316 755 5931 PBX: 320 284 2256
CLL 4 N° 7-10 Oficina 003 Cajica / Cund
comercial@akbal.co

Cajicá, julio 5 de 2024

BIENES Y SERVICIOS

Señores
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad.

Asunto: SAMC-CMC-CDA-002-2024

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN EL MARCO DE LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ Y PLAN DE BIENESTAR AL FUNCIONARIO DE LA VIGENCIA 2024 PARA EL CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL DE CHÍA

A continuación, especificamos detalladamente los bienes y servicios a proporcionar.

COMPONENTE DE ACTIVIDADES DE BIENESTAR AL APRENDIZ

- **CONVIVENCIA/ CAMINATAS ECOLOGICAS**

La actividad deberá ser desarrollada con ubicación aproximada a no más de 60 kms del Municipio de Chía, Departamento de Cundinamarca, cada salida será para una capacidad mínima de 60 aprendices.

Pasa Día todo incluido para aprendices en actividades lúdicas, recreativas y deportivas. Cada salida para mínimo 60 aprendices.

Convivencia: Actividades a disfrutar: Actividades lúdicas, recreativas y deportivas con capacidad mínima por salida para 60 aprendices cada salida deberá incluir:

1. Suministrar equipo de sonido con buena acústica. - 2. Taller en Fortalecimiento de la convivencia e integración de los aprendices SENA. - 3. Salón o Espacio para desarrollar taller que incluya video Beam, sonido, micrófono, silletería, mesas.

Caminatas y Convivencia: El espacio debe incluir alimentación y ser suministrada en sitio, el proveedor deberá correr con los gastos de transporte que implique suministrar alimentación en condiciones idóneas, temperaturas adecuadas, condiciones de salubridad e higiene, excelente presentación, servido en platos, o empacados según el caso.

El proveedor deberá proveer los siguientes alimentos.

- Refrigerio a.m. compuesto por: Pastel horneado de pollo, carne, gloria ó hawaiano, con servilleta. Y bebida hidratante mínimo de 250 ml, entregar empacados individualmente con servilleta, cubiertos, normas BPM, en bolsa de papel.

316 755 5931 PBX: 320 284 2256
CLL 4 N° 7-10 Oficina 003 Cajica / Cund
comercial@akbal.co

- Almuerzo compuesto por: Una proteína mínima (250 gr), legumbre (60 gr), harina (80 gr), vegetales (60 gr) y bebida hidratante (250 ml), debe ser entregado en caliente individualmente con servilleta, cubiertos, normas BPM.

- Refrigerio p.m. Wrap Tajada de jamón, tajada de queso; tortilla; vegetales (tomate y lechuga) 5grs mínimo c/u, y aderezos, acompañado de bebida (jugo de 250 ml)

Los empaques y recipientes donde se sirven los alimentos deberán cumplir con todas las normas técnicas de sanidad exigidas por el órgano competente.

Los servicios de alimentación con lo estipulado anteriormente deben contar con la capacidad para atender a mínimo 60 aprendices por salida. Que incluya el servicio de catering para eventos. El proveedor debe contar con 1 opción de menú vegetariano en el caso que se requiera.

El espacio debe contar con servicios de APH, ambulancia, personal idóneo para atender cada requerimiento y cumplir con la normatividad aplicable para desarrollar esta clase de eventos. Transporte en vehículo idóneo, ida y regreso para los aprendices que participaran.

Los espacios NO incluyen entrada a zonas húmedas.

Entrada a campos deportivos, recreativos, y /o naturales.

-Actividades de trabajo en equipo, sana convivencia.

-El sitio debe contar con zonas verdes y de recreación.

-Facilitador o Guía.

