FORMATO
OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

Proceso de Contratación **No. SAMC-DC-CTCM-017-2025**

Yo: LEIDY CATHERINE LOPEZ AVILA, identificado como aparece al pie de mi firma, en mi calidad de representante legal de **ONNIX PRODUCCIONES SAS**
manifiesto que el valor total de la propuesta es por la suma de **[CIENTO SESENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS VEINTISÉIS pesos M/cte. $169.264.926**, Valor que incluye todos los gastos e impuestos a que haya lugar.
Dicho valor obedece a los siguientes conceptos
en los cuales se relacionan todos los costos, gastos y valores que conforman el contrato a ejecutar:

ITEM	ELEMENTO	CARACTERISTICAS DEL BIEN	CANTIDAD PARTICIPANTES	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	TARIFA DE IVA	IVA POR UNIDAD	VALOR UNITARIO POR ITEM CON IVA	VALOR TOTAL POR ITEM CON IVA
		CONVIVENCIAS Apoyo logístico para la realización de dos (02) CONVIVENCIAS, dirigidas a aprendices en lugares aledaños al Distrito Capital, teniendo en cuenta la siguiente distribución: Una primera convivencia con 120 aprendices Una segunda convivencia con 210 aprendices. * QUE DEBEN COMPRENDER LAS CONVIVENCIAS: ✓ La actividad (en sitio) debe contar con una duración de seis (6) horas, desde las 09:00 a.m. hasta las 03:00 p.m. ✓ Las actividades propuestas deben comprender reflexiones que fortalezcan las habilidades blandas y la formación integral de nuestros aprendices, con una adecuada pedagogía; actividades que fortalezcan la sana convivencia, construcción de espacios de liderazgo, el desarrollo de habilidades blandas, orgullo SENA y el relacionamiento positivo con el entorno, incentivar el espíritu de superación. ✓ Las actividades al aire libre deben orientarse a que los aprendices conozcan la cultura y costumbres del lugar donde se desarrolla la actividad, además de generar espacios de esparcimiento donde se desarrollen habilidades blandas enfocadas en temas de liderazgo, trabajo en equipo y resolución de conflictos, a fin de llevar a la práctica elementos que se pueden desarrollar desde el ser. * PERSONAL SOLICITADO ✓ Un (01) profesional licenciado en educación física, recreación y deportes en educación con especialización en discapacidad en educación física y recreación y deporte adaptado, con experiencia en temáticas de liderazgo, convivencia, trabajo en equipo, sana convivencia. ✓ Cinco (05) logísticos bachilleres, quienes acompañarán la convivencia, garantizando el buen desempeño de los aprendices durante las actividades diseñadas para las convivencias, además de brindar las orientaciones necesarias en el lugar donde se ejecuta la convivencia. ✓ El personal logístico debe estar capacitado en curso de alturas verificado en la plataforma de ministerio de trabajo y manipulación de alimentos vigente, deben presentar examen médico de frotis de garganta y uñas junto con cronograma y curso primer respondiente con mínimo tres (4) años de experiencia certificada. ✓ Un (a) (01) auxiliar de enfermería con su equipo de primeros auxilios, por cada convivencia, con hoja de vida actualizada y certificación de la secretaria de salud donde se evidencie que cuenta con el registro para prestar el servicio de salud. El proponente deberá presentar del apoyo médico certificación actualizada de curso de primeros auxilios. ✓ El proponente deberá adjuntar la relación y soportes de todo el personal que atenderá el evento donde se especifique nombres completos, cedula de ciudadanía y el rol que desempeñará dentro del evento. ✓ El proponente deberá junto a su oferta presentar certificación mediante documentó firmado por el Representante Legal donde se acredite que el evento contara con todo el personal solicitado. ✓ Todo el personal que acompañe los Grupos deberá estar debidamente uniformados, carnetizados y equipados con los elementos necesarios de comunicación y respuesta de emergencias. ✓ El proponente deberá presentar de cada una de las personas solicitadas hoja de vida actualizada y estudios que certifiquen lo solicitado. El proponente deberá especificar en su oferta técnica de que está conformado el equipo de primeros auxilios. ✓ El proponente debera presentar con su oferta certificación mediante documentos firmado por el Representante Legal que a la hora de concertar las convivencias presentara, seguro de accidentes ó área protegida del lugar.						

