SOLICITUD DE INFORMACIÓN A PROVEEDORES PARA ESTUDIO DE MERCADO

PROCESO NO. SOLICITUD DE INFORMACIÓN-RSR-DIR-022-2025

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a través del Centro de Comercio y Servicios, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación y concordante con lo dispuesto en la circular No. 3-2013-000133, convoca públicamente a todos los interesados a participar con su pre-cotización, como parte del estudio de mercado del presente proceso.

Se solicita enviar su pre-cotización a los interesados por medio del SECOP II O al correo electrónico nlopezr@sena.edu.co

FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRE-COTIZACIONES: EL 10 DE MARZO DE 2025 HASTA LAS 19:00 P.M.

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1. DESCRIPCION DEL OBJETO A PRE-COTIZAR:

Prestar los servicios logísticos, los cuales constan de transporte, hospedaje, escenarios y bienes y servicios que sean requeridos para el desarrollo de la semana de la confraternidad, el día de la familia y diferentes actividades culturales, deportivas, recreativas, artísticas y sociales necesarios para el desarrollo del plan de bienestar social de los funcionarios y sus beneficiarios durante la vigencia 2025.

2. ALCANCE DEL OBJETO:

De conformidad con el numeral 1 del artículo 2.2.1.1.2.1.3. Del Decreto 1082 del 2015, el objeto a contratar se encuentra identificado en el cuarto nivel del clasificador de bienes y servicios así:

2.1. Lote No. 01 – ACTIVIDAD: SEMANA DE LA CONFRATERNIDAD

ITEM	ACTIVIDAD	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
1	Cantidad de Asistentes	Las pactadas con el supervisor del contrato con mínimo quince (15) días de antelación antes de realizarse el evento.
2	Ubicación	La actividad de integración incluye pernoctada de tres (03) noches y cuatro (04) días en sitios ubicados en Playas del Pacífico. Los sitios de hospedaje seleccionados pueden ser: Hoteles Campestres, Clubes Deportivos, Centros Recreativos, Casas Fincas, etc. Clasificados de acuerdo con la normatividad colombiana con mínimo cuatro (04) estrellas, para acomodación doble o triple y las instalaciones necesarias para desarrollar actividades de integración de los funcionaros que permitan el fortalecimiento de habilidades como trabajo en equipo, manejo constructivo de conflictos, comunicación asertiva, gestión del cambio. El oferente debe proponer mínimo dos alternativas de sitios diferentes. Las habitaciones en hotel deben contar con acomodación máximo múltiple, con camas individuales, con aire acondicionado o ventilador, camas sencillas tipo Twin, instalaciones sanitarias en excelentes condiciones dentro de las habitaciones, ropas de cama, toallas y elementos de aseo personal

		El hotel debe contar con amplias zonas verdes para prácticas deportivas, zona húmeda, piscina y acceso a espacios de playa con actividades náuticas o un lugar con características similares que el operador proponga y se escoja a elección de la entidad. El oferente debe proponer mínimo dos (02) alternativas de sitios diferentes, los cuáles serán avalados por el Comité de Bienestar y seleccionado por el supervisor del contrato.
3	Día Uno – Actividad Nocturna: Primera Noche Bienvenida a los Funcionarios	a) Contar con actividades para el bienestar y esparcimiento de los funcionarios b) El desarrollo de la actividad debe ser en salón y/o actividad de integración acuática en piscina o playa. c) Disponer de logística, alimentación e hidratación. d) Debe contar con actividades de Bingo y noche de integración con cantante. e) La duración de la actividad debe ser de mínimo dos (02) horas.
4	Día Dos – Integración Nocturna	a) Contar con actividades para el bienestar y esparcimiento de los funcionarios, disponer de logística, alimentación e hidratación. b) El desarrollo de la actividad debe ser en salón y/o actividad de integración acuática en piscina o playa, recorrido en la playa, caminata ecológica o recorrido en lancha por manglares. c) Disponer de logística, alimentación e hidratación. d) La duración de la actividad debe ser de mínimo dos (02) horas.
5	Día Tres – Integración Nocturna	a) Contar con actividades para el bienestar y esparcimiento de los funcionarios b) El desarrollo de la actividad debe ser en salón y/o actividad de integración acuática en piscina o playa. c) Disponer de logística, alimentación e hidratación. d) Contar con actividad de noche de integración con DJ. e) La duración de la actividad debe ser de mínimo dos (02) horas.
6	Día Cuatro – Actividades de Despedida	Disfrute de actividades, piscinas, zonas húmedas y esparcimiento de los funcionarios mientras se realiza el regreso en horas de la tarde.
7	Personal Requerido	El proponente deberá contar con el personal de acompañamiento idóneo, discriminado de la siguiente manera: ❖ Coordinador de Evento: Con mínimo dos (02) años de experiencia en logística de eventos dirigiendo grupos, quien se encargará de ser el puente entre el contratista y la entidad. ❖ Cuatro (04) personas de apoyo logístico: Con mínimo dos (02) años de experiencia en logística y manejo de grupos. Estos serán los encargados de la entrega de refrigerios, acompañamiento en el transporte y organización de hospedaje entre otros.
8	Transporte	Debe incluir transporte terrestre desde Pereira al sitio seleccionado y transporte de regreso. También debe incluir transporte marítimo ida y regreso al lugar de destino, los cuales deben cumplir con todas las especificaciones técnicas.

9	Alimentación	**Alimentación Día 1, 2, 3 y 4 –** El proponente deberá especificar una de las dos opciones propuestas ○ Opción 1: Plan todo incluido – Barra Libre y/o Estilo Buffet ○ Opción 2: Plan Carta Menú

Great Place To Work. Certificado DIC 2019 - DIC 2020 COL
icontec ISO 9001 Certificado No. SC-CER339681-1
IQNet Certificado No. CO-SC-CER339681-1

Desayuno – Tipo Americano Día 1, 2, 3 y 4	
Huevos	Dos (02) por persona.
Queso	Ochenta (80) gramos.
Mantequilla y mermelada.	
Bollería variada	Pan, buñuelo, pandebono y empanada.
Arepa	
Porción de fruta	
Bebidas	En presentación no inferior a doscientos diez (210) centímetros cúbicos, los cuales deben contener las siguientes opciones: • Jugo Natural. • Café. • Leche (Deslactosada). • Chocolate.
Almuerzo – Día 1, 2, 3 y 4 – y Cena – Día 1, 2 y 3	
Plato Principal - Presentar tres (03) opciones	
Sopas o leguminosas	No inferior a doscientos (200) centímetros cúbicos.
Proteína animal	Debe contener las siguientes opciones en presentación no inferior a doscientos cincuenta (250) gramos: • Pollo. • Pescado. • Res. • Cerdo.
Carbohidratos	En presentación no inferior a ciento veinte (120) gramos.
Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas	En presentación no inferior a ciento veinte (120) gramos.
Bebida	En presentación no inferior a doscientos diez (210) centímetros cúbicos la cual debe ser jugo natural.
Opción vegetariana	La opción de alimentación vegetariana deberá contener lo siguiente: • Sopas o leguminosas preparadas con sustancias de vegetales no inferior a doscientos (200) centímetros cúbicos. • Proteína vegetal en presentación no inferior a doscientos (200) gramos. • Carbohidratos en presentación no inferior a ciento veinte (120) gramos. • Verduras cocidas, al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a ciento veinte (120) gramos. • Bebida en presentación no inferior a doscientos (210) centímetros cúbicos.
Refrigerios – Día 1, 2, 3 y 4 – Mañana (AM) y Tarde (PM)	
Presentar tres (03) de las siguientes opciones	
Alimentos	Se debe contar con una mesa con pasabocas de mínimo cinco (05) variedades de alimentos y bebidas no alcohólicas con productos naturales (bebidas tropicales), opciones que deben presentarse previamente para ser autorizadas por el supervisor del contrato: • Flauta de jamón y queso. • Empanadas de pollo, carne o queso. • Pastel hawaiano en hojaldre. • Arepa rellena de queso mozzarella. • Pastel de pollo en hojaldre. • Croissant relleno de pollo.
Bebidas	Presentar dos opciones en presentación no inferior a doscientos diez (210) centímetros cúbicos: • Jugo Natural, café, leche (deslactosada) y chocolate. • Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional.
Hidratación	

Suministro de bebidas suaves ilimitadas	Café, agua y aromáticas.
Vajilla y/o menaje - Cubiertos	
Toda vajilla deberá estar en perfecto estado. El menaje, cubiertos, elementos y superficies que estén en contacto con alimentos y personas, deben estar en condiciones adecuadas e higienizadas.	