Transporte con recorrido que podrá ser desde el Centro de Formación de Chía y/o subsede Zipaquirá y/o Cajicá, al sitio donde se vaya a desarrollar la actividad, los vehículos que disponga para la ejecución del contrato deben contar con la documentación al día, (SOAT, REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA, LICENCIA DE TRANSITO, TARJETA DE PROPIEDAD, LICENCIA DE CONDUCCIÓN DEL CONDUCTOR ASIGNADO.

El contratista debe asumir el 100% de los gastos generados por los vehículos contratados (gasolina, rodamiento, etc.), así como el servicio del conductor y el SOAT. Los vehículos deben contar con todos los protocolos de bioseguridad. Modelo no inferior a 2018 ida y vuelta. Las programaciones de las salidas de las convivencias se harán en grupos, dependiendo las necesidades de los aprendices y del centro de formación, estas se comunicarán con anterioridad al proveedor, para llevar en el buen desarrollo de la actividad.

El contratista debe garantizar el transporte para 2 profesionales de Bienestar que acompañarán cada salida y eventualmente del supervisor, quienes podrán asistir a cualquiera de las salidas proyectadas.

El lugar donde se realice la actividad debe contener espacios al aire libre en tiempo disponible De 8:00 a.m. a 4:30 p.m.

Las convivencias se desarrollarán de 08:00 am a 4:30 pm, por lo anterior se requieren los espacios durante esta jornada con disponibilidad de lunes a sábado para desarrollar las convivencias

- **ACTIVIDADES DE LIDERAZGO**

Las actividades deberán ser desarrolladas en un sitio con ubicación aproximada a no más de 60 kms del Municipio de Chía, en el departamento de Cundinamarca encuentros con grupos de mínimo 50 aprendices por cada encuentro.
-Los encuentros deben ser presenciales y se debe garantizar el espacio para los mismos De 8:00

316 755 5931 PBX: 320 284 2256
CLL 4 N° 7-10 Oficina 003 Cajica / Cund
comercial@akbal.co

a.m. a 4:30 p.m., se debe tener disponibilidad del sitio de lunes a sábado.
El encuentro debe ser orientado por un Profesional con certificación en Coaching puede ser en las áreas; emocional, de desarrollo humano, espiritual, emocional y/o de vida con reconocimiento en temas de liderazgo, contar con certificaciones en el ejercicio de su profesión, con experiencia mínimo de 12 meses en temas de liderazgo. El contratista debe garantizar los equipos, guías o implementos para desarrollar el taller y con póliza de responsabilidad civil.
Los temas por tratar en las convivencias serán;
Encuentros en actividades de Liderazgo, Participación ciudadana y Trabajo en equipo.
Encuentros Empatía y comunicación Asertiva: La habilidad de comprender a los demás. (Ponerse en los zapatos del otro).
Encuentros actividades Salud Mental

- Refrigerio a.m. compuesto por: Snack de mínimo 150 gr, bebida hidratante mínimo de 250 ml, entregar empacados individualmente con servilleta, cubiertos, normas BPM.
- Almuerzo compuesto por: Una proteína mínima (250 gr), legumbre (60 gr), harina (80 gr), vegetales (60 gr) y bebida hidratante (250 ml), debe ser entregado en caliente individualmente con servilleta, cubiertos, normas BPM.

-Los servicios de alimentación con lo estipulado anteriormente deberá ser para la atención con la capacidad para atender a mínimo 50 aprendices por salida, que incluya el servicio de catering para eventos. El proveedor debe contar con 1 opción de menú vegetariano en el caso que se requiera.