1	DOS CONVIVENCIAS PARA 330 APRENDICES	NOTA: El personal destinado al desarrollo de las actividades de apoyo logístico planteado debe ser especializado, contará con la experiencia y experticia necesaria para realizar el servicio objeto del contrato bajo condiciones de calidad exigidas en el mismo, que respondan con los estándares del sector; y deberá estar dotado de los elementos que les permita efectuar las labores en forma eficiente y con la observancia de las normas de seguridad. * INFRAESTRUCTURA ✓ El lugar de la convivencia debe ser en Bogotá D.C. En las 6 horas requeridas SE DEBEN REALIZAR DOS ACTIVIDADES; Cada actividad debe desarrollarse en dos ambientes: uno al aire libre y otro bajo techo. ✓ El lugar donde se realicen las convivencias debe contar con: Batería de baños hombre y mujer Auditorio para mínimo 200 personas con buena ventilación, debe contar con equipos audiovisuales mobiliario que facilite el trabajo en equipo: sillas, mesas, salida de emergencia con excelente señalización y medidas de seguridad Zona de juegos al aire libre (canchas múltiples, sala de TV) * ALIMENTACIÓN El proponente deberá ofrecer un refrigerio en la hora de la mañana de conformidad con el orden de la realización de la convivencia a cada uno de los aprendices. * REFRIGERIO. El proponente debe aportar 3 sugerencias para elección por parte del centro de formación. El refrigerio está destinado para 330 participantes - 120 primera convivencia - 210 segunda convivencia Debe contener: bebida fría o Caliente (Jugo de temporada, café, chocolate 12 onzas) Acompañamiento (sanduche (pan, lechuga, tomate, queso, jamón)145gr, pastel de pollo (Pastel en masa de hojaldre relleno de pollo) 120 gr, empanada (empanada elaborada en harina de trigo, rellena de carne o pollo) 130 gr, fruta en cosecha (Porción de fruta de temporada) *ALMUERZOS: El proponente debe aportar 3 sugerencias para elección por parte del centro de formación. El almuerzo está destinado para 330 participantes - 120 primera convivencia - 210 segunda convivencia Debe contener: Bebida (jugo de temporada) 10 onzas Entrada: Sopa 240 cc (Sopa de verduras con proteína) Plato fuerte: carbohidrato 80 gramos (Arroz, papa, plátano), proteína 120 gramos (carne de cerdo, carne de res, Pollo), verdura 100 gramos (Ensalada mix de lechugas, aguacate, maíz dulce, tomate, aderezo) y postre 30 - 40 gramos (torta de chocolate, tiramisú, milhoja, tres leches) Los alimentos deberán ser entregados en cajas con sus respectivas servilletas y/o tipo buffet con cubiertos desechables (que cumplan con las normas de elementos biodegradables). El proponente deberá cumplir con los principios higiénicos sanitarios para la producción de alimentos seguros (buenas prácticas de manufactura). Aplicando los estándares de calidad definidos en el decreto 3075 de 1 y las demás normas relacionadas. * TRANSPORTE Servicio de transporte ida y regreso, desde el Centro de Tecnologías de Construcción y la Madera Carrera 4 N° 53 – 54 al sitio ofertado por el proponente y regreso al Centro de Tecnologías de la Construcción y la Madera. El proponente deberá ofrecer buses con capacidad para 40 aprendices, el Bus deberán ser modelo 2018 full en adelante, full equipo y deberá contar con: ✓ Sillas confortables y Reclinables. ✓ Aire acondicionado ✓ Póliza de seguros de responsabilidad civil contractual y extracontractual ✓ Seguro a pasajeros ✓ Amplias bodegas ✓ SOAT ✓ Revisión tecnomecánica La cantidad de buses se distribuirá de la siguiente manera según la convivencia 4 buses (convivencia 1) 5 buses (convivencia 2) ✓ La empresa de trasporte deberá tener la LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO- INSTITUTO NACIONAL DE TRASPORTE MINISTERIO DE TRASPORTE Vigente (Anexar Licencia). ✓ La empresa de trasporte terrestre (oferentes) deberá garantizar la ejecución del contrato con vehículos propios o afiliados a la misma, por lo tanto, se debe adjuntar a su propuesta copia de la tarjeta de propiedad del vehículo ofrecido y contrato y/o convenio de afiliación y tarjeta de operación (Anexar soportes). ✓ Las empresas de trasporte terrestre (proponentes) deberán certificar la disponibilidad inmediata de los vehículos de acuerdo con el plan de eventos (ESTRUCTURA GENERAL DE LAS ACTIVIDADES) y desplazamientos requeridos por el SENA. ✓ En caso de avería del vehículo, este deberá ser remplazado en forma inmediata so pena de incumplimiento por parte del futuro contratista. (Anexar certificación). Los vehículos de trasporte terrestre deben tener vigentes las pólizas de los seguros de responsabilidad civil ante terceros, seguros de pasajeros y demás. (Anexar copia de la póliza del vehículo). La empresa de trasporte deberá estar debidamente vigilada por la superintendencia de puertos y trasporte. (Anexar Certificación). El proponente deberá anexar a su oferta por cada bus: ✓ Seguro obligatorio SOAT (VIGENTE) ✓ Permisos de trasporte al día. (Anexar copia del vehículo que así lo acredite) ✓ Tarjeta de propiedad ✓ Revisión técnico mecánica vigente al momento de contratar el servicio y deberá permanecer vigente durante el tiempo que dure el evento para el cual está programado. (Anexar copia del documento). El proponente deberá anexar a su oferta técnica tres (3) conductores de los cuales debe adjuntar: ✓ Hoja de vida actualizada ✓ Experiencia mínima de dos (02) años la cual se deben presentar certificaciones ✓ Documento que acrediten la idoneidad y capacidad del CONDUCTOR para la prestación del servicio, Licencia De Conducción Para Vehículo Publico Vigente. (Anexar copia del documento). ✓ Certificación de capacitación en Seguridad Vial (manejo defensivo). ✓ Certificado médico actualizado (con vigencia no superior a un año). ✓ El conductor debe estar a paz y salvo por todo concepto sobre multas y sanciones por infracciones de tránsito, la administración verificara en la página web https://consulta.simit.org.co/Simit/verificar/contenido_verificar_pago_linea.jsp	330	$ 193.403	19%	$ 36.747	$ 230.150	$ 75.949.500