2.1.1. Especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir las actividades correspondientes al Lote No. 01

Ubicación:

a) Las ubicaciones propuestas deben ser avaladas por el Comité de Bienestar y seleccionado por el supervisor del contrato.
b) El lugar debe contar con piscina con servicios adicionales como playa, actividades náuticas o un lugar con características similares.
c) Debe contar con escenarios deportivos, senderos ecológicos y los implementos para la ejecución de estas actividades.
d) Debe contar con salones sociales con ventilación y excelente iluminación natural y artificial.
e) Las muebles destinados para el descanso de los funcionarios dentro de las habitaciones de los hoteles no pueden ser tipo camarote.
f) Los implementos de aseo personal deben garantizarse para cada una de las personas alojadas en las habitaciones, ser suficientes para tres (03) noches y cuatro (04) días, proporcionando los siguientes elementos: shampoo, gel de ducha o jabones.
g) Contar con servicio de enfermería o atención de urgencias.
h) Debe cumplir con las condiciones de seguridad debidamente certificadas y con personal certificado para la atención.
i) Debe cumplir con los servicios estándar hotelero RNT, norma de sostenibilidad vigente.

Logística:

a) Fecha proyectada de la actividad: 14/07/2025 – 17/07/2025.
b) Las actividades por realizar deben ser avaladas por el Comité de Bienestar y aprobadas por el supervisor del contrato.
c) La logística para la acomodación de los funcionarios debe estar a cargo del operador y el Hotel. Una semana antes de realizar la actividad deberá enviar un formato Excel predeterminado al supervisor con el fin de garantizar el check-in de manera organizada.
d) El oferente debe proponer y describir las actividades en su propuesta económica.
e) Una jornada de integración con ambientación musical y recreación dirigida.
f) Deberá contar con brigadistas en las áreas comunes y recreativas, así como en los eventos. Estos deberán prestar primeros auxilios en caso de requerir atención por parte de los funcionarios del SENA.
g) Se requiere que el proveedor preste la logística integral y general requerida para la debida preparación, entrega y atención de las actividades.
h) Las actividades por realizar deben ser avaladas por el comité de bienestar y deben ser aprobadas por el supervisor del contrato.

Alimentación:

a) Los servicios de alimentación deben ser preparados y brindados en las mismas instalaciones en donde se esté llevando a cabo las actividades, así como contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
b) Las bebidas tipo jugo ofertados, no deben ser de sabores artificiales.
c) Se elegirá una sola opción para plato principal, postre y refrigerio de todos los asistentes. Con 10 días de antelación el supervisor puede especificar el menú a ofertar durante la semana de realización del evento.

2.2. Lote No. 02 – ACTIVIDAD DÍA DE LA FAMILIA.

ITEM	ACTIVIDAD	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
1	Cantidad de Asistentes	Las pactadas con el supervisor del contrato con mínimo quince (15) días de antelación antes de realizarse el evento.
2	Ubicación	Proporcionar entrada a un Parque de Diversiones Extremas Ubicado en el Eje Cafetero. El parque temático debe contar con exuberantes paisajes, cultivos, senderos ecológicos para realizar caminatas y demás aspectos propios de la cultura de la región. Se debe garantizar el ingreso a mínimo veinte (20) atracciones mecánicas y/o shows culturales.
3	Transporte	Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar de la actividad. El medio de transporte debe ser tipo bus de turismo con capacidad de cuarenta (40) pasajeros.
4	Alimentación	Se debe suministrar bono de alimentación, el cual debe comprender un (01) almuerzo y dos (02) refrigerios. Se debe garantizar que los refrigerios se encuentren disponibles durante todo el día de la actividad hasta que se destine su uso.
Almuerzo Día – Presentar tres (03) opciones		
Plato Principal – Opción 01		
Proteína animal		Cantidad de doscientos cincuenta (250) gramos netos sin hueso para las siguientes opciones: • Pollo • Pescado • Res • Cerdo
Carbohidratos		En presentación de sesenta (60) gramos.
Verduras cocidas, al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas		En presentación de sesenta (60) gramos.
Bebida		Cantidad de doce (12) onzas para las siguientes opciones: • Bebida gaseosa. • Jugo natural.
Plato Principal – Opción 02		
Combo Hamburguesa		Esta debe contener lo siguiente: • Pan de hamburguesa. • Carne de hamburguesa de ciento veinte (120) gramos. • Verduras: tomate, lechuga y cebolla. • Porción de papas a la francesa con sobre de salsa rosada.
Bebida		Cantidad de doce (12) onzas para las siguientes opciones: • Bebida gaseosa. • Jugo natural.
Plato Principal – Opción 03		
Parrillada de dos (02) carnes		Cantidad de doscientos cincuenta (250) gramos cada una para las siguientes opciones: • Cerdo. • Res.
Acompañante		Patacón y arepas de maíz mínimo treinta (30) gramos cada uno.
Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o		En presentación de sesenta (60) gramos.

ensaladas	
Refrigerios – Mañana (AM) y Tarde (PM)	
Alimentos	Presentar tres (03) de las siguientes opciones: • Salpicón con helado. • Porción de pizza. • Pandebono. • Arepa rellena de queso mozzarella. • Pastel de pollo en hojaldre. • Croissant relleno de pollo.
Bebidas	Presentar dos (02) de las siguientes opciones: • Jugo natural, café, leche (deslactosada), chocolate, avena o bebida gaseosa en presentación no inferior a doce (12) onzas. • Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional.
Vajilla y/o menaje - Cubiertos	
Toda vajilla deberá estar en perfecto estado. El menaje, cubiertos, elementos y superficies que estén en contacto con alimentos y personas deben estar en condiciones adecuadas e higienizados.	

2.2.1. Especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir las actividades correspondientes al Lote No. 02

Ubicación

El sitio debe cumplir con las condiciones de seguridad y bioseguridad con personal certificado conforme a la normatividad vigente.

Alimentación

Los servicios de alimentación deben ser preparados y brindados en las mismas instalaciones en donde se esté llevando a cabo las actividades, así como contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Logística

a) El operador deberá encargarse de la logística de entrega de las pasadías y logística de alimentación.
b) Deberá realizar la entrega de los bonos de alimentación y entradas con mínimo ocho
c) El horario de la actividad y fecha será definido con anterioridad por el supervisor del contrato y será de estricto cumplimiento.

2.3. Lote No. 03 – Actividades eventos del año

2.3.1. Actividad No. 01 - Caminatas

ACTIVIDAD NO. 01 – Caminatas (Caminatas ecológicas x2). Fecha: Por confirmar con el supervisor del contrato – Meses: Junio y Noviembre.		
ITEM	**ACTIVIDAD**	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
1	Cantidad de Asistentes	Cuarenta (40) personas en cada caminata.
2	Caminatas	Se requiere apoyo logístico para realizar dos (02) caminatas ecológicas por senderos y/o parques y/o reservas naturales y/o similares, del departamento de Risaralda o el Quindío a elección de la entidad, con el fin de promover un estilo de vida saludable para los funcionarios y su grupo familiar. Cada caminata tendrá una duración mínima de una (01)

		hora y máximo de (03) horas. Las caminatas deben ser recreativas (Nivel Bajo y Nivel Medio).
3	Personal Requerido	El proponente deberá contar con el personal de acompañamiento idóneo para cada caminata con el siguiente perfil: ❖ Coordinador de Evento: Con mínimo dos (02) años de experiencia en logística de eventos dirigiendo grupos, quien se encargará de ser el puente entre el contratista y la entidad. ❖ Dos (02) personas guías acompañantes: Con mínimo un (01) año de experiencia en actividades de guía, con curso de primeros auxilios y manejo de grupos. Estos deberán estar presentes en cada visita en los diferentes lugares del recorrido y deben contar con tarjeta profesional de guía.
4	Hidratación	Suministro de bebida tipo agua en botella de quinientos (500) mililitros con dos (02) bocadillos veleños y una porción de fruta de mínimo ciento cincuenta (150) gramos. En caso de no consumir todos los alimentos, garantizar empaque individual.
5	Transporte	Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar de la actividad. Los transportes deben ser de tipo bus de turismo con capacidad para cuarenta (40) pasajeros.