- **JUEGOS AUTOCTONOS APRENDICES**

El contratista deberá adelantar una actividad la cual consistirá en facilitar juegos autóctonos como, por ejemplo: Juego de Golosa, Coca, Trompo, Canicas, Mini Tejo y Rana.
-Estos juegos se realizarán a manera de circuito donde cada juego se desarrolla de forma simultánea. Deben contar con los profesionales suficientes que desarrollen los juegos.
- Acompañamiento de personal de atención en primeros auxilios.
-La actividad deberá ser proyectada para la participación mínimo de 120 aprendices, por cada jornada de la mañana, tarde, noches y fines de semana.
La actividad deberá ser desarrollada en las sedes de:
Zipaquirá, Cajicá y Chía

- **CONFERENCIAS PRESENCIALES Y VIRTUALES**

Un conferencista deberá desarrollar la actividad que sea lúdico-pedagógica, en cada conferencia deberá colocar todos los elementos y simuladores necesarios para dicho fin, el contratista deberá garantizar el apoyo logístico general en el desarrollo del evento, como lo es el personal de logística suficiente de acuerdo con el número de participantes

Tipo de conferencia: La conferencia será presencial y virtual. El Proveedor debe garantizar (1) plataforma virtual donde se desarrollará la conectividad por parte de los aprendices en formación virtual.

Capacidad: 70 personas

Ubicación: Estas se dictarán en Chía y/o Cajicá y/o Zipaquirá.

Duración de cada conferencia: mínimo de dos (02) horas cada una.

Desarrollo: La conferencia podrá ser programada en cada jornada (mañana, tarde, noche, y fin de semana). Implementando estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz

316 755 5931 PBX: 320 284 2256
CLL 4 N° 7-10 Oficina 003 Cajica / Cund
comercial@akbal.co

en su proceso formativo, en temas relacionados con el manejo de habilidades blandas: Profesionales expertos en el manejo habilidades socioemocionales para la vida y el trabajo, superación personal, motivación personal, con experiencia mínimo de 2 años de formación y con certificación de capacitación Nacional y/o Internacional.

Presentar en la propuesta tres (03) expertos mínimos, aportados por el operador de acuerdo al perfil solicitado por el Centro de Desarrollo Agroempresarial, para que el centro pueda seleccionar de acuerdo a la necesidad de los aprendices en la formación.

- **ACTIVIDADES DÍAS ESPECIALES**

En cada actividades el proveedor deberá suministrar los servicios logísticos para el encuentro dirigido para la comunidad educativa especialmente para los aprendices ubicados en la sede principal ubicada en Chía o Zipaquirá o Cajicá o Tocancipá.
Cada actividad deberá incluir lo siguiente: Kit de Sonido principal : Alquiler, montaje, operación y desmontaje de sonido, con las siguientes características: Sistema P.A Sistema Line Array: En total 8 cabinas line array (4 por lado) y 4 subwoofer 2 x 18” (2 por lado).
Características de cabina line array: Cabina de dos vías con Nivel de Presión Sonora por cabina mayor a 120 dB continuos, potencia de salida pico por cabina mayor a 1000 w. Cabinas de marca

