres de habilidades blandas, Inauguración y Ejecución de Torneos inter aprendices del centro , Festival Cultural de la Tarde Colombiana, Celebración día del Aprendiz, porque estas actividades contribuyen al desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo y fortalece sus habilidades blandas, culturales y deportivas, aprovechamiento del tiempo libre y el arte.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

OBJETO: Prestar el servicio de apoyo logístico para la realización de actividades y talleres que contribuyen al fortalecimiento de las habilidades blandas, culturales y recreativas el aprovechamiento del tiempo libre y el arte de los aprendices del Sena regional sucre, de acuerdo con el plan nacional de Bienestar al aprendiz 2022
TIEMPO EJECUCION: El plazo señalado para la ejecución del contrato, será a partir de la fecha del Acta de inicio hasta el 30 de diciembre de 2022.
FORMA DE PAGO: El valor del contrato será cancelado una vez sean ejecutada todas las actividades, previo recibo a satisfacción por parte del supervisor y con la presentación de la correspondiente cuenta de cobro o factura, con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la entidad.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

La Dirección del SENA Regional Sucre requiere contratar el apoyo logístico por parte de una persona natural o jurídica que dentro de su actividad económica y objeto social contemple la realización de actividades y talleres que contribuyen al fortalecimiento de las habilidades blandas, culturales y recreativas el aprovechamiento del tiempo libre y el arte de los aprendices del Sena regional sucre, de acuerdo con el plan nacional de Bienestar al aprendiz 2022

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	ACTIVIDADES	FECHA	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
1	93141701 organizaciones de eventos culturales- 80141607 Gestión de eventos	Torneos deportivos inter-aprendices del centro	Fecha a convenir	Torneos deportivos inter aprendices del centro que cumplan las siguientes condiciones: PREMIACION: TROFEOS MICROFUTBOL; 3 Trofeos para primero, segundo y tercer puesto (50, 40 y 30 cm respectivamente de altura) campeonato de microfútbol 1er, 2do y 3er puesto TROFEOS VOLEIBOL; 3 trofeos para Campeonato de voleibol 1er ,2do y 3cer (50, 40 y 30 cm respectivamente de altura) MEDALLAS MICOFUTBOL; 24 Medallas 6cm de diámetro para campeonato de microfútbol. MEDALLAS VOLEIBOL; 24 Medallas 6cm de diametro para campeonato de Voleibol. MEDALLAS TENIS DE MESA; 4 Medallas 6cm de diametro para campeonato de tenir de mesa. PETOS; 24 Petos (12 verdes y 12 naranjas)	UN	GLOBAL

2	93141701 Organizaciones de eventos culturales- 80141607 Gestión de eventos	Festival Cultural de la Tarde Colombiana	Fecha a convenir	Festival Cultural de la Tarde Colombianaue cumplan las siguientes condiciones: *DECORACION*; 3 personas expertos en Decoradoracion, 5 tapetes de follajes artificial vertical 40*60, Tela cambre 10 metros en color a convenir, Barras de Silicona gruesa 24, Pistola para barras de Siliconas 2, Rollo de Cinta transparente gruesa 4, 10 Paquetes de cartulinas de Colores variados x 12 unidades, Papel de Azúcar 10 metros, 5 Pegantes de 225g, Marcadores permanentes 5 colores a definir. *SONIDO:* Tarima de 10 mts de ancho por 6 metros de largo, Amplificación con 6 Micrófonos Y parales para amenizar la actividad, Pantalla Led de 4 por 4 metros, *PREMIACION:* 20 Camisetas tipo polo color blanco, con vivos en cuello y manga, con tela de 220 gramos 30% poliéster y 70% algodón, marcadas con logo SENA al lado izquierdo logo SENA 5'5, tallas a definir, 6 Placas Conmemorativas en acrílico para mejores Presentaciones, Marcado con Logo Sena y Leyenda a definir. PRIMER PUESTO: Pasadía en centro recreacional o sitio campestre con piscina y playa para 32 personas, incluye trasporte desde sincelejo, almuerzos, refrigerios, hidratacion, acceso a playa y piscina . SEGUNDO PUESTO: Almuerzo en Restaurante campestre (incluye acceso a piscinas, almuerzos, refrigerios) para 32 personas, incluye trasporte . TERCER PUESTO: Almuerzo en Restaurante en Zona Rosa de la ciudad (incluye entrada, plato principal 2 proteinas, bebida y postre) Para 32. *KIT DE MAQUILLAJE*; 2 paletas maquillajes, 2 lapiznegro, cremoso, 1 laca, 1 fijador, 12 gliteres escarchado (fucsia, azul, plateado, dorado, verde, naranja), 4 labial rojo, 2 base para rostro. CARPA; 4 carpas de 10x10 metros de ancho. *JURADOS;* 3 Jurados expertos en Danza, Teatro y Música por 10 horas. *HIDRATACION;* Hidratación 1 paca de Botellas de aguas por 24 Unidades Refrigeradas, 50 pacas de agua refrigeradas, de 250 ml por 24 unidades cada una. SILLAS: Alquiles de 1200 sillas plasticas.	UN	GLOBAL

