ANEXO 1

CERTIFICACIÓN DE INEXISTENCIA DE BIENES EN ALMACÉN Y/O PERSONAL QUE EJECUTE LOS SERVICIOS A ADQUIRIR

EL DIRECTOR DEL SENA REGIONAL CAUCA

CERTIFICA:

Que en el SENA Regional Cauca es necesario Contratar la prestación del apoyo logístico para la planeación, ejecución, coordinación y administración de los eventos que contribuyen al bienestar y a la calidad de vida para los funcionarios, sus familias y los beneficiarios, en las diferentes poblaciones enmarcadas dentro del plan de bienestar social del funcionario SENA 2022, a través de actividades lúdicas, recreativas, inducción y reinducción, y en el desarrollo de los eventos: celebración Homenaje cumpleaños SENA, evento Homenaje día del servidor público, evento Homenaje día del conductor, evento Institucionalización homenaje día del abuelo, evento de Reconocimiento a Funcionarios exaltados por su tiempo de servicio a la entidad.

Que, el SENA no cuenta con el personal, equipos e insumos para prestar esta clase de servicios que se necesitan, por lo cual es necesario contratar la prestación del apoyo logístico para desarrollar el evento día de la mujer enmarcado dentro del plan de bienestar del SENA regional Cauca, dinámicas de grupo por Centro de Formación y Dirección, con la finalidad de fortalecer el Bienestar de los Empleados públicos de la Entidad.

El servicio de apoyo logístico requerido es el siguiente:

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	1- DISPONIBILIDAD DE UN SALÓN CON UNA CAPACIDAD DE mínima de 300 PERSONAS (SILLAS - MESA PRINCIPAL) (el primer evento se realizará en fecha 21 de junio de 2022 y el segundo evento se realizara en el mes de noviembre 2022 por concertar el día) Garantizar logística para procesos de inducción y reinducción de personal SENA Regional Cauca durante la vigencia 2022. El establecimiento donde se realizara el evento será de uso exclusivo para el personal SENA, deberá contar con zona de parqueadero vigilado cupo de mínimo 100 vehículos . Proporcionar logística necesaria para la realización del evento, personal y mobiliario, decoración alusiva a los cumpleaños SENA 65 AÑOS, con maestro de ceremonia (animador). Durante el evento se debe contar con 3 ramos florales grandes con atril (1 para el ingreso y 2 laterales en la mesa principal y 3 ramos para mesa, ubicados, 2 en la mesa principal y 1 en mesa de recepción. 4. durante la jornada de los dos eventos, se contará con disponibilidad de estación de café, agua en botellón mínimo 150 vasos, aromática de frutas y tradicionales mínimo para 150 vasos, panecillos pequeños, dulces y galletas, para cubrir al número de participantes.	UNIDAD	2
2	2- SONIDO PARA AMPLIFICACIÓN, 2 VIDEOBEAM - 2 PANTALLAS mínimo de 65”- 2 MICRÓFONO- 1 MICRÓFONO INALÁMBRICO (el primer evento se realizará en fecha	UNIDAD	2