6	Alimentación
Almuerzo Día – Presentar tres (03) opciones	
Plato Principal	
Sopas	En cantidad de ocho (08) onzas o plato de leguminosas de cien (100) gramos.
Proteína animal	Cantidad de doscientos cincuenta (250) gramos netos sin hueso para las siguientes opciones: • Pollo • Pescado • Res • Cerdo
Carbohidratos	En presentación de sesenta (60) gramos.
Verduras cocidas, al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas	En presentación de sesenta (60) gramos.
Bebida	Cantidad de doce (12) onzas para las siguientes opciones: • Bebida gaseosa. • Jugo natural.
Postre	Presentar tres (03) de las siguientes opciones en cantidades de ciento veinte (120) gramos: • Bizcocho de chocolate. • Flan de caramelo. • Dulce de tres leches. • Arroz con leche. • Brownie.
Refrigerios – Mañana (AM) y Tarde (PM)	
Alimentos	• Ensalada de frutas de mínimo doce (12) onzas con galleta tipo waffer, cuchara y servilleta. • Sandwiches (jamón, queso, lechuga y tomate). • Pastel de pollo de doscientos (200) gramos.

	• Pastel en hojaldre relleno de arequipe o bocadillo en cantidad de ciento cincuenta (150) gramos.
Bebidas	Presentar dos (02) de las siguientes opciones: • Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack de doscientos (200) mililitros, de marcas reconocidas a nivel nacional. • Jugo en empaque tetra pack de doscientos (200) mililitros, de marcas reconocidas a nivel nacional.

2.3.1.1. Especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir las actividades correspondientes a la Actividad No. 01 – Caminatas

Ubicación

De requerirse transporte dentro del trayecto de la caminata, este deberá ser asumido por el proponente.

Alimentación

a) Los alimentos deberán ser preparados en las mismas instalaciones en donde se esté llevando a cabo la actividad y contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.
b) Los refrigerios deberán contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social
c) Los refrigerios deben entregarse en empaques biodegradables.

2.3.2. Actividad No. 02 – Actividad de Pre-pensionados

ACTIVIDAD NO. 02 – Actividad Pre-Pensionados (Dos días y una noche) Fecha: Por confirmar con el supervisor del contrato.		
ITEM	**ACTIVIDAD**	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
1	Cantidad de Asistentes	Treinta (30) personas pactadas con el supervisor del contrato con mínimo quince (15) días de antelación antes de realizarse el evento.
2	Ubicación	Sitio campestre enmarcado por paisajes naturales ubicado en el norte del Valle y/o Eje Cafetero (Caldas, Quindío, Risaralda). Debe contar con cultivos, árboles frutales, senderos para realizar caminatas, espacios de esparcimiento, bienestar y descanso. Debe contar con espacio para el desarrollo de talleres y actividades de aprendizaje, para lo cual debe estar dotado con equipo de video beam, pantalla de proyección, equipos de sonido, sofás y sillas ergonómicas.
3	Desarrollo de Actividades	Actividad No. 01: Desarrollo de Taller que oriente a los participantes al crecimiento personal a través del desarrollo de temáticas como adaptación al cambio, autoestima, realidad de la jubilación, entre otras, a través de actividades lúdicas, identificando y atendiendo las necesidades del grupo Actividad No. 02: Desarrollo de Taller que oriente a los funcionarios en su proyecto de vida en el cual se concretarán ideas para hacerlas realidad antes o después del retiro de la Entidad; análisis del presente, pasado y futuro con elementos que relacionen y dimensionen la condición de los participantes. Actividad No. 03: Desarrollo de mínimo dos (2) actividades recreativas o culturales, propiciando la integración de los funcionarios; presentación artística cultural, concurso por

		grupos con reconocimiento, que integre de manera práctica las temáticas desarrolladas en los dos (2) talleres planteados. Actividad No. 04: Aplicación de formatos de evaluación a los participantes que permita valorar las acciones del profesional que desarrolle los talleres, la organización del evento y una autoevaluación del participante.
4	Personal Requerido	Acompañamiento de personal idóneo, discriminado de la siguiente manera: ❖ Un (01) Coordinador de Evento: Con mínimo dos (02) años de experiencia en logística de eventos dirigiendo grupos, quien se encargará de ser el puente entre el contratista y la entidad. ❖ Una (01) Persona de Logística: Con mínimo un (01) año de experiencia en logística de eventos con tarjeta profesional de guía. ❖ Un (01) Profesional de la Salud, con tarjeta profesional en su rama, que acredite experiencia mínima de dos años en clínicas en el manejo de adulto mayor y programas de pre-pensionados, quien será la persona responsable de los talleres propuestos por la entidad. ❖ Un (01) Profesional con capacitación y certificación como coach, con experiencia mínima de dos (02) años con énfasis en temas referentes al crecimiento personal, la felicidad y/o proyecto de vida. ❖ Un (01) Profesional encargado de exponer el tema legal de pensión a los pre-pensionados.
5	Entrega de Elementos de Bienvenida	Cada participante deberá recibir de bienvenida lo siguiente: Vaso, Termo o Taza de Viaje. Este debe contar con las siguientes característica: • Recipiente hecho de doble pared de acero y carcasa de bambú y/u otro material. • Debe contar con tapa y asa, con estética singular y muy en sintonía con la naturaleza. • Con capacidad de trescientos (300) mililitros. • Personalizados con el logo institucional del SENA.
6	Hidratación	Suministro de bebida tipo agua en botella de quinientos (500) mililitros y estación permanente de café, aromática.
7	Transporte	Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar de la actividad, en caso de ser necesario. Los transportes deben ser de tipo bus de turismo con capacidad para cuarenta (40) pasajeros.

8	Alimentación
Desayuno – Tipo Americano para los dos (02) días	
Huevos	Dos (02) por persona.
Queso	Campesino, mozzarella o doble crema en cantidad de ochenta (80) gramos.
Mantequilla y mermelada empacadas individualmente.	
Bollería variada	Pan no industrial, buñuelo, pandebono y empanada.
Arepa de maíz	Ochenta (80) a cien (100) gramos
Jugo de Fruta Natural O Fruta	En presentación de doce (12) onzas Ochenta (80) gramos.
Bebidas calientes	En presentación no inferior a ocho (08) onzas, los cuales deben contener alguna de las siguientes opciones: • Café.

