ANÁLISIS Y ESTUDIO DEL SECTOR

1. INTRODUCCION

En cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, el cual establece el deber de análisis por parte de las Entidades Estatales, según el cual estas deben realizar, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde las perspectivas legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgos, dejando constancia de dicho análisis en los Documentos del Proceso, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA elabora el presente estudio, con el fin de evidenciar el análisis de mercado correspondiente.

El SENA es una entidad pública del orden nacional, adscrita al Ministerio del Trabajo, cuya misión, conforme a lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, mediante la oferta de formación profesional integral que permita la incorporación, permanencia y desarrollo de las personas en actividades productivas, contribuyendo así al desarrollo social, económico y tecnológico del país, en concordancia con los lineamientos y objetivos definidos por el Gobierno Nacional.

Para el cumplimiento de su misión institucional, el SENA desarrolla programas y proyectos a nivel nacional, los cuales se ejecutan a través de las regionales y centros de formación, mediante procesos de planeación, formulación y ejecución de políticas institucionales, garantizando la articulación estratégica y la coherencia en la gestión administrativa y misional. Esta estructura organizacional permite asegurar una prestación eficiente, oportuna y de calidad de los servicios dirigidos a la comunidad educativa, funcionarios y demás grupos de interés.

En este marco, y considerando la importancia del bienestar integral de los funcionarios como un factor determinante para el fortalecimiento del clima organizacional, la productividad y el desempeño institucional, se hace necesario realizar un análisis exhaustivo del sector de los servicios logísticos y de bienestar social. Dicho análisis permite identificar las condiciones del mercado, las mejores prácticas, la oferta existente, la capacidad técnica y operativa de los potenciales proveedores, así como los riesgos asociados a la contratación de este tipo de servicios.

Adicionalmente, este estudio busca evaluar la viabilidad del proceso de contratación desde los aspectos económicos, técnicos, financieros y operativos, con el fin de garantizar la selección de un proveedor idóneo que cumpla con los estándares de calidad exigidos por la Entidad y que contribuya de manera efectiva al logro de los objetivos institucionales. Todo lo anterior, enfocado en generar un impacto positivo en los funcionarios del Centro Pecuario y Agroempresarial, fortaleciendo su bienestar y, en consecuencia, el cumplimiento de la misión del SENA.

2. OBJETIVO DEL ESTUDIO

El objetivo del presente estudio es realizar un análisis integral del sector terciario de la economía en el cual se enmarca la prestación de servicios de operador logístico, considerando su contexto actual, las tendencias del mercado, la oferta disponible y el comportamiento de la demanda. A través de este análisis, se busca identificar las oportunidades y los desafíos existentes en el sector, comprender las dinámicas del mercado y evaluar el nivel de competencia, así como las necesidades y expectativas de los usuarios del servicio.

Adicionalmente, el estudio tiene como finalidad analizar los factores económicos, técnicos y regulatorios que inciden en el desarrollo de esta actividad, con el propósito de contar con información suficiente que permita sustentar la toma de decisiones en el proceso de contratación, formular recomendaciones orientadas a mejorar la eficiencia y transparencia del proceso contractual y optimizar la calidad y oportunidad de los servicios a contratar.

3. ANÁLISIS SECTORIAL

La clasificación de los sectores económicos es una herramienta clave para comprender la relación entre las distintas áreas de producción y comercio, así como para analizar el impacto que las políticas económicas de un Estado tienen sobre sectores específicos de la economía.



El servicio de operador logístico se enmarca en el sector terciario de la economía, el cual comprende las actividades relacionadas con la prestación de servicios orientados a satisfacer necesidades de carácter operativo, administrativo y funcional de las entidades públicas y privadas. En este sector, los operadores logísticos desempeñan un papel fundamental al encargarse de la planeación, coordinación, ejecución y control de actividades relacionadas con la logística de bienes y servicios, tales como transporte, almacenamiento, distribución, organización de eventos, suministro de insumos y apoyo operativo.

En el ámbito institucional, este tipo de servicios resulta estratégico para garantizar el desarrollo adecuado de las actividades misionales y administrativas. Permite que la Entidad se enfoque en el cumplimiento de sus funciones principales, asegurando al mismo tiempo una ejecución eficiente y oportuna de los procesos logísticos requeridos.

En este contexto, el operador logístico debe ser capaz de gestionar de manera integral varios aspectos clave, entre los que se destacan:

Transporte de bienes y personas: Garantizar la distribución eficiente de recursos, incluyendo materiales didácticos, alimentos, y la movilización del personal.

Gestión de la cadena de suministro: Asegurar que los productos y servicios lleguen a los destinos correspondientes, manteniendo altos estándares de calidad y cumpliendo con las normativas vigentes.

Almacenamiento y distribución: Administrar el almacenamiento y la distribución de materiales, equipos y alimentos, tanto hacia los centros de formación como directamente a los funcionarios.

Optimización de tiempos y recursos: Proponer soluciones logísticas que reduzcan costos y tiempos de entrega, asegurando eficiencia en cada etapa del proceso.