	21 de junio de 2022 y el segundo evento se realizará en el mes de noviembre 2022 por concertar el día)		
3	3- TORTA DE CUMPLEAÑOS SENA 65 AÑOS – (el evento se realizará en fecha 21 de junio de 2022) entrega a todos los asistentes porción de torta debidamente empacada con tapa en porción de 150grs (presentar por parte del operador 3 propuesta para elegir sabor, contextura y presentación de empaque) , cada uno con tenedor desechable, gaseosa en envase 250ml). -Maqueta de presentación de torta de cumpleaños totalmente decorada con diseño con el logo SENA y el numero 65 años, presentar diseño por parte del operador de mínimo de 40 cms de alto y base de mínimo 30cms diámetro de mínimo 3 pisos.	UNIDAD	300
4	4- Copas de coctel sin alcohol para el brindis servido en copa de cristal colocado en la mesa.	UNIDAD	300
5	5-CONMEMORACIÓN CUMPLEAÑOS SENA 65 AÑOS: (el evento se realizará en fecha 21 de junio de 2022) se debe contar con toda la logística requerida para la realización de la solemnidad de la conmemoración de los cumpleaños SENA. Evento Concertado con el supervisor del contrato. -El proveedor deberá incluir una prenda o artículo que cumpla con el manual de identidad corporativa para la identificación de cada participante del evento según muestra. esta prenda o artículo se concertara con el supervisor del contrato como sugerencia se tiene (polo, camisas, sobrilla automática de bolso o sugerencias del contratista, todo las prendan o articulo debe de cumplir con las exigencias de durabilidad, precio y calidad.	UNIDAD	255
6	6- REFRIGERIO (en la tarde) (21 de junio de 2022 - 250 participantes) opción 1- sándwiches completo (tipo subway o cubano preparación en sitio) debidamente empacado, con servilletas doble, jugo Tetrapak 200ml sabores variados opción 2. pastel hojaldrado de pollo o carne, debidamente empacado, servilleta doble, jugo Tetrapak 200ml sabores variados Nota: Todos los platos servidos en el sitio definido por la entidad, empacados individualmente, en condiciones generales de Bioseguridad y se concertara con el supervisor del contrato.	UNIDAD	250
7	7- REFRIGERIO (mañana y tarde) (evento se realizara en el mes de noviembre 2022 por concertar el día - 250 participantes) mañana y tarde opción 1- sándwiches completo (tipo subway o cubano preparación en sitio) debidamente empacado, con servilletas doble, jugo Tetrapak 200ml sabores variados opción 2 - pastel hojaldrado de pollo o carne, debidamente empacado, servilleta doble, jugo Tetrapak 200ml sabores variados Nota: Todos los platos servidos en el sitio definido por la entidad, empacados individualmente, en condiciones generales de Bioseguridad y se concertara con el supervisor del contrato.	UNIDAD	500
8	8- almuerzo (evento se realizará en fecha 21 de junio de 2022) 250 participantes) presentar 3 opciones de menú para el almuerzo para concertar con la entidad, tener en cuenta que sean opciones de tipo saludable y nutritivo, almuerzo con sopa o crema, base de cereal, proteína 250 gramos, guarnición, fruta, bebida, agua y postre); el proponente debe entregar almuerzo servido a la mesa. (tener como mínimo	UNIDAD	250

	disponibilidad de dos proteínas, dos harinas, dos vegetales, dos frutas, dos bebidas y dos postres), todas las opciones de alimento se deben definir de común acuerdo con el supervisor del contrato, de igual forma se solicita anexar carta de menús e incluir 5% de menú vegetariano y glutenfree. • Logística para el servicio de alimentos: servidos a la mesa y con respectiva silletería y menaje. opción 1 – pechuga a la plancha acompañada de tortilla, y ensalada de lechuga, plátanos frito verde largo, picadillo de tomate, , jugo Tetrapak 200ml sabores variados. opción 2 - chuleta de cerdo 200grs o chuleta de pollo 200grs , arroz blanco, papa a la francesa, ensalada de verde, , jugo Tetrapak 200ml sabores variados opción 3 - Asado con trozos pequeños de carne de res, pollo y cerdo, con papa amarilla mediana frita, con tostada de plátano, guacamole, aji, ensalada fresca 350grs, jugo de fruta o te 16 onzas opcion 04- Proteína (filete de pollo asado150grs o una albóndiga de carne de res de 150grs- lomo de cerdo asado 150grs) *Carbohidrato (papa frita de paquete de 30grs o 3 arepa fritas 25grs c/u o y 1 tostada de plátano verde 50grs) *Porción de ensalada verde fresca 100grs, guacamole en empaque con tapa de 1onza, salsa rosada empaque individual 8gramos) *Bebida: gaseosa en botella personal 250ml* guantes plásticos personal *Cubiertos plásticos personales (tenedor y cuchillo) dos servilletas Nota: Todos los platos servidos en el sitio definido por la entidad, empacados individualmente, en condiciones generales de Bioseguridad y se concertara con el supervisor del contrato.		
9	9- almuerzo el evento se realizará en el mes de noviembre 2022 por concertar el día -250 participantes) presentar 3 opciones de menú para el almuerzo para concertar con la entidad, tener en cuenta que sean opciones de tipo saludable y nutritivo, almuerzo con sopa o crema, base de cereal, proteína 250 gramos, guarnición, fruta, bebida, agua y postre); el proponente debe entregar almuerzo servido a la mesa. (tener como mínimo disponibilidad de dos proteínas, dos harinas, dos vegetales, dos frutas, dos bebidas y dos postres), todas las opciones de alimento se deben definir de común acuerdo con el supervisor del contrato, de igual forma se solicita anexar carta de menús e incluir 5% de menú vegetariano y gluten free • Logística para el servicio de alimentos: servidos a la mesa y con respectiva silletería y menaje. opción 1 – pechuga a la plancha acompañada de tortilla, y ensalada de lechuga, plátanos frito verde largo, picadillo de tomate, , jugo Tetrapak 200ml sabores variados. opción 2 - chuleta de cerdo 200grs o chuleta de pollo 200grs , arroz blanco, papa a la francesa, ensalada de verde, , jugo Tetrapak 200ml sabores variados opción 3 - Asado con trozos pequeños de carne de res, pollo y cerdo, con papa amarilla mediana frita, con tostada de plátano, guacamole, aji, ensalada fresca 350grs, jugo de fruta o te 16 onzas opción 04- Proteína (filete de pollo asado150grs o una albóndiga de carne de res de 150grs- lomo de cerdo asado 150grs) *Carbohidrato (papa frita de paquete de 30grs o 3 arepa fritas 25grs c/u o y 1 tostada de plátano verde 50grs) *Porción de ensalada verde fresca 100grs, guacamole en empaque con tapa de 1onza, salsa rosada empaque individual 8gramos) *Bebida: gaseosa en botella personal 250ml* guantes plásticos personal *Cubiertos plásticos personales (tenedor y cuchillo) dos servilletas Nota: Todos los platos servidos en el sitio definido por la entidad, empacados	UNIDAD	250

	individualmente, en condiciones generales de Bioseguridad y se concertara con el supervisor del contrato.		
10	10 - Conferencia taller con un conferencista de talla nacional e internacional con experiencia certificada en coach de mínimo 10 años, en procesos de entrenamiento, 2 horas, se presentarán tres propuestas hojas de vida para concertar con la entidad. Logística para jornada de capacitación capacitador para fortalecer habilidades blandas en los funcionarios, concertar con la entidad el capacitador y temática del evento.	UNIDAD	1
11	11 - Homenaje día del servidor público -reconocimiento a todos los servidores públicos y placas o recordatorio especial para los servidores públicos que cumplen de quinquenios dentro de la entidad	UNIDAD	60
12	12 - Homenaje día del conductor - reconocimiento a los conductores – por concertar con el supervisor del contrato (tarjeta regalo o bono consumible)	UNIDAD	4

Que los recursos destinados a la presente contratación no se fraccionan los gastos de obligatorio cumplimiento (Nómina, prestaciones sociales, SSEMI, aportes sobre la nómina, y demás gastos asociados a la misma; servicios públicos, impuestos, bienestar de alumnos, aseo y vigilancia, entre otros) durante toda la presente vigencia fiscal.

Se expide en Popayán, a los

Firmado digitalmente por Hernando Ramirez Dulcey

HERNANDO RAMIREZ DULCEY
DIRECTOR REGIONAL

Asunto	Nombre	Cargo	Firma
Aprobó	Milton Fabian Diaz Mosquera	Coordinador Grupo Administrativo y Financiero Mixto	
Revisó Jurídicamente	Andrés José Vivas Pérez	Abogado Contratista Dirección SENA Regional Cauca	
Proyectó y Estructuró	Diógenes Armando Yacelga Salazar	Grupo de Gestión Contractual	