	• Té. • Leche entera o deslactosada. • Chocolate.
Almuerzo – Día 1	
Plato Principal - Presentar tres (03) opciones	
Sopas o leguminosas	Ocho (08) onzas. Cien (100) gramos.
Proteína animal	Debe contener las siguientes opciones en presentación no inferior a doscientos (200) gramos: • Pollo. • Pescado. • Res. • Cerdo.
Carbohidratos	En presentación no inferior a sesenta (60) gramos.
Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas	En presentación no inferior a sesenta (60) gramos.
Bebida	En presentación no inferior a doce (12) onzas para las siguientes opciones: • Bebida gaseosa. • Jugo natural.
Almuerzo – Día 02	
Alimentos	Almuerzo tipo asado compuesto por los siguientes: • Bombón de pollo. • Lomo de cerdo. • Carne de res. • Chorizo asado. Acompañante y guarnición: • Papa cocida. • Arepa. • Plátano maduro. • Rodaja de tomate. • Guacamole.
Bebida gaseosa	En presentación no inferior a doce (12) onzas.
Postre – Presentar tres (03) opciones	
• Torta de chocolate. • Flan de caramelo. • Dulce de tres leches. • Arroz con leche. • Brownie.	
Refrigerio – Presentar tres (03) de las siguientes opciones para los dos días en horas de la mañana (AM) y tarde (PM)	
Alimentos	En presentación de ciento cincuenta (150) gramos: • Sándwich de jamón y queso. • Empanadas de Pollo, carne o queso. • Pastel hawaiano en hojaldre. • Arepa rellena de queso mozzarella. • Pastel de pollo en hojaldre. • Croissant relleno de pollo.
Bebidas	Presentar dos (02) de las siguientes opciones: • Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack de doscientos (200) mililitros, de marcas reconocidas a nivel nacional. • Bebidas en presentación no inferior a doce (12) onzas las cuales deben tener las opciones de jugo natural, café, leche (deslactosada) y chocolate.

2.3.2.1. Especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir las actividades correspondientes a la Actividad No. 02 – Pre-Pensionados

Ubicación

a) El lugar debe contar con salones sociales con excelente iluminación natural, artificial y ventilación.
b) Zona deportiva y sala de juegos.
c) Contar con zona de parqueo gratuita para los asistentes.
d) Instalaciones sanitarias y duchas en condiciones de asepsia.
e) Servicio de enfermería o atención de urgencias (Zona protegida).
f) Debe cumplir con las condiciones de seguridad debidamente certificadas y con personal certificado para la atención.
g) Debe cumplir con los servicios estándar hotelero RNT, norma de sostenibilidad vigente.

Alimentación

Los servicios de alimentación deben ser preparados y brindados en las mismas instalaciones en donde se esté llevando a cabo las actividades, así como contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Logística

La agenda de capacitación de los talleres a realizar debe ser revisada y aprobada por la psicóloga ocupacional del SENA – Regional Risaralda.

2.3.3. Actividad No. 03 – Cine

ACTIVIDAD No. 03 – Cine Fecha: Actividad que debe ser ejecutada antes del mes de junio.	
ITEM	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
1	a) Suministro de quinientos (500) boletos o entradas a cine para ser redimidos en sala de cine como: Cinecolombia o Cinémark en la ciudad de Pereira. b) Que incluya ingreso a Sala Formato 3D. c) las salas de cine deben estar ubicadas en la ciudad de Pereira. d) deben contar con aire acondicionado y sillas cómodas reclinables e) las entradas de cine y los bonos de alimentación deben de tener una durabilidad de 1 año contados a partir de la fecha de entrega f) Un (01) Combo que conste de: • Una (01) crispeta de doscientos cincuenta (250) gramos o dos (02) de ciento veinte (120) gramos. Sabores salada o dulce. • Dos (02) gaseosas de quinientos treinta y dos (532) mililitros si es en vaso c/u o dos bebidas pet de seiscientos (600) mililitros c/u. • Dos (02) perros calientes con sus respectivas salsas o combo (1 Perro Caliente o Sandwich, 1 Gaseosa o bebida 16 onzas aproximadamente + 1 Crispeta 130gr aproximadamente) Vigencia seis (06) meses a partir de la fecha de entrega.

2.3.4. Actividad No. 04 – Cumpleaños SENA – Día del Instructor

Actividad No. 04 – Cumpleaños SENA – Día del Instructor – Realizar actividad cultural y recreativa de integración, donde se exaltará el tiempo de servicio en la entidad de algunos funcionarios o trabajadores oficiales. Fecha: 21 de junio de 2025.		
ITEM	**ACTIVIDAD**	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
1	Cantidad de Asistentes	Las pactadas con el supervisor del contrato con mínimo quince (15) días de antelación antes de realizarse el evento (Doscientas personas aproximadamente funcionarios y

Great Place To Work. Certificado DIC 2019 - DIC 2020 COL
icontec ISO 9001 Certificado No. SC-CER339681-1
IQNet Certificado No. CO-SC-CER339681-1

		trabajadores oficiales del SENA – Regional Risaralda).
2	Ubicación	a) La actividad se debe llevar a cabo en un sitio turístico, en un lugar adecuado y acondicionado para el tema a desarrollar y para la población que va dirigido; como un Club, Hotel, Restaurante, Sitio campestre. b) Que cuente con salón con capacidad de acuerdo a las personas participantes, sillas (no sillas empotradas), mesas y unidades sanitarias. c) Adecuado para realizar shows en vivo. d) Debe ser un sitio de fácil acceso al servicio de transporte público para facilidad de los asistentes. e) Con amplias zonas de parqueadero.
3	Presentación Cultural	a) Grupo musical, serenata, humorista, orquesta, grupo de baile o similar. b) La presentación debe durar como mínimo dos horas.
4	Backing Fotográfico	Estructura tipo araña concatenada para dar estabilidad y permitir la exhibición de la imagen alusiva al cumpleaños SENA de gran formato con visibilidad de trescientos sesenta (360) grados, disponible en tiempo de duración del evento y se entregue memorias digitales de las fotografías.
5	Hidratación	Estación permanente de hidratación para las bebidas de agua y café.
6	Transporte	Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar del evento (en caso de ser necesario). Debe incluir Transporte en buses de turismo de capacidad de 40 pasajeros.

7	Alimentación
Refrigerio – Horas de la tarde (PM)	
Alimentos	Puede ser alguna de las siguientes opciones: • Pastel ranchero – Doscientos (200) gramos con base en hojaldre, relleno de salchicha, queso y maíz. • Panzerotti – Doscientos (200) gramos con masa de pizza, relleno de pollo o carne, queso mozzarella y salsa de tomate. • Sándwich – Doscientos (200) gramos estilo cubano tradicional con jamón ahumado, lechuga, tomate, queso y un ingrediente adicional que puede ser carne desmechada o pollo, y salsa montanesa. • Pincho de pollo – Ciento setenta (170) gramos, con papas a la francesa de ciento cincuenta (150) gramos. • Patacón con carne o pollo y queso fundido – Doscientos cincuenta (250) gramos. • Creps – Doscientos cincuenta (250) gramos de sabores carne o pollo, con lechuga, maicitos y queso. • Ensalada de frutas con helado – Doscientos cincuenta (250) gramos • Pastel gloria de bocadillo o arequipe – Ciento cincuenta (150) gramos, tradicional con hojaldre relleno de bocadillo o arequipe. • Torta de queso – Ciento cincuenta (150) gramos, bañada con coulis de fruta
Bebidas	En presentación de trescientos cincuenta (350) mililitros para las siguientes opciones: Jugo natural, mezcla de jugos cítricos o limonadas
Torta celebración cumpleaños	
Porción de torta envinada de ciento cincuenta (150) gramos y copa de vino espumoso de cuatro (04) onzas para el recipiente. El contenido máximo al momento del servicio será de tres (03) onzas.	
Cena – Se requiere cena cuyas opciones pueden ser	
Entrada (cremas, potajes, sopas,	• Crema de champiñón. • Napoleón de camarón.

consomés)	• Ensalada Thai con pollo al sésamo. • Crema de verduras con queso.
Plato fuerte	Compuesto por: • Proteína (res, cerdo, pollo, pescado, proteína vegetal). • Carbohidratos (harinas, cereales, legumbres, tubérculos). • Vegetales. Se sugiere para el plato fuerte: • Sancocho de gallina • Medallones de lomo fino, suprema de pollo o filete de trucha, mojarra frita, churrasco u otro tipo de pescado o carnes. • Arroz o fideos y plátano melado, papa a la francesa o puré de papa. • Ensalada o verdura caliente.
Bebidas	Jugo natural, mezcla de jugos cítricos o limonadas.

