PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO ANEXO OTROSÍ

No. 01 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3839434 DE 2022

Mediante este documento se modifica el contrato CO1.PCCNTR. 3839434 DE 2022, así:

1. **MODIFÍQUESE** el numeral 1 del numeral 7 especificaciones técnicas del objeto a contratar, así:

   1. Los proponentes deberán cumplir las especificaciones técnicas de calidad y cantidad, establecidas en la siguiente ficha técnica:

ÍTEM	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	TRIMESTRE A EJECUTAR	FECHA POSIBLE DE EJECUCIÓN	APRENDICES A IMPACTAR
1	Integración cierre I semestre de la vigencia 2022	* Evento recreo deportivo a desarrollar en 4 momentos por jornadas así: 1. Diurna 3000 aprendices 2. Nocturna 2500 aprendices 3. Madrugada 1000 aprendices 4. Fines de semana 1500 aprendices * Ubicación en lugar al aire libre en la ciudad de Bogotá para la realización de actividad recreo deportiva con capacidad para alojar grupos relacionados por jornadas. * Suministro de 8000 refrigerios: Tamal: ½ huevo, zanahoria, pollo colombina, carne de cerdo y tocino, acompañado de pan y arepa, Jugo en botella plástica con tapa de seguridad de 500 ml. Servido en plato desechable de material diferente al icopor y que en la medida de lo posible sea biodegradable con tenedor y servilleta. Nota: se debe garantizar servirlo caliente a la hora y en el sitio indicado. * Alquiler de sistema de sonido: sonido profesional de 4.000 watios, amplificador, carpa, amplia gamma musical, servicio dj y animador, planta eléctrica con capacidad para diez horas mezclador de 5 canales, 2 cabinas de sonido profesional, CD player doble, consola de micrófonos, deck digital, dos micrófonos inalámbricos, trípodes para cabina, computadores soporte de sistema. * Alquiler de tarima de 10 metros de frente por 5 metros de fondo, para desarrollo de maratón aeróbica y muestras culturales. * Alquiler de juegos y material lúdico * Suministro de hidratación para 8000 aprendices	2do trimestre	Julio	8000

2	Integración II semestre y cierre de la vigencia 2022	* Evento de integración y esparcimiento a desarrollar en 4 momento por jornadas así: 1. Diurna 3000 aprendices 2. Nocturna 2500 aprendices 3. Madrugada 1000 aprendices 4. Fines de semana 1500 aprendices * Ubicación en escenario cubierto en la ciudad de Bogotá para la realización de actividad con capacidad para alojar grupos relacionados por jornadas. * Suministro de 8000 refrigerios: sólido de 150gr , bebida de 500 ml, acompañamiento. * Alquiler de sistema de sonido: sonido profesional de 4.000 watios, amplificador, carpa, amplia gamma musical, planta eléctrica con capacidad para diez horas, mezclador de 5 canales, 2 cabinas de sonido profesional, CD player doble, consola de micrófonos, deck digital, dos micrófonos inalámbricos, trípodes para cabina, computadores soporte de sistema. *Alquiler de sistema de iluminación y decoración. * Servicio de DJ y animador * Alquiler de tarima de 4 metros de frente por 3 metros de fondo, para desarrollo de muestras culturales y artísticas. * Servicio de show cultural y artístico * Suministro de hidratación para 8000 aprendices	4to trimestre	Diciembre	8000
3	Entrenamiento en habilidades creativas	Entrenamiento en habilidades creativas para la innovación como estrategia de desarrollo personal, relacionadas con liderazgo, inteligencia emocional creatividad, innovación, resiliencia, resolución de conflictos, habilidades comunicativas, trabajo en equipo y adaptación al cambio, en el marco de la Semana I+D+I (Bienestar y SENNOVA), debe tenerse en cuenta: * Un (1) profesional con experiencia mínimo de 24 meses en innovación disruptiva, emprendimiento y creatividad. *Materiales a entregar para cada uno de los participantes: - 5 unidades de octavos de cartulina, papel crepé, papel seda, foamy - 1 unidad de pegante por 225 gr - Tijeras - 2 marcadores de color - 1 rollo pequeño de cinta pegante - 1 caja de plastilina por 8 colores de 112 gr * 300 refrigerios Los elementos se deben entregar en una tula marcada con el logo SENA y el Centro de Formación, los materiales deben ser entregados previamente al desarrollo del taller en el Centro de Formación respectivo de cada uno de los participantes * Temas y actividades: Actividades relacionadas con la innovación, emprendimiento, pensamiento disruptivo, creatividad y aplicación de estos en el mundo laboral, dichas actividades deben ser propuestas por el experto de acuerdo con el objetivo del entrenamiento.	2do trimestre	Julio	300