Características de subwoofer: 2 parlantes iguales o mayores a 18”, nivel de presión sonora máxima por subwoofer: Mayor a 130 dB Continuos, Potencia de salida pico: Mayor a 2000 W Total.
Amplificación: En caso de ser cabinas pasivas, suministrar sistema de amplificación recomendados por la marca y que las cabinas sean capaces de entregar la potencia adecuada para que cumplan con los requerimientos de nivel de presión sonora requerida.
Consola: Cantidad (1) Consola Digital, de 32 entradas de micrófono XLR pre-amplificadas. 16 salidas analógicas XLR, Ecualizador paramétrico de 4 bandas y procesos dinámicos por canal, Procesamiento para efectos virtuales.
Automatización completa de la consola. Control remoto por medio de Tablet.
Micrófonos: 4 micrófonos dinámicos Sistemas inalámbricos UHF, con micrófono de mano para voz. Todos los micrófonos deben ser de marcas conocidas.
Bases para micrófono: Cantidad (8), bases para micrófono tipo boom. Monitoreo: Cantidad (6) Monitores de piso con el siguiente requerimiento técnico: Cabinas activas de 2 vías, woofer de mínimo 12”,Suministrar todos aquellos accesorios que no se encuentren en el listado, como procesadores de señal (crossover), ecualizadores, delay, cableado, soportes y demás elementos necesarios que garanticen el correcto funcionamiento del sistema de sonido.
* Kit de Iluminación
*Decoración del sitio adecuado para 3000 personas, compuesta por: Banderines, Pacas de heno y Backing informativo del evento.
Montaje, operación y desmontaje de pantalla led, de 4x3 m con las siguientes características: Pantalla led calidad outdoor (resistente a la lluvia), pitch 4mm. Con computador con punto de video HDMI. Ingeniero de sonido con experiencia certificada en eventos Institucionales
* DJ reconocido con experiencia acreditada de dos años en animar eventos.
*3000 manillas para el ingreso.
* Vallas de demarcación.
* Actividades de acompañamiento y animación y apoyo operativo general en el desarrollo del evento.
*5 Personas de apoyo logístico, debidamente uniformados.
* Show de humor y/o música con artistas reconocidos a nivel Nacional o Internacional.
El proveedor deberá garantizar las siguientes opciones por cada actividad que se realice:
Actividad: Adelantar un concurso con los aprendices de las diferentes jornadas. Talento Sena en música, baile, teatro y reconocimiento a participantes ganadores de actividades.

316 755 5931 PBX: 320 284 2256
CLL 4 N° 7-10 Oficina 003 Cajica / Cund
comercial@akbal.co

REFRIGERIOS

- **HIDRATACIÓN**

La botella de agua deberá ser de material PET, el agua deberá ser potable para consumo humano. Botella de agua PET de 300ml, La fecha de Vencimiento de cada botella no puede ser inferior a 6 meses

- **REFRIGERIO 1**

SÁNDWICH: (Sándwich 400 gr (pollo (200 gr), pan (100 gr), vegetales cebolla, tomate y lechuga (cada vegetal con mínimo 5 gr), queso (20gr) y salsas, y jugo en botella no retornable Pet 250ml (fecha de vencimiento menor a 6 meses). Incluye transporte hasta el lugar requerido

- **REFRIGERIO 2**

Wrap compuesto por: Tortilla de trigo, jamón de cerdo, queso, vegetales; tomate, lechuga y aderezo, jugo en botella no retornable Pet 250ml. (Fecha de Vencimiento no menor a 6 meses).

- **REFRIGERIO 3**

Pasteles horneados, en las siguientes opciones: Pollo o carne, hawaiano o mixto (carne y pollo). Los pasteles deberán ser de 160 gr y jugo en botella no retornable Pet de 250ml. (Fecha de Vencimiento no menor a 6 meses)

ACTIVIDAD CULTURAL FUNCIONARIOS

PASADIA Un evento cultural y artístico con capacidad para atender a mínimo 92 funcionarios del centro de Desarrollo Agroempresarial de Chía.
Descripción: La actividad desde el inicio tiene una proyección de ejecución de cuatro (4 horas promedio). La actividad deberá ser desarrollada con ubicación en el departamento de Cundinamarca en los municipios de (Nemocón o Zipaquirá).
El proveedor debe tener disponibilidad para la ejecución de la actividad para los días (lunes a sábado). Con disponibilidad y tiempo mínimo de 4 horas. Horario de (9:00 a.m. a 1:00 p.m.)
El Sitio turístico deberá contar con: Actividad cultural (visual), visita a museo, recorrido guiado por el sitio turístico, en donde se puedan apreciar obras de arte. Debe incluir ingreso y boletaría para mínimo 92 funcionarios del Centro.