3	93141701 Organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Celebración día del Aprendiz dirigidos a los aprendices de las Sede Boston	Junio	Celebracion del dia del aprendiz para 600 aprendices de las Sede Boston que cumplan las siguientes condiciones: ALMUERZO: 600 Almuerzo asado tipo buffet (Cada plato servido debe tener el mismo gramaje, como mínimo 2 opciones de proteínas con 100 gramos de lomo de carne de res o 100 gramos lomo de cerdo o 100 gramos pechuga, Además 2 embutidos 1 chorizo 70 gramos, 1 butifarra 31 gramos, bollo y papas al vapor o yuca, suero, chimichurri, Fichas para entrega de almuerzos debidamente enumerados. Desechables biodegradables o ecologicos (platos, tenedores, vasos, servilletas), bolsas para basura. Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml. *REFRIGERIOS:* 600 pastelillo de hojaldre con pollo de 191 más jugo de caja de 200 ml, Fichas para entrega de refrigerios debidamente enumerados. HIDRATACION: 25 pacas de agua refrigeradas, de 250 ml por 24 unidade cada una. SONIDO: Tarima con carpa de 10x10 metros de ancho, disc-Jockey y Amplificación de 40000 vatios, 6 Micrófonos con unidades disponibles para cd, usb o mp3 .	UN	GLOBAL
4	93141701 Organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Celebración día del Aprendiz dirigidos a los aprendices de las Sede Gallera	Junio	Celebracion del dia del aprendiz para 600 aprendices de las Sede Gallera que cumplan las siguientes condiciones: ALMUERZO: 600 Almuerzo asado tipo buffet (Cada plato servido debe tener el mismo gramaje, como mínimo 2 opciones de proteínas con 100 gramos de lomo de carne de res o 100 gramos lomo de cerdo o 100 gramos pechuga, Además 2 embutidos 1 chorizo 70 gramos, 1 butifarra 31 gramos, bollo y papas al vapor o yuca, suero, chimichurri, Fichas para entrega de almuerzos debidamente enumerados. Desechables biodegradables o ecologicos(platos, tenedores, vasos, servilletas, bolsas de basura), bolsas para basura. Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml. *REFRIGERIOS:* 600 pastelillo de hojaldre con pollo de 191 más jugo de caja de 200 ml, Fichas para entrega de refrigerios debidamente enumerados. HIDRATACION: 25 pacas de agua refrigeradas, de 250 ml por 24 unidade cada una. SONIDO: Tarima con carpa de 10x10 metros de ancho, disc-Jockey y Amplificación de	UN	GLOBAL

				40000 vatios, 6 Micrófonos con unidades disponibles para cd, usb o mp3 .		
5	93141701 organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Celebración día del Aprendiz dirigidos a los aprendices de la escuela gastronómica y los municipios	Junio	Celebración del dia del aprendiz para 600 aprendices de las Sedes de la escuela gastronómica y Municipios del Departamento que cumplan las siguientes condiciones: ALMUERZO: 600 Almuerzo asado tipo buffet (Cada plato servido debe tener el mismo gramaje, como mínimo 2 opciones de proteínas con 100 gramos de lomo de carne de res o 100 gramos lomo de cerdo o 100 gramos pechuga, Además 2 embutidos 1 chorizo 70 gramos, 1 butifarra 31 gramos, bollo y papas al vapor o yuca, suero, chimichurri, Fichas para entrega de almuerzos debidamente enumerados. Desechables biodegradables o ecológicos (platos, tenedores, vasos, servilletas, bolsas de basura), bolsas para basura. Bebida gaseosa en botella plástica por 400 ml. *REFRIGERIOS:* 600 pastelillo de hojaldre con pollo de 191 más jugo de caja de 200 ml, Fichas para entrega de refrigerios debidamente enumerados. HIDRATACION: 25 pacas de agua refrigeradas, de 250 ml por 24 unidad De cada una. SONIDO: Tarima con carpa de 10x10 metros de ancho, disc-Jockey y Amplificación de sonido de 40000 vatios, con unidades disponibles para cd, usb o mp3, 6 Micrófonos y parales.	UN	GLOBAL