2.3.4.1. Especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir las actividades correspondientes a la Actividad No. 04 – Cumpleaños SENA y Día del Instructor

Garantías

Se requiere póliza de asistencia médica.

Logística:

a) La actividad de presentación cultural debe concertarse de manera previa con la entidad.
b) El sitio deberá contar con buena iluminación y ambientación de acuerdo con la actividad o temática seleccionada por la entidad.
c) Las mesas deben llevar mantel y centro de mesa de colores surtidos.
d) Debe contar con medios audiovisuales necesarios para el desarrollo de la actividad.
e) Sonido profesional, video beam, micrófonos.
f) Presentador o animador y demás personal logístico necesario.
g) Diseño y decoración alusivo al cumpleaños del SENA.
h) Operación y producción de la actividad paso a paso y demás logística necesaria.

Alimentación

a) En caso de cambiar el menú para la cena o refrigerio, este debe ser de la misma calidad al indicado y previamente concertado con la entidad.
b) Los alimentos deberán contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
c) No se recibirá servicio en platos desechables, de icopor, vasos y cubiertos de plástico.
d) Toda vajilla debe estar en perfecto estado, el menaje, cubiertos, elementos y superficies que estén en contacto con alimentos y personas deben estar en condiciones adecuadas e higienizadas.

2.3.5. Actividad No. 05 – Día del Servidor Público

Actividad No. 05 – Día del Servidor Público – Día del Instructor – Realizar actividad cultural y/o recreativa de integración, en reconocimiento a los servidores públicos y trabajadores oficiales, presentación cultural en un restaurante o sitio de eventos; teniendo como principales ejes la recreación y el esparcimiento y así fomentar la interacción, los valores humanos y la unión. Fecha: 27 de junio de 2025.		
ITEM	**ACTIVIDAD**	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

1	Cantidad de Asistentes	Las pactadas con el supervisor del contrato con mínimo quince (15) días de antelación antes de realizarse el evento (Doscientas personas aproximadamente funcionarios y trabajadores oficiales del SENA – Regional Risaralda) Duración de la actividad: Seis (06) horas aproximadamente.
2	Ubicación	Restaurante o sitio de eventos.
3	Transporte	Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar del evento (en caso de ser necesario). Debe incluir Transporte en buses de turismo de capacidad de 40 pasajeros o 42 pasajeros.

4	Alimentación
Bebida	
Garantizar el servicio de una bebida o de un coctel de frutas de bienvenida (sin alcohol) o una soda saborizada con fruta picada o limonada natural (cerezada, coco) o granizado y/o similar.	
Cena	
Alimentos	Garantizar el suministro de un asado para cada participante que incluya: • Tres (03) proteínas. • Porción de papa y plátano. • Porción de mazorca. • Tres (03) encurtidos como acompañamiento (chimichurri, guacamole, pico de gallo).
Bebidas	Jugo natural, mezcla de jugos cítricos o limonada.
Postre	

2.3.5.1. Especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir las actividades correspondientes a la Actividad No. 05 – Día del Servidor Público

Ubicación

a) Se debe desarrollar en un lugar adecuado y acondicionado para la población que va dirigido.
b) Contar con salón con capacidad de acuerdo con las personas participantes.

Alimentación

a) Los menús que se servirán el día del evento deben acordarse previamente con la entidad.
b) En caso de cambiar el menú debe ser de la misma calidad al indicado y previamente concertado con la entidad.
c) Los alimentos deberán contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Logística

d) Contar con sillas, mesas, unidades sanitarias suficientes para los participantes.
e) Garantizar la decoración, iluminación y ambientación del salón de acuerdo con la actividad o temática seleccionada por la entidad.
f) Contar con medios audiovisuales necesarios para el desarrollo del mismo como: sonido profesional, video beam, micrófonos.
g) Presentador o animador y demás personal necesario.
h) Diseño, operación y producción de la actividad paso a paso.
i) Demás logística necesaria.

2.3.6. Actividad No. 06 – Vacaciones Recreativas

Actividad No. 06 – Vacaciones recreativas – Integración Núcleo Familiar. Fecha: Por confirmar con el supervisor del contrato – semana de receso en el mes de octubre.		
ITEM	**ACTIVIDAD**	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
Día 01		
1	Visita Tecnoparque – Día 01	Recorrido empresarial – Para esta actividad el SENA programará una visita empresarial en horas de la tarde (Tecnoparque). El proveedor deberá garantizar para esta jornada: acompañamiento de personal de recreación y/o logístico para el cuidado y requerimientos que se presenten en la jornada y demás novedades. No incluye transporte
2	Refrigerio – Horas de la Tarde (P.M.)	Suministrar refrigerio de sal o dulce, el cual dentro de las porciones debe contener: • Fruta. • Jugo natural de fruta servido en vaso y/o cajita según la ocasión. • Una (01) porción de pizza, cajita infantil (con hamburguesa y papas a la francesa) o sándwich cubano con papas a la francesa. • A cada niño se le debe suministrar una cajita con dulces.
Día 02		
3	Visita Tecnoacademia – Día 02	Recorrido empresarial – Para esta actividad el SENA programará una visita empresarial en horas de la tarde (Tecnoacademia). El proveedor deberá garantizar para esta jornada: acompañamiento de personal de recreación y/o logístico para el cuidado y requerimientos que se presenten en la jornada y demás novedades. Incluye transporte.
4	Refrigerio – Horas de la Tarde (P.M.)	Suministrar refrigerio de sal o dulce, el cual dentro de las porciones debe contener: • Fruta. • Jugo natural de fruta servido en vaso y/o cajita según la ocasión. • Una (01) porción de pizza, cajita infantil (con hamburguesa y papas a la francesa) o sándwich cubano con papas a la francesa. • A cada niño se le debe suministrar una cajita con dulces.

2.3.6.1. Especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir las actividades correspondientes a la Actividad No. 06 – Vacaciones Recreativas

Garantías

Se requiere póliza de asistencia médica durante las actividades de la semana de vacaciones recreativas.

Alimentación

a) Los refrigerios deben ser indicados para los niños en las edades establecidas, de buena calidad y cantidad, y previamente concertado con la entidad.

b) Los alimentos deberán contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

2.3.7. Actividad No. 07 – Bienvenida la Navidad

Actividad No. 07 – Bienvenida a la Navidad – Integración Fin de Año – Compartir: Cena Navideña. Realizar una actividad de integración en reconocimiento a los funcionarios y trabajadores oficiales, con una temática seleccionada por la entidad. Fecha: Actividad que debe ser ejecutada el día lunes primero (01) de diciembre de 2025.		
ITEM	**ACTIVIDAD**	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
1	Cantidad de Asistentes	Las pactadas con el supervisor del contrato con mínimo quince (15) días de antelación antes de realizarse el evento (Doscientas personas aproximadamente funcionarios y trabajadores oficiales del SENA – Regional Risaralda). Duración de la actividad: Seis (06) horas aproximadamente.
2	Ubicación	La actividad debe llevarse a cabo en la plazoleta del Centro Cultural, Turístico y Gastronómico Calle de la Fundación.
3	Presentación Cultural	Contar con presentación cultural con reconocimiento a nivel nacional: grupo musical y/o humoristas y/o grupo de baile y/o similar. Duración mínima de tres (03) horas.
4	Refrigerio – Horas de la Tarde (P.M.)	Suministrar refrigerio de acuerdo con las siguientes opciones: • Plato de tres (03) empanadas con encurtido (ají). • Pastel ranchero – Doscientos (200) gramos – base en hojaldre, relleno de salchicha, queso y maíz. • Panzerotti – Doscientos (200) gramos – masa de pizza, relleno de pollo o carne, queso mozzarella y salsa de tomate. • Sándwich - Doscientos (200) gramos – Estilo cubano tradicional, preparación con jamón ahumado, lechuga, tomate, queso y un ingrediente adicional que puede ser carne desmechada o pollo.
5	Cena	Garantizar el suministro de un asado para cada participante que incluya: • Tres (03) proteínas. • Porción de papa y plátano. • Porción de mazorca. • Tres (03) encurtidos como acompañamiento (chimichurri, guacamole, pico de gallo) • Postre. • Bebida: Jugo natural, mezcla de jugos cítricos o limonada.
6	Hidratación.	Bebida de bienvenida - Garantizar el servicio de una bebida o de un coctel de frutas de bienvenida (sin alcohol) o una soda saborizada con fruta picada o limonada natural (cerezada, coco) o granizado y/o similar. Suministrar durante el día una (01) bebida por funcionario para hidratar de trescientos cincuenta (350) mililitros, que puede ser gaseosa, soda, agua, jugo y/o similar.
7	Amplificación.	El Proponente deberá encargarse de la proyección y dirección del grupo musical (compuesto por mínimo cuatro personas). Para la primera Salida del grupo musical será el encargado de amenizar el momento de Bienvenida de los funcionarios. **DJ:** El operador deberá garantizar la presentación de un DJ que amenice el evento hasta la finalización de este.