4	Juzgamiento, arbitraje y premiación torneo deportivo	El servicio del juzgamiento de futsal, se realizará teniendo en cuenta las siguientes apreciaciones: - Dos (2) árbitros siempre - Un (1) juez central - Un (1) juez anotador * Ubicación en escenario al aire libre en la ciudad de Bogotá *Organización, elaboración de programaciones semanales, tablas de resultados y estadísticas, informes semanales requeridos por la entidad y servicio de juzgamiento de 300 partidos de futsal FIFA. * Los jueces deberán estar debidamente uniformados y media hora antes de cada fecha, con todos sus implementos incluyendo las planillas de cada una de las fechas que se jueguen y excelente presentación personal * Los respectivos árbitros deberán estar en el sitio acordado previamente con el supervisor delegado por la Entidad para tal efecto, media hora antes de inicio de cada una de las fechas, debidamente uniformados y excelente presentación personal, respetuosos y sobrios, con las planillas y logística correspondiente y entregarlas completamente diligenciadas al terminar cada una de las fechas en el lugar que se designe *Premiación para cien (100) aprendices ganadores y con mejores desempeños	3er trimestre	Agosto	300
5	Encuentro de voceros y representantes CGA	AMBIENTE - ESCENARIO DE LA ACTIVIDAD • Ofrecer escenarios con capacidad mínima de 300 personas, presentar excelentes zonas de esparcimiento para el desarrollo de las actividades en 6 espacios diferentes, 1 auditorio para evento central con estándares mínimos de calidad. • Registro y control de participación de los asistentes • 1 animador o presentador del evento • Sistema multimedia y transmisión, pantalla para presentación en auditorio central. • Decoración en auditorio central • Animación con música (DJ) • Escenario ubicado en la ciudad de Bogotá • Transporte ruta circular, en caso de que el escenario NO se encuentre ubicado sobre troncales de Transmilenio en la ciudad de Bogotá. ALIMENTACIÓN Ofrecer alimentación para 1 jornada, garantizando una ingesta calórica entre 2600 y 3000 calorías diarias distribuidas así: -Un (1) Desayuno Compuesto como mínimo por: proteína (200 gr), carbohidratos (entre 40 y 150 gr), bebida (200 ml) -Dos (2) Refrigerios (mañana- tarde) Compuesto como mínimo por: bebida (200 ml), sólido (120 gr), porción de fruta de temporada -Un (1) Almuerzo Compuesto como mínimo por: proteína (150 gr), carbohidratos (120 gr), hortalizas o verduras (120 gr), bebida (200 ml) *El kit de alimentación debe ser entregado en el lugar del evento,	4to trimestre	Octubre	300