SEGURO :Se deben adquirir una póliza o seguro que cubra a los asistentes a las vacaciones recreativas y que cuente como mínimo con las siguientes coberturas para los asistentes a la actividad: Muerte accidental
Incapacidad Total y Permanente por Accidente Desmembración e invalidez de origen accidental Rehabilitación integral por invalidez
Gastos Médicos y Hospitalarios por accidente, incluye Riesgo químico, biológico y accidentes odontológicos
Gastos Médicos por Enfermedades Graves Gastos de Traslado por asegurado
Gastos Funerarios por muerte
SERVICIO DE BRIGADISTA ATENCIÓN EMERGENCIAS: El lugar debe
contar con el acompañamiento de profesionales capacitados en atención de emergencias la instancia de los asistentes al parque.

316 755 5931 PBX: 320 284 2256
CLL 4 N° 7-10 Oficina 003 Cajica / Cund
comercial@akbal.co

- **ALMUERZO**

Sitio para atender un almuerzo con el montaje de mesas y sillas la alimentación deberá ser:
Plato principal: 1. Proteína animal 250 gr (Pollo a la plancha o carne de res a la plancha) 2-Carbohidratos 150 gr arroz, Papas a la Francesa y/o plátano al horno, 3-Leguminosas -Ensalada 150gr. Un vaso de jugo de frutas Naturales (16 onzas) o bebida equivalente a la medida del jugo. El suministro de almuerzo debe incluir servicio de Catering Se debe ofertar una opción de menú vegetariano que garantice calidad y el servicio en los mismos tiempos (Plato fuerte y bebida). El proveedor debe presentar como mínimo 2 opciones del menú relacionado anteriormente para el día del evento y según la necesidad de Centro.
Bebida Hidratante-Durante la ejecución del evento se deben entregar una (1)bebida hidratantes mínimo de (300ml) a cada uno de los asistentes.
La alimentación debe ser entregada por personas capacitadas en manipulación de alimentos, cumpliendo los protocolos de higiene y salubridad de la normativa vigente, de preferencia en material biodegradable.
El almuerzo deben ser entregado con todos los elementos necesarios para el adecuado consumo y facilidad (cubiertos, servilletas, envases). El servicio incluye servicio en sitio y servicio de catering. *Las personas que no puedan asistir el mismo día del evento, no podrán redimir boletas de alimentación, únicamente la entrada al sitio.

- **Refrigerio AM**

Opción 1
Pastel Refrigerio: Pasteles horneados, en las siguientes opciones: Pollo o carne. Los pasteles deberán ser de 160 gr y jugo en botella no retornable Pet de 250ml. (Fecha de Vencimiento no menor a 6 meses).
Opción 2
Amasijo autóctono del pueblo con bebida en envase no retornable.

VACACIONES RECREATIVAS

Pases de ingreso a parque temático en la sabana de Bogotá que incluya ingreso a un parque con atracciones mecánicas infantiles y familiares, debe contar con un espacio exclusivo para menores de 2 años, un espacio de zonas verdes, un espacio de juegos de destrezas, juegos mecánicos como mínimo. Los pasadías deben incluir la mayor parte de las atracciones con las que cuente el parque, incluidas las zonas y atracciones acuáticas.
El lugar debe contar con una política y espacio adaptados a personas en situación de discapacidad.
EL proveedor debe tener disponibilidad de miércoles a sábado para la ejecución de la actividad.
Los pasadías deben incluir un seguro por si se presenta fenómeno natural de lluvia, este seguro debe permitir a los beneficiarios hacer uso del parque.

SEGURO :Se deben adquirir una póliza o seguro que cubra a los asistentes a las vacaciones recreativas y que cuente como mínimo con las siguientes coberturas para los asistentes a la actividad: Muerte accidental
Incapacidad Total y Permanente por Accidente Desmembración e invalidez de origen accidental Rehabilitación integral por invalidez
Gastos Médicos y Hospitalarios por accidente, incluye Riesgo químico, biológico y accidentes odontológicos
Gastos Médicos por Enfermedades Graves Gastos de Traslado por asegurado
Gastos Funerarios por muerte
SERVICIO DE BRIGADISTA ATENCIÓN EMERGENCIAS: El lugar debe

316 755 5931 PBX: 320 284 2256
CLL 4 N° 7-10 Oficina 003 Cajica / Cund
comercial@akbal.co

contar con el acompañamiento de profesionales capacitados en atención de emergencias la instancia de los asistentes al parque.