		Total, Intervención: Una (01) salida Grupo musical - ritmos variados – Una (01) hora. El grupo musical deberán acreditar una Experiencia de demostrable de mínimo dos (02) años, en presentaciones a público adulto o empresarial. **RIDER TÉCNICO / AMPLIFICACIÓN:** El grupo tendrá que incluir dentro de su propuesta la amplificación para el cabal cumplimiento de la presentación del grupo musical de funcionarios y deberá asistir un DJ que cubra la totalidad del evento con música de géneros variados.

2.3.7.1. Especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir las actividades correspondientes a la Actividad No. 07 – Bienvenida la Navidad

Garantías

Se requiere póliza de asistencia médica.

Ubicación

a) Se debe desarrollar en un lugar adecuado y acondicionado para la población que va dirigido.
b) Contar con salón con capacidad de acuerdo con las personas participantes.

Alimentación

a) En caso de cambiar el menú debe ser de la misma calidad al indicado y previamente concertado con la entidad.
b) Los alimentos deberán contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Logística

a) Las actividades de presentación cultural a realizar deben concertarse previamente con la entidad.
b) Se debe contar con carpas tipo feria, sillas Tifany, mesas de acuerdo con las personas participantes.
c) Garantizar la decoración, iluminación y ambientación del salón de acuerdo con la actividad o temática seleccionada por la entidad.
d) El oferente debe hacerse cargo de la totalidad de la amplificación del evento de principio a fin, incluyendo música en géneros variados.
e) Medios audiovisuales necesarios para el desarrollo del mismo como: sonido profesional, video beam, micrófonos.
f) Presentador o animador y demás personal necesario.
g) Diseño, operación y producción de la actividad paso a paso.
h) Demás logística necesaria.

2.3.8. Actividad No. 08 – Campeonato de Fútbol

Actividad No. 08 – Campeonato de Fútbol Fecha: Por confirmar con el supervisor del contrato			
SERVICIO	**CARACTERISTICAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**DETALLE O REQUISITOS**	**CANTIDAD Y/O INFORMACIÓN ADICIONAL**
Brindar los	Juzgamiento	Se requiere que el contratista	22 Arbitrajes

Great Place To Work. Certificado DIC 2019 - DIC 2020 COL
icontec ISO 9001 Certificado No. SC-CER339681-1
IQNet Certificado No. CO-SC-CER339681-1

servicios para desarrollar campeonato interno de futbol enmarcado en el plan de bienestar 2025; de los funcionarios del SENA regional Risaralda		aporte la totalidad de los juzgamientos (arbitraje) para veintidós (22) partidos	
	Hidratación	Suministro de agua en bolsa de marca reconocida no inferior a doscientos cincuenta (250) mililitros.	800
	Trofeos	Trofeo de campeón, subcampeón, goleador y valla menos vencida	8
	Elemento de Limpieza	TOALLA: • Peso: trescientos veinte (320) gramos. • Compocision: microfribra compacta • Talla: xl 110x 175 cm	80

2.3.9. Actividad No. 09 – Entrega Aguinaldo de Navidad

Actividad No. 09 – Entrega Aguinaldo de Navidad. Fecha: Por confirmar con el supervisor del contrato (Diciembre)		
ITEM	**ACTIVIDAD**	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
1	Cantidad de Asistentes	Las pactadas con el supervisor del contrato con mínimo quince (15) días de antelación antes de realizarse el evento.
2	Ubicación	Restaurante picnic con juegos dinámicos de entretenimiento y esparcimiento para la elaboración de alimentos (Pizza, Hamburguesa, Perros y/o Postres) y/o lugar de diversión por medio de elementos en un contexto tecnológico a partir de gafas de realidad virtual. No requiere transporte ya que la actividad debe realizarse en la ciudad de Pereira.
3	Actividad – Preparación de Alimentos	Preparación de alimentos, con retos y dinámicas, mínimo de veinte (20) personas, recreación y/o estrategia de esparcimiento para grupo infantil, mínimo de treinta (30) minutos por grupos. El oferente debe asegurar una actividad que incluya a todo el grupo de niños, esto con el fin de evitar la dispersión de los mismos.
4	Alimentos	Hamburguesas • Pan estándar para hamburguesa. • Hamburguesa (Carne) mezcla de carne molida de res (70%) y carne molida de cerdo (30%). • Carne de primera calidad (Generalmente pierna de ambas especies). La cual debe molerse de los cortes mencionados, Esta carne es adobada con sal, pimienta, ajo, cebolla de huevo • Cada porción de proteína (Cocida) debe tener ciento cincuenta (150) gramos. • Rodaja de tomate. • Hoja de lechuga crespa (Morada o verde). • Opciones de cebolla: Cebolla de huevo caramelizada o aros de cebolla empanizados. • Tajada o lámina de queso para fundir (Mozzarella o doble crema). • Lámina de tocineta ahumada tostada. • Salsas al gusto: Salsa de tomate, mayonesa, mostaza. • Bebida

		Pizza Hawaina • Por grupos máximo de cuatro (04) niños. • Para veinte (20) o veinticinco (25) cm personal. • Doscientos (200) mililitros de agua tibia. • Una (01) cucharada de azúcar refinada. • Veinte (20) gramos de levadura seca. • Quinientos (500) gramos de harina. • Una (01) cucharada de sal. • Treinta (30) mililitros de aceite. • Una y media (1 ½) taza de piña en cubos. • Ocho (08) rebanadas de jamón cortado en cuadritos • Una (01) taza de queso mozzarella. Perro • Pan estándar para perro. • Salchicha Súper Perro de ochenta (80) gramos / 2.8 oz, de primera calidad. • Opciones de cebolla: Cebolla de huevo caramelizada o aros de cebolla empanizados. • Tajada o lámina de queso para fundir (Mozzarella o doble crema). • Queso Campesino • Lámina de tocineta ahumada tostada. • Salsas al gusto: Salsa de tomate, mayonesa, mostaza.
5	Cena	Garantizar el suministro de un asado para cada participante que incluya: • Tres (03) proteínas. • Porción de papa y plátano. • Porción de mazorca. • Tres (03) encurtidos como acompañamiento (chimichurri, guacamole, pico de gallo) • Postre. • Bebida: Jugo natural, mezcla de jugos cítricos o limonada.
6	Hidratación.	Bebida de bienvenida - Garantizar el servicio de una bebida o de un coctel de frutas de bienvenida (sin alcohol) o una soda saborizada con fruta picada o limonada natural (cerezada, coco) o granizado y/o similar. Suministrar durante el día una (01) bebida por funcionario para hidratar de trescientos cincuenta (350) mililitros, que puede ser gaseosa, soda, agua, jugo y/o similar.
7	Amplificación.	El Proponente deberá encargarse de la proyección y dirección del grupo musical (compuesto por mínimo cuatro personas). Para la primera Salida del grupo musical será el encargado de amenizar el momento de Bienvenida de los funcionarios. **DJ:** El operador deberá garantizar la presentación de un DJ que amenice el evento hasta la finalización de este. Total, Intervención: Una (01) salida Grupo musical - ritmos variados – Una (01) hora. El grupo musical deberán acreditar una Experiencia de demostrable de mínimo dos (02) años, en presentaciones a público adulto o empresarial. **RIDER TÉCNICO / AMPLIFICACIÓN:** El grupo tendrá que incluir dentro de su propuesta la amplificación para el cabal cumplimiento de la presentación

		del grupo musical de funcionarios y deberá asistir un DJ que cubra la totalidad del evento con música de géneros variados.