		cumpliendo los protocolos de bioseguridad e higiene en la entrega. TALLERES • Retroalimentación e interacción con el público participante • Metodología interactiva y didáctica mediante la creación de 6 estaciones • Agrupación de participantes en 6 equipos para rotación por estación • Duración de1 hora y 20 minutos por temática en cada estación • 1 facilitador por cada estación, con experiencia mínima de 12 meses en áreas relacionadas a las temáticas implementadas. •Los talleres que se deben orientar durante la jornada consistirán en formación para el Liderazgo Integral permitiendo desarrollar las siguientes habilidades en los aprendices en cada estación: Trabajo en Equipo, Inteligencia Emocional, Relaciones Interpersonales, Emprendimiento, Proyecto de vida y toma de decisiones, Liderazgo y metas. DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES: Las actividades se realizarán en grupos de 50 aprendices siempre bajo el acompañamiento de dinamizadores idóneos para el desarrollo de cada tema, cada grupo hará rotación por todos los temas y actividades hasta realizarlas en su totalidad, cada temática se abordará en un tiempo estimado de duración de 1 hora 20 minutos. MATERIALES • Al finalizar cada tema el facilitador debe realizar retroalimentación de la experiencia con cada grupo. • Los materiales serán definidos por el diseño y metodología de las actividades permitiendo el adecuado desarrollo de estas. • Deben ser entregados en el lugar del evento previo al inicio y desarrollo garantizando el debido protocolo de bioseguridad e higiene en la entrega. PREMIACIÓN • Proporcionar premios a los mejores cien (100) desempeños en los talleres según criterios de evaluación, primer y segundo lugar. • Reconocimiento a la participación de cada equipo. CERTIFICACIÓN • Certificación de participación (en físico) ATENCIÓN A EMERGENCIAS • Equipo de atención en primeros auxilios conformado por Enfermero(a) y Paramédico (a) certificado con experiencia mínima de 12 meses en atención a emergencias en eventos masivos. • Una (1) ambulancia disponible para traslado en caso de emergencia.			

6	Entrenamiento en habilidades mentales para la vida y el trabajo	Dos (2) actividades sincrónicas mediadas por plataforma virtual que permitan la participación de trescientos (300) aprendices en actividades mentales a través de juegos y competencias que permitan la apropiación de habilidades para la vida y el trabajo, con una duración mínima de una hora y media cada actividad. *El proveedor debe garantizar un conferencista experto en las temáticas con reconocimiento y experiencia a nivel nacional e internacional	4to trimestre	Octubre	300
7	Carrera de observación "Mi torre CGA"	Proveer los servicios de apoyo logístico para el desarrollo de un (1) evento dirigido a doscientos (200) aprendices con una duración mínima de horas en las instalaciones del Centro de Gestión Administrativa. El proveedor debe garantizar que el evento cuente con las siguientes especificaciones: *Elementos para cada estación de la carrera (sonido, hidratación, kit derportivo (botilito y gorra), rompecabezas	4to trimestre	noviembre	200
8	Convivencia CGA	Desarrollo de convivencia para el reconocimiento de aprendices, con las siguientes especificaciones: *Entradas a establecimiento recreacional ubicado en las afueras de Bogotá (clima cálido) *Alimentación incluida: -Refrigerio de la mañana: pastel de hojaldre (250 gr) relleno de pollo, jugo tetrapack caja (200 ml) -Almuerzo: pollo al horno (350 gr), porción de arroz, papa salada, yuca frita, plátano, ensalada y bebida (300 ml) -Refrigerio tarde: Sanduche de jamón o pavo (100 gr), jugo tetrapack caja (200 ml). *Auditorio con video beam y sonido para actividades de formación *Transporte ida y vuelta al lugar seleccionado *Nota: Todo lo anterior será entregado por el proveedor con las normas de higiene correspondientes, los alimentos empacados individualmente con servilleta y cubiertos, durante las fechas y horarios establecidos.	4to trimestre	Octubre	200

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante de la modificación No. 01 realizada al contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** Justificación de modificación. **b)** Los demás documentos previos expedidos por el **SENA** en desarrollo del proceso para la modificación.

RÉGIMEN LEGAL: El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015**.**

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes.

OTRO SÍ No. 01: Las demás condiciones y cláusulas que no hayan sido modificadas en el contrato electrónico y en el presente anexo, continúan vigentes.

Elaboró: Claudia Brigitte Tarquino V. – Contratista Apoyo Subdirección de Centro

Revisó: Deisy Astrid Cabrera Ahumada - Coordinador (E) Grupo de Apoyo Intercentros Centro de Gestión Administrativa y Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera.