25-9512-42

Mosquera

PARA: Ingeniero Nelson Octavio Gómez Botero, subdirector Centro de Biotecnología Agropecuaria, Regional Cundinamarca.

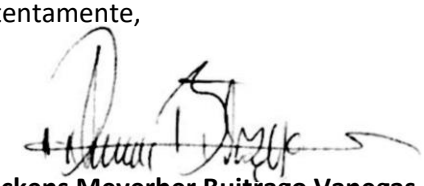
DE: Profesional responsable área de Bienestar al aprendiz

ASUNTO: Solicitud tramite proceso adquisición servicios logísticos Bienestar al aprendiz CBA SENA 2025.

Respetado Ing. Nelson:

Atentamente presento para su aprobación y trámites pertinentes, la justificación del proceso de provisión de los servicios de logística para el desarrollo y ejecución de actividades propias del Plan Integral de Bienestar al Aprendiz de Centro de Biotecnología Agropecuaria SENA - Regional Cundinamarca.

Atentamente,



Dickens Meyerber Buitrago Vanegas
Líder Bienestar al Aprendiz
Centro de Biotecnología Agropecuaria
Regional Cundinamarca
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Anexo: Justificación, cotizaciones, estudio de mercado y requisitos SIGA

25-9512-4

Mosquera

1. **Descripción y Justificación de la necesidad**

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es un establecimiento público de orden nacional con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa, adscrita al Ministerio de Trabajo; por lo tanto, se encuentra sujeto al cumplimiento al ordenamiento jurídico vigente y tiene como misión la inversión en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional Integral gratuita, para la incorporación y en el desarrollo social, económico y tecnológico de país, en aras de alcanzar su visión estratégica de posicionarse como una organización de conocimiento para todos los colombianos, innovando permanentemente en sus estrategias y metodologías de aprendizaje, de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país, requiere disponer de los bienes y servicios necesarios que permitan el desarrollo de los procesos para el cumplimiento de su objetivo misional y coadyuve a la materialización de su visión.

Teniendo en cuenta que en el Artículo 2 de la Constitución Política de Colombia de 1991 se precisa que: "… son fines esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la constitución"; y que el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA es un establecimiento público de orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa, adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004, y que se encarga de cumplir la función o fin que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país; es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA:

- Responder con eficiencia y de acuerdo con las exigencias de la demanda de la formación profesional integral.
- Impulsar la promoción social de los trabajadores, a través de su formación profesional integral, para hacer de ellos, ciudadanos útiles y responsables, poseedores de valores morales, éticos, culturales y ecológicos.
- Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

El SENA busca la capacitación técnica del talento humano, forma personas para vincularlas al mercado laboral y realiza actividades de desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico. Esta formación profesional que ofrece la entidad se efectúa a través de procesos teórico-prácticos orientados al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores, en formación profesional integral y en el

uso y apropiación de tecnología e innovación al servicio de personas y empresas; así el SENA habrá contribuido a incrementar la competitividad del país a través de:

- Aportes relevantes a la productividad de las empresas.
- Contribución a la efectiva generación de empleo y la superación de la pobreza.
- Aporte de fuerza laboral innovadora a las empresas y las regiones.
- Integralidad de sus egresados y su vocación de servicio.
- Calidad y estándares internacionales de su formación profesional integral.
- Incorporación de las últimas tecnologías en las empresas y en la formación profesional integral.
- Estrecha relación con el sector educativo (media y superior).
- Excelencia en la gestión de sus recursos (humanos, físicos, tecnológicos y financieros).

El desarrollo de actividades institucionales en el marco del Bienestar al aprendiz se consolida como 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, elevando los niveles de eficiencia, satisfacción, desarrollo y bienestar de los trabajadores colombianos mediante una optimización en el desempeño de su labor y así contribuir al cumplimiento efectivo de los resultados necesarios para el crecimiento y consolidación de los sectores productivos del país.

Que es nuestra responsabilidad propender por el bienestar general de los aprendices, de acuerdo con lo estipulado en Resolución 1399 de 2021, por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices "PNIBA" del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA, el cual tiene como objeto, "*establecer las rutas de implementación de las acciones de Bienestar con el fin de ofrecer a los cerca de 7000 aprendices matriculados en formación laboral y tecnológica de fichas presenciales, a distancia y virtuales del centro de biotecnología Agropecuaria, oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral, así como para favorecer su permanencia y certificación de su proceso formativo*", Atendiendo las necesidades para la ejecución y cumplimiento de las actividades del plan de acción de bienestar del centro de formación PBCF, enmarcadas en los lineamientos establecidos según el GFPI-G-026 guía de la elaboración del PCBF, brindando acompañamiento en temas relacionados con el Arte, la cultura, las prácticas de prevención de la enfermedad y promoción de la salud, al desarrollo de habilidades blandas, el deporte, la actividad física, el aprovechamiento del tiempo libre y el Liderazgo, y propendiendo por que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia.

Las actividades involucradas en esta necesidad al interior del PCBF se encuentran enmarcadas en la implementación de los objetivos estratégicos y operativos descritos a continuación:

1. Implementar proyectos de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo a través de acciones de acompañamiento con actividades culturales, promoción de habilidades blandas, el deporte, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre; que se materializa en los objetivos operativos:

a) Desarrollar habilidades blandas para la vida y el trabajo, implementando actividades para fortalecer habilidades socioemocionales, en particular las relacionadas con el liderazgo, inteligencia emocional, creatividad, innovación, resiliencia, resolución de conflictos, habilidades comunicativas, trabajo en equipo y adaptación al cambio.
b) Reconocer el deporte, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre como elementos fundamentales en mejoramiento de la formación profesional integral promoviendo la actividad física como estrategia de adopción de hábitos de vida saludable y manejo adecuado del tiempo libre.
c) Reconocer la Cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad, desarrollando un plan de cultura creando espacios interculturales.
d) Reconocer el arte como vehículo de conocimiento, expresión, comunicación y transformación personal y social, Implementando planes que promuevan expresiones de arte de los aprendices en su formación profesional integral.
e) Generar en las aprendices prácticas asociadas a la prevención de la enfermedad y promoción de la salud a través de la gestión con entidades competentes impulsando el desarrollo de capacidades individuales y colectivas, encaminadas a la promoción de la salud mental y la convivencia social.

2. Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos que entrega el SENA, en reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo dentro del objetivo operativo: Generar escenarios de reconocimiento para aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y de talentos promoviendo espacios o formas para el reconocimiento y la participación en escenarios locales, regionales, nacionales e internacionales, de aprendices destacados en su proceso formativo, en ámbitos sociales, culturales, artísticos y deportivos del Centro.

Históricamente el desarrollo de las diferentes actividades que integran el Plan de Bienestar Integral de los aprendices del centro de formación han permitido la participación constante de los aprendices tanto en formación titulada presencial como virtual, de las actividades que lo conforman, esto ha impactado constantemente en el desarrollo integral generando la apropiación de diferentes habilidades socioemocionales aunado al enriquecimiento de los propósitos de vida, resultando en ciudadanos capaces de autogestionar sus procesos con miras a mejorar su calidad de vida y escalar en el desarrollo de sus procesos profesionales y personales.

2. Objeto del contrato

Prestación de servicios de logística como apoyo al desarrollo y ejecución de actividades propias en el marco de la ejecución del Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz del centro de formación -PCBF-

3. Alcance del objeto:

Este servicio es necesario como apoyo al desarrollo de las actividades del PCBF que busca extenderse a toda la población de aprendices en formación titulada de todas las modalidades buscando el fortalecimiento de su desarrollo humano integral, así como para promover la permanencia y certificación

de sus procesos formativos mediante la participación en las diferentes actividades que hacen parte del Plan de acción de Bienestar al Aprendiz del centro de formación.

4. Plazo de ejecución del contrato

El plazo de ejecución será de diez (10) meses, sin exceder el 30 de diciembre de 2025, empezará a contar a partir de la legalización del contrato, es decir, del registro presupuestal y aprobación de la garantía única de cumplimiento constituida por el contratista.

5. Especificaciones Técnicas

Descripción	Cantidad	Unidad
Convivencia con coach especializado en habilidades blandas	8	Convivencia
1. Ochenta (80) pases de ingreso, (El lugar será aprobado por el comité para lo cual el proveedor deberá presentar mínimo tres opciones), Ubicado en una región con clima cálido, deberá contar con espacios para reuniones, charlas y conferencias que incluyan todos los elementos necesarios para tal fin (aire acondicionado, sistemas de proyección y sonido de medios audiovisuales), recorridos naturales que permitan apreciar la biodiversidad del ecosistema. (Zoológico, acuario), atracciones acuáticas (piscinas, toboganes), mecánicas, de reto o habilidades. Incluye la boletería correspondiente al ingreso y/o pasadía completa del lugar elegido, incluido almuerzo que cumpla con la siguiente descripción: **Alimentación Almuerzo:** (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. **OPCIÓN 1** Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broaster o frito de 400 a 450 g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y plátano frito o al horno 100 a 150 g. Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). **OPCIÓN 2** Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g		
2. Conferencia en formación en habilidades blandas con coaching especializado en alguna de las habilidades a continuación descritas: liderazgo, inteligencia emocional, creatividad, innovación, resiliencia, resolución de conflictos, comunicación asertiva, trabajo en equipo, y adaptación al cambio (el Entrenador deberá ser aprobado por el comité, deberá contar con currículo verificable con reconocimiento nacional y/o internacional orientado en los temas relacionados, con mínimo 3 años de experiencia certificada en la orientación de este tipo talleres, charlas y/o conferencias. Duración de la actividad 2:00 horas deberá incluir - Material lúdico - pedagógico, sonido, video proyección y demás requeridos para el desarrollo de la conferencia.		

3. Ochenta (80) servicios de Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas. Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido. 2 arepas de maíz peto Porción de queso 40 g.		
4. Dos (2) buses para el transporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del Ministerio de Transporte.		
Ceremonia de reconocimiento a la excelencia	1	Ceremonia de reconocimiento a la excelencia
1. **Lugar:** Club social ubicado en Mosquera Cundinamarca por cercanía al centro de formación, con capacidad para 150 personas, se deberá presentar dos opciones diferentes, los lugares serán aprobados por el comité de evaluación, dirigido los aprendices que se han destacado por su proceso de formación, talentos en ámbitos académicos, sociales, culturales, artísticos deportivos del Centro.		
2. Ciento cincuenta (150) servicios de Alimentación tipo Buffet: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa en menaje de loza, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Entrada: Cebiche 1 coctel 250 ml. Plato principal: 2 carnes calientes 150 g c/u, arroz 80 g ensalada del huerto 80 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 2 Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza)1 coctel 250 ml. Plato principal: Lomo saltado 150 g en salsa de vino tinto, Mignones de pollo 150 g, albardados rellenos con espinaca y queso 100 g, Molde de papa gratinado 80 g, Vegetales salteados 60 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 3 Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza)1 coctel 250 ml. Plato principal: Filet mingón 150 g, Cordon Bleu 150 g, pure de papa 80 g, Vegetales salteados 80 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).		

3. Ciento cincuenta (150) servicios de Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella		
4. Un Dj profesional (1,5 horas) incluye show y hora loca (incluye accesorios), con de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras. La aprobación del dj la realizara el comité de evaluación y animador		
5. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 6 canales para conexión de tres micrófonos inalámbricos para voz y entradas RCA para Dj. 2 monitores, Microfonearía, cableado y soportes según requerimientos. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.		
6. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3 m., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.		
7. Decoración del lugar alusiva al evento, iluminación, mantelería, centros de mesa, pasacalles, pendones....		
8. Ciento cincuenta (150) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diámetro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento.		
9. Ciento cincuenta (150) Diplomas full color en opalina alto gramaje alusivo al reconocimiento entregado		
Jornada Recreo deportiva "Finales torneos internos"	1	Jornada Recreo deportiva
1. Lugar: instalaciones en clima cálido con escenarios deportivos simultáneos y piscinas para realizar las finales de los torneos de las diferentes disciplinas deportivas del centro de formación. El espacio debe contar con canchas de baloncesto, cancha de voleibol, mesas de ping pong, canchas de futbol, salón múltiple, un con un aforo mínimo de 100 personas		
2. Ochenta (80) servicios de Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas. Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido. 2 arepas de maíz peto Porción de queso 40 g.		
3. Ochenta (80) servicios de Alimentación Almuerzo: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broaster o frito de 400 a 450 g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y plátano frito o al horno 100 a 150 g. Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 2 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida).		

Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g		
4. Ochenta (80) servicios de Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y showy en sobre individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta OPCIÓN 2 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 g, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual) paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes OPCIÓN 3 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml. Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta (Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento)		
5. Ochenta (80) servicios de Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella		
6. Ochenta (80) pólizas de accidentes personales para cada participante de la actividad.		
7. Dos (2) buses para Transporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del Ministerio de Transporte.		
8. Ochenta (80) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diámetro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento.		
9. Diez (10) Árbitros dos por cada una de las diferentes disciplinas deportivas durante la actividad: Futbol, Futbol sala. Baloncesto, Voleibol, Tenis de mesa		

Festival intercultural de disfraces	1	Festival intercultural de disfraces
1. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro micrófonos inalámbricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusión y 6 líneas para instrumentos como guitarra eléctrica, bajo eléctrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.		
2. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3 m., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.		
3. Planta eléctrica móvil mediana, que soporte los equipos de iluminación, sonido y los demás elementos electrónicos y de cómputo del evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cablead de la misma con anterioridad a la ejecución del evento.		
4. Stand comedy, presentación de un personaje cuentero cómico reconocido con duración de 1 hora		
5. Cuatro cientos cincuenta (450) servicios de Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad que cumpla con la siguiente descripción: Cada servicio está compuesto por: - Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). - Lechona (de óptima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales) Acompañamiento: arepa de maíz peto."		
6. Decoración del lugar alusiva al evento, pasacalles, pendones, letras con iluminación....		
7. Cuatro cientos cincuenta (450) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diámetro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento.		
8. Puntos de entrega de alimentos carpado que conste de: 2 carpas de al menos 4x4 de fácil armado, 8 Sillas sin brazos plegable polietileno y 2 Mesas plegables Metal/Polietileno tipo maleta con bloqueo automático, marco de acero recubierto de polvo resistente a la corrosión. Resistente a las manchas y fácil de limpiar.		
Festival Cultural de las artes	1	Festival Cultural de las artes
1. Cuatro cientos cincuenta (450) servicios de Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad que cumpla con la siguiente descripción: Cada servicio está compuesto por: - Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). - Lechona (de óptima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales) Acompañamiento: arepa de maíz peto."		

2. Cuatro cientos cincuenta (450) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diámetro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento.		
3. Puntos de entrega de alimentos carpado que conste de: 2 carpas de al menos 4x4 de fácil armado, 8 Sillas sin brazos plegable polietileno y 2 Mesas plegables Metal/Polietileno tipo maleta con bloqueo automático, marco de acero recubierto de polvo resistente a la corrosión. Resistente a las manchas y fácil de limpiar.		
Festival Cultural Feria de las colonias día del aprendiz	1	Festival Cultural Feria de las colonias día del aprendiz
1. Tarima para eventos: Tarima de 12 por 6 m, que incluya Backstage alusivo al CBA y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.		
2. Planta eléctrica móvil mediana, que soporte los equipos de iluminación, sonido y los demás elementos electrónicos y de cómputo del evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cablead de la misma con anterioridad a la ejecución del evento.		
3. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro micrófonos inalámbricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusión y 6 líneas para instrumentos como guitarra eléctrica, bajo eléctrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.		
4. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su presentación incluya y animador		
5. Seis cientos (600) servicios de Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.Descripción: Cada servicio está compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g)Acompañamiento: Ají caseroNota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.		
6. Seis cientas (600) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diámetro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento.		
7. Puntos de entrega de alimentos carpado que conste de: 2 carpas de al menos 4x4 de fácil armado, 8 Sillas sin brazos plegable polietileno y 2 Mesas plegables Metal/Polietileno tipo maleta con bloqueo automático, marco de acero recubierto de polvo resistente a la corrosión. Resistente a las manchas y fácil de limpiar.		
Jornada de integración e interiorización de habilidades blandas de cierre de formación	1	Jornada de integración e interiorización de habilidades blandas de cierre de formación
1. Tarima para eventos: 1 Tarima de 12 por 6 m, que incluya carpa y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.		
2. Diez (10) estaciones juegos interactivos lúdicos inflables para adultos (Obstáculos, juego de ring de boxeo, Gladiadores, futbolito humano, toro mecánico, castillo trampolines, muro...etc. (Que serán seleccionados por el comité evaluador): enfocados en trabajo en equipo, comunicación, liderazgo y autoconfianza, se debe presentar varias propuestas de juegos.		

3. Once (11) Recreadores y coordinador de juegos (Un recreador por estación y un coordinador general) con experiencia en trabajo en recreación con jóvenes y adolescentes (que realicen animación y coordinación de juegos y actividades lúdicas) certificada de mínimo 1 años.		
4. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro micrófonos inalámbricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusión y 6 líneas para instrumentos como guitarra eléctrica, bajo eléctrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.		
5. Planta eléctrica móvil grande, que soporte los equipos de iluminación, sonido, equipos electrónicos, de cómputo y las estaciones de juego del evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cablead de la misma con anterioridad a la ejecución del evento.		
6. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su presentación incluya animador.		
7. Seis cientos (600) servicios de Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Descripción: Cada servicio está compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g) Acompañamiento: Ají casero Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.		
7. Seis cientos (600) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diámetro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento.		
8. Puntos de entrega de alimentos carpado que conste de: 2 carpas de al menos 4x4 de fácil armado, 8 Sillas sin brazos plegable polietileno y 2 Mesas plegables Metal/Polietileno tipo maleta con bloqueo automático, marco de acero recubierto de polvo resistente a la corrosión. Resistente a las manchas y fácil de limpiar.		
Refrigerios para actividades enmarcadas dentro del plan de acción	1200	Refrigerio

1. Servicios de Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y showy en sobre individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta OPCIÓN 2 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 g, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual)paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes y servilleta OPCIÓN 3 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml. Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilletaNota: Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento.		

Notas:

1. Para la provisión de los servicios de transporte asociados a las actividades incluidas, el operador deberá remitir a la organización con anterioridad a la ejecución de la actividad la documentación (imágenes incluidas) tanto de vehículos como conductores.
2. Para la provisión de los servicios asociados a las actividades incluidas, el operador deberá aportar a la organización con anterioridad a la ejecución de la actividad la documentación correspondiente al personal y los lugares con quienes y en los que se desarrollará la actividad (Hojas de vida, permisos de manipulación de alimentos, certificados funcionamiento de las autoridades territoriales de salud… entre otros).

6. Equipo mínimo de trabajo

El oferente deberá contar con un equipo mínimo de trabajo que permita la correcta ejecución de las diferentes actividades planteadas así:

- Delegado administrativo. persona con quien se establecerá comunicación de dos vías entre el oferente y el supervisor del contrato y quien estará encargado de planificar y organizar todas las acciones previas relacionadas con el desarrollo de las actividades de apoyo logístico relacionados con la naturaleza del contrato, como conferencias, convivencias, servicios de transporte o alimentación asociados, entre otros. Su papel es crucial para asegurar que las actividades se desarrollen de manera exitosa y se cumpla con los objetivos establecidos, Experiencia: 2 años
- Personal de montaje

- Líder logístico. Responsable de consolidar y encadenar las acciones del equipo de trabajo que permitan realizar de manera exitosa el montaje y funcionamiento de los diferentes elementos necesarios en el desarrollo de las actividades relacionadas con la ejecución del contrato, así como gestionar las soluciones logísticas a las diferentes situaciones que se puedan presentar en el desarrollo de cada una de las diferentes actividades; Experiencia: 1 año.
- Personal logístico para el montaje de infraestructura. Responsable de preparar, organizar, montar e instalar todos los elementos de infraestructura requeridos para el desarrollo de las diferentes actividades que requieran de estos elementos como tarimas, cerchas, railes, carpas, estructuras… entre otras; Experiencia: 1 año.
- Personal logístico para el montaje del audio. Responsable de preparar, cablear, controlar y operar los equipos de audio necesarios para el desarrollo de las actividades que requieran este elemento; Experiencia: 1 año.
- Personal logístico para el montaje del iluminación y video. Responsable de preparar, cablear, controlar y operar los equipos de iluminación y video necesarios para el desarrollo de las actividades que requieran este elemento; Experiencia: 1 año.

Nota: para los montajes que requieran la instalación de elementos o estructuras que impliquen que el instalador este en riesgo de caída por encima de los dos metros con relación al plano de los pies del trabajador al plano horizontal inferior más cercano a él, deberá tenerse en cuenta todo lo relativo a la Resolución No 4272 del 27 de diciembre de 2021 emitida por el Ministerio de trabajo y por la cual se establecen los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajo en alturas y toda la documentación relacionada deberá se aportada de manera previa a la ejecución de la actividad por el operador.

7. Acreditación del equipo mínimo requerido

El oferente deberá aportar la documentación relacionada con el equipo mínimo de trabajo, esta solicitud no se enmarca en la contratación de personal, sino en garantía que la entidad oferente cuenta con el recurso humano idóneo para el desarrollo de las actividades específicas que requieren de formación, capacidades o experiencia específica para el buen curso de los eventos o actividades a desarrollar.

- Copia del documento de identidad
- Carta de intención y disponibilidad debidamente suscrita por la persona que será parte del equipo, en donde se especifique el cargo a desempeñar, su dedicación y su disponibilidad al proyecto, durante el plazo de este.
- Certificaciones de experiencia. Debe contener: nombre de la entidad contratante, el nombre del contratista, el objeto del proyecto, las fechas de inicio y finalización del proyecto, el cargo desempeñado, el valor total del proyecto, nombre y cargo de la persona que certifica y la fecha de expedición de la certificación.
- Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción oficial correspondiente.

8. Lugar de ejecución del contrato
El contrato se ejecutará en el Km 7 vía Bogotá – Mosquera – Cundinamarca, Centro de Biotecnología Agropecuaria, Regional Cundinamarca – SENA y en sus subsedes o municipios de incidencia. La prestación del servicio será coordinada con quien ejerza la supervisión en el municipio de Mosquera y demás municipios del departamento de Cundinamarca y otros departamentos donde se realicen las actividades.

9. Forma de pago.
El SENA pagará el valor del contrato, en pagos parciales de acuerdo las actividades desarrolladas "cada una de ellas en su totalidad", previa presentación por parte del contratista de los siguientes documentos al supervisor del contrato y la gestión correspondiente en las plataformas nacionales relativas al proceso de pago:

- Factura y/o cuenta de cobro, dependiendo del Régimen Tributario
- Planilla de pago de Seguridad Social Integral del mes inmediatamente anterior para persona natural.
- Certificación de paz y salvo no mayor a 30 días al Sistema de Seguridad Social y aportes parafiscales para persona jurídica.
- Certificación de recibo a entera satisfacción firmada por el Supervisor del Contrato. (Por parte del SENA).
- Informe de Supervisión (GCCON-F-031 V.01).
- Informe final de supervisión (GCCON-F-030 V.01).

El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación y no podrán ser objeto de cobros adicionales a la entidad.

10. Valor del contrato.
El valor del contrato será de **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL NOVECIENTOS DOCE PESOS M/CTE. ($ 459.960.912)** incluido el Impuesto al Valor Agregado (IVA), cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o departamental de carácter legal, costos directos e indirectos; así como todos los gastos y costos en que incurra el contratista para la legalización y cumplimiento del contrato de la referencia.

11. Ponderables

Calidad
Se otorgará el puntaje al proponente que se encuentre inscrito en Registro Nacional de Turismo como:

- Operadores profesionales de congresos, ferias y convenciones

Obtendrá un puntaje MÁXIMO 100 puntos

Técnico
Se otorgará el puntaje al proponente que en el marco de la actividad No 1" Convivencias con coach especializados en habilidades blandas", adicione una salida con las mismas características a las establecidas.
Obtendrá un puntaje MÁXIMO 175 puntos

Se otorgará el puntaje al proponente que en el marco de la actividad No 2 "Ceremonia reconocimiento por excelencia académica, representación cultural, deportiva y liderazgo", proporciones incentivas en forma de Bonos redimibles en grandes superficies en igual número que las personas participantes del evento de 25.000 pesos.
Obtendrá un puntaje MÁXIMO 125 puntos

Se otorgará el puntaje al proponente que en el marco de la actividad No 8 "Refrigerios para actividades enmarcadas dentro del plan de acción", proporcione 150 refrigerios adicionales
Obtendrá un puntaje MÁXIMO 100 puntos

Se firma en Mosquera.

Cordialmente,



DICKENS MEYERBER BUITRAGO VANEGAS
Líder de Bienestar al aprendiz.
Centro de Biotecnología Agropecuaria
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA -
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA
NIT 899.999.034-1

CUADRO COMPARATIVO DE VALORES UNITARIOS

SERVICIO

El Centro de Biotecnología Agropecuaria del SENA Regional Cundinamarca, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, desde el area solicitante allegó dos (3) precotizaciones, lo cual permite determinar las variables consideradas para calcular el presupuesto oficial para el presente proceso, para lo cual se tendra en cuenta el valor promedio unitario de las cotizaciones presentadas por las diferentes empresas, asi:

Nombre del Elemento	Unidad	#	Cotización 1	Cotización 2	Cotización 2	Promedio Cotizaciones
			Sambony Logistic Strategy	Soluciones Integrales Virial SAS	77 Agency	
Salida Pedagógica para 640 aprendices, dividida en 8 salidas.						
1. Lugar: (El lugar será aprobado por el comité para lo cual el proveedor deberá presentar mínimo tres opciones), Ubicado en una región con clima cálido, deberá contar con espacios para reuniones , charlas y conferencias que incluyan todos los elementos necesarios para tal fin (aire acondicionado, sistemas de proyección y sonido de medios audiovisuales), recorridos naturales que permitan apreciar la biodiversidad del ecosistema. (Zoológico, acuario), atracciones acuáticas (piscinas, toboganes), mecánicas, de reto o habilidades. Incluye la boletria correspondiente al ingreso y/o pasadia completa de el lugar elegido, inluido almuerzo. **Alimentación Almuerzo:** (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broasted o frito de 400 a 450 g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y Platano frito o al horno 100 a 150 g. Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 2 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g	UND	640	97.744.000	98.220.800	95.360.000	97.108.267
2. Conferencia en formación en habilidades blandas con coaching especializado en liderazgo, inteligencia emocional, creatividad, innovación, resiliencia, resolución de conflictos, habilidades comunicativas, trabajo en equipo, y adaptación al cambio (el Entrenador deberá ser aprobado por el comité, deberá contar con curriculum verificable con reconocimiento nacional y/o internacional orientado en los temas relacionados, con mínimo 3 años de experiencia certificada en la orientación de este tipo talleres, charlas y/o conferencias. Duración de la actividad 2:00 horas deberá incluir - Material lúdico - pedagógico, sonido, video proyección y demás requeridos para el desarrollo de la conferencia.	UND	8	11.890.000	1.194.800	11.600.000	8.228.267
3. Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas. Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido. 2 arepas de maíz peto Porción de queso 40 g.	UND	640	17.056.000	17.136.200	16.640.000	16.944.067
4. Transporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del Ministerio de Transporte.	UND	16	52.480.000	52.736.000	51.200.000	52.138.667
Una ceremonia a realizar para 150 personas, con una duración aproximada de 6 horas						
1. Lugar: en Club social ubicado en Mosquera Cundinamarca por cercanía al centro de formación, se deberá presentar dos opciones diferentes, los lugares serán aprobados por el comité de evaluación, dirigido los aprendices que se han destacado por su proceso de formación, talentos en ámbitos académicos, sociales, culturales, artísticos deportivos del Centro.	UND	1	4.592.000	4.614.000	4.480.000	4.562.000

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA -
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA
NIT 899.999.034-1

CUADRO COMPARATIVO DE VALORES UNITARIOS

SERVICIO

El Centro de Biotecnología Agropecuaria del SENA Regional Cundinamarca, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, desde el area solicitante allegó dos (3) precotizaciones, lo cual permite determinar las variables consideradas para calcular el presupuesto oficial para el presente proceso, para lo cual se tendra en cuenta el valor promedio unitario de las cotizaciones presentadas por las diferentes empresas, asi:

Nombre del Elemento	Unidad	#	Cotización 1	Cotización 2	Cotización 2	Promedio Cotizaciones
			Sambony Logistic Strategy	Soluciones Integrales Virial SAS	77 Agency	
2. Alimentación tipo Buffet: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa en menaje de loza, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	150	12.054.000	12.112.800	11.760.000	11.975.600
OPCIÓN 1 Entrada: Cebiche Coctel no alcohólicos 250 ml. Plato principal: 2 carnes calientes 150 g c/u, arroz 80 g ensalada del huerto 80 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).						
OPCIÓN 2 Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza) Coctel no alcohólicos 250 ml. Plato principal: Lomo saltado 150 g en salsa de vino tinto, Mignones de pollo 150 g, albardados rellenos con espinaca y queso 100 g, Molde de papa gratinado 80 g, Vegetales salteados 60 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).						
OPCIÓN 3 Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza) Coctel no alcohólicos 250 ml. Plato principal: Filet mingón 150 g, Cordon Bleu 150 g, pure de papa 80 g, Vegetales salteados 80 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).						
5. Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella	UND	150	413.280	415.296	403.200	410.592
3. Dj profesional (1,5 horas) incluye show y hora loca (incluye accesorios), con de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras. La aprobación del dj la realizara el comité de evaluación y animador	UND	1	2.870.000	2.884.000	2.800.000	2.851.333
4. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 6 canales para coneccion de tres microfonos inalambricos para voz y entradas RCA para Dj. 2 monitores, Microfonearía, cableado y soportes según requerimientos. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	7.359.500	7.395.400	7.180.000	7.311.633
5. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3 mts., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	7.175.000	7.210.000	7.000.000	7.128.333
6. Servicio de bingo incluye: balotera, equipos electronicos y de comupto necesarios, operador, cartones e incentivos para la realizacion de 7 bingos.	UND	150	6.457.500	6.489.000	6.300.000	6.415.500
7. Decoración del lugar alusiva al evento, mantelería, centros de mesa,	UND	1	3.280.000	3.296.000	3.200.000	3.258.667
8. Manillas para control de la entrada y la alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	150	516.600	519.120	504.000	513.240
9. Diplomas full color en opalina alto gramaje alusivo al reconocimento entregado	UND	150	1.205.400	1.211.280	1.176.000	1.197.560
Jornada Recreodeportiva "Finales torneos internos" con una duración aproximada de 8 horas para 80 personas						
1. Lugar: intalaciones en clima cálido con escenarios deportivos simultaneos y piscinas para realizar las finales de los torneos de las diferentes disciplinas deportivas del centro de formacion. El espacio debe contar con canchas de baloncesto, cancha de voleibol, pista de atletismo, mesas de ping pong, canchas de futbol, salon multiple, un con un aforo de 100 personas	UND	1	7.687.500	7.725.000	7.500.000	7.637.500

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA -
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA
NIT 899.999.034-1

CUADRO COMPARATIVO DE VALORES UNITARIOS

SERVICIO

El Centro de Biotecnología Agropecuaria del SENA Regional Cundinamarca, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, desde el area solicitante allegó dos (3) precotizaciones, lo cual permite determinar las variables consideradas para calcular el presupuesto oficial para el presente proceso, para lo cual se tendra en cuenta el valor promedio unitario de las cotizaciones presentadas por las diferentes empresas, asi:

Nombre del Elemento	Unidad	#	Cotización 1	Cotización 2	Cotización 2	Promedio Cotizaciones
			Sambony Logistic Strategy	Soluciones Integrales Virial SAS	77 Agency	
2. Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas. Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido. 2 arepas de maíz peto Porción de queso 40 g.	UND	80	2.132.000	2.142.000	2.080.000	2.118.000
3. Alimentación Almuerzo: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broasted o frito de 400 a 450 g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y Platano frito o al horno 100 a 150 g. Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 2 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g	UND	80	2.460.000	2.472.000	2.400.000	2.444.000
4. Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y showy en sobre individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta OPCIÓN 2 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 grs, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual) paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes OPCIÓN 3 Bebida fría:Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml. Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta (Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento)	UND	80	1.804.000	1.812.000	1.760.000	1.792.000
5. Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella	UND	80	220.416	221.491	215.040	218.982
6. Póliza de accidentes personales para cada participante de la actividad.	UND	80	3.444.000	3.460.800	3.360.000	3.421.600
7. Transporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del Ministerio de Transporte.	UND	2	6.199.200	6.229.440	6.048.000	6.158.880

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA -
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA
NIT 899.999.034-1

CUADRO COMPARATIVO DE VALORES UNITARIOS

SERVICIO

El Centro de Biotecnología Agropecuaria del SENA Regional Cundinamarca, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, desde el area solicitante allegó dos (3) precotizaciones, lo cual permite determinar las variables consideradas para calcular el presupuesto oficial para el presente proceso, para lo cual se tendra en cuenta el valor promedio unitario de las cotizaciones presentadas por las diferentes empresas, asi:

Nombre del Elemento	Unidad	#	Cotización 1	Cotización 2	Cotización 2	Promedio Cotizaciones
			Sambony Logistic Strategy	Soluciones Integrales Virial SAS	77 Agency	
8. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	80	275.520	276.864	268.800	273.728
9. Árbitros (dos por disciplina).	UND	10	2.525.600	2.537.920	2.464.000	2.509.173
Un evento cultural de disfraces donde los aprendices personificarán diferentes personajes, con capacidad para 450 personas en espacio cerrado (Auditorio SENA C.B.A). Distribuido así:						
1. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro microfonos inalambricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusion y 6 lineas para instumentos como guitarra electrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	7.123.750	7.158.500	6.950.000	7.077.417
2. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3 mts., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	7.175.000	7.210.000	7.000.000	7.128.333
3. Planta eléctrica móvil, mediana, que soporte los equipos de iluminación y sonido del evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cableado de la misma con anterioridad a la ejecución del evento.	UND	1	2.357.500	2.369.000	2.300.000	2.342.167
4. Stand comedy, presentacion de un personaje cuentrero comico reconocido con duracion de 1 hora	UND	1	6.314.000	6.344.800	6.160.000	6.272.933
5. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	450	14.981.400	15.054.300	14.616.000	14.883.900
Descripcion: Compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Lechona (de optima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales) Acompañamiento: arepa de maíz peto.						
6. Decoración del lugar alusiva al evento	UND	1	4.018.000	4.037.600	3.920.000	3.991.867
7. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	450	1.549.800	1.557.360	1.512.000	1.539.720
8. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de sillas y mesas.	PUNTO	2	1.435.000	1.442.000	1.400.000	1.425.667
Evento cultural y artístico, jornada para 450 personas (Auditorio Sena CBA) Festival donde participen aprendices realizando muestras culturales y conversatorio en areas de artes escenicas, expresion corporal y musica de creación libre, gestionadas y producidas por ellos mismos.						
1. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	450	14.981.000	15.054.300	14.616.000	14.883.767
Descripcion: compuesta por - Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). - Lechona (de optima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales) Acompañamiento: arepa de maíz peto.						
2. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	450	1.549.800	1.557.360	1.512.000	1.539.720
3. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	PUNTO	2	1.435.000	1.442.000	1.400.000	1.425.667
Evento cultural para conmemorar el día del aprendiz con temática "feria de las colonias y las regiones" El evento tendrá una capacidad para 600 aprendices en espacio abierto (Polideportivol SENA C.B.A). Distribuido así:						
1. Tarima para eventos: Tarima de 12 por 6 mts, que incluya Backstage alusivo al CBA y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.	UND	1	6.658.400	6.690.880	6.496.000	6.615.093
2. Planta eléctrica móvil, mediana, que soporte los equipos de iluminación y sonido del evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cableado de la misma con anterioridad a la ejecución del evento.	UND	1	2.357.500	2.369.000	2.300.000	2.342.167

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA -
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA
NIT 899.999.034-1

CUADRO COMPARATIVO DE VALORES UNITARIOS

SERVICIO

El Centro de Biotecnología Agropecuaria del SENA Regional Cundinamarca, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, desde el area solicitante allegó dos (3) precotizaciones, lo cual permite determinar las variables consideradas para calcular el presupuesto oficial para el presente proceso, para lo cual se tendra en cuenta el valor promedio unitario de las cotizaciones presentadas por las diferentes empresas, asi:

Nombre del Elemento	Unidad	#	Cotización 1	Cotización 2	Cotización 2	Promedio Cotizaciones
			Sambony Logistic Strategy	Soluciones Integrales Virial SAS	77 Agency	
3. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro microfonos inalambricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusion y 6 lineas para instumentos como guitarra electrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	7.462.000	7.498.400	7.280.000	7.413.467
4. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su presentación incluya animador.	UND	1	2.870.000	2.884.000	2.800.000	2.851.333
5. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	600	23.985.000	24.102.000	23.400.000	23.829.000
Descripcion: Compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g) Acompañamiento: Ají casero Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.						
6. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	600	2.066.400	2.076.480	2.016.000	2.052.960
7. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	PUNTO	2	1.435.000	1.442.000	1.400.000	1.425.667
Jornada de integracion donde los aprendices integren el manejo habilidades blandas como comunicacion asertiva en el marco del cierre del calendario academico; el evento tendrá una capacidad para 600 aprendices en el polideportivo y alrededores del del centro de formación.						
1. Tarima para eventos: Tarima de 12 por 6 mts, que incluya Backstage alusivo al CBA y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.	UND	1	6.658.400	6.690.880	6.496.000	6.615.093
2. Diez (10) estaciones juegos interactivos lúdicos inflables para adultos (Obstáculos, juego de ring de boxeo, Gladiadores, futbolito humano, etc (Que serán seleccionados por el comité evaluador): enfocados en trabajo en equipo, comunicación, liderazgo y autoconfianza, se debe presentar varias propuestas de juegos.	UND	10	23.575.000	23.690.000	23.000.000	23.421.667
3. Recreador y coordinador de juegos (Uno por estación y dos generales) con experiencia en trabajo en recreacion con jóvenes y adolescentes (que realicen animación y coordinación de juegos y actividades lúdicas) certificada de mínimo 1 años.	UND	12	4.132.800	4.152.960	4.032.000	4.105.920
4. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro microfonos inalambricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusion y 6 lineas para instumentos como guitarra electrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	7.462.000	7.498.400	7.280.000	7.413.467
5. Planta eléctrica móvil, grande, que soporte los equipos inflables, de iluminación y sonido del evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cableado de la misma con anterioridad a la ejecución del evento.	UND	1	5.740.000	5.768.000	5.600.000	5.702.667
6. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su presentación incluya animador.	UND	1	2.870.000	2.884.000	2.800.000	2.851.333
7. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	600	23.985.000	24.102.000	23.400.000	23.829.000
Descripcion: Compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g) Acompañamiento: Ají casero Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.						
8. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	600	2.066.400	2.078.600	2.016.000	2.053.667

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA -
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA
NIT 899.999.034-1

CUADRO COMPARATIVO DE VALORES UNITARIOS

SERVICIO

El Centro de Biotecnología Agropecuaria del SENA Regional Cundinamarca, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, desde el area solicitante allegó dos (3) precotizaciones, lo cual permite determinar las variables consideradas para calcular el presupuesto oficial para el presente proceso, para lo cual se tendra en cuenta el valor promedio unitario de las cotizaciones presentadas por las diferentes empresas, asi:

Nombre del Elemento	Unidad	#	Cotización 1	Cotización 2	Cotización 2	Promedio Cotizaciones
			Sambony Logistic Strategy	Soluciones Integrales Virial SAS	77 Agency	
9. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	UND	2	1.435.000	1.442.000	1.400.000	1.425.667
Refrigerios para el desarrollo de actividades de las areas cultura, deportes, salud y liderazgo que vinculen a los aprendices en actividades enmarcadas en el desarrollo del plan de accion de Bienestar al Aprendiz del Centro de Formacion como complemento a la formación integral.						
1, Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	1.200	27.060.000	27.192.000	26.400.000	26.884.000
OPCIÓN 1 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y showy en sobre individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta						
OPCIÓN 2 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 grs, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual) paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes						
OPCIÓN 3 Bebida fría:Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml. Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta (Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento)						
VALOR TOTAL			**466.580.666**	**458.101.031**	**455.201.040**	**459.960.912**

VALOR PROMEDIO	**459.960.912**

Cuatrocientos cincuenta y nueve millones novecientos sesenta mil novecientos doce pesos M/Cte.

Una vez revisados y verificados los elementos y cantidades solicitadas por el SENA en las cotizaciones de la referencia, se realizó el cuadro comparativo con los valores totales cotizados cubre todos los elementos y actividades solicitadas, los valores aportados conforman los datos base para el establecimiento del presente estudio de mercado para la ejecucion del rubro.

Elaboró:
Dickens M. Buitrago Vanegas
Cargo: Dinamizador Bienestar al aprendiz
Centro de Biotecnología Agropecuaria

Fusagasuga Febrero – 2025

Señores:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA - CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA.

Mosquera (Cundinamarca).

De acuerdo a su solicitud presentamos a ustedes la siguiente cotización de acuerdo a sus requerimientos

No	ACTIVIDAD	OBJETIVO	ESPECIFICACIÒN TÈCNICA	UNIDAD	No.	VALOR UNIDAD	VALOR TOTAL
			Salida Pedagógica para 640 aprendices, dividida en 8 salidas.				
1	**Convivencias con coach especializados en habilidades blandas**	**Formación en habilidades blandas**	**1. Lugar:** (El lugar será aprobado por el comité para lo cual el proveedor deberá presentar mínimo tres opciones), Ubicado en una región con clima cálido, deberá contar con espacios para reuniones , charlas y conferencias que incluyan todos los elementos necesarios para tal fin (aire acondicionado, sistemas de proyección y sonido de medios audiovisuales), recorridos naturales que permitan apreciar la biodiversidad del ecosistema. (Zoológico, acuario), atracciones acuáticas (piscinas, toboganes), mecánicas, de reto o habilidades. Incluye la boletria correspondiente al ingreso y/o pasadía completa de el lugar elegido, incluido almuerzo. **Alimentación Almuerzo:** (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml	UND	640	$ 149.000	$ 95.360.000

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			de marca reconocida). Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broasted o frito de 400 a 450 g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y Plátano frito o al horno 100 a 150 g. Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 2 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g				
			2. Conferencia en formación en habilidades blandas con coaching especializado en liderazgo, inteligencia emocional, creatividad, innovación, resiliencia, resolución de conflictos, habilidades comunicativas, trabajo en equipo, y adaptación al cambio (el Entrenador deberá ser aprobado por el comité, deberá contar con curriculum verificable con reconocimiento nacional y/o internacional orientado en los temas relacionados, con mínimo 3 años de experiencia certificada en la orientación de este tipo talleres, charlas y/o conferencias. Duración de la actividad 2:00 horas deberá incluir - Material lúdico - pedagógico, sonido, video proyección y demás requeridos para el desarrollo de la conferencia.	UND	8	$ 1.450.000	$ 11.600.000
			3. Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	640	$ 26.000	$ 16.640.000

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas. Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido. 2 arepas de maíz peto Porción de queso 40 g.				
			4. Transporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del Ministerio de Transporte.	UND	16	$ 3.200.000	$ 51.200.000
				TOTAL			$ 174.800.000
2	**Tarde de gala de los mejores - reconocimiento aprendices destacados los aprendices destacados en le 2023**	**Ceremonia reconocimiento por excelencia académica, representación cultural, deportiva y liderazgo**	**Una ceremonia a realizar para 150 personas, con una duración aproximada de 6 horas**				
			1. Lugar: en Club social ubicado en Mosquera Cundinamarca por cercanía al centro de formación, se deberá presentar dos opciones diferentes, los lugares serán aprobados por el comité de evaluación, dirigido los aprendices que se han destacado por su proceso de formación, talentos en ámbitos académicos, sociales, culturales, artísticos deportivos del Centro.	UND	1	$ 4.480.000	$ 4.480.000
			2. Alimentación tipo Buffet: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa en menaje de loza, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	150	$ 78.400	$ 11.760.000

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			OPCIÓN 1 Entrada: Cebiche 1 moctel 250 ml. Plato principal: 2 carnes calientes 150 g c/u, arroz 80 g ensalada del huerto 80 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).				
			OPCIÓN 2 Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza) 1 moctel 250 ml. Plato principal: Lomo saltado 150 g en salsa de vino tinto, Mignones de pollo 150 g, albardados rellenos con espinaca y queso 100 g, Molde de papa gratinado 80 g, Vegetales salteados 60 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).				
			OPCIÓN 3 Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza) 1 moctel 250 ml. Plato principal: Filet mingón 150 g, Cordon Bleu 150 g, pure de papa 80 g, Vegetales salteados 80 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).				
			5. Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella	UND	150	$ 2.688	$ 403.200