Producto Interno Bruto (PIB) nacional trimestral

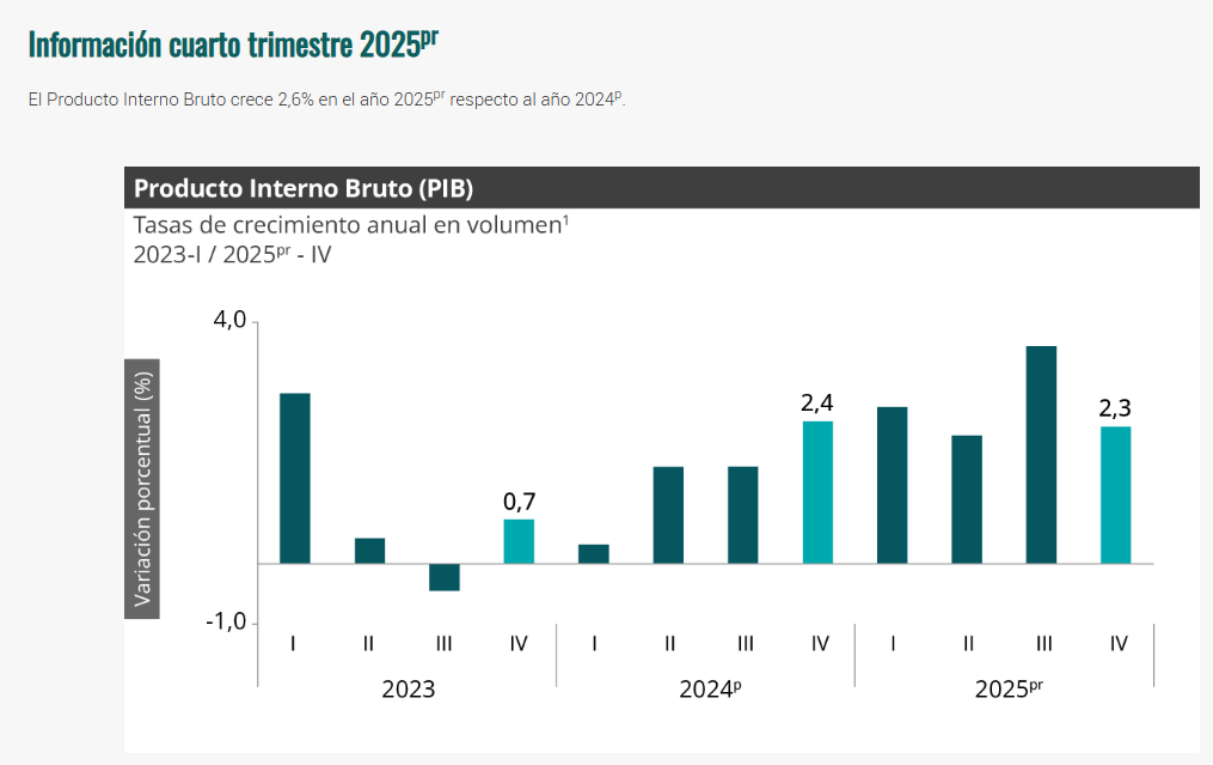
Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son: Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 8,0% (contribuye 1,3 puntos porcentuales a la variación anual). Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 5,6% (contribuye 1,2 puntos porcentuales a la variación anual).

Industrias manufactureras crece 4,1% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual). En lo corrido del año 2025pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 2,8%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 5,1% (contribuye 1,0 puntos porcentuales a la variación anual). Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,4% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual). Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 4,1% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

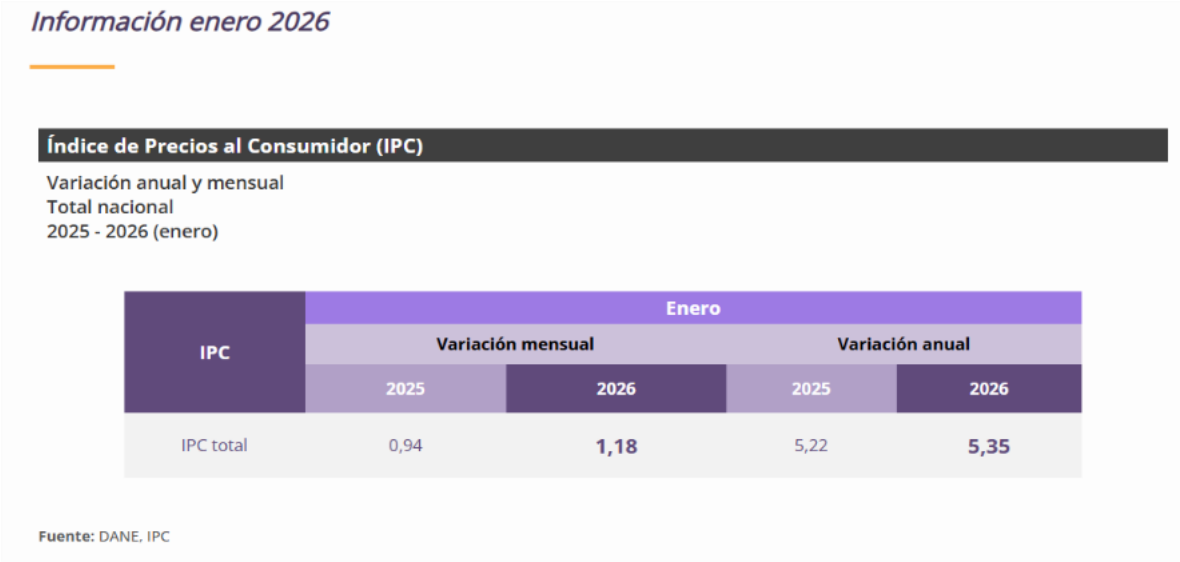
Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 1,2%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas: Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,4%. Actividades financieras y de seguros crece 2,3%. Industrias manufactureras crece 1,5%.

Producto Interno Bruto (PIB) nacional trimestral



Índice de Precios al consumidor (IPC)

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (Dane) reportó que en enero de 2026 la variación mensual del Índice de Precios al Consumidor (IPC) fue 1,18% y la anual 5,35%.



Información enero 2026

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación anual y mensual
Total nacional
2025 - 2026 (enero)

IPC	Enero			
	Variación mensual		Variación anual	
	2025	2026	2025	2026
IPC total	0,94	**1,18**	5,22	**5,35**

Fuente: DANE, IPC

Fuente: Dane

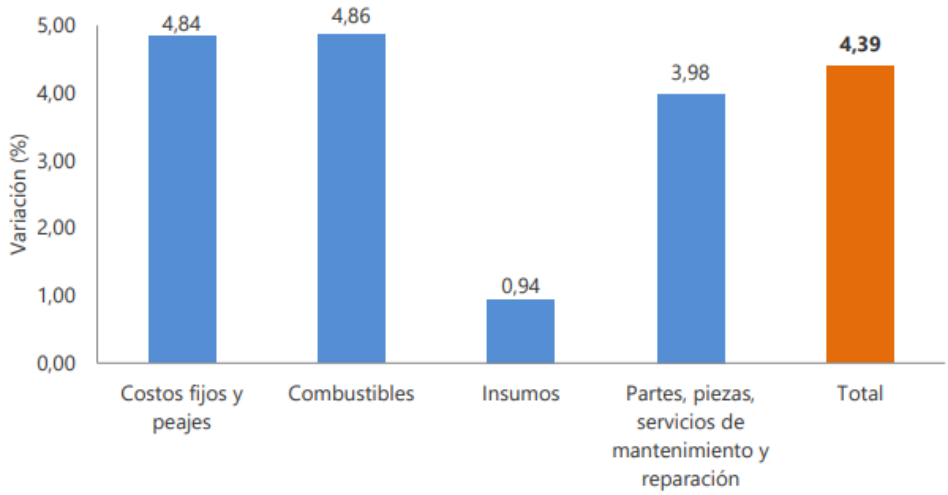
El comportamiento mensual del IPC total en enero de 2026 (1,18%) se explicó principalmente por la variación mensual de las divisiones Restaurantes y hoteles y Alimentos y bebidas no alcohólicas.

Las mayores variaciones se presentaron en las divisiones Restaurantes y hoteles (2,94%) y Transporte (2,14%).

Índice de Costos del Transporte de Carga (ICTC)

En diciembre de 2025, el ICTC presentó una variación anual de 4,39% en comparación con diciembre 2024. Los grupos Combustibles (4,86%) y Costos fijos y peajes (4,84%) presentaron variación por encima del promedio nacional. Por otra parte, los grupos, Partes, piezas, servicios de mantenimiento y reparación (3,98%) e Insumos (0,94%) presentaron variación por debajo del promedio nacional

Gráfico 1. Variación anual del ICTC, según grupos de costos
Total nacional
Diciembre 2025



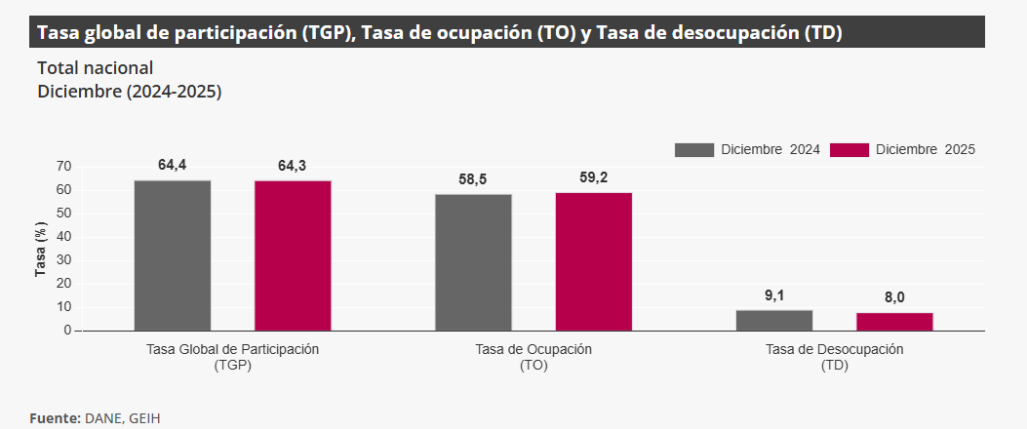
Fuente: DANE, ICTC.

Empleo en el Sector Logístico

Para el mes de diciembre de 2025, la tasa de desocupación del total nacional fue 8,0%, lo que representó una disminución de 1,1 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2024 (9,1%). La tasa global de participación se ubicó en 64,3% y la tasa de ocupación en 59,2%, mientras que en diciembre de 2024 estas tasas fueron 64,4% y 58,5%, respectivamente.

En diciembre de 2025, la tasa de desocupación en el total de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 7,8%, mientras que en el mismo mes de 2024 fue 9,0%. La tasa global de participación se ubicó en 66,7%, en tanto que en diciembre de 2024 fue 66,0%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 61,5%, lo que representó un aumento de 1,5 puntos porcentuales respecto al mismo mes del año anterior (60,1%).

El sector logístico en Colombia para 2026 se consolida como uno de los motores de empleo más estables, impulsado por el auge del e-commerce, la digitalización y proyectos de infraestructura clave.



Tendencias del Sector

En 2026, el sector logístico en Colombia está experimentando varias tendencias clave que están moldeando su evolución:

Logística 4.0: La implementación de IA para optimizar rutas y el uso de torres de control logístico en tiempo real son requisitos crecientes para los nuevos empleos.

Infraestructura: El inicio de estudios para corredores férreos estratégicos en enero de 2026 generará nuevas vacantes en consultoría y logística de grandes proyectos.

Sostenibilidad: Se buscan perfiles capaces de gestionar la "logística inversa" (devoluciones) y reducir la huella de carbono en la última milla.

Las tendencias del sector logístico en Colombia durante 2026 muestran un camino claro: invertir en tecnología, sostenibilidad y eficiencia operativa es esencial para mantenerse competitivo en un mercado en constante transformación.

4. ESTUDIO DE LA OFERTA

La mayoría de las empresas que ofrecen servicios de operación logística en el mercado son privadas. Estas organizaciones identifican las necesidades de sus clientes y brindan soluciones que aumentan la competitividad, agilizan los procesos productivos, permiten una planificación estratégica eficiente y optimizan costos para proveedores y compradores.

Estos servicios son proporcionados por empresas especializadas, sociedades hoteleras y cajas de compensación, generalmente a través de contratos de prestación de apoyo logístico. En el sector público, la logística se ejecuta en gran parte mediante contratación directa, basada en actividades

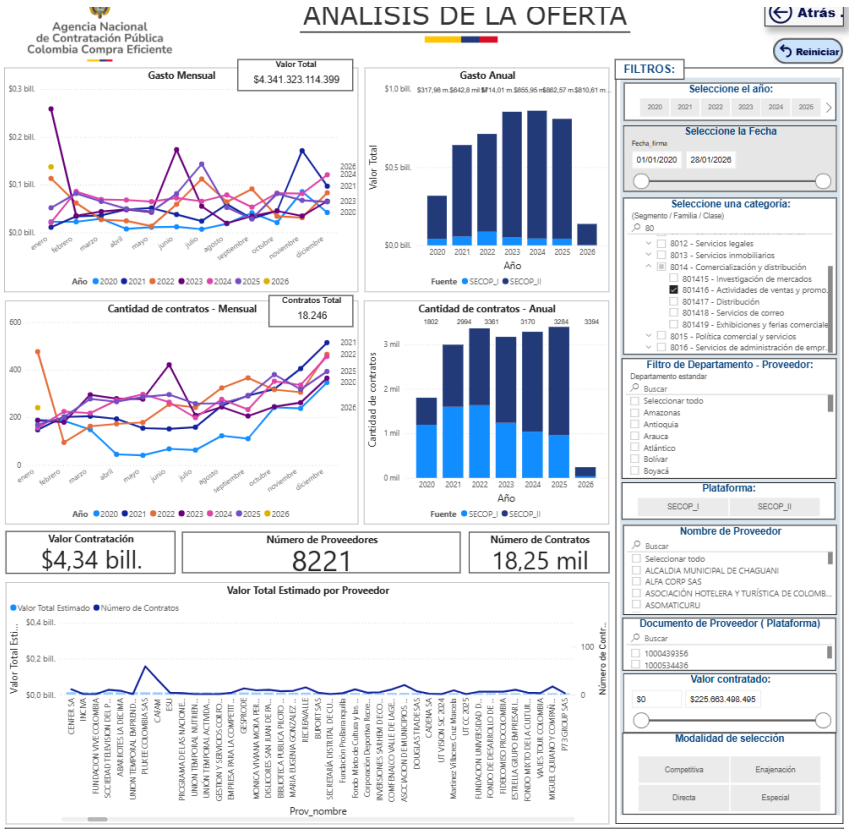
definidas como “el conjunto de medios y métodos necesarios para organizar y ejecutar un servicio o evento específico”.

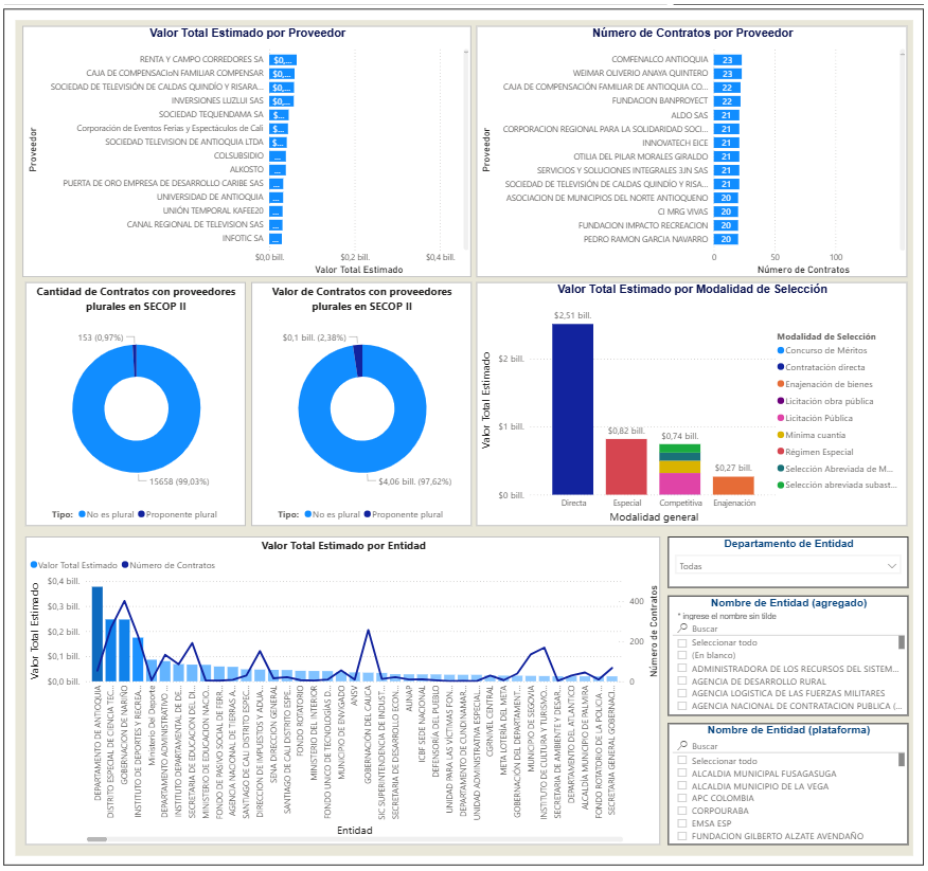
En Colombia, el servicio de operación logística es amplio y diverso, con actores que van desde pequeñas empresas locales hasta grandes compañías con cobertura nacional. La oferta incluye tanto personas naturales como empresas con diferentes estructuras jurídicas, lo que garantiza una pluralidad de oferentes con capacidad técnica y experiencia en la provisión de estos materiales.

De acuerdo con las necesidades de la entidad y en línea con las tendencias del mercado, las empresas que aspiran a participar en el proceso de selección deben contar con la experiencia, idoneidad y capacidad técnica suficiente para garantizar el suministro adecuado de los materiales.

Es fundamental que los proveedores cumplan con los estándares de calidad y cumplimiento exigidos, asegurando así la ejecución efectiva del objeto contractual dentro del plazo establecido.

En este contexto, el Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente proporciona herramientas clave para la identificación y selección de proveedores, permitiendo un adquisición más eficiente y transparente.





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2020			2021			2022				
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	V
8014 - Comercialización y distribución	1802	$317.976.463.911	7,32%	2994	$642.802.452.326	14,81%	3361	$714.005.710.135	16,45%	3170	$855.95
Total	1802	$317.976.463.911	7,32%	2994	$642.802.452.326	14,81%	3361	$714.005.710.135	16,45%	3170	$855.95

Con base en lo anterior, se evidencia existen proveedores a nivel Nacional que han realizado oferta para la adjudicación de contratos de este sector; lo que nos indica que hay pluralidad de oferentes que pueden satisfacer la necesidad contractual.

5. ESTUDIO DE LA DEMANDA

La demanda de servicios está impulsada por sectores como el comercial.

¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio?

En los últimos cuatros (4) años el Centro Pecuario y Agroempresarial, Regional Caldas, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual así:

Año	Contrato	ENTIDAD	OBJETO	VALOR CONTRATO
2025	CO1.PCCNTR.7757758	Centro Pecuario y Agroempresarial	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO INTEGRAL PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES Y PROGRAMAS DE BIENESTAR SOCIAL DE LOS FUNCIONARIOS DEL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CALDAS	$ 154.184.800,00
2024	CO1.PCCNTR.6412733	Centro Pecuario y Agroempresarial	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO INTEGRAL PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES Y PROGRAMAS DE BIENESTAR SOCIAL DE LOS FUNCIONARIOS DEL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CALDAS	$ 124.000.000,00
2023	CO1.PCCNTR.5274752	Centro Pecuario y Agroempresarial	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO INTEGRAL PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES Y PROGRAMAS DE BIENESTAR SOCIAL DE LOS FUNCIONARIOS DEL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CALDAS.	$ 102.373.001,00
2022	CO1.PCCNTR.3791881	Centro Pecuario y Agroempresarial	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO INTEGRAL PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES Y PROGRAMAS DE BIENESTAR SOCIAL DE LOS FUNCIONARIOS DEL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CALDAS	$ 66.789.102,00

En el presente estudio de la demanda se adelanta la investigación de diversos procesos relacionados con bienes y/o servicios que guardan relación con el objeto contractual que actualmente se

proyecta. Para ello, se toman como referencia procesos adelantados por diferentes centros contratantes que han gestionado contrataciones similares.
El histórico señalado demuestra que la entidad contrato este servicio por los siguientes valores promedio:

Nº CONTRATO	CONTRATISTA	OBJETO	PLAZO	VALOR Y FORMA DE PAGO	MODALIDAD DE SELECCIÓN
CO1.PCCNTR. 8103178 DE 2025	FUNDACIÓN GROUP INTEGRAL	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UN OPERADOR PARA LA REALIZACION DE ACTIVIDADES QUE CONTRIBUYAN AL CLIMA ORGANIZACIONAL DE LOS EMPLEADOS DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA	3 MESES	$18.010.640 PAGOS PARCIALES SEGÚN REPORTE DE ACTIVIDADES	MINIMA CUANTIA
CO1.PCCNTR.3 791881 de 2022	TREMENDA CREATIVA & BTL SAS	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO INTEGRAL PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES Y PROGRAMAS DE BIENESTAR SOCIAL DE LOS FUNCIONARIOS DEL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CALDAS	169 DIAS	66789102 Pagos parciales según reporte de actividades	Selección de Mínima Cuantía
CO1.PCCNTR. 2882131 DE 2021	JP SOLUCIONES COLOMBIA SAS.	Prestar el servicio de logística necesario para la realización de las actividades contempladas en el plan de bienestar, vigencia 2021	Dos (2) meses	85.625.749 Pagos parciales según reporte de actividades	Selección de Mínima Cuantía
0655 de 2018	Favian Jaimes Jaimes	Contratar a todo costo la logística para la realización de las actividades culturales, deportivas y de concientización de bienestar, en cumplimiento del plan de fomento y bienestar aprendiz, vigencia 2018	1 MES	$77.150.675 Pagos parciales según reporte de actividades	Selección de Mínima Cuantía
0480 de 2016	Travel Shop Ltda	Contratar la realización a todo costo de las actividades culturales, deportivas y de concientización de bienestar, en cumplimiento del plan de fomento y bienestar aprendiz, vigencia 2016	6 MESES	$161.530.000 Pago según reporte de actividades	Selección de Mínima Cuantía

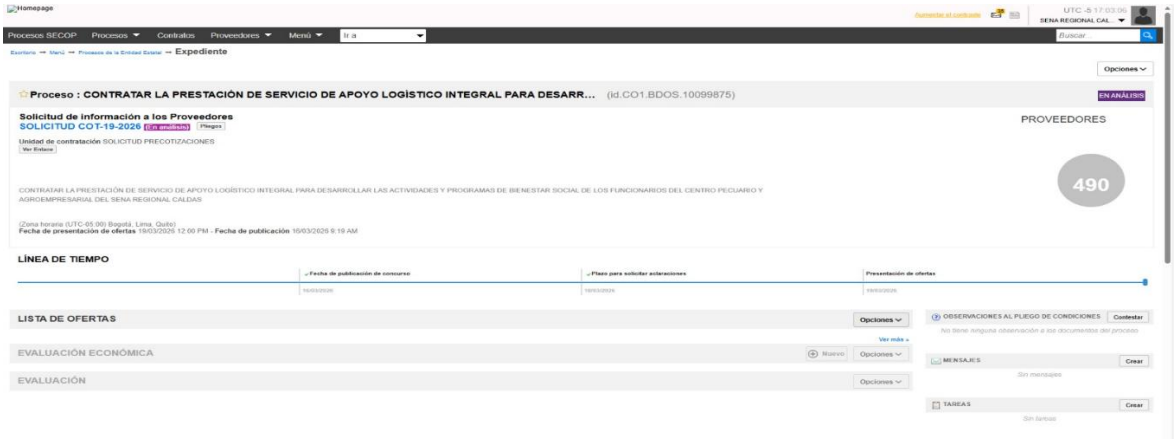
Con ocasión del proceso de selección que se requiere, se procedió a realizar un análisis de la demanda que se presenta sobre este tipo de servicios en otras entidades estatales del país, a través de la información que se puede extraer de los procesos contractuales publicados en el SECOP y que tienen relación directa con el objeto del proceso contractual que nos ocupa se logró evidenciar que la modalidad de contratación es mínima cuantía, y que existen pluralidad de oferentes

6. VARIABLES PARA LA CALCULAR EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y ELABORACIÓN DEL PRESUPUESTO

A continuación, se procede a realizar el análisis de mercado con el fin de establecer el presupuesto correspondiente al servicio solicitado. Para tal efecto, se solicitaron cotizaciones a través de la plataforma SECOP II.

Con base en la información recibida, se determinará el valor del servicio a partir del promedio obtenido en el estudio de mercado, el cual se establecerá por precios unitarios por ítem. La propuesta que resulte seleccionada como ganadora será adjudicataria del proceso de contratación por el valor total del presupuesto oficial.

Teniendo en cuenta que la solicitud de precotización realizada mediante la plataforma SECOP II no recibió ofertas, tal como se evidencia en el pantallazo tomado del portal, se procedió a solicitar cotizaciones a través de llamadas telefónicas y correos electrónicos.



7. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El valor estimado del (de los) contrato(s) será hasta por la suma de **CIENTO SESENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS VEINTITRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA. M/CTE ($165.323.750).** IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

Las cantidades de los participantes se ajustarán de conformidad con los precios unitarios ofertados por el proponente adjudicatario y hasta agotar el presupuesto oficial y durante el plazo de ejecución estipulado.

Por lo tanto, la oferta en el SECOP II se debe hacer por la totalidad del presupuesto estimado, es decir **CIENTO SESENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS VEINTITRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA.M/CTE ($165.323.750); SIN EMBARGO, el FORMATO 8 ANEXO FICHA TÉCNICA Y**

OFERTA ECONÓMICA se debe diligenciar por precio unitario, incluyendo todos y cada uno de los ítems.

Dicho análisis de Mercado se realizó a través de cotizaciones solicitadas a proveedores de la cuidad por medio de correo electrónico, y físicas; estableciendo expresamente que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección, la información, que consta en el expediente del proceso, permitió definir la siguiente lista de precios o tarifas unitarias aproximada, de conformidad con la cotización recibidas:

FORMATO FICHA TÉCNICA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES O SERVICIOS DEL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DEL SENA - LA DORADA CALDAS

OBJETO: CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO INTEGRAL PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES Y PROGRAMAS DE BIENESTAR SOCIAL DE LOS FUNCIONARIOS DEL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CALDAS

			GSP LOGISTICA Y EVENTOS						CORPEMAG				GEIS SERVICIOS S.A.S				LOGISTICA Y EVENTOS M				FUNDACION MISION VERDE				
ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO SOLICTADO	UNIDAD DE MEDIDA /PRESENTACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	PROMEDIO
1	Salida a sitios turísticos y/o actividad de aventura	**DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD**: Realizar un (1) pasadía de aventura hídrica enfocado en el aprovechamiento recreativo del Río La Miel y el Embalse Amaní. La jornada incluye el servicio de ejecución técnica de Rafting, Tubing y/o Body Rafting (nado asistido con chaleco), senderismo hacia cascadas o lugares de interés común. El recorrido contempla la navegación por el Embalse Amaní y el ingreso a las reservas naturales locales. La operación debe ser ejecutada obligatoriamente por profesionales certificados en Rafting y guías con tarjeta profesional vigente, con conocimiento especializado del territorio y preferiblemente nativos de la zona. La actividad incluye el acceso a los diferentes sitios de interés, el suministro de elementos de protección personal (cascos y chalecos certificados) y el acompañamiento permanente de guías especializados. Esta actividad está dirigida exclusivamente a funcionarios y/o integrantes del núcleo familiar mayores de 15 años que cuenten con condiciones físicas aptas para el esfuerzo moderado.	Unidad	1	$ 295.000	$ 56.050	$ 351.050	$ 351.050	$ 185.000	$ 35.150	$ 220.150	$ 220.150	$ 180.000	$ 34.200	$ 214.200	$ 214.200	$ 285.000	$ 54.150	$ 339.150	$ 339.150	$ 300.000	$ 57.000	$ 357.000	$ 357.000	$ 296.310
		REFRIGERIOS: Dos (2) refrigerios una para la mañana y otro para la tarde con las siguientes opciones: 1. Sándwiches (jamón, queso, lechuga, tomate) 2. Pastel de pollo o carne de 200gr 3. Pastel en hojaldre relleno de arequipe o bocadillo 150gr OPCIONES BEBIDAS REFRIGERIO •Bebida achocolatada fría en vaso o empaque tetra pack de 200ml, de marcas reconocidas a nivel nacional. Jugo en empaque tetra pack de 200ml, de marca reconocida a nivel nacional NOTA 1: los refrigerios deberán contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 y deben estregarse en empaque biodegradable.	Unidad	1	$ 25.000	$ 4.750	$ 29.750	$ 29.750	$ 17.500	$ 3.325	$ 20.825	$ 20.825	$ 16.500	$ 3.135	$ 19.635	$ 19.635	$ 28.000	$ 5.320	$ 33.320	$ 33.320	$ 28.000	$ 5.320	$ 33.320	$ 33.320	$ 27.370
		ALMUERZO: Fiambre Campesino acompañado de huevo de gallina, chicharrón 100gr, chorizo de 100gr, carbohidratos (Arroz, papa, yuca y plátano) y Proteína animal de 350gr (pollo pierna pernil, res y cerdo) con bebida gaseosa en envase no retornable de 400ml, vendida a nivel mundial. o jugo en envase no retornable de 400ml.	Unidad	1	$ 78.000	$ 14.820	$ 92.820	$ 92.820	$ 55.000	$ 10.450	$ 65.450	$ 65.450	$ 54.000	$ 10.260	$ 64.260	$ 64.260	$ 80.000	$ 15.200	$ 95.200	$ 95.200	$ 75.000	$ 14.250	$ 89.250	$ 89.250	$ 81.396
		HIDRATACIÓN: Suministro de líquido agua en botella de 1000ml con 2 bocadillos veleños y 1 porción de fruta fresca (piña, melón, sandía o patilla) de mínimo 150gr.	Unidad	1	$ 25.000	$ 4.750	$ 29.750	$ 29.750	$ 12.000	$ 2.280	$ 14.280	$ 14.280	$ 11.000	$ 2.090	$ 13.090	$ 13.090	$ 28.000	$ 5.320	$ 33.320	$ 33.320	$ 25.000	$ 4.750	$ 29.750	$ 29.750	$ 24.038
		TRANSPORTE: El servicio de transporte debe comprender los recorridos de ida y regreso para los participantes desde la sede del Sena en el municipio de La Dorada hasta el sitio donde se ejecutará la actividad y viceversa. El vehículo debe estar en perfectas condiciones técnico-mecánicas, en el interior en perfectas condiciones físicas y climáticas para garantizar la comodidad de los pasajeros. Cumplir con las normas del Ministerio de Tránsito y Transporte vigentes (documentos al día, requisitos turísticos, licencias y seguros de los vehículos) garantizando la seguridad de los funcionarios que participen en el evento. Seguro de pasajeros. Garantizar el transporte en buses o microbuses modernos, mínimo modelo 2014.	Unidad	1	$ 140.000	$ 26.600	$ 166.600	$ 166.600	$ 98.500	$ 18.715	$ 117.215	$ 117.215	$ 95.000	$ 18.050	$ 113.050	$ 113.050	$ 150.000	$ 28.500	$ 178.500	$ 178.500	$ 150.000	$ 28.500	$ 178.500	$ 178.500	$ 150.773

2	Día Internacional de la Mujer y del hombre	Suministrar el servicio de bienestar y relajación en un SPA reconocido del municipio de La Dorada, Caldas, el cual debe acreditar el cumplimiento estricto de las condiciones de funcionamiento, saneamiento y bioseguridad según la normatividad vigente para centros de estética y SPA. El contratista debe garantizar la cobertura y el acceso a la totalidad de los funcionarios, facilitando una agenda flexible para la atención. El servicio consiste en un paquete de bienestar con una duración mínima de una hora y treinta minutos (1:30 h) por persona, donde cada usuario podrá elegir libremente un combo de mínimo dos (2) servicios entre las siguientes opciones: masaje relajante, hidratación facial profunda, desintoxicación iónica (eliminación de toxinas), diseño de cejas con depilación y aplicación de henna, o servicios equivalentes del portafolio del establecimiento. Adicionalmente, el servicio debe incluir para cada asistente una atención de cortesía consistente en una (1) copa de champaña acompañada de un pasaboca tipo gourmet. El SPA debe contar con personal calificado, instalaciones adecuadas y el suministro de todos los insumos necesarios para la correcta prestación de los servicios ofrecidos.	Unidad	1	$ 225.000	$ 42.750	$ 267.750	$ 267.750	$ 160.000	$ 30.400	$ 190.400	$ 190.400	$ 150.000	$ 28.500	$ 178.500	$ 178.500	$ 245.000	$ 46.550	$ 291.550	$ 291.550	$ 250.000	$ 47.500	$ 297.500	$ 297.500	$ 245.140
3	Día del Niño (0 a 12 años)	**Conmemoración día del niño**: Realizar actividad recreativa y lúdica en un parque acuático ubicado en el municipio de La Dorada, que cuente con piscina de olas, toboganes, piscinas, restaurante, zonas verdes y espacios donde se pueden realizar actividades recreativas y culturales. Se debe garantizar el acceso al lugar al igual que a todas las atracciones para los niños, niñas y sus acompañantes (1 por niño). Para el desarrollo de las actividades, se debe contar con mínimo dos recreacionistas que desarrollen actividades lúdicas, recreativas y creativas que integren a todos los niños y niñas, las actividades debe ser concertadas con el supervisor del contrato y se debe garantizar la entrega de los materiales correspondiente. Así mismo que debe brindar un show de títeres o cuentería a los asistentes.	Unidad	1	$ 85.000	$ 16.150	$ 101.150	$ 101.150	$ 65.000	$ 12.350	$ 77.350	$ 77.350	$ 55.000	$ 10.450	$ 65.450	$ 65.450	$ 95.000	$ 18.050	$ 113.050	$ 113.050	$ 100.000	$ 19.000	$ 119.000	$ 119.000	$ 95.200
		Suministro de refrigerio: Suministro de un pincho de pollo apanado de mínimo 150gr, acompañado de papas a la francesa de 80 gr y tres huevos de codorniz con salsa rosada. Acompañado de una limonada natural de 9 onzas. Así mismo se debe suministrar un vaso de heleado que contenga dos bolas de helado y un barquillo.	Unidad	1	$ 85.000	$ 16.150	$ 101.150	$ 101.150	$ 45.000	$ 8.550	$ 53.550	$ 53.550	$ 35.500	$ 6.745	$ 42.245	$ 42.245	$ 95.000	$ 18.050	$ 113.050	$ 113.050	$ 85.000	$ 16.150	$ 101.150	$ 101.150	$ 82.229
4	Reconocimiento a las madres y padres	Realizar un evento de reconocimiento para madres y padres funcionarios de la institución, permitiendo la asistencia de sus respectivos padres (núcleo familiar primario). La actividad se llevará a cabo en el municipio de **La Dorada, Caldas**, en un establecimiento de alta categoría y reconocimiento local,concertado previamente por la supervisión, que garantice condiciones óptimas de confort, climatización y cumplimiento estricto de protocolos de bioseguridad y saneamiento vigentes. El servicio debe integrar la logística completa que incluya: mobiliario (mesas y sillas con mantelería de lujo), sistema de sonido profesional (consola, micrófonos y bases), decoración temática de alto nivel alusiva a la celebración y servicio especializado a la mesa. Para garantizar la calidad en el servicio, se debe suministrar un (1) mesero por cada quince (15) participantes. El componente cultural y artístico de la jornada debe incluir los siguientes momentos musicales diferenciados: Ambientación: Acompañamiento de un solista con instrumento en vivo (guitarra, violín o saxofón) durante (1) hora continuas durante el servicio de la cena. Show Intermedio: Presentación artística de un **trio musical de antaño** o una agrupación de **música popular** de amplia trayectoria en la región, acorde al gusto local. Adicionalmente, el contratista debe suministrar un animador profesional para la conducción del protocolo y la entrega de un detalle o recordatorio físico (reconocimiento) para cada uno de los participantes homenajeados. **Cena - menú servido a la mesa** Entrada: Palitos de queso (queso mozzarella cubierto en hojaldre con salsa de ajo o piña), y/o Flautas (hojaldre dulce relleno de queso mozzarella) y/o Patacones (hogao o guacamole). Plato Fuerte: Opciones de menú para escoger por los participantes: 1. Sobrebarriga en Salsa Criolla (270gr de sobrebarriga, papa al vapor, yuca sudada & ensalada) 2. Cordón Bleu (300gr de pollo relleno de jamón & queso mozzarella, tempura, salsa de tocineta, puré de papa & ensalada) 3. Arroz Marinero (camarones, langostino, pulpo, mejillones, palmitos de cangrejo, calamar, salmón, vegetales de temporada, papas a la francesa.) 4. Arroz Vegetariano (salteado de champiñones, pimentón, zanahoria, zucchini, albahaca, apio, papas a la francesa & ensalada). Bebida: bebida gaseosa en envase no retornable de 400ml, vendida a nivel mundial. o jugo en envase no retornable de 400ml por participante. Postre: Brownie con Helado o Salpitodo por participante. Hidratación: 2 botellas tipo pet de agua de 600 ml, más dos botellas bebidas hidratantes isotónica por participante	Unidad	1	$ 294.118	$ 55.882	$ 350.000	$ 350.000	$ 210.000	$ 39.900	$ 249.900	$ 249.900	$ 200.000	$ 38.000	$ 238.000	$ 238.000	$ 319.328	$ 60.672	$ 380.000	$ 380.000	$ 310.000	$ 58.900	$ 368.900	$ 368.900	$ 317.360