6	93141701 Organizaciones de eventos culturales- 80141607 Gestión de eventos	Taller Regional para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo; sobre Liderazgo y Manejo de emociones	Fecha a convenir	Un taller presencial, Por 4 (cuatro) Horas, para 100 para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo de la Regional que cumplan con las siguientes condiciones; *AUDITORIO:* Auditorio del proponente con capacidad para 100 personas, con aire acondicionado, medio audio visuales, sillas cómodas en buen estado, que garantice el distansamiento mínimo de un metro en cada participante y que cuente con los protocolos de Bioseguridad para la prevención del COVID, que tengas baños y en el lugar donde se encuentra el auditorio debe contar con parqueadero para motos y carros. CARACTERISTICA DEL TALLER; Talleres sobre Liderazgo y Manejo de emociones, 2 Horas cada temática con Metodología de Aprendizaje experiencial para para fortalecer las habilidades blandas, culturales y recreativas de los aprendices del Sena regional sucre. PERFIL DEL PROFESIONAL: Profesional en psicología, administración de empresa, trabajo social, y/o afines Especializado en gestión de talento humano o neuropsicología o psicología clínica o psicología educativa o gestión de proyectos sociales o en Coaching Mínimo con 1 año de experiencia. MATERIALES : 100 kit de materiales incluye : Bolsa de Color azul en Tela Cambrel con Cierre de Cordon ajustable color negro, marcado con logo Sena en color naranja, medidas de 30 cm Por 35 cm, 5 Papel bond blanco, tijeras punta roma, 1 caja de colores grande, 1 caja de plastilina grande, Cinta pegante gruesa de paquete 45 micras por 100 mts , 1 marcador permanente, 5 cartulinas de colores 1/8, 5 Fomi de colores 1/8 o (Deacuerdo a la actividad). REFRIGERIOS: 100 Refrigerios Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml, Hamburgesa de carne contiene, (pan con ajonjoli, 150 gr de carne asada al carbon, loncha de queso mozarela, cebolla, lechuga, tomate, 10 gr de salsa de tomate, 10 gr de malloneza, 10 gr de mostaza).	UN	GLOBAL

7	93141701 Organizaciones de eventos culturales- 80141607 Gestión de eventos	Taller - Inteligencia emocional y comunicación asertiva	Fecha a convenir	Un taller presencial, Por 4 (cuatro) Horas, para 100 para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo de la Regional que cumplan con las siguientes condiciones; AUDITORIO: Auditorio del proponente con capacidad para 100 personas, con aire acondicionado, medio audio visuales, sillas comodas en buen estado, que garantice el distansamiento minimo de un metro en cada participante y que cuente con los protocolos de Bioseguridad para la prevencion del Covid, que tengas baños y en el lugar donde se encuentra el auditorio debe contar con parqueadero para motos y carros. CARACTERISTICA DEL TALLER; Talleres sobre Inteligencia Emocional y comunicacion asertiva , 2 Horas cada tematica con Metodología de Aprendizaje experiencial para para fortalecer las habilidades blandas, culturales y recreativas de los aprendices del Sena regional sucre. PERFIL DEL PROFESIONAL: Profesional en psicología, administración de empresa, trabajo social, y/o afines Especializado en gestión de talento humano o neuropsicología o psicología clínica o psicología educativa o gestión de proyectos sociales o en Coaching Mínimo con 1 año de experiencia. MATERIALES : 100 kit de materiales incluye : Bolsa de Color azul en Tela Cambrel con Cierre de Cordon ajustable color negro, marcado con logo Sena en color naranja, medidas de 30 cm Por 35 cm, 5 Papel bond blanco, tijeras punta roma, 1 caja de colores grande, 1 caja de plastilina grande, Cinta pegante gruesa de paquete 45 micras por 100 mts , 1 marcador permanente, 5 cartulinas de colores 1/8, 5 Fomi de colores 1/8 o (Deacuerdo a la actividad). REFRIGERIOS: 100 Refrigerios Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml, Sándwich cubano: Contiene: Pan baguet, jamón, queso, lechuga, tomate, pepinillo y salsa de ajonjolí.	UN	GLOBAL

8	93141701 Organizaciones de eventos culturales- 80141607 Gestión de eventos	Taller sobre Como alcanzar la excelencia profesional y laboral y Adaptación al cambio : Reconocimientos para para resaltar el excelente trabajo académico y comportamental de los aprendices	Fecha a convenir	Un taller presencial, Por 4 (cuatro) Horas, para 100 para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo de la Regional que cumplan con las siguientes condiciones; AUDITORIO: Auditorio del proponente con capacidad para 100 personas, con aire acondicionado, medio audio visuales, sillas cómodas en buen estado, que garantice el distansamiento mínimo de un metro en cada participante y que cuente con los protocolos de Bioseguridad para la prevención del COVID, que tengas baños y en el lugar donde se encuentra el auditorio debe contar con parqueadero para motos y carros. CARACTERISTICA DEL TALLER; Talleres sobre como alcanzar la excelencia profesional y adaptación al cambio, 2 Horas cada temática con Metodología de Aprendizaje experiencial para para fortalecer las habilidades blandas, culturales y recreativas de los aprendices del Sena regional sucre. PERFIL DEL PROFESIONAL: Profesional en psicología, administración de empresa, trabajo social, y/o afines Especializado en gestión de talento humano o neuropsicología o psicología clínica o psicología educativa o gestión de proyectos sociales o en Coaching Mínimo con 1 año de experiencia. MATERIALES : 100 Medallas metálicas de excelencia académica con cintas, medida 50 mm x 10 mm, Diámetro 50 mm, diseño a convenir, 100 kit de materiales incluye : Bolsa de Color azul en Tela Cambrel con Cierre de Cordon ajustable color negro, marcado con logo Sena en color naranja, medidas de 30 cm Por 35 cm, 5 Papel bond blanco, 1 caja de colores grande, tijeras punta roma, 1 caja de plastilina grande, Cinta pegante gruesa de paquete 45 micras por 100 mts , 1 marcador permanente, 5 cartulinas de colores 1/8, 5 Fomi de colores 1/8 o (Deacuerdo a la actividad). REFRIGERIOS: 100 Refrigerios Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml, Hamburgesa de carne contiene, (pan con ajonjoli, 150 gr de carne asada al carbon, loncha de queso mozarela, cebolla, lechuga, tomate, 10 gr de salsa de tomate, 10 gr de malloneza, 10 gr de mostaza).	UN	GLOBAL