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			3. Dj profesional (1,5 horas) incluye show y hora loca (incluye accesorios), con de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras. La aprobación del dj la realizara el comité de evaluación y animador	UND	1	$ 2.800.000	$ 2.800.000
			4. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 6 canales para coneccion de tres microfonos inalambricos para voz y entradas RCA para Dj. 2 monitores, Microfonearía, cableado y soportes según requerimientos. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	$ 7.180.000	$ 7.180.000
			5. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3 mts., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	$ 7.000.000	$ 7.000.000
			6. Servicio de bingo incluye: balotera, equipos electronicos y de comupto necesarios, operador, cartones e incentivos para la realizacion de 7 bingos.	UND	150	$ 42.000	$ 6.300.000
			7. Decoración del lugar alusiva al evento, mantelería, centros de mesa,	UND	1	$ 3.200.000	$ 3.200.000
			8. Manillas para control de la entrada y la alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	150	$ 3.360	$ 504.000
			9. Diplomas full color en opalina alto gramaje alusivo al reconocimiento entregado	UND	150	$ 7.840	$ 1.176.000
				TOTAL			$ 44.803.200
3	**Jornada recreo deportiva 2023**	**Torneos de las diferentes disciplinas deportivas**	**Jornada Recreodeportiva "Finales torneos internos" con una duración aproximada de 8 horas para 80 personas**				
			1. Lugar: instalaciones en clima cálido con escenarios deportivos simultáneos y piscinas para realizar las finales de los torneos de las diferentes disciplinas deportivas del centro de formación. El espacio debe contar con canchas de baloncesto, cancha de voleibol, mesas de ping pong, canchas de futbol, salón multiple, un con un aforo de 100	UND	1	$ 7.500.000	$ 7.500.000

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			personas				
			2. Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas. Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido. 2 arepas de maíz peto Porción de queso 40 g.	UND	80	$ 26.000	$ 2.080.000
			3. Alimentación Almuerzo: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broasted o frito de 400 a 450 g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y Platano frito o al horno 100 a 150 g. Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 2 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan	UND	80	$ 30.000	$ 2.400.000

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g.				
			4. Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y show y en sobre individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta OPCIÓN 2 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 grs, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual) paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes OPCIÓN 3 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml. Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no menor a 24 g.	UND	80	$ 22.000	$ 1.760.000

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			Empaque: Bolsa individual y servilleta (Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento)				
			5. Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella	UND	80	$ 2.688	$ 215.040
			6. Póliza de accidentes personales para cada participante de la actividad.	UND	80	$ 42.000	$ 3.360.000
			7. Transporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del Ministerio de Transporte.	UND	2	$ 3.024.000	$ 6.048.000
			8. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	80	$ 3.360	$ 268.800
			9. Árbitros (dos por disciplina).	UND	10	$ 246.400	$ 2.464.000
				TOTAL			$ 26.095.840
4	**Festival Halloween**	**Festival intercultural de disfraces**	**Un evento cultural de disfraces donde los aprendices personificarán diferentes personajes, con capacidad para 450 personas en espacio cerrado (Auditorio SENA C.B.A). Distribuido así:**				
			1. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro micrófonos inalámbricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusión y 6 líneas para instrumentos como guitarra eléctrica, bajo eléctrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	$ 6.950.000	$ 6.950.000

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			2. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3 mts., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	$ 7.000.000	$ 7.000.000
			3. Planta eléctrica planta mediana pendiente ficha incluye cableado, instalación, técnicos y operadores.	UND	1	$ 2.300.000	$ 2.300.000
			4. Stand comedí, presentación de un personaje cuentero cómico reconocido con duración de 1 hora	UND	1	$ 6.160.000	$ 6.160.000
			5. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Descripción: Compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Lechona (de optima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales) Acompañamiento: arepa de maíz peto.	UND	450	$ 32.480	$ 14.616.000
			6. Decoración del lugar alusiva al evento	UND	1	$ 3.920.000	$ 3.920.000
			7. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	450	$ 3.360	$ 1.512.000
			8. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de sillas y mesas.	PUNTO	1	$ 1.400.000	$ 1.400.000
				TOTAL			$ 43.858.000
5	**Festival Cultural**	**Festival Cultural (festival canción, cuenteria,**	**Evento cultural y artístico, jornada para 450 personas (Auditorio Sena CBA) Festival donde participen aprendices realizando muestras culturales y conversatorio en áreas de artes escénicas, expresión corporal y música de creación libre, gestionadas y producidas por ellos mismos.**				

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

		día Danza)	**1. Alimentación Almuerzo:** Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	450	$ 32.480	$ 14.616.000
			Descripción: compuesta por - Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). - Lechona (de optima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales) Acompañamiento: arepa de maíz peto.				
			2. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	450	$ 3.360	$ 1.512.000
			3. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	PUNTO	1	$ 1.400.000	$ 1.400.000
				TOTAL			$ 17.528.000
6	**Fería cultural de aprendices de las regiones y colonias - Dia del Aprendiz**	**Celebración día del aprendiz**	**Evento cultural para conmemorar el día del aprendiz con temática "feria de las colonias y las regiones" El evento tendrá una capacidad para 600 aprendices en espacio abierto (Polideportivo SENA C.B.A). Distribuido así:**				
			1. Tarima para eventos: Tarima de 12 por 6 mts, que incluya Backstage alusivo al CBA y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.	UND	1	$ 6.496.000	$ 6.496.000
			2. Planta eléctrica: planta mediana pendiente ficha incluye cableado, instalación, técnicos y operadores.	UND	1	$ 2.300.000	$ 2.300.000
			3. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro micrófonos inalámbricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusión y 6 líneas para instrumentos como guitarra eléctrica, bajo eléctrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores,	UND	1	$ 7.280.000	$ 7.280.000

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.				
			4. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su presentación incluya y animador	UND	1	$ 2.800.000	$ 2.800.000
			5. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	600	$ 39.000	$ 23.400.000
			Descripción: Compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g) Acompañamiento: Ají casero Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.				
			6. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	600	$ 3.360	$ 2.016.000
			7. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	PUNTO	1	$ 1.400.000	$ 1.400.000
				TOTAL			$ 45.692.000
7	**Actividad de integración de cierre de formación**	**Talleres de fortalecimiento de las habilidades blandas**	**Jornada de integración donde los aprendices integren el manejo habilidades blandas como comunicación asertiva en el marco del cierre del calendario académico; el evento tendrá una capacidad para 600 aprendices en el polideportivo y alrededores del centro de formación.**				
			1. Tarima para eventos: 1 Tarima de 12 por 6 mts, que incluya carpa y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.	UND	1	$ 6.496.000	$ 6.496.000
			2. Diez (10) estaciones juegos interactivos lúdicos inflables para adultos (Obstáculos, juego de ring de boxeo, Gladiadores, futbolito humano, etc (Que serán seleccionados por el	UND	10	$ 2.300.000	$ 23.000.000

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			comité evaluador): enfocados en trabajo en equipo, comunicación, liderazgo y autoconfianza, se debe presentar varias propuestas de juegos.				
			3. Recreador y coordinador de juegos (Uno por estación y dos generales) con experiencia en trabajo en recreación con jóvenes y adolescentes (que realicen animación y coordinación de juegos y actividades lúdicas) certificada de mínimo 1 años.	UND	12	$ 336.000	$ 4.032.000
			4. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro micrófonos inalámbricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusión y 6 líneas para instrumentos como guitarra eléctrica, bajo eléctrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	$ 7.280.000	$ 7.280.000
			5.Planta eléctrica móvil, que soporte los equipos de iluminación y sonido del evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cablead de la misma con anterioridad a la ejecución del evento. Valores de referencia mínimos: Potencia Energética 128 KVA 102kW, Potencia Prime (kW), 118 KVA 94 kW, Factor de potencia 0.8, Tensión Fase-Fase 440V 220 V, Tensión Fase-Neutro 254 V 127 V, Frecuencia 60Hz, Número de fases 3, Numero de Polos 4, Velocidad 1800 RPM, Corriente Emergencia 220V 335 A, 440V 209 A, Autonomía @100% emergencia Abierto 10.8 horas, con cabina 10.8 horas, Tablero de control digital, Breaker Corriente 400 A Protección 70kA, Nivel de ruido Máximo 90 db a 10 m.	UND	1	$ 5.600.000	$ 5.600.000
			6. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su presentación incluya animador.	UND	1	$ 2.800.000	$ 2.800.000

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			7. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	600	$ 39.000	$ 23.400.000
			Descripción: Compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g) Acompañamiento: Ají casero Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.				
			8. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	600	$ 3.360	$ 2.016.000
			9. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	UND	1	$ 1.400.000	$ 1.400.000
				TOTAL			$ 76.024.000
8	**Refrigerios para actividades enmarcadas dentro del plan de acción**	**Talleres de fortalecimiento de las habilidades blandas y demas actividades del Plan de Bienestar del Aprendiz del Centro de Formación**	**Actividades de las áreas cultura, deportes, salud y liderazgo que vinculen a los aprendices en actividades enmarcadas en el desarrollo del plan de acción de Bienestar al Aprendiz del Centro de Formación como complemento a la formación integral.**				
			1, Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	1200	$ 22.000	$ 26.400.000
			OPCIÓN 1 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y showy en sobre				

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

			individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta OPCIÓN 2 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 grs, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual) paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes OPCIÓN 3 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml. Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta (Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento)				
				TOTAL			$ 26.400.000
9	**Jornada recreo deportiva 2023**	**1.4. Reconocer el deporte, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre**	**1. Diseño y confección** de 220 uniformes para el desarrollo de las actividades deportivas y culturales del centro de formación compuesto por: sudadera, camisa de presentación, uniforme para las disciplinas de voleibol, futbol, futbol sala, baloncesto, tennis de mesa, ajedrez, atletismo o cultura, cada paquete de incluir morral deportivo, toalla 30 *30, medias y cachucha	CONJUNTO	220	$ 445.000	$ 97.900.000
				TOTAL			$ 97.900.000

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

10	**Generar escenarios de reconocimiento, para aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y de talentos.**	**Implementar proyectos de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo**	**1. Diseño y confección de conjuntos de prendas** para el desarrollo de las actividades artísticas y culturales del centro de formación compuestas de: 16 conjuntos de danza tradicional, conformados por blusa/camisa, falda/pantalón, Ruana/poncho más accesorios que incluye randas y maquillaje artístico embalado en madera. Los materiales deberán estar acorde a los usados tradicionalmente en el tipo de traje a confeccionar y serán aprobados por el comité. 16 conjuntos de danza moderna serigrafiados conformados por camiseta más jogger. Los colores, el diseño y los materiales serán aprobados por el comité para lo cual el proveedor deberá presentar mínimo tres opciones	CONJUNTO	32	$ 315.000	$ 10.080.000
					TOTAL		$ 10.080.000
							$ 563.181.040

Cordialmente

JOHN ALEXANDER BARBOSA TORRES
C.C. No. 82.391.820 de Fusagasuga
CEL.313-2094987

Transversal 17 N 20-61 Barrio Manila Fusagasugá
Celular 3132094987
Gerencia@s-t-c.org www.s-t-c.org

SOLUCIONES INTEGRALES VÍRIAL S.A.S

Fusagasuga Febrero 07 – 2025

Señores:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA - CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA.

Mosquera (Cundinamarca).

De acuerdo a su solicitud presentamos a ustedes la siguiente cotización de acuerdo a sus requerimientos

No	ACTIVIDAD	OBJETIVO	ESPECIFICACIÒN TÈCNICA	UNIDAD	No.	VALOR UNIDAD	VALOR TOTAL
			Salida Pedagógica para 640 aprendices, dividida en 8 salidas.				
1	Convivencias con coach especializados en habilidades blandas	Formación en habilidades blandas	1. Lugar: (El lugar será aprobado por el comité para lo cual el proveedor deberá presentar mínimo tres opciones), Ubicado en una región con clima cálido, deberá contar con espacios para reuniones , charlas y conferencias que incluyan todos los elementos necesarios para tal fin (aire acondicionado, sistemas de proyección y sonido de medios audiovisuales), recorridos naturales que permitan apreciar la biodiversidad del ecosistema. (Zoológico, acuario), atracciones acuáticas (piscinas, toboganes), mecánicas, de reto o habilidades. Incluye la boletria correspondiente al ingreso y/o pasadia completa de el lugar elegido, inluido almuerzo. Alimentación Almuerzo: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1	UND	640	$ 153.470	$ 98.220.800

			Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broasted o frito de 400 a 450 g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y Platano frito o al horno 100 a 150 g. Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 2 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g				
			2. Conferencia en formación en habilidades blandas con coaching especializado en liderazgo, inteligencia emocional, creatividad, innovación, resiliencia, resolución de conflictos, habilidades comunicativas, trabajo en equipo, y adaptación al cambio (el Entrenador deberá ser aprobado por el comité, deberá contar con curriculum verificable con reconocimiento nacional y/o internacional orientado en los temas relacionados, con mínimo 3 años de experiencia certificada en la orientación de este tipo talleres, charlas y/o conferencias. Duración de la actividad 2:00 horas deberá incluir - Material lúdico - pedagógico, sonido, video proyección y demás requeridos para el desarrollo de la conferencia.	UND	8	$ 1.493.500	$ 11.948.000

			3. Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas. Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido. 2 arepas de maíz peto Porción de queso 40 g.	UND	640	$ 26.780	$ 17.139.200
			4. Transporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del Ministerio de Transporte.	UND	16	$ 3.296.000	$ 52.736.000
				TOTAL			$ 180.044.000
2	Tarde de gala de los mejores - reconocimiento aprendices	Ceremonia reconocimiento por excelencia académica,	Una ceremonia a realizar para 150 personas, con una duración aproximada de 6 horas				
			1. Lugar: en Club social ubicado en Mosquera Cundinamarca por cercanía al centro de formación, se deberá presentar dos opciones	UND	1	$ 4.614.400	$ 4.614.400

	destacados los aprendices destacados en le 2023	representación cultural, deportiva y liderazgo	diferentes, los lugares serán aprobados por el comité de evaluación, dirigido los aprendices que se han destacado por su proceso de formación, talentos en ámbitos académicos, sociales, culturales, artísticos deportivos del Centro.				
			2. Alimentación tipo Buffet: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa en menaje de loza, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	150	$ 80.752	$ 12.112.800
			OPCIÓN 1 Entrada: Cebiche 1 moctel 250 ml. Plato principal: 2 carnes calientes 150 g c/u, arroz 80 g ensalada del huerto 80 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).				
			OPCIÓN 2 Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza) 1 moctel 250 ml. Plato principal: Lomo saltado 150 g en salsa de vino tinto, Mignones de pollo 150 g, albardados rellenos con espinaca y queso 100 g, Molde de papa gratinado 80 g, Vegetales salteados 60 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se				

			permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).				
			OPCIÓN 3 Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza) 1 moctel 250 ml. Plato principal: Filet mingón 150 g, Cordon Bleu 150 g, pure de papa 80 g, Vegetales salteados 80 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).				
			5. Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella	UND	150	$ 2.769	$ 415.296
			3. Dj profesional (1,5 horas) incluye show y hora loca (incluye accesorios), con de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras. La aprobación del dj la realizara el comité de evaluación y animador	UND	1	$ 2.884.000	$ 2.884.000
			4. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 6 canales para coneccion de tres microfonos inalambricos para voz y entradas RCA para Dj. 2 monitores, Microfonearía, cableado y soportes según requerimientos. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	$ 7.395.400	$ 7.395.400

			5. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3 mts., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	$ 7.210.000	$ 7.210.000
			6. Servicio de bingo incluye: balotera, equipos electronicos y de comupto necesarios, operador, cartones e incentivos para la realizacion de 7 bingos.	UND	150	$ 43.260	$ 6.489.000
			7. Decoración del lugar alusiva al evento, mantelería, centros de mesa,	UND	1	$ 3.296.000	$ 3.296.000
			8. Manillas para control de la entrada y la alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	150	$ 3.461	$ 519.120
			9. Diplomas full color en opalina alto gramaje alusivo al reconocimento entregado	UND	150	$ 8.075	$ 1.211.280
				TOTAL			$ 46.147.296
3	Jornada recreodeportiva 2023	Torneos de las diferentes disciplinas deportivas	Jornada Recreodeportiva "Finales torneos internos" con una duración aproximada de 8 horas para 80 personas				
			1. Lugar: intalaciones en clima cálido con escenarios deportivos simultaneos y piscinas para realizar las finales de los torneos de las diferentes disciplinas deportivas del centro de formacion. El espacio debe contar con canchas de baloncesto, cancha de voleibol, mesas de ping pong, canchas de futbol, salon multiple, un con un aforo de 100 personas	UND	1	$ 7.725.000	$ 7.725.000
			2. Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	80	$ 26.780	$ 2.142.400

			Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas. Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido. 2 arepas de maíz peto Porción de queso 40 g.				
			3. Alimentación Almuerzo: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broasted o frito de 400 a 450 g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y Platano frito o al horno 100 a 150 g. Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 2 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g	UND	80	$ 30.900	$ 2.472.000

			4. Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y showy en sobre individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta OPCIÓN 2 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 grs, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual) paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes OPCIÓN 3 Bebida fría:Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml. Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no	UND	80	$ 22.660	$ 1.812.800

			menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta (Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento)				
			5. Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella	UND	80	$ 2.769	$ 221.491
			6. Póliza de accidentes personales para cada participante de la actividad.	UND	80	$ 43.260	$ 3.460.800
			7. Transporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del	UND	2	$ 3.114.720	$ 6.229.440

			Ministerio de Transporte.				
			8. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	80	$ 3.461	$ 276.864
			9. Árbitros (dos por disciplina).	UND	10	$ 253.792	$ 2.537.920
				TOTAL			$ 26.878.715
4	Festival halloween	Festival intercultural de disfraces	Un evento cultural de disfraces donde los aprendices personificarán diferentes personajes, con capacidad para 450 personas en espacio cerrado (Auditorio SENA C.B.A). Distribuido así:				
			1. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro microfonos inalambricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusion y 6 lineas para instumentos como guitarra electrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	$ 7.158.500	$ 7.158.500
			2. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3 mts., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	$ 7.210.000	$ 7.210.000
			3. Planta eléctrica planta mediana pendiente ficha incluye cableado, instalacion, tecnicos y operadores.	UND	1	$ 2.369.000	$ 2.369.000
			4. Stand comedy, presentacion de un personaje cuentrero comico reconocido con duracion de 1 hora	UND	1	$ 6.344.800	$ 6.344.800

			5. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	450	$ 33.454	$ 15.054.300
			Descripcion: Compuesto por - Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Lechona (de optima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales) Acompañamiento: arepa de maíz peto.				
			6. Decoración del lugar alusiva al evento	UND	1	$ 4.037.600	$ 4.037.600
			7. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	450	$ 3.461	$ 1.557.360
			8. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de sillas y mesas.	PUNTO	1	$ 1.442.000	$ 1.442.000
				TOTAL			$ 45.173.560
5	Festival Cultural	Festival Cultural (festival cancion, cuenteria, dia Danza)	Evento cultural y artístico, jornada para 450 personas (Auditorio Sena CBA) Festival donde participen aprendices realizando muestras culturales y conversatorio en areas de artes escenicas, expresion corporal y musica de creación libre, gestionadas y producidas por ellos mismos.				
			1. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	450	$ 33.454	$ 15.054.300

			Descripcion: compuesta por - Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). - Lechona (de optima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales) Acompañamiento: arepa de maíz peto.				
			2. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	450	$ 3.461	$ 1.557.450
			3. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	PUNTO	1	$ 1.442.000	$ 1.442.000
				TOTAL			$ 18.053.750
6	Fería cultural de aprendices de las regiones y colonias - Dia del Aprendiz	Celebración dia del aprendiz	Evento cultural para conmemorar el día del aprendiz con temática "feria de las colonias y las regiones" El evento tendrá una capacidad para 600 aprendices en espacio abierto (Polideportivo SENA C.B.A). Distribuido así:				
			1. Tarima para eventos: Tarima de 12 por 6 mts, que incluya Backstage alusivo al CBA y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.	UND	1	$ 6.690.880	$ 6.690.880
			2. Planta eléctrica: planta mediana pendiente ficha incluye cableado, instalación, técnicos y operadores.	UND	1	$ 2.369.000	$ 2.369.000
			3. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro micrófonos inalámbricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusion y 6 lineas para instrumentos como guitarra electrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	$ 7.498.400	$ 7.498.400
			4. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su	UND	1	$ 2.884.000	$ 2.884.000

			presentación incluya y animador				
			5. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	600	$ 40.170	$ 24.102.000
			Descripción: Compuesto por - Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g) Acompañamiento: Ají casero Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.				
			6. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	600	$ 3.461	$ 2.076.480
			7. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	PUNTO	1	$ 1.442.000	$ 1.442.000
				TOTAL			$ 47.062.760
7	Actividad de integración de cierre de formación	Talleres de fortalecimiento de las habilidades blandas	Jornada de integracion donde los aprendices integren el manejo habilidades blandas como comunicacion asertiva en el marco del cierre del calendario academico; el evento tendrá una capacidad para 600 aprendices en el polideportivo y alrededores del del centro de formación.				
			1. Tarima para eventos: 1 Tarima de 12 por 6 mts, que incluya carpa y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.	UND	1	$ 6.690.880	$ 6.690.880
			2. Diez (10) estaciones juegos interactivos lúdicos inflables para adultos (Obstáculos, juego de ring de boxeo, Gladiadores, futbolito humano, etc (Que serán seleccionados por el comité evaluador): enfocados en trabajo en	UND	10	$ 2.369.000	$ 23.690.000

			equipo, comunicación, liderazgo y autoconfianza, se debe presentar varias propuestas de juegos.				
			3. Recreador y coordinador de juegos (Uno por estación y dos generales) con experiencia en trabajo en recreacion con jóvenes y adolescentes (que realicen animación y coordinación de juegos y actividades lúdicas) certificada de mínimo 1 años.	UND	12	$ 346.080	$ 4.152.960
			4. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro micrófonos inalámbricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusión y 6 lineas para instrumentos como guitarra eléctrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	UND	1	$ 7.498.400	$ 7.498.400
			5.Planta eléctrica móvil, que soporte los equipos de iluminación y sonido del evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cablead de la misma con anterioridad a la ejecución del evento. Valores de referencia mínimos: Potencia Energética 128 KVA 102kW, Potencia Prime (kW), 118 KVA 94 kW, Factor de potencia 0.8, Tensión Fase-Fase 440V 220 V, Tensión Fase-Neutro 254 V 127 V, Frecuencia 60Hz, Número de fases 3, Numero de Polos 4, Velocidad 1800 RPM, Corriente Emergencia 220V 335 A, 440V 209 A, Autonomía @100% emergencia Abierto 10.8 horas, con cabina 10.8 horas, Tablero de control digital, Breaker Corriente 400 A Protección 70kA, Nivel de ruido Máximo 90 db a 10 m.	UND	1	$ 5.768.000	$ 5.768.000
			6. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional,	UND	1	$ 2.884.000	$ 2.884.000

			experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su presentación incluya animador.				
			7. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Descripción: Compuesto por - Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g) Acompañamiento: Ají casero Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.	UND	600	$ 40.170	$ 24.102.000
			8. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	UND	600	$ 3.461	$ 2.076.600
			9. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	UND	1	$ 1.442.000	$ 1.442.000
				TOTAL			$ 78.304.840
8	Refrigerios para actividades enmarcadas dentro del plan de acción	Talleres de fortalecimiento de las habilidades blandas y demás actividades del Plan de Bienestar del Aprendiz del Centro de Formación	Actividades de las áreas cultura, deportes, salud y liderazgo que vinculen a los aprendices en actividades enmarcadas en el desarrollo del plan de acción de Bienestar al Aprendiz del Centro de Formación como complemento a la formación integral.				
			1, Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	UND	1200	$ 22.660	$ 27.192.000