			Previo a la salida, la empresa trasportadora entregará la documentación solicitada al coordinador del proyecto y al supervisor del contrato quienes verificaran el cumplimiento de lo solicitado en este estudio previo. Cuando por alguna razón se necesite del reemplazo del vehículo que se encuentre en carretera, su bus de relevo deberá llegar en un tiempo igual o inferior a una (1) hora.								

2	UNA FERIA DE PUEBLO	FERIA DE PUEBLO Apoyo Logístico para la REALIZACIÓN DE UNA FERIA DE PUEBLO con temática a elección por parte del centro de formación, DIRIGIDA A 800 APRENDICES del Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera, la feria debe incluir diferentes estaciones de juego que promueva la participación de los aprendices. ✓ Esta Feria debe desarrollarse en las instalaciones del Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera. ✓ La feria debe contar con un MÍNIMO DE 30 (TREINTA) ACTIVIDADES LÚDICAS que se puedan distribuir en el espacio correspondiente a la sede del Centro de Formación. ✓ El oferente debe presentar ficha técnica de las 30 treinta actividades que cómo mínimo se van a instalar. La ficha técnica debe incluir el espacio físico que mide cada actividad, y que se deberá tener en cuenta en la distribución del espacio. ✓ El oferente debe presentar propuesta de la metodología que se implementará para la participación de los aprendices en cada juego, que permita al finalizar cada jornada elegir ganadores, determinados por puntajes asignados a cada actividad. ✓ El oferente debe entregar una propuesta de cronograma del desarrollo de la feria de pueblo que incluya como mínimo: Registro de asistencia, momento de bienvenida, explicación de la metodología de participación, uso de juegos y actividades y cierre. ✓ Para la instalación de la feria el proponente debe disponer del mobiliario necesario para cada una de las estaciones (mesas, sillas, carpas, decoración, juegos, material didáctico. etc.) ✓ En el desarrollo de la feria debe contarse con un animador que convoque a los participantes, anime en la participación de cada actividad y juego, además de disponer de música que ambiente la feria. ✓ El proponente debe disponer de un sonido (micrófono, cabina de sonido). El sonido debe tener la capacidad de cubrir la necesidad del espacio donde se desarrolle la actividad. El proponente debe disponer de una tarima para la instalación en el centro de formación donde se pueda ubicar el animador y el sonido. ✓ Debe realizar la instalación de los elementos de la feria con anticipación suficiente (por lo menos de un día antes previo a la ejecución del evento) para la prestación del servicio. ✓ El evento debe cubrir las jornadas de formación con una duración de 8 horas iniciando sobre las 12 m y finalizando sobre las 8:00 p.m. ✓ Treinta (30) personas con experiencia mínima de 2 años en eventos culturales y recreativos para cada una de las treinta (30) actividades lúdicas. ✓ Personal logístico: dos (2) personas para la estación de alimentos con experiencia mínima de 2 años en eventos culturales y recreativos + curso de manipulación de alimentos. ✓ Un (1) maestro de ceremonia bachiller, técnico o tecnólogo con mínimo dos años de experiencia en eventos corporativos. (Experiencia certificada). ✓ Tres (3) recreacionistas con experiencia mínima de 2 años en eventos culturales y recreativos para cada jornada de la feria. ✓ 3 personas con manipulación de alimentos con experiencia 2 años en operación de evento quienes estarán a cargo de la entrega y manipulación de los refrigerios para la actividad. ✓ Dos (02) auxiliares de enfermería con su equipo de primeros auxilios, por cada jornada, con hoja de vida actualizada y certificación de la secretaria de salud donde se evidencie que cuenta con el registro para prestar el servicio de salud. El proponente deberá presentar del apoyo en salud certificación actualizada de curso de primeros auxilios. ✓ El proponente deberá adjuntar a su oferta técnica hoja de vida actualizada y certificaciones de experiencia y estudio que demuestren lo solicitado en el presente documento. ✓ El proponente deberá adjuntar la relación y soportes de todo el personal que atenderá el evento donde se especifique nombres completos, cedula de ciudadanía y el rol que desempeñará dentro del evento. ✓ El proponente deberá junto a su oferta presentar certificación mediante documentó firmado por el Representante Legal donde se acredite que el evento contara con todo el personal solicitado. ✓ Todo el personal que acompañe los Grupos deberá estar debidamente uniformados, carnetizados y equipados con los elementos necesarios de comunicación y respuesta de emergencias. ✓ El proponente deberá presentar de cada una de las personas solicitadas hoja de vida actualizada y estudios que certifiquen lo solicitado. conformado el equipo de primeros auxilios. NOTA: El personal destinado al desarrollo de las actividades de apoyo logístico planteado debe ser especializado, contará con la experiencia y experticia necesaria para realizar el servicio objeto del contrato bajo condiciones de calidad exigidas en el mismo, que respondan con los estándares del sector; y deberá estar dotado de los elementos que les permita efectuar las labores en forma eficiente y con la observancia de las normas de seguridad. * ALIMENTACIÓN ALMUERZOS El proponente debe aportar 3 sugerencias para elección por parte del centro de formación. El almuerzo está destinado para 800 participantes que contenga: Bebida (jugo de temporada) 10 onzas Acompañamiento (sanduche de pollo (Sándwich de pollo y vegetales en salsa sourcream con queso), hamburguesa (165 gr de carne de res a la parrilla, queso, tomate, lechuga, cebolla, y salsas en pan), Perro caliente (con salchicha de 115 gramos a la parrilla, papa fosforito, cebolla, queso, en pan perro, acompañado de salsas (piña, mostaza, tomate, mayonesa) Y acompañamiento (papas, plátanos, chips de Yuca) 100 gr. ✓ Los alimentos deberán ser entregados en cajas con sus respectivas servilletas y/o tipo buffet con cubiertos desechables (que cumplan con las normas de elementos biodegradables). ✓ El proponente deberá cumplir con los principios higiénicos sanitarios para la producción de alimentos seguros (buenas prácticas de manufactura). Aplicando los estándares de calidad definidos en el decreto 3075 de 1997 y las demás normas relacionadas.	800	$ 31.513	19%	$ 5.987	$ 37.500	$ 30.000.000

3	DOS ENCUENTROS DE LIDERAZGO PARA 120 APRENDICES	ENCUENTROS DE LIDERAZGO Apoyo logístico para EL DESARROLLO DE DOS ENCUENTROS de liderazgo para 120 personas. - Primer encuentros de 80 aprendices - Segundo encuentro de 40 aprendices). ✓ La actividad por ejecutarse debe enfocarse en el desarrollo de liderazgo de los participantes, a través de actividades que promuevan el perfeccionamiento de las habilidades y la puesta en práctica mediante actividades lúdicas y que permitan la interacción con sus compañeros. Además de permear lo aprendido a los grupos de los que hacen parte en su centro de formación. ✓ Lugar campestre aledaño a Bogotá con infraestructura y logística para atender eventos corporativos, empresariales y recreativos, con las siguientes especificaciones: * INFRAESTRUCTURA ✓ Auditorio con capacidad para mínimo ochenta (80) personas durante la totalidad del tiempo del desarrollo del Encuentro. ✓ Sonido, con micrófono inalámbrico y batería de cambio durante la totalidad del tiempo del desarrollo del Encuentro. ✓ Espacios abiertos-Amplias zonas verdes ✓ Espacios deportivos: canchas para futbol, baloncesto, salón de juegos. ✓ Computador ✓ Video beam ✓ Zona Wifi ✓ Puesto de primeros auxilios. * PERSONAL SOLICITADO ✓ Un (01) Tecnólogo de educación recreativa y diplomado en coaching para liderazgo avalado por la CIC como máster speaker, capacitación en gestión de equipos con participación como ponente / expositor a nivel internacional. (con la oferta se debe presentar hoja de vida, soportes académicos y de experiencia mínima de 2 años en las actividades relacionada). ✓ Uno (01) auxiliar de enfermería con su equipo de primeros auxilios, por cada encuentro, con hoja de vida actualizada y certificación de la secretaria de salud donde se evidencie que cuenta con el registro para prestar el servicio de salud. El proponente deberá presentar del apoyo médico certificación actualizada de curso de primeros auxilios. ✓ Dos (02) Logísticos bachilleres, quienes acompañarán los dos encuentros de liderazgo, garantizando el buen desempeño de los aprendices durante las actividades diseñadas para los encuentros de liderazgo, evento. ✓ Los logísticos deben presentar curso respondiente con mínimo tres (2) años de experiencia certificada. ✓ El proponente deberá adjuntar la relación y soportes de todo el personal que atenderá el evento donde se especifique nombres completos, cedula de ciudadanía y el rol que desempeñará dentro del evento. ✓ El proponente deberá junto a su oferta presentar certificación mediante documentó firmado por el Representante Legal donde se acredite que el evento contara con todo el personal solicitado. ✓ Todo el personal que acompañe los Grupos deberá estar debidamente uniformados, carnetizados y equipados con los elementos necesarios de comunicación y respuesta de emergencias. ✓ El proponente deberá presentar de cada una de las personas solicitadas hoja de vida actualizada y estudios que certifiquen lo solicitado. El proponente deberá especificar en su oferta técnica de que está conformado el equipo de primeros auxilios. ✓ Seguro de accidentes ó área protegida del lugar NOTA: El personal destinado al desarrollo de las actividades de apoyo logístico planteado debe ser especializado, contará con la experiencia y experticia necesaria para realizar el servicio objeto del contrato bajo condiciones de calidad exigidas en el mismo, que respondan con los estándares del sector; y deberá estar dotado de los elementos que les permita efectuar las labores en forma eficiente y con la observancia de las normas de seguridad. TRANSPORTE Servicio de transporte ida y regreso, desde el Centro de Tecnologías de Construcción y la Madera Carrera 4 N° 53 – 54 al sitio ofertado por el proponente y regreso al Centro de Tecnologías de la Construcción y la Madera. El proponente deberá ofrecer buses con capacidad para 40 aprendices, el Bus deberán ser modelo 2018 full en adelante, full equipo y deberá contar con: ✓ Sillas confortables y Reclinables. ✓ Aire acondicionado ✓ Póliza de seguros de responsabilidad civil contractual y extracontractual ✓ Seguro a pasajeros ✓ Amplias bodegas ✓ SOAT ✓ Revisión tecnomecánica La cantidad de buses se distribuirá de la siguiente manera según la convivencia 4 buses (convivencia 1) 5 buses (convivencia 2) FUNCIONAMIENTO- INSTITUTO NACIONAL DE TRASPORTE MINISTERIO DE TRASPORTE Vigente (Anexar Licencia). ✓ La empresa de trasporte terrestre (oferentes) deberá garantizar la ejecución del contrato con vehículos propios o afiliados a la misma, por lo tanto, se debe adjuntar a su propuesta copia de la tarjeta de propiedad del vehículo ofrecido y contrato y/o convenio de afiliación y tarjeta de operación (Anexar soportes). ✓ Las empresas de trasporte terrestre (proponentes) deberán certificar la disponibilidad inmediata de los vehículos de acuerdo con el plan de eventos (ESTRUCTURA GENERAL DE LAS ACTIVIDADES) y desplazamientos requeridos por el SENA.	120	$ 212.395	19%	$ 40.355	$ 252.750	$ 30.330.000

		✓ En caso de avería del vehículo, este deberá ser remplazado en forma inmediata so pena de incumplimiento por parte del futuro contratista. (Anexar certificación). Los vehículos de trasporte terrestre deben tener vigentes las pólizas de los seguros de responsabilidad civil ante terceros, seguros de pasajeros y demás. (Anexar copia de la póliza del vehículo). La empresa de trasporte deberá estar debidamente vigilada por la superintendencia de puertos y trasporte. (Anexar Certificación). El proponente deberá anexar a su oferta por cada bus: ✓ Seguro obligatorio SOAT (VIGENTE) ✓ Permisos de trasporte al día. (Anexar copia del vehículo que así lo acredite) ✓ Tarjeta de propiedad ✓ Revisión técnico mecánica vigente al momento de contratar el servicio y deberá permanecer vigente durante el tiempo que dure el evento para el cual está programado. (Anexar copia del documento). El proponente deberá anexar a su oferta técnica tres (3) conductores de los cuales debe adjuntar: ✓ Hoja de vida actualizada ✓ Experiencia mínima de dos (02) años la cual se deben presentar certificaciones ✓ Documento que acrediten la idoneidad y capacidad del CONDUCTOR para la prestación del servicio, Licencia De Conducción Para Vehículo Publico Vigente. (Anexar copia del documento). ✓ Certificación de capacitación en Seguridad Vial (manejo defensivo). ✓ Certificado médico actualizado (con vigencia no superior a un año). ✓ El conductor debe estar a paz y salvo por todo concepto sobre multas y sanciones por infracciones de tránsito, la administración verificara en la página web https://consulta.simit.org.co/Simit/verificar/contenido_verificar_pago_linea.jsp Previo a la salida, la empresa trasportadora entregará la documentación solicitada al coordinador del proyecto y al supervisor del contrato quienes verificaran el cumplimiento de lo solicitado en este estudio previo. Cuando por alguna razón se necesite del reemplazo del vehículo que se encuentre en carretera, su bus de relevo deberá llegar en un tiempo igual o inferior a una (1) hora. * ALIMENTACIÓN El proponente deberá ofrecer un refrigerio (120 por la cantidad de aprendices a los que se dirige los encuentros) en la hora de la mañana de conformidad con el orden de la realización de la convivencia a cada uno de los aprendices. * REFRIGERIO. El proponente debe aportar 3 sugerencias para elección por parte del centro de formación El refrigerio está destinado para 120 participantes: - 80 refrigerios en la primera convivencia - 40 refrigerios en la segunda Que contenga: Bebida fría o Caliente (Jugo de temporada, cafe, chocolate 12 onzas) Acompañamiento (sanduche (pan, lechuga, tomate, queso, jamón)145gr, pastel de pollo (Pastel en masa de hojaldre relleno de pollo) 120 gr, empanada (empanada elaborada en harina de trigo, rellena de carne o pollo) 130 gr. Fruta en cosecha (Porción de fruta de temporada) * ALMUERZOS: El proponente debe aportar 3 sugerencias para elección por parte del centro de formación. El almuerzo está destinado para 120 participantes - 80 almuerzos en el primer encuentro - 40 almuerzos en el segundo encuentro Que contenga: Bebida (jugo de temporada) 10 onzas Entrada:Sopa 240 cc (Sopa de verduras con proteina) Fuerte: carbohidrato 80 gramos (Arroz, papa, platano), proteina 120 gramos (carne de cerdo, carne de res, Pollo), verdura 100 gramos (Ensalada mix de lechugas, aguacate,maiz dulce,tomate, aderezo) y postre 30 - 40 gramos (torta de chocolate, tiramusu, milhoja, tres leches) servilletas y/o tipo buffet con cubiertos desechables (que cumplan con las normas de elementos biodegradables). ✓ El proponente deberá cumplir con los principios higiénicos sanitarios para la producción de alimentos seguros (buenas prácticas de manufactura). Aplicando los estándares de calidad definidos en el decreto 3075 de 1997 y las demás normas relacionadas.						

4	DOS EVENTOS DE RECONOCIMIENTOS DE APRENDICES PARA 160 APRENDICES	* RECONOCIMIENTO DE APRENDICES - FIC Apoyo Logístico para la realización de 2 ACTIVIDADES de carácter cultural (obra de teatro), DIRIGIDAS A 160 APRENDICES, 80 por cada actividad y en diferente fecha, que permita el reconocimiento de los aprendices destacados por el compromiso con la entidad, el buen desempeño académico y su participación en la construcción de estrategias que contribuyan al mejoramiento de los procesos formativos. Esta actividad debe desarrollarse en un tema específico a elección del Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera y ejecutarse en el centro de formación. *ACTIVIDAD ✓ El grupo de teatro debe estar conformado por un número de persona no menor a 10. ✓ El proponente debe contar con el montaje de la obra de teatro (vestuario, maquillaje, escenografía, sonido, luces, material gráfico y todo lo que se requiera para que garantice la ejecución de la obra) El montaje de la obra debe realizarse con anticipación, a fin de garantizar la adecuada ejecución en los tiempos pactados con el centro de formación. ✓ La obra por desarrollar con los aprendices debe tener un contenido relacionado con la identidad y la pertenencia, dentro de la diversidad y lo diferencial y multiculturalidad que tenemos en Colombia. En el contenido de la obra se debe desarrollar el reconocimiento de los aprendices por su compromiso con la entidad y otorgar una mención especial a cada aprendiz. ✓ El evento debe contar con una duración de 4 horas iniciando desde las 9:00 am. hasta las 01:00 p. m * PERSONAL SOLICITADO ✓ Un (01) profesional en artes escénicas, deberá adjuntar a su oferta técnica hoja de vida actualizada y certificaciones de experiencia y estudio que demuestren lo solicitado en el presente documento, una experiencia de (5) años que contemple que haya ejercido como director general en teatro y experiencia laboral como jurado artístico. ✓ El proponente deberá adjuntar la relación y soportes de todo el personal que atenderá el evento donde se especifique nombres completos, cedula de ciudadanía y el rol que desempeñará dentro del evento. ✓ El proponente deberá junto a su oferta presentar certificación mediante documentó firmado por el Representante Legal donde se acredite que el evento contará con todo el personal solicitado. Todo el personal que acompañe los Grupos deberá estar debidamente uniformados, carnetizados y equipados con los elementos necesarios de comunicación y respuesta de emergencias. solicitadas hoja de vida actualizada y estudios que certifiquen lo solicitado. ✓ El proponente deberá especificar en su oferta técnica de que está conformado el equipo de primeros auxilios. NOTA: El personal destinado al desarrollo de las actividades de apoyo logístico planteado debe ser especializado, contará con la experiencia y experticia necesaria para realizar el servicio objeto del contrato bajo condiciones de calidad exigidas en el mismo, que respondan con los estándares del sector; y deberá estar dotado de los elementos que les permita efectuar las labores en forma eficiente y con la observancia de las normas de seguridad. * ALIMENTACIÓN * REFRIGERIO: El proponente debe aportar 3 sugerencias para elección por parte del centro de formación. El refrigerio está destinado para 160 aprendices, 80 por cada actividad que contenga: Bebida (jugo de temporada) 10 onzas Acompañamiento (sanduche de pollo (Sandwich de pollo y vegetales en salsa sourcream con queso), hamburguesa (165 gr de carne de res a la parrilla,queso,tomate, lechuga, cebolla, y salsas en pan), Perro caliente(con salchicha de 115 gramos a la parrilla, papa fosforito, cebolla, queso, en pan perro, acompañado de salsas (piña, mostaza, tomate, mayonesa) Acompañamiento (papas, plátanos, chips de Yuca) 100 gr. Los alimentos deberán ser entregados en cajas con sus respectivas servilletas y/o tipo buffet con cubiertos desechables (que cumplan con las normas de elementos biodegradables). ✓ El proponente deberá cumplir con los principios higiénicos sanitarios para la producción de alimentos seguros (buenas prácticas de manufactura). Aplicando los estándares de calidad definidos en el decreto 3075 de 1997 y las demás normas relacionadas	160	$ 87.710	19%	$ 16.665	$ 104.375	$ 16.700.000