2.3.9.1. Especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir las actividades correspondientes a la Actividad No. 09 – Entrega Aguinaldo de Navidad

Ubicación

Se debe tener un espacio reservado dentro de las instalaciones solo para el público infantil y acompañante SENA.

Logística

a) Se debe garantizar el acompañamiento de dos (2) recreacionistas (Hombre y mujer) que se encuentren debidamente disfrazados de temáticas infantiles.
b) Los recreacionistas deberán realizar actividades lúdicas que permitan la integración de los menores en un espacio de campo abierto previo entrega de la alimentación.

Alimentación

Los alimentos deberán ser preparados en las mismas instalaciones en donde se llevará a cabo la actividad.

2.3.10. Actividad 10 – Novenas.

Actividad No. 10 – Novenas. Fecha: Por confirmar con el supervisor del contrato.		
ITEM	**ACTIVIDAD**	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
1	Cantidad de Asistentes	Las pactadas con el supervisor del contrato con mínimo quince (15) días de antelación antes de realizarse el evento (Cien personas por novena aproximadamente)
2	Novenas	Integración a través de una novena de navideña cantada en cada centro de formación y en el despacho, con grupo musical, animador y/o presentador alusivo a la navidad, buscando fortalecer la unidad y profundizar el sentido de la navidad, para cuatrocientas (400) personas, una (01) hora cada novena, previo acuerdo con el SENA.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CANTIDADES DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS: El objeto a contratar debe cumplir con las siguientes condiciones técnicas comunes:

- Para que una propuesta sea considerada válida, deberá ser presentada por la totalidad de los ítems que constituyen cada lote. Contrariar la anterior disposición, será causal de rechazo de la propuesta.
- No se aceptan ofertas alternativas, ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en las fichas técnicas. Contrariar la anterior disposición, será causal de rechazo de la propuesta.
- El proponente podrá presentar su oferta para uno, dos o la totalidad de los lotes sin superar el presupuesto disponible para cada lote.
- El Proponente deberá tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en los que incurra por la suscripción, legalización o ejecución del contrato, como impuestos, retenciones, constitución de las garantías en caso de que se requiera, son de cargo exclusivo del contratista, suministro, operarios y demás gastos para el debido cumplimiento, por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.
- Los productos perecederos deben ser manejados en forma cuidadosa pero eficiente, ya que necesitan llegar del productor al consumidor cuando aún estén en condiciones

óptimas de consumo; por tal motivo y dado que la naturaleza del objeto contractual contempla el suministro de bienes perecederos y de entrega oportuna en los sitios donde se llevará a cabo las actividades, deberá contar con los medios y métodos necesarios, para el transporte rápido y seguro de los productos.

- Las cantidades de almuerzos vegetarianos serán informados al contratista con una anticipación de por lo menos 24 horas.
- El SENA no se hará responsable por pago de salarios o prestaciones sociales de las personas que intervengan en la ejecución del contrato, por lo que no se configurará ningún tipo de relación laboral o prestacional entre las partes.
- Deberá indicar las especificaciones mínimas de los servicios ofrecidos.
- Solamente se recibe la presentación de una (1) oferta por proponente.

3.1. CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES COMUNES TRANSPORTE.

Transporte: En las actividades programadas que incluyen el traslado de los funcionarios y familiares, deberá dar estricto cumplimiento a las especificaciones dentro del presente estudio previo, cada bus deberá tener como mínimo:

- ✓ Revisión técnico mecánica actualizada y vigente.
- ✓ Extintor con carga vigente.
- ✓ Botiquín de primeros auxilios y equipo de carretera.
- ✓ Conductores con experiencia de mínimo tres (3) años de conducción de grupo de niños y adultos en o hacia actividades recreativas, debidamente uniformados.
- ✓ Las placas de los buses, nombres de los conductores, número de cédulas de estos deberán ser enviados al supervisor, por lo menos dos (2) días antes de la actividad.
- ✓ Los vehículos deberán tener SOAT vigente y llanta de repuesto.
- ✓ Los vehículos deberán contar con póliza de responsabilidad civil contractual y extracontractual vigente.

- **MODELO DE BUSES:** El parque automotor que prestará el servicio, no podrán ser buses de modelos inferiores al año 2016 y deben contar con las licencias vigentes, tarjeta de operación vigente por vehículo, con radio de acción nacional, registros, **seguros contractuales** que cubra los riesgos de muerte, incapacidad permanente, incapacidad temporal, gastos médicos, quirúrgicos, farmacéuticos y hospitalarios, no inferior a 60 SMMLV por persona y **seguros extra contractuales** que cubra los riesgos de muerte, lesiones a una persona, daños a bienes de terceros, muerte o lesiones a dos o más personas, no inferior a 60 SMMLV por persona, SOAT y la Tarjeta de Operación Nacional Expedida por el Ministerio de Transporte, deben encontrarse en perfecto estado y garantizar un excelente funcionamiento. Así mismo deberán cumplir con todas las disposiciones que consagre la normatividad vigente para vehículos que prestan esta clase de servicios, como los colores distintivos y requisitos especiales, así como la tipología vehicular exigida de conformidad con lo prescrito en el Decreto 348 de 2015.

- **CAPACIDAD DE LOS BUSES:** La capacidad de los buses que se requieren para prestar el servicio objeto de la presente convocatoria, debe ser acorde a las especificaciones técnicas señaladas por la entidad.

  Los vehículos deben contar con las licencias, tarjeta de propiedad, revisión técnico-mecánica y ambiental vigente, seguro obligatorio (SOAT), tarjeta de operación vigente por vehículo, con radio de acción nacional y registros correspondientes; documentación que debe ser aportada con la propuesta.

  El servicio debe ser una empresa de transporte debidamente habilitada por la autoridad competente.

- **LICENCIA DE CONDUCCIÓN CATEGORÍA C2 O SU EQUIVALENTE DE 5A CATEGORÍA:** El proponente deberá presentar un listado con el nombre de los conductores asignados para la prestación del servicio, soportado con la fotocopia de las licencias de conducción con la categoría antes señalada. (Resolución 1500 de 2005).

- **CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO:**

RELACIONES INTERPERSONALES: Los conductores que asigne el contratista están obligados a mantener siempre un trato cordial y respetuoso con los funcionarios del SENA, informando las anomalías que se presenten en la prestación del servicio.

- **DOTACIÓN:** Los conductores que asigne el contratista están obligados a mantener siempre una buena presentación personal y a utilizar el uniforme que sea asignado por la empresa contratista y a portar el carné que los identifique como funcionarios de la misma.

- **DOCUMENTOS**: El contratista deberá garantizar que los conductores que operen lo vehículos que prestan el servicio al SENA, tengan toda su documentación al día, como certificados médicos, certificado de antecedentes Judiciales, certificado de antecedentes disciplinarios, certificado de antecedentes fiscales, licencia de conducción vigente, entre otros. El SENA se reservará el derecho de solicitarlos en el momento en que lo considere conveniente.

- **LISTA DE BUSES DISPONIBLES:** El Proponente deberá presentar un listado de los buses disponibles para prestar el servicio en el cual se debe incluir: Tipo de Vehículo, No. interno, placa, modelo, capacidad de viajeros autorizada y última revisión técnico-mecánica. Bajo ninguna circunstancia se aceptará modelo de buses anteriores al año 2016.

- **ESTADO DE FUNCIONAMIENTO DE LOS VEHÍCULOS:** Los buses destinados para la prestación del servicio objeto del contrato deberán mantenerse en correcto estado de presentación, limpieza y funcionamiento para que presten eficiente y cumplidamente el servicio contratado.