			OPCIÓN 1 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y showy en sobre individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta				
			OPCIÓN 2 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 grs, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual) paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes				
			OPCIÓN 3 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml. Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta (Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento)				
				TOTAL			$ 27.192.000
9	Jornada recreo deportiva 2023	1.4. Reconocer el deporte, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre	1. Diseño y confección de 220 uniformes para el desarrollo de las actividades deportivas y culturales del centro de formación compuesto por: sudadera, camisa de presentación, uniforme para las disciplinas de voleibol, futbol, futbol sala, baloncesto, tennis de mesa,	CONJUNTO	220	$ 458.350	$ 100.837.000

			ajedrez, atletismo o cultura, cada paquete de incluir morral deportivo, toalla 30 *30, medias y cachucha				
				TOTAL			$ 100.837.000
10	Generar escenarios de reconocimiento, para aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y de talentos.	Implementar proyectos de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo	1. Diseño y confección de conjuntos de prendas para el desarrollo de las actividades artísticas y culturales del centro de formación compuestas de: 16 conjuntos de danza tradicional, conformados por blusa/camisa, falda/pantalón, Ruana/poncho más accesorios que incluye randas y maquillaje artístico embalado en madera. Los materiales deberán estar acorde a los usados tradicionalmente en el tipo de traje a confeccionar y serán aprobados por el comité. 16 conjuntos de danza moderna serigrafiados conformados por camiseta más jogger. Los colores, el diseño y los materiales serán aprobados por el comité para lo cual el proveedor deberá presentar mínimo tres opciones	CONJUNTO	32	$ 324.450	$ 10.382.400
				TOTAL			$ 10.382.400

$ 580.076.321

DIEGO ALEJANDRO BETANCOURTH PACHON
REPRESENTANTE LEGAL

Febrero – 2025

Señores:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA - CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA.

Mosquera (Cundinamarca).

Envió a ustedes lo solicitado.

No	ACTIVIDAD	OBJETIVO	ESPECIFICACIÒN TÈCNICA	UNIDAD	No.	VALOR UNIDAD	VALOR TOTAL
			Salida Pedagógica para 640 aprendices, dividida en 8 salidas.				
1	Convivencias con coach especializados en habilidades blandas	Formación en habilidades blandas	1. Lugar: (El lugar será aprobado por el comité para lo cual el proveedor deberá presentar mínimo tres opciones), Ubicado en una región con clima cálido, deberá contar con espacios para reuniones , charlas y conferencias que incluyan todos los elementos necesarios para tal fin (aire acondicionado, sistemas de proyección y sonido de medios audiovisuales), recorridos naturales que permitan apreciar la biodiversidad del ecosistema. (Zoológico, acuario), atracciones acuáticas (piscinas, toboganes), mecánicas, de reto o habilidades. Incluye la boletria correspondiente al ingreso y/o pasadia completa de el lugar elegido, inluido almuerzo. Alimentación Almuerzo: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broasted o frito de 400 a 450 g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y Platano frito o al horno 100 a 150 g.	UND	640	$ 152.725	$ 97.744.000

			Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). *OPCIÓN 2* *Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida).* *Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g.* *Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g*				
			2. Conferencia en formación en habilidades blandas con coaching especializado en liderazgo, inteligencia emocional, creatividad, innovación, resiliencia, resolución de conflictos, habilidades comunicativas, trabajo en equipo, y adaptación al cambio (el Entrenador deberá ser aprobado por el comité, deberá contar con curriculum verificable con reconocimiento nacional y/o internacional orientado en los temas relacionados, con mínimo 3 años de experiencia certificada en la orientación de este tipo talleres, charlas y/o conferencias. Duración de la actividad 2:00 horas deberá incluir - Material lúdico - pedagógico, sonido, video proyección y demás requeridos para el desarrollo de la conferencia.	*UND*	*8*	*$ 1.486.250*	*$ 11.890.000*
			3. Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. *Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas.* *Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido.* *2 arepas de maíz peto* *Porción de queso 40 g.*	*UND*	*640*	*$ 26.650*	*$ 17.056.000*

			4. Transporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del Ministerio de Transporte.	*UND*	*16*	*$ 3.280.000*	*$ 52.480.000*
				TOTAL			*$ 179.170.000*
2	*Tarde de gala de los mejores - reconocimiento aprendices destacados los aprendices destacados en le 2023*	*Ceremonia reconocimiento por excelencia académica, representación cultural, deportiva y liderazgo*	*Una ceremonia a realizar para 150 personas, con una duración aproximada de 6 horas*				
			1. Lugar: en Club social ubicado en Mosquera Cundinamarca por cercanía al centro de formación, se deberá presentar dos opciones diferentes, los lugares serán aprobados por el comité de evaluación, dirigido los aprendices que se han destacado por su proceso de formación, talentos en ámbitos académicos, sociales, culturales, artísticos deportivos del Centro.	*UND*	*1*	*$ 4.592.000*	*$ 4.592.000*
			2. Alimentación tipo Buffet: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa en menaje de loza, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. *OPCIÓN 1* *Entrada: Cebiche* *1 moctel 250 ml.* *Plato principal: 2 carnes calientes 150 g c/u, arroz 80 g ensalada del huerto 80 g* *Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio).* *Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa* *Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción*	*UND*	*150*	*$ 80.360*	*$ 12.054.000*

			refrigerada (no congelada).				
			OPCIÓN 2 *Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza)* *1 moctel 250 ml.* *Plato principal: Lomo saltado 150 g en salsa de vino tinto, Mignones de pollo 150 g, albardados rellenos con espinaca y queso 100 g, Molde de papa gratinado 80 g, Vegetales salteados 60 g* *Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio).* *Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa* *Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).*				
			OPCIÓN 3 *Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza)* *1 moctel 250 ml.* *Plato principal: Filet mingón 150 g, Cordon Bleu 150 g, pure de papa 80 g, Vegetales salteados 80 g* *Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio).* *Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa* *Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).*				
			5. Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella	*UND*	*150*	*$ 2.755*	*$ 413.280*
			3. Dj profesional (1,5 horas) incluye show y hora loca (incluye accesorios), con de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras. La aprobación del dj la realizara el comité de evaluación y animador	*UND*	*1*	*$ 2.870.000*	*$ 2.870.000*
			4. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 6 canales para coneccion de tres microfonos inalambricos para voz y entradas RCA para Dj. 2 monitores, Microfonearía, cableado y soportes según requerimientos. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	*UND*	*1*	*$ 7.359.500*	*$ 7.359.500*

			5. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3 mts., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	*UND*	*1*	*$ 7.175.000*	*$ 7.175.000*
			6. Servicio de bingo incluye: balotera, equipos electronicos y de comupto necesarios, operador, cartones e incentivos para la realizacion de 7 bingos.	*UND*	*150*	*$ 43.050*	*$ 6.457.500*
			7. Decoración del lugar alusiva al evento, mantelería, centros de mesa,	*UND*	*1*	*$ 3.280.000*	*$ 3.280.000*
			8. Manillas para control de la entrada y la alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	*UND*	*150*	*$ 3.444*	*$ 516.600*
			9. Diplomas full color en opalina alto gramaje alusivo al reconocimento entregado	*UND*	*150*	*$ 8.036*	*$ 1.205.400*
				TOTAL			*$ 45.923.280*
3	*Jornada recreodeportiva 2023*	*Torneos de las diferentes disciplinas deportivas*	*Jornada Recreodeportiva "Finales torneos internos" con una duración aproximada de 8 horas para 80 personas*				
			1. Lugar: intalaciones en clima cálido con escenarios deportivos simultaneos y piscinas para realizar las finales de los torneos de las diferentes disciplinas deportivas del centro de formacion. El espacio debe contar con canchas de baloncesto, cancha de voleibol, mesas de ping pong, canchas de futbol, salon multiple, un con un aforo de 100 personas	*UND*	*1*	*$ 7.687.500*	*$ 7.687.500*
			2. Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. *Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas.* *Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido.* *2 arepas de maíz peto* *Porción de queso 40 g.*	*UND*	*80*	*$ 26.650*	*$ 2.132.000*

			3. Alimentación Almuerzo: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. *OPCIÓN 1* *Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida).* *Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broasted o frito de 400 a 450 g.* *Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y Platano frito o al horno 100 a 150 g.* *Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).* *OPCIÓN 2* *Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida).* *Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g.* *Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g*	*UND*	*80*	*$ 30.750*	*$ 2.460.000*

			4. Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. *OPCIÓN 1* *Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml* *Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y showy en sobre individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g.* *Empaque: Bolsa individual y servilleta* *OPCIÓN 2* *Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml* *Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 grs, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual) paquete de galletas saladas no menor a 24 g.* *Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes* *OPCIÓN 3* *Bebida fría:Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml.* *Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no menor a 24 g.* *Empaque: Bolsa individual y servilleta (Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento)*	*UND*	*80*	*$ 22.550*	*$ 1.804.000*
			5. Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella	*UND*	*80*	*$ 2.755*	*$ 220.416*
			6. Póliza de accidentes personales para cada participante de la actividad.	*UND*	*80*	*$ 43.050*	*$ 3.444.000*