5	DOS EVENTOS DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN PARA 160 APRENDICES	PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN Apoyo Logístico para la realización de DOS ACTIVIDADES enfocadas en alimentación saludable con los alimentos de la canasta familiar. En esta actividad participan 160 aprendices (80 por cada una) ✓ El proponente debe aportar un experto en nutrición, que no solo hable de los buenos hábitos alimenticios, sino que en el taller enseñe la adecuada preparación de los alimentos. ✓ El profesional debe tener los certificados de manipulación de alimentos actualizados al momento de dar el taller, además de aportar su hoja de vida con sus certificados, correspondientes. ✓ El profesional debe tener experiencia mínima de 3 años en la ejecución de capacitaciones con el tema en relación del objeto de esta actividad. ✓ El proponente debe aportar los materiales a emplear durante la ejecución del taller (alimentos que se preparan durante el taller). ✓ El proponente debe aportar una propuesta de los alimentos a preparar durante el taller, de tal manera que se pueda garantizar que se tienen en cuenta alimentos de la canasta familiar donde se pueda destacar la adecuada preparación de desayuno, almuerzo, cena. * REFRIGERIOS El proponente debe aportar 3 sugerencias para elección por parte del centro de formación. El refrigerio está destinado para 160 aprendices (80 por actividad) Debera contener: Bebida fría o Caliente (Jugo de temporada, café, chocolate 12 onzas) Acompañamiento (sanduche(pan, lechuga, tomate, queso, jamón)145gr, pastel de pollo (Pastel en masa de hojaldre relleno de pollo) 120 gr, empanada (empanada elaborada en harina de trigo, rellena de carne o pollo) 130 gr. *Fruta en cosecha (Porción de fruta de temporada) ✓ Los alimentos deberán ser entregados en cajas con sus respectivas servilletas y/o tipo buffet con cubiertos desechables (que cumplan con las normas de elementos biodegradables). El proponente deberá cumplir con los principios higiénicos sanitarios para la producción de alimentos seguros (buenas prácticas de manufactura).	160	$ 48.004	19%	$ 9.121	$ 57.125	$ 9.140.000
6	UN ENCUENTRO DEPORTIVO PARA 80 APRENDICES	ENCUENTROS DEPORTIVOS Apoyo logístico para el DESARROLLO DE UN ENCUENTRO deportivo, para 80 participantes. * INFRAESTRUCTURA ✓ La actividad debe desarrollarse en un complejo deportivo que permita la interacción con varias disciplinas donde se incluyan juegos autoctonos (tejo, bolirana, pinpon, voleybol, futbol sala) de tal manera que los participantes puedan participar de un circuito de actividades deportivas, donde todos participen en todas las actividades. ✓ El proponente debe aportar un espacio con la infraestructura necesaria para el desarrollo de estas actividades deportivas, donde disponga de los materiales deportivos a emplear para la ejecución del circuito (tejos, canchas de tejo,boliranas,balones, raquetas, pimpones) además de tener el material necesario para la señalización, decoración, sonido (cabina de sonido, micrófono). * PERSONAL SOLICITADO ✓ Un (01) profesional de administradora deportiva con especialización en pedagogía y docencia universitaria con experiencia de 3 años en planeación y ejecución de en eventos con énfasis de proyectos de bienestar (junto a la oferta debe presentar los soportes. Título de bachiller, diplomas de pregrado y posgrado). * REFRIGERIOS El proponente debe aportar 3 sugerencias para elección por parte del Centro de Formación El refrigerio está destinado para 80 aprendices que contenga Bebida fría o Caliente (Jugo de temporada, café, chocolate 12 onzas) Acompañamiento (sanduche(pan, lechuga, tomate, queso, jamón)145gr, pastel de pollo (Pastel en masa de hojaldre relleno de pollo) 120 gr, empanada (empanada elaborada en harina de trigo, rellena de carne o pollo) 130 gr. *Fruta en cosecha (Porción de fruta de temporada)	80	$ 75.057	19%	$ 14.261	$ 89.318	$ 7.145.426

Indicaciones de diligenciamiento Formato oferta económica			**BASE IVA 19%**	$ 142.239.434
Verifique la cantidad de ITEMS de la propuesta a presentar o agregue o elimine las filas que sean necesarias, verifique la numeración de los ITEMS.			**BASE IVA 8%**	$ -
Diligencie el nombre del elemento o servicio, la descripción del bien o servicio a ofrecer, la marca y/o fabricante de acuerdo con lo solicitado por la entidad. Ver invitación pública.			**BASE IVA 5%**	$ -
Diligencie la unidad de medida del bien o servicio a ofrecer, como se enuncia en la invitación pública de contratación, de acuerdo con lo solicitado por la entidad.			**EXENTO**	$ -
Ingrese las cantidades de los bienes o servicios a ofrecer, como se enuncia en la invitación pública de contratación, de acuerdo con lo solicitado por la entidad.			**SUBTOTAL**	**$ 142.239.434**
Ingrese el valor unitario antes de IVA de los items a ofrecer, se permiten hasta 2 decimales.	Tarifas de IVA	19%	**IVA 19%**	**$ 27.025.492**
Seleccione la tarifa de IVA que se aplica a cada uno de los items. El formato tiene lista desplegable de tarifas de IVA.		8%	**IVA 8%**	**$ -**
El formato calculará con base en las cantidades, valores sin IVA y tarifa de IVA seleccionado y se autocompletará. Máx. 2 decimales.		5%	**IVA 5%**	**$ -**
Verifique que la información esté completa y guarde el documento en formato PDF para presentación de la oferta.		0%	**VALOR TOTAL DE LA OFERTA**	**$ 169.264.926**

Declaración sobre la información registrada en el formato.

La información registrada en el presente formato coincide con el valor de la oferta presentada en SECOP II de acuerdo con lo solicitado por la entidad.

Las cantidades de elementos y/o servicios ofrecidos, asi como los valores indicados en el formato se verificaron para evitar rechazos por correcciones aritmeticas que realice la entidad en la evaluación económica de esta oferta.

Las tarifas de IVA aplicadas a cada elemento ofertado se verificaron y corresponden con la clasificación tributaria vigente a la fecha de presentación de la presente oferta economica.

Nota: la descripción del bien y/o servicio es coherente con las especificaciones establecidas en los Estudio Previo

Los valores de la oferta económica permanecerán constantes durante el plazo de ejecución del contrato. Se entenderán incluidos todos y cada uno de los impuestos a que haya lugar con ocasión de la ejecución del contrato.

Teniendo en cuenta que este punto es la esencia de la oferta, no podrá estar condicionado, ni ser adicionado, modificado o completado después de presentada la oferta. El SENA podrá efectuar las correcciones aritmeticas a que haya lugar.

Leidy C. López A.
Onnix Producciones
Audio Logistica BTL
NIT 901071739-6

Firma: _____

Nombre y razón social del proponente: ONNIX PRODUCCIONES SAS

Nit: 901071739-6

Nombre del representante legal: LEIDY CATHERINE LOPEZ AVILA

C.C. N°. 1018488439

Dirección y telefóno: CARRERA 59 NO 160 36

Ciudad: BOGOTA

Este formato deberá entregarse firmado por el proponente persona natural, por el representante legal de la persona júridica y en el caso de consorcios o uniones temporales, deberá ser firmado por cada uno de sus integrantes