9	93141701 Organizaciones de eventos culturales- 80141607 Gestión de eventos	Taller Regional para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo; sobre Comunicación y Resiliencia	Fecha a convenir	Un taller presencial, Por 4 (cuatro) Horas, para 100 para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo de la Regional que cumplan con las siguientes condiciones; AUDITORIO: Auditorio del proponente con capacidad para 100 personas, con aire acondicionado, medio audio visuales, sillas comodas en buen estado, que garantice el distansamiento minimo de un metro en cada participante y que cuente con los protocolos de Bioseguridad para la prevencion del Covid, que tengas baños y en el lugar donde se encuentra el auditorio debe contar con parqueadero para motos y carros. CARACTERISTICA DEL TALLER; Talleres sobre Comunicación y Resiliencia , 2 Horas cada temática con Metodología de Aprendizaje experiencial para para fortalecer las habilidades blandas, culturales y recreativas de los aprendices del Sena regional sucre. PERFIL DEL PROFESIONAL: Profesional en psicología, administración de empresa, trabajo social, y/o afines Especializado en gestión de talento humano o neuropsicología o psicología clínica o psicología educativa o gestión de proyectos sociales o en Coaching Mínimo con 1 año de experiencia. MATERIALES : 100 kit de materiales incluye : Bolsa de Color azul en Tela Cambrel con Cierre de Cordon ajustable color negro, marcado con logo Sena en color naranja, medidas de 30 cm Por 35 cm, 5 Papel bond blanco, tijeras punta roma, 1 caja de colores grande, 1 caja de plastilina grande, Cinta pegante gruesa de paquete 45 micras por 100 mts , 1 marcador permanente, 5 cartulinas de colores 1/8, 5 Fomi de colores 1/8 o (Deacuerdo a la actividad). REFRIGERIOS: 100 Refrigerios Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml, Sándwich cubano: Contiene: Pan baguet, jamón, queso, lechuga, tomate, pepinillo y salsa de ajonjolí.	UN	GLOBAL

4. CONDICIONES PARA EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO A CONTRATAR:

a. Condiciones de prestación del servicio de alimentación:

- Carnes Refrigerada que conserve la cadena de frio hasta la preparación, Samovares o vitrinas de conservación de alimento 60° mínimo, Incluye Por lo menos 4 puntos de parrilla y por lo menos 6 personas para atender el servicio.

- Para los servicios de alimentación deben Cumplir con la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 por el cual se" Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamientos, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos", Las personas que preparan los alimentos deben soportar Certificado de aptitud para manipulación de alimentos y Curso de higiene y manipulación de alimentos. Practicas higiénicas; los manipuladores de alimentos deben Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las Buenas Prácticas Higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con éste, utilizar los Epp.

b. Perfil Profesional del recurso humano requerido para los servicios

- Soportes de idoneidad y experiencia de los profesionales o equipo de trabajo.
- Las personas encargadas de la manipulación de alimentos como son cocinero y meseros deben soportar el curso de manipulación de alimentos avalado por una entidad de educación.

c. Perfil Profesional del recurso humano requerido para las actividades de habilidades blandas

- Soportes de idoneidad y experiencia de los profesionales o equipo de trabajo.
- El contratista deberá garantizar la prestación del servicio en los términos indicados por la Entidad con los perfiles de los profesionales solicitados en el presente documento. Es preciso que garantice como mínimo 2 personas naturales o jurídica, El profesional debe acreditar ser Profesional en psicología, administración de empresa, trabajo social, y/o afines Especializado en gestión de talento humano o neuropsicología o psicología clínica o psicología educativa o gestión de proyectos sociales o certificado en Coaching Mínimo con 1 año de experiencia.

- El perfil del profesional o profesionales que adelanten las actividades de la contratación será analizado y aprobado por la Entidad, para lo cual el proveedor deberá realizar previamente la valoración de sus competencias para el desarrollo de las actividades solicitadas.

- El contratista deberá garantizar la calidad y experticia de los facilitadores, adicionalmente del desarrollo y aplicación de la metodología en cada una de las sesiones.

- El contratista se obliga a mantener en el proyecto, durante su ejecución hasta su finalización, el perfil del personal correspondiente ofrecido en su propuesta y aprobado por el Sena. De requerirse un reemplazo se realizará únicamente por otro profesional con las mismas

condiciones profesionales o superiores a las del personal que haya sido parte de la propuesta inicial, quien deberá estar igualmente aprobado por el SENA.

d. Logística

1. El contratista debe garantizar todos los recursos técnicos, logísticos y humanos para la ejecución exitosa de cada evento.
2. Se deberá contar con protocolos para la prevención de la transmisión del Covid-19 aprobados por la secretaria de salud Municipal.