- **PERSONAL DE CONDUCCIÓN ASIGNADO:** Cada uno de los vehículos asignados para la prestación del servicio a contratar deberá ser operado por personal experto e idóneo, conductores que tengan Licencia de Conducción para vehículos automotores destinados al servicio público Categoría C2 de conformidad con la Resolución 1500 de 2005 o su equivalente con la legislación anterior, 5a Categoría.

- **PROVISIÓN DE REPUESTOS:** Los vehículos deberán suministrar insumos, equipos, herramientas, materiales, lubricante, combustible, llantas de repuesto y herramientas necesarias para asegurar las condiciones mecánicas de funcionamiento, aceptando para ello las insinuaciones que sobre el particular le haga al Supervisor del Contrato.

- **BUSES DE RESERVA:** Con el fin de garantizar la prestación del servicio, el contratista se obligará a disponer por lo menos de un (1) bus de reserva, para que cubra el servicio si un vehículo de los asignados se encuentra fuera de servicio, no presta el servicio o sea retirado de él, por no reunir las condiciones mínimas exigidas en el respectivo contrato.

- **GASTOS QUE SE GENEREN:** Correrán por cuenta del contratista todos los gastos que demande como: “el pago de peajes, parqueadero y todos los gastos relacionados con el conductor” para la debida prestación del servicio de transporte resultado del proceso contractual, así también los gastos adicionales como multas e infracciones de tránsito.

- **CUMPLIMIENTO DEL HORARIO DE TRANSPORTE** El contratista se obligará a cumplir los horarios que para el transporte de los funcionarios y sus familias y que se darán a conocer con antelación, pudiendo ser modificados de acuerdo con las necesidades del servicio, por lo que el contratista debe tener disponibilidad de vehículos permanente.

- **REGULADOR DE VELOCIDAD** El contratista se obliga a garantizar que los buses prestadores del servicio de transporte objeto del contrato, dispondrán y utilizarán el dispositivo regulador de velocidad, tal como lo exigen las normas de tránsito vigentes, principalmente la Resolución 1122 de 2005 del Ministerio de Transporte.

- **TRANSPORTE FLUVIAL:** Debe contar con las condiciones de habilitación, seguridad y registro de información en el Sistema Nacional de Supervisión al transporte - VIGIA, para la debida prestación del servicio en los cuerpos acuáticos del país.

Además, Dentro de las condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad que requiere el SENA, en la entrega se precisan:

- La oferta técnica de los bienes debe corresponder a las especificaciones y uso que se identifican.
- Los bienes deben responder a las especificaciones técnicas indicadas por la Entidad y su oferta en el mercado debe tener respaldo y servicio post venta en el país, en los casos que aplique.
- La oferta debe dar cumplimiento de las normas técnicas legales vigentes aplicables, de seguridad y políticas ambientales exigidas en el sector y categorización en el que se encuentran incluidos los bienes.
- La propuesta económica debe incluir como parte del costo por ítem, todos los costos directos o indirectos derivados de la ejecución que se prevé e indica (Impuestos, transporte, cargue, descargue, entrega.)

ES NECESARIO QUE EN LA PRE-COTIZACION SE IDENTIFIQUEN LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

a) El proponente deberá tener presente que, si al momento de precotizar encuentra inexactitudes o incorrecciones en las especificaciones, deberá hacer las observaciones para corregir o aclarar, por parte de la entidad SENA estas discrepancias antes de la fecha límite del cierre del proceso.

b) Presentar la pre-cotización de la siguiente manera:

PRECIOS OFRECIDOS							
VALORES UNITARIOS							
ÍTEM	**Nombre del elemento**	**Descripción detallada (ficha técnica)**	**Unidad de medida**	**Cantidad**	**V/r Unitario**	**IVA %**	**V/r Total con IVA**
1							
	GRAN TOTAL CON IVA						

A los oferentes interesados en participar se recomienda que antes de elaborar y presentar sus ofertas tengan en cuenta los siguientes requisitos:

I. Indicar si el **valor del IVA** está incluido en la cotización. Con relación al IVA el proponente debe discriminar en la oferta este impuesto, si pertenece al régimen común, En caso de no indicarlo, este nuevo valor no será reconocido por el SENA y el proveedor deberá asumir el costo del impuesto.

II. El proponente deberá cotizar los ítems ofertados en la unidad de medida requerida para cada uno de los elementos requeridos por la Entidad

III. Al formular la oferta el Proponente deberá tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en los que incurra por la suscripción, legalización o ejecución del contrato, como impuestos, tributos constitución de las garantías en caso de que se requiera, son de cargo exclusivo del contratista, suministro, transporte, operarios y demás gastos para el debido cumplimiento. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

IV. El SENA solo pagará los precios contratados y por lo tanto, no reconocerá suma alguna por impuesto ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la Entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.

V. El SENA efectuara al proponente las retenciones que de materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención.

VI. La validez de la oferta debe ser de **60** días o Superior.

VII. En la pre-cotización debe constar el **NIT, dirección, teléfono** y **Correo Electrónico**

4. **LUGAR DE EJECUCIÓN:** El contrato será ejecutado en los distintos lugares destinados para la prestación del servicio, teniendo en cuenta las distintas disposiciones legales y de Bioseguridad, que sobre la materia existan, buscando una óptima utilización de su infraestructura física, debidamente habilitada por la autoridad competente, en los horarios programados por el supervisor

   PARÁGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Pereira.

5. LA FORMA DE PAGO:

Otra forma de Pago:	El SENA regional Risaralda pagará el contrato mediante pagos mensuales y/o por actividades desarrolladas, una vez este recibido a satisfacción el servicio por parte del supervisor al contratista en el periodo, dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la correcta presentación de la factura, la cual deberá estar acompañada de los siguientes documentos: • Certificación y / informe de ejecución expedida por el Supervisor del contrato soportada en el recibo a satisfacción del servicio recibido, con las correspondientes listas de asistencia y evidencias fotográficas. • Certificación de pago de los aportes parafiscales, seguridad social (Esto en cumplimiento de las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003). • Planilla de pago de aportes de seguridad social del periodo anterior al facturado • Resolución DIAN de autorización numeración de la facturación aportada • RUT • Certificación bancaria • Demás disposiciones legales aplicables que surjan Todas las demoras que se presenten por inconsistencias en los soportes, falta de información, resoluciones de glosas registradas, serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará 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. Deberán ser tramitadas por el CONTRATISTA, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella. Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

6. **PLAZO DE EJECUCIÓN DE CONTRATO:** El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre de 2025, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución, como es la expedición del registro presupuestal y aprobación de la garantía única, este plazo no podrá sobrepasar la presente vigencia presupuestal.

7. **GARANTÍAS**: El contratista deberá constituir a su costa y a favor del SENA las siguientes garantías:

X	**Cumplimiento:** por el veinte (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro 4 meses más., (deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada. Debe tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato).
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el diez (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Calidad del servicio:** por el veinte (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis 6 meses más.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMMLV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. La cuantía se calculó de acuerdo del artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto reglamentario 1082 de 2015 y el Manual de Contratación vigente de la entidad.
X	Seriedad de la oferta: por el 20% del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato. Los emprendimientos y empresas de mujeres y MiPymes por el 20% del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato. Beneficiario Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA cuyo NIT es 899.999.034 – 1.

NOTA: Se advierte que ni la formulación de la presente solicitud, ni la presentación de la pre-cotización generan compromiso y obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección, sino estudios de mercado con miras a iniciar un futuro proceso de selección.

El presente documento y sus anexos serán publicados en la página web. De conformidad a lo dispuesto a la circular No. 3-2013-00133, del 04 de octubre del 2013, dando así cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1. Del Decreto 1082 de 2015.

Pereira, 6 de marzo de 2025.

NATALIA LÓPEZ REINA
OFICINA DE CONTRATACIÓN