			7. Transporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del Ministerio de Transporte.	*UND*	*2*	*$ 3.099.600*	*$ 6.199.200*
			8. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	*UND*	*80*	*$ 3.444*	*$ 275.520*
			9. Árbitros (dos por disciplina).	*UND*	*10*	*$ 252.560*	*$ 2.525.600*
				TOTAL			*$ 26.748.236*
4	*Festival halloween*	*Festival intercultural de disfraces*	*Un evento cultural de disfraces donde los aprendices personificarán diferentes personajes, con capacidad para 450 personas en espacio cerrado (Auditorio SENA C.B.A). Distribuido así:*				
			1. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro microfonos inalambricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusion y 6 lineas para instumentos como guitarra electrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	*UND*	*1*	*$ 7.123.750*	*$ 7.123.750*
			2. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3 mts., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	*UND*	*1*	*$ 7.175.000*	*$ 7.175.000*
			3. Planta eléctrica planta mediana pendiente ficha incluye cableado, instalacion, tecnicos y operadores.	*UND*	*1*	*$ 2.357.500*	*$ 2.357.500*
			4. Stand comedy, presentacion de un	*UND*	*1*	*$ 6.314.000*	*$ 6.314.000*

			personaje cuentrero comico reconocido con duracion de 1 hora				
			5. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	*UND*	*450*	*$ 33.292*	*$ 14.981.400*
			Descripcion: Compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). *-Lechona (de optima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales)* *Acompañamiento: arepa de maíz peto.*				
			6. Decoración del lugar alusiva al evento	*UND*	*1*	*$ 4.018.000*	*$ 4.018.000*
			7. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	*UND*	*450*	*$ 3.444*	*$ 1.549.800*
			8. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de sillas y mesas.	*PUNTO*	*1*	*$ 1.435.000*	*$ 1.435.000*
				TOTAL			*$ 44.954.450*
5	*Festival Cultural*	*Festival Cultural (festival cancion, cuenteria, dia Danza)*	*Evento cultural y artístico, jornada para 450 personas (Auditorio Sena CBA) Festival donde participen aprendices realizando muestras culturales y conversatorio en areas de artes escenicas, expresion corporal y musica de creación libre, gestionadas y producidas por ellos mismos.*				
			1. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	*UND*	*450*	*$ 33.292*	*$ 14.981.400*
			Descripcion: compuesta por - Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). *- Lechona (de optima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales)* *Acompañamiento: arepa de maíz peto.*				
			2. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje	*UND*	*450*	*$ 3.444*	*$ 1.549.800*

			alusivo al evento				
			3. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	*PUNTO*	*1*	*$ 1.435.000*	*$ 1.435.000*
				TOTAL			*$ 17.966.200*
6	*Fería cultural de aprendices de las regiones y colonias - Dia del Aprendiz*	*Celebración dia del aprendiz*	*Evento cultural para conmemorar el día del aprendiz con temática "feria de las colonias y las regiones" El evento tendrá una capacidad para 600 aprendices en espacio abierto (Polideportivol SENA C.B.A). Distribuido así:*				
			1. Tarima para eventos: Tarima de 12 por 6 mts, que incluya Backstage alusivo al CBA y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.	*UND*	*1*	*$ 6.658.400*	*$ 6.658.400*
			2. Planta eléctrica: planta mediana pendiente ficha incluye cableado, instalacion, tecnicos y operadores.	*UND*	*1*	*$ 2.357.500*	*$ 2.357.500*
			3. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro microfonos inalambricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusion y 6 lineas para instumentos como guitarra electrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	*UND*	*1*	*$ 7.462.000*	*$ 7.462.000*
			4. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su presentación incluya y animador	*UND*	*1*	*$ 2.870.000*	*$ 2.870.000*
			5. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad.	*UND*	*600*	*$ 39.975*	*$ 23.985.000*
			Descripcion: Compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g)				

			Acompañamiento: Ají casero *Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.*				
			6. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	*UND*	*600*	*$ 3.444*	*$ 2.066.400*
			7. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	*PUNTO*	*1*	*$ 1.435.000*	*$ 1.435.000*
				TOTAL			*$ 46.834.300*
7	*Actividad de integración de cierre de formación*	*Talleres de fortalecimiento de las habilidades blandas*	*Jornada de integracion donde los aprendices integren el manejo habilidades blandas como comunicacion asertiva en el marco del cierre del calendario academico; el evento tendrá una capacidad para 600 aprendices en el polideportivo y alrededores del del centro de formación.*				
			1. Tarima para eventos: 1 Tarima de 12 por 6 mts, que incluya carpa y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.	*UND*	*1*	*$ 6.658.400*	*$ 6.658.400*
			2. Diez (10) estaciones juegos interactivos lúdicos inflables para adultos (Obstáculos, juego de ring de boxeo, Gladiadores, futbolito humano, etc (Que serán seleccionados por el comité evaluador): enfocados en trabajo en equipo, comunicación, liderazgo y autoconfianza, se debe presentar varias propuestas de juegos.	*UND*	*10*	*$ 2.357.500*	*$ 23.575.000*
			3. Recreador y coordinador de juegos (Uno por estación y dos generales) con experiencia en trabajo en recreacion con jóvenes y adolescentes (que realicen animación y coordinación de juegos y actividades lúdicas) certificada de mínimo 1 años.	*UND*	*12*	*$ 344.400*	*$ 4.132.800*
			4. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro microfonos inalambricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusion y 6 lineas para instumentos como guitarra electrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	*UND*	*1*	*$ 7.462.000*	*$ 7.462.000*

			5.Planta eléctrica móvil, que soporte los equipos de iluminación y sonido del evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cablead de la misma con anterioridad a la ejecución del evento. Valores de referencia mínimos: Potencia Energética 128 KVA 102kW, Potencia Prime (kW), 118 KVA 94 kW, Factor de potencia 0.8, Tensión Fase-Fase 440V 220 V, Tensión Fase-Neutro 254 V 127 V, Frecuencia 60Hz, Número de fases 3, Numero de Polos 4, Velocidad 1800 RPM, Corriente Emergencia 220V 335 A, 440V 209 A, Autonomía @100% emergencia Abierto 10.8 horas, con cabina 10.8 horas, Tablero de control digital, Breaker Corriente 400 A Protección 70kA, Nivel de ruido Máximo 90 db a 10 m.	*UND*	*1*	*$ 5.740.000*	*$ 5.740.000*
			6. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su presentación incluya animador.	*UND*	*1*	*$ 2.870.000*	*$ 2.870.000*
			7. Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. *Descripcion: Compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida).* *-Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g)* *Acompañamiento: Ají casero* *Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.*	*UND*	*600*	*$ 39.975*	*$ 23.985.000*
			8. Manillas para control de la entrada, y entrega de alimentación. En silicona cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento	*UND*	*600*	*$ 3.444*	*$ 2.066.400*
			9. Punto de entrega de alimentos carpado que conste de carpa toldo 4 x 4, sillas y mesa.	*UND*	*1*	*$ 1.435.000*	*$ 1.435.000*
				TOTAL			*$ 77.924.600*
8	*Refrigerios para*	*Talleres de*	*Actividades de las areas cultura, deportes, salud y liderazgo que vinculen a los aprendices en*				

	actividades enmarcadas dentro del plan de acción	*fortalecimiento de las habilidades blandas y demas actividades del Plan de Bienestar del Aprendiz del Centro de Formación*	*actividades enmarcadas en el desarrollo del plan de accion de Bienestar al Aprendiz del Centro de Formacion como complemento a la formación integral.*				
			1, Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. *OPCIÓN 1* *Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml* *Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y showy en sobre individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g.* *Empaque: Bolsa individual y servilleta* *OPCIÓN 2* *Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml* *Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 grs, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual) paquete de galletas saladas no menor a 24 g.* *Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes* *OPCIÓN 3* *Bebida fría:Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml.* *Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no menor a 24 g.* *Empaque: Bolsa individual y servilleta (Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento)*	*UND*	*1200*	*$ 22.550*	*$ 27.060.000*
				TOTAL			*$ 27.060.000*

9	*Jornada recreodeportiva 2023*	*1.4. Reconocer el deporte, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre*	*1. Diseño y confeccion de 220 uniformes para el desarrollo de las actividades deportivas y culturales del centro de formacion compuesto por: sudadera, camisa de presentacion, uniforme para las disciplinas de voleibol, futbol, futbol sala, baloncesto, tennis de mesa, ajedrez, atletismo o cultura, cada paquete de incluir morral deportivo, toalla 30 *30, medias y cachucha*	*CONJUNTO*	*220*	*$ 456.125*	*$ 100.347.500*
				TOTAL			*$ 100.347.500*
10	*Generar escenarios de reconocimiento, para aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y de talentos.*	*Implementar proyectos de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo*	*1. Diseño y confección de conjuntos de prendas para el desarrollo de las actividades artísticas y culturales del centro de formación compuestas de:* *16 conjuntos de danza tradicional, conformados por blusa/camisa, falda/pantalón, Ruana/poncho más accesorios que incluye randas y maquillaje artístico embalado en madera.* *Los materiales deberán estar acorde a los usados tradicionalmente en el tipo de traje a confeccionar y serán aprobados por el comité.* *16 conjuntos de danza moderna serigrafiados conformados por camiseta más jogger.* *Los colores, el diseño y los materiales serán aprobados por el comité para lo cual el proveedor deberá presentar mínimo tres opciones*	*CONJUNTO*	*32*	*$ 322.875*	*$ 10.332.000*
				TOTAL			*$ 10.332.000*
						Valor Total	***$ 577.260.566***

Atentamente



Juan Carlos Sanabria
Gerente

Cel 3005277937

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

SOLICITUD Y JUSTIFICACIÓN PARA LA ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA DE MOSQUERA

COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

La Política Ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), aprobada por el Consejo Directivo Nacional mediante Acuerdo 0004 de 2021, establece dentro de unos de sus objetivos: "*la optimización del uso de los materiales de formación, empleando en lo posible bienes y servicios amigables con el medio ambiente*".

En concordancia con esto y dada la importancia del componente Ambiental y de Seguridad y Salud en el trabajo, con relación a la ejecución de las actividades que se deriven del proceso de: "***Prestación de servicios de logística como apoyo al desarrollo y ejecución de actividades propias en el marco de la ejecución del Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz del centro de formación - PCBF-***". Es necesario que tanto en la etapa precontractual y contractual, se atiendan las siguientes condiciones en cumplimiento de la normativa existente sobre esta temática, para ello, se establecen los criterios y documentos que deben entregarse en la propuesta por parte del oferente:

<u>Precontractual</u>

- Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST
- Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.
- Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312- 2019
- Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

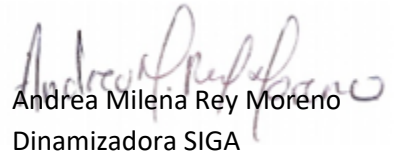
- El contratista deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.
-

Contractual

- Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.
- Allegar licencia de conducción y curso de seguridad vial de los conductores encargados de ejecutar los traslados de los aprendices y funcionarios SENA.
- Allegar tarjeta de propiedad, revisión técnico-mecánica, SOAT, ultimo mantenimiento, inspección de botiquín y equipo de cartera, de los vehículos dispuestos para el transporte de los aprendices y funcionarios SENA.
- Certificación de control de riesgo eléctrico y locativo tras instalación de tarima, sonidos y plantas eléctricas, emitida por un profesional en seguridad y salud en el trabajo con licencia.
- Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento que sea realizado en las instalaciones del CBA
- Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que en la medida de lo posible sean biodegradables.
- Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
  - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
  - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.
  - Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.
- Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.
- Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador de todos los productos químicos requeridos, acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado.
  Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la ley 55 de 1993 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).
- El proveedor deberá asegurar que los productos suministrados al SENA no presenten vencimientos, lo cual podrá ser verificado en la etiqueta de los insumos.

- Presentar un plan de emergencias para eventos masivos debidamente aprobado por la autoridad local y en coordinación con el área SST del centro.
- Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos

Se firma en Mosquera, a los 17 días del mes de enero del 2024



Andrea Milena Rey Moreno
Dinamizadora SIGA