5.REQUISITOS HABILITANTES

- Hojas de Vida del equipo humano que realizara las actividades de habilidades blandas
- Certificado vigente del curso de manipulación de alimentos por parte del recurso humano que atenderán los servicios de alimentación.

6. INFORMACION DE PRESUPUESTO ASIGNADO

Se ha verificado que la presente necesidad se encuentra prevista en el Plan Anual de Adquisiciones del SENA así mismo, se ha verificado existente relación entre la contratación a realizar y el rubro presupuestal del cual se derivan sus recursos:

Rubro	Nombre del Rubro	Valor del Rubro
C-3603-1300-14-0-3603025-02	SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	$80.000.000

A continuación, se detalla la relación existente entre la contratación a realizar y el rubro presupuestal del cual se derivan sus recursos.

CUENTA INGRESO, CUENTA FUNCIONAMIENTO, PROYECTO LEY BPIN 2021	DEPENDENCIA SIIF	POSICION CATALOGO DEL GASTO	NOM PRODUCTO	NOM CTA	CODIGO RUBRO 2021	NOMBRE RUBRO 2021	CONCEPTO INTERNO SENA	VALOR A AUMENTAR
MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	954242	C-3603-1300-14-0-3603025-02	SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	02	3603025	GASTOS BIENESTAR ALUMNOS	GASTOS BIENESTAR ALUMNOS	$80.000.000

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS - CÓDIGO UNSPSC

De igual forma manifestamos que la presente necesidad se encuentra prevista en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2022.

CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION
80141600;80141902	Prestar el servicio de apoyo logístico para la realización de actividades y talleres que contribuyen al fortalecimiento de las habilidades blandas, culturales y recreativas el aprovechamiento del tiempo libre y el arte de los aprendices del Sena regional sucre, de acuerdo con el plan nacional de Bienestar al aprendiz 2022

7. FICHAS TECNICAS: La descripción técnica de la presente necesidad y su correspondiente soporte se describirán en la ficha técnica que se anexa

Cordialmente,

VANESSA MEZA AMELL
Líder Bienestar al Aprendiz

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHtjorge	TONY ENRIQUE JORGE VILORIA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-070-	CENTRO DE LA INNOVACION, LA TECNOLOGIA
Fecha y Hora Sistema:	2022-02-25-4:04 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	3922	**Fecha Registro:**	2022-02-25	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-070-954210 CENTRO DE LA INNOVACION, LA TECNOLOGIA Y LOS SERVICIOS-SUCRE						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto			**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	80.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	80.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	80.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				**AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS**					
Número:	3922	**Fecha Registro:**	2022-02-25	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
954242 CENTRO DE LA INNOVACION, LA TECNOLOGIA Y LOS SERVICIOS-SUCRE - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	11	CSF						
					Total:	80.000.000,00	0,00	80.000.000,00	80.000.000,00	0,00

Objeto:	Prestar el servicio de apoyo logístico para la realización de actividades para fortalecer las habilidades blandas, culturales y recreativas el aprovechamiento del tiempo libre y el arte de los aprendices del Sena regional sucre, de acuerdo con el pla