ALIMENTACIÓN

- **ALMUERZO**

Opción de Menú Adultos y Menú Infantil, sujeto a opción del parque, incluye bebida y empaque individual.

- **REFRIGERIO AM**

Según parque temático. Incluye Snack y Bebida

- **REFRIGERIO PM**

Según parque temático. Incluye Snack y Bebida

PARQUE TEMÁTICO

Pases de ingreso a parque temático en la sabana de Bogotá que incluya ingreso a un parque con atracciones mecánicas infantiles, familiares y extremas, debe contar con un espacio exclusivo para menores de 2 años. un espacio de zonas verdes con animales de granja, un espacio de juegos de destrezas, juegos mecánicos como mínimo.
BOLETAS DE ALIMENTACIÓN
Los pasadías deben incluir la alimentación, así: Todos los alimentos deben ser entregados en empaque individual, por personas capacitadas en manipulación de alimentos, cumpliendo los protocolos de higiene y salubridad de la normativa vigente, de preferencia en material biodegradable.
*Las personas que no puedan asistir el mismo día del evento, no podrán redimir boletas de alimentación, únicamente la entrada al sitio.
SEGURO :Se deben adquirir una póliza o seguro que cubra a los asistentes a las vacaciones recreativas y que cuente como mínimo con las siguientes coberturas para los asistentes a la actividad: Muerte accidental Incapacidad Total y Permanente por Accidente Desmembración e invalidez de origen accidental Rehabilitación integral por invalidez Gastos Médicos y Hospitalarios por accidente, incluye Riesgo químico, biológico y accidentes odontológicos Gastos Médicos por Enfermedades Graves Gastos de Traslado por asegurado Gastos Funerarios por muerte.
SERVICIO DE BRIGADISTA ATENCIÓN EMERGENCIAS: El lugar debe
contar con el acompañamiento de profesionales capacitados en atención de emergencias la instancia de los asistentes al parque

ALIMENTACIÓN

- **Almuerzo**

dos tipos como menú infantil y menú adultos; Según lo que ofrezca el parque temático que oferte el contratista, sujeto a la aprobación del supervisor de contrato.

- **Refrigerio AM**

Según parque temático. Incluye Snack y Bebida

- **Refrigerio PM**

Según parque temático. Incluye Snack y Bebida

316 755 5931 PBX: 320 284 2256
CLL 4 N° 7-10 Oficina 003 Cajica / Cund
comercial@akbal.co

TRANSPORTE						
Ítem	**Salida**	**Destino**	**Recorrido Ida y Vuelta**	**Tipo de Vehículo Vans**	**Tipo de Vehículo Buseta**	**Tipo de Vehículo Busetones**
1	CHÍA	CAJICÁ	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
2	CHIA	BOGOTA	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
3	CHÍA	TOCANCIPÁ	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
4	CHÍA	Ubaté	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
5	CHÍA	ZIPAQUIRÁ	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
6	ZIPAQUIRA	BOGOTA	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
7	TOCANCIPA	BOGOTA	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
8	CAJICA	BOGOTA	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
9	UBATE	BOGOTA	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
10	CHIA	MELGAR–TOLIMA	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
11	CHIA	MOSQUERA	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
12	CHIA	VILLETA	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros
13	CHIA	SOACHA	Recorrido Ida y Vuelta	Capacidad 15 Pasajeros	Capacidad 30 Pasajeros	Capacidad más de 30 Pasajeros

Cordialmente,

Arnold Felipe Rodríguez Tarazona
C.C. No. 1.070.013.186
Representante Legal
AKBAL DESIGN SAS
NIT. 900993018-7