Firma Responsable

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	ACTIVIDADES	FECHA	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
1	93141701 Organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Torneos deportivos inter aprendices del centro	Fecha a convenir	Torneos deportivos inter aprendices del centro trabajadores del Sena PREMIACION: TROFEOS MICROFUTBOL: 3 Trofeos para primero, segundo y tercer puesto (50, 40 y 30 cm respectivamente de altura) campeonato de microfútbol 1er, 2do y 3er puesto TROFEOS VOLEIBOL: 3 trofeos para Campeonato de voleibol 1er ,2do y 3cer (50, 40 y 30 cm respectivamente de altura) MEDALLAS MICOFUTBOL: 24 Medallas 6cm de diámetro para campeonato de microfútbol. MEDALLAS VOLEIBOL: 24 Medallas 6cm de diametro para campeonato de Voleibol. MEDALLAS TENIS DE MESA: 4 Medallas 6cm de diametro para campeonato de tenir de mesa. PETOS; 24 Petos (12 verdes y 12 naranjas)	UN	GLOBAL
2	93141701 Organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Festival Cultural de la Tarde Colombiana	Fecha a convenir	Festival Cultural de la Tarde Colombianaue cumplan las siguientes condiciones: *DECORACION* : 3 personas expertos en Decoradoracion, 5 tapetes de follaje artificial vertical 40*60, Tela cambre 10 metros en color a convenir, Barras de Silicona gruesa 24, Pistola para barras de Siliconas 2, Rollo de Cinta transparente gruesa 4, 10 Paquetes de cartulinas de Colores variados x 12 unidades, Papel de Azúcar 10 metros, 5 Pegantes de 225g, Marcadores permanentes 5 colores a definir. SONIDO: Tarima de 10 mts de ancho por 6 metros de largo, Amplificación con 6 Micrófonos Y parales para amenizar la actividad, Pantalla Led de 4 por 4 metros, *PREMIACION*: 20 Camisetas tipo polo color blanco, con vivos en cuello y manga. con tela de 220 gramos 30% poliéster y 70% algodón, marcadas con logo SENA al lado izquierdo logo SENA 5'S, tallas a definir, 6 Placas Conmemorativas en acrílico para mejores Presentaciones, Marcado con Logo Sena y Leyenda a definir. PRIMER PUESTO: Pasadía en centro recreacional o sitio campestre con piscina y playa para 32 personas, incluye trasporte desde sincelejo, almuerzos, refrigerios, hidratacion, acceso a playa y piscina . SEGUNDO PUESTO: Almuerzo en Restaurante campestre (incluye acceso a piscinas, almuerzos, refrigerios) para 32 personas, incluye trasporte . TERCER PUESTO: Almuerzo en Restaurante en Zona Rosa de la ciudad (incluye entrada, plato principal 2 proteinas, bebida y postre) Para 32. *KIT DE MAQUILLAJE* : 2 paletas maquillajes, 2 lapiznegro, cremoso, 1 laca, 1 fijador, 12 gliteres escarchado (fucsia, azul, plateado, dorado, verde, naranja), 4 labial rojo, 2 base para rostro. CARPA: 4 carpas de 10x10 metros de ancho. JURADOS: 3 Jurados expertos en Danza, Teatro y Música por 10 horas. *HIDRATACION*: Hidratación 1 paca de Botellas de aguas por 24 Unidades Refrigeradas, 50 pacas de agua refrigeradas, de 250 ml por 24 unidades cada una. SILLAS: Alquiles de 1200 sillas plasticas.	UN	GLOBAL
3	93141701 Organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Celebración día del Aprendiz dirigidos a los aprendices de las Sede Boston	Junio	Celebracion del dia del aprendiz para 600 aprendices de las Sede Boston que cumplan las siguientes condiciones: ALMUERZO: 600 Almuerzo asado tipo buffet (Cada plato servido debe tener el mismo gramaje, como mínimo 2 opciones de proteinas con 100 gramos de lomo de carne de res o 100 gramos lomo de cerdo o 100 gramos pechuga, Además 2 embutidos 1 chorizo 70 gramos, 1 butifarra 31 gramos, bollo y papas al vapor o yuca, suero, chimichurri, Fichas para entrega de almuerzos debidamente enumerados. Desechables biodegradables o ecologicos (platos, tenedores, vasos, servilletas), bolsas para basura. Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml. *REFRIGERIOS*: 600 pastelillo de hojaldre con pollo de 191 más jugo de caja de 200 ml, Fichas para entrega de almuerzos debidamente enumerados. HIDRATACION: 25 pacas de agua refrigeradas, de 250 ml por 24 unidade cada una. SONIDO: Tarima con carpa de 10x10 metros de ancho, disc-Jockey y Amplificación de 40000 vatios, 6 Micrófonos con unidades disponibles para cd, usb o mp3 .	UN	GLOBAL
4	93141701 Organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Celebración día del Aprendiz dirigidos a los aprendices de las Sede Gallera	Junio	Celebracion del dia del aprendiz para 600 aprendices de las Sede Gallera que cumplan las siguientes condiciones: ALMUERZO: 600 Almuerzo asado tipo buffet (Cada plato servido debe tener el mismo gramaje, como mínimo 2 opciones de proteinas con 100 gramos de lomo de carne de res o 100 gramos lomo de cerdo o 100 gramos pechuga, Además 2 embutidos 1 chorizo 70 gramos, 1 butifarra 31 gramos, bollo y papas al vapor o yuca, suero, chimichurri, Fichas para entrega de almuerzos debidamente enumerados. Desechables biodegradables o ecologicos(platos, tenedores, vasos, servilletas, bolsas de basura), bolsas para basura. Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml. *REFRIGERIOS*: 600 pastelillo de hojaldre con pollo de 191 más jugo de caja de 200 ml, Fichas para entrega de refrigerios debidamente enumerados. HIDRATACION: 25 pacas de agua refrigeradas, de 250 ml por 24 unidade cada una. SONIDO: Tarima con carpa de 10x10 metros de ancho, disc-Jockey y Amplificación de 40000 vatios, 6 Micrófonos con unidades disponibles para cd, usb o mp3 .	UN	GLOBAL
5	93141701 Organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Celebración día del Aprendiz dirigidos a los aprendices de la escuela gastronomica y los municipios	Junio	Celebracion del dia del aprendiz para 600 aprendices de las Sedes de la escuela gastronomica y Muncipios del Departamento que cumplan las siguientes condiciones: ALMUERZO: 600 Almuerzo asado tipo buffet (Cada plato servido debe tener el mismo gramaje, como mínimo 2 opciones de proteinas con 100 gramos de lomo de carne de res o 100 gramos lomo de cerdo o 100 gramos pechuga, Además 2 embutidos 1 chorizo 70 gramos, 1 butifarra 31 gramos, bollo y papas al vapor o yuca, suero, chimichurri, Fichas para entrega de almuerzos debidamente enumerados. Desechables biodegradables o ecologicos (platos, tenedores, vasos, servilletas, bolsas de basura), bolsas para basura. Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml. *REFRIGERIOS*: 600 pastelillo de hojaldre con pollo de 191 más jugo de caja de 200 ml, Fichas para entrega de refrigerios debidamente enumerados. HIDRATACION: 25 pacas de agua refrigeradas, de 250 ml por 24 unidade cada una. SONIDO: Tarima con carpa de 10x10 metros de ancho, disc-Jockey y Amplificación de sonido de 40000 vatios, con unidades disponibles para cd, usb o mp3, 6 Micrófonos y parales.	UN	GLOBAL
6	93141701 Organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Taller Regional para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo; sobre Liderazgo y Manejo de emociones	Fecha a convenir	Un taller presencial, Por 4 (cuatro) Horas, para 100 para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo de la Regional que cumplan con las siguientes condiciones; *AUDITORIO*: Auditorio del proponente con capacidad para 100 personas, con aire acondicionado, medio audio visuales, sillas comodas en buen estado, que garantice el distansamiento mínimo de un metro en cada participante y que cuente con los protocolos de Bioseguridad para la prevencion del Covid, que tengas baños y en el lugar donde se encuentra el auditorio debe contar con parqueadero para motos y carros. CARACTERISTICA DEL TALLER: Talleres sobre Liderazgo y Manejo de emociones, 2 Horas cada tematica con Metodología de Aprendizaje experiencial para para fortalecer las habilidades blandas, culturales y recreativas de los aprendices del Sena regional sucre. PERFIL DEL PROFESIONAL: Profesional en psicología, administración de empresa, trabajo social, y/o afines Especializado en gestión de talento humano o neuropsicología o psicología clínica o psicología educativa o gestión de proyectos sociales o en Coaching Mínimo con 1 año de experiencia. MATERIALES : 100 kit de materiales incluye : Bolsa de Color azul en Tela Cambrel con Cierre de Cordon ajustable color negro, marcado con logo Sena en color naranja, medidas de 30 cm Por 35 cm, 5 Papel bond blanco, tijeras punta roma, 1 caja de colores grande, 1 caja de plastilina grande, Cinta pegante gruesa de paquete 45 micras por 100 mts , 1 marcador permanente, 5 cartulinas de colores 1/8, 5 Fomi de colores 1/8 o (Deacuerdo a la actividad). REFRIGERIOS: 100 Refrigerios Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml, Hamburgesa de carne contiene, (pan con ajonjoli, 150 gr de carne asada al carbon, loncha de queso mozarela, cebolla, lechuga, tomate, 10 gr de salsa de tomate, 10 gr de malloneza, 10 gr de mostaza).	UN	GLOBAL
7	93141701 Organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Taller - Inteligencia emocional y comunicación asertiva	Fecha a convenir	Un taller presencial, Por 4 (cuatro) Horas, para 100 para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo de la Regional que cumplan con las siguientes condiciones; AUDITORIO: Auditorio del proponente con capacidad para 100 personas, con aire acondicionado, medio audio visuales, sillas comodas en buen estado, que garantice el distansamiento mínimo de un metro en cada participante y que cuente con los protocolos de Bioseguridad para la prevencion del Covid, que tengas baños y en el lugar donde se encuentra el auditorio debe contar con parqueadero para motos y carros. CARACTERISTICA DEL TALLER: Talleres sobre Inteligencia Emocional y comunicacion asertiva , 2 Horas cada tematica con Metodología de Aprendizaje experiencial para para fortalecer las habilidades blandas, culturales y recreativas de los aprendices del Sena regional sucre. PERFIL DEL PROFESIONAL: Profesional en psicología, administración de empresa, trabajo social, y/o afines Especializado en gestión de talento humano o neuropsicología o psicología clínica o psicología educativa o gestión de proyectos sociales o en Coaching Mínimo con 1 año de experiencia. MATERIALES : 100 kit de materiales incluye : Bolsa de Color azul en Tela Cambrel con Cierre de Cordon ajustable color negro, marcado con logo Sena en color naranja, medidas de 30 cm Por 35 cm, 5 Papel bond blanco, tijeras punta roma, 1 caja de colores grande, 1 caja de plastilina grande, Cinta pegante gruesa de paquete 45 micras por 100 mts , 1 marcador permanente, 5 cartulinas de colores 1/8, 5 Fomi de colores 1/8 o (Deacuerdo a la actividad). REFRIGERIOS: 100 Refrigerios Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml, Sándwich cubano: Contiene: Pan baguet, jamón, queso, lechuga, tomate, pepinillo y salsa de ajonjoli.	UN	GLOBAL
8	93141701 Organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Taller sobre Como alcanzar la excelencia profesional y laboral y Adaptacion al cambio : Reconocimientos para para resaltar el excelente trabajo académico y comportamental de los aprendices	Fecha a convenir	Un taller presencial, Por 4 (cuatro) Horas, para 100 para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo de la Regional que cumplan con las siguientes condiciones; AUDITORIO: Auditorio del proponente con capacidad para 100 personas, con aire acondicionado, medio audio visuales, sillas comodas en buen estado, que garantice el distansamiento mínimo de un metro en cada participante y que cuente con los protocolos de Bioseguridad para la prevencion del Covid, que tengas baños y en el lugar donde se encuentra el auditorio debe contar con parqueadero para motos y carros. CARACTERISTICA DEL TALLER: Talleres sobre como alcanzar la excelencia profesional y adaptacion al cambio, 2 Horas cada tematica con Metodología de Aprendizaje experiencial para para fortalecer las habilidades blandas, culturales y recreativas de los aprendices del Sena regional sucre. PERFIL DEL PROFESIONAL: Profesional en psicología, administración de empresa, trabajo social, y/o afines Especializado en gestión de talento humano o neuropsicología o psicología clínica o psicología educativa o gestión de proyectos sociales o en Coaching Mínimo con 1 año de experiencia. MATERIALES : 100 Medallas metalicas de excelencia academica con cintas, medida 50 mm x 10 mm, Diametro 50 mm, diseño a convenir, 100 kit de materiales incluye : Bolsa de Color azul en Tela Cambrel con Cierre de Cordon ajustable color negro, marcado con logo Sena en color naranja, medidas de 30 cm Por 35 cm, 5 Papel bond blanco, 1 caja de colores grande, tijeras punta roma, 1 caja de plastilina grande, Cinta pegante gruesa de paquete 45 micras por 100 mts , 1 marcador permanente, 5 cartulinas de colores 1/8, 5 Fomi de colores 1/8 o (Deacuerdo a la actividad). REFRIGERIOS: 100 Refrigerios Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml, Hamburgesa de carne contiene, (pan con ajonjoli, 150 gr de carne asada al carbon, loncha de queso mozarela, cebolla, lechuga, tomate, 10 gr de salsa de tomate, 10 gr de malloneza, 10 gr de mostaza).	UN	GLOBAL
9	93141701 Organizaciones de eventos culturales-80141607 Gestión de eventos	Taller Regional para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo; sobre Comunicación y Resilencia	Fecha a convenir	Un taller presencial, Por 4 (cuatro) Horas, para 100 para aprendices líderes en el marco del Sistema Nacional de Liderazgo de la Regional que cumplan con las siguientes condiciones; AUDITORIO: Auditorio del proponente con capacidad para 100 personas, con aire acondicionado, medio audio visuales, sillas comodas en buen estado, que garantice el distansamiento mínimo de un metro en cada participante y que cuente con los protocolos de Bioseguridad para la prevencion del Covid, que tengas baños y en el lugar donde se encuentra el auditorio debe contar con parqueadero para motos y carros. CARACTERISTICA DEL TALLER: Talleres sobre Comunicacion y Resilencia , 2 Horas cada tematica con Metodología de Aprendizaje experiencial para para fortalecer las habilidades blandas, culturales y recreativas de los aprendices del Sena regional sucre. PERFIL DEL PROFESIONAL: Profesional en psicología, administración de empresa, trabajo social, y/o afines Especializado en gestión de talento humano o neuropsicología o psicología clínica o psicología educativa o gestión de proyectos sociales o en Coaching Mínimo con 1 año de experiencia. MATERIALES : 100 kit de materiales incluye : Bolsa de Color azul en Tela Cambrel con Cierre de Cordon ajustable color negro, marcado con logo Sena en color naranja, medidas de 30 cm Por 35 cm, 5 Papel bond blanco, tijeras punta roma, 1 caja de colores grande, 1 caja de plastilina grande, Cinta pegante gruesa de paquete 45 micras por 100 mts , 1 marcador permanente, 5 cartulinas de colores 1/8, 5 Fomi de colores 1/8 o (Deacuerdo a la actividad). REFRIGERIOS: 100 Refrigerios Bebida gaseosa en botella plastica por 400 ml, Sándwich cubano: Contiene: Pan baguet, jamón, queso, lechuga, tomate, pepinillo y salsa de ajonjoli.	UN	GLOBAL

CERTIFICADO DE INCLUSIÓN DE OBJETO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

EL COORDINADOR GRUPO APOYO ADMINISTRATIVO DEL CENTRO DE LA INNOVACION LA TECNOLOGÍA Y LOS SERVICIOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – REGIONAL SUCRE CERTIFICA

Que una vez revisado el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2022, entregado a la Dirección General, se verificó que la contratación para los Servicios Personales se encuentra incluido en éste.

CODIGO UNSPSC	OBJETO
80141600;80141902	*70_9542_107Prestar el servicio de apoyo logístico para la realización de actividades y talleres que contribuyen al fortalecimiento de las habilidades blandas, culturales y recreativas el aprovechamiento del tiempo libre y el arte de los aprendices del Sena regional sucre, de acuerdo con el plan nacional de Bienestar al aprendiz 2022*

.

JOHN MARIO ACUÑA MARTÍNEZ

coordinador Grupo Apoyo Administrativo

PEGAR PANTALLAZO DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