5	Día del Instructor	Suministrar el servicio de pasadía recreativo en un centro vacacional o finca de recreación de amplio reconocimiento en el municipio de La Dorada, Caldas o sus alrededores , que cuente con infraestructura de amplias zonas verdes, escenarios deportivos y servicio de piscina con tratamiento de aguas certificado. La jornada incluye un almuerzo tipo asado premium (res, cerdo, pollo, acompañamientos y bebida), servido bajo estándares de manipulación de alimentos. El componente central será una actividad reacreativa temática estilo Hawaiano, la cual debe ser dirigida por un animador profesional durante un bloque mínimo de cuatro (4) horas continuas. El contratista debe garantizar la ambientación temática (decoración hawaiana en zona de piscina), el suministro de materiales para actividades lúdicas, dinámicas dirigidas y juegos tradicionales adaptados al entorno acuático. El servicio incluye el acceso total a las instalaciones para los funcionarios y sus beneficiarios, garantizando el cumplimiento de la normativa vigente en seguridad de piscinas y primeros auxilios.	Unidad	1	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$ 196.350	$ 140.000	$ 26.600	$ 166.600	$ 166.600	$ 155.000	$ 29.450	$ 184.450	$ 184.450	$ 185.000	$ 35.150	$ 220.150	$ 220.150	$ 190.000	$ 36.100	$ 226.100	$ 226.100	$ 198.730
		Suministro de un Asado con (carne res, cerdo, pollo, chorizo: para una porción de 450 gr en crudo) con porción de papá de 60 gr y plátano maduro asado 40 gr, guacamole 30 gr. Limonada 9 onzas (aguapanela con limón). Para el desarrollo de la actividad se debe suministrar una botella de agua de mínimo 1000 ml por asistente.	Unidad	1	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$ 196.350	$ 110.000	$ 20.900	$ 130.900	$ 130.900	$ 120.000	$ 22.800	$ 142.800	$ 142.800	$ 175.000	$ 33.250	$ 208.250	$ 208.250	$ 100.000	$ 19.000	$ 119.000	$ 119.000	$ 159.460
6	Día del Servidor Público y Cumpleaños SENA "La noche de los mejores"	Realizar la gala de integración y reconocimiento cultural denominada "La Noche de los Mejores SENA", en el municipio de La Dorada, Caldas. El evento debe llevarse a cabo en un hotel, restaurante de alta categoría o salón de eventos que garantice exclusividad, privacidad y climatización óptima. La logística integral debe incluir mobiliario de lujo (mesas, sillas y mantelería), decoración sobria y elegante bajo los parámetros de identidad corporativa (colores institucionales), además de un sistema audiovisual profesional que permita la proyección de diapositivas y material multimedia de alta calidad. La jornada se desarrollará bajo la siguiente estructura técnica: **Protocolo y Reconocimientos:** Dirección a cargo de un Maestro de Ceremonias para la entrega de reconocimientos de utilidad laboral con logo institucional (concertados con la entidad), incluyendo el reconocimiento especial por Quinquenios y la premiación de las categorías "Los Más" (desempeño destacado). **Servicio Gastronómico:** Suministro de cóctel de bienvenida, cena de gala (servicio a la mesa) y cóctel de despedida. **Componente Artístico:** Un show de baile profesional con una duración mínima de treinta (30) minutos continuos y la presentación de un DJ o grupo musical crossover de trayectoria para el cierre de la actividad. El contratista debe asegurar que el espacio cuente con una zona decorada de forma especial para la integración y captura de registro fotográfico, garantizando que todos los suministros y el personal logístico cumplan con los estándares de calidad y profesionalismo que la institución requiere.	Unidad	1	$ 250.000	$ 47.500	$ 297.500	$ 297.500	$ 205.000	$ 38.950	$ 243.950	$ 243.950	$ 200.000	$ 38.000	$ 238.000	$ 238.000	$ 280.000	$ 53.200	$ 333.200	$ 333.200	$ 260.000	$ 49.400	$ 309.400	$ 309.400	$ 284.410
		CENA: **Se proponen los siguientes opciones:** porción de 400 gr (en crudo) de Churrasco o porción de 400 gr (en crudo) de pechuga a la plancha o porción de 400 gr (en crudo) de lomo de cerdo o 1 pescado (trucha), acompañada de cascos de papa, ensalada césar o ensalada de papa o ensalada con frutas o ensalada de vegetales frescos, hidratación 350ml (jugo natural en agua o en leche de fresa, mandarina, uva o una bebida gaseosa distribuida a nivel mundial) Garantizar el servicio de un coctel de frutas de bienvenida de cualquiera de estas opciones: Mojito, Caipiriña, Sonrise, Sangría (jugo de uva, Manzanas , Peras, Uvas, Mango)	Unidad	1	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$ 196.350	$ 115.000	$ 21.850	$ 136.850	$ 136.850	$ 110.000	$ 20.900	$ 130.900	$ 130.900	$ 175.000	$ 33.250	$ 208.250	$ 208.250	$ 100.000	$ 19.000	$ 119.000	$ 119.000	$ 158.270
7	Confraternida d día uno	**Taller de coctelería** Realizar un taller que garantice la guía de un experto en coctelería quien realizará una actividad de manera presencial de mínimo 90 minutos, horario acordado por la entidad, en donde se enseñará la preparación de cocteles. Se debe garantizar la entrega de materiales a cada participante que permitan el desarrollo de la actividad previa concertación con la entidad, los cuales deberán hacerse llegar al lugar destinado. Durante el evento se preparan los siguientes 5 cocteles de 250 ml cada uno, por participante: Mojito (Ginger, Hierbabuena, Azúcar, Limón, entre otros ingredientes) Sangría (jugo de uva, Manzanas , Peras, Uvas, Mango, entre otros ingredientes) Tom Collis (zumo de limón, 100 ml de soda, 1 cucharada de azúcar, hielo, entre otros ingredientes). Mimosa de Frambuesa (frambuesas congeladas, 2 cucharadas de azúcar de caña líquido, entre otros ingredientes) Daiquiri 25 ml de zumo de limón, 1 cucharilla de azúcar, hielo, entre otros ingredientes.	Unidad	1	$ 145.000	$ 27.550	$ 172.550	$ 172.550	$ 115.000	$ 21.850	$ 136.850	$ 136.850	$ 115.000	$ 21.850	$ 136.850	$ 136.850	$ 155.000	$ 29.450	$ 184.450	$ 184.450	$ 150.000	$ 28.500	$ 178.500	$ 178.500	$ 161.840
	Confraternida d día dos	Realizar un taller técnico-recreativo de "Pizza Gourmet de Autor", dirigido a los funcionarios de la institución. La actividad consiste en una Master Class participativa donde cada asistente aprenderá el proceso de la pizza, desde la hidrolización de la harina hasta el horneado. El taller debe ser dirigido por un Chef especializado en panificación o pizzaiolo, con una duración mínima de tres (3) horas, abordando temas de: porcentajes de panadero, técnicas de amasado manual, maduración de masas en climas cálidos y equilibrio de sabores en cubiertas (toppings). El contratista debe garantizar ingredientes de alta gama que incluyan: Harina de fuerza tipo 00, levadura fresca, tomates, queso mozzarella de búfala o fior di latte, aceite de oliva virgen , albahaca fresca y una selección de proteínas gourmet (jamón serrano, pepperoni madurado, rúcula orgánica y reducción de balsámico).Se deben instalar estaciones de trabajo dotadas con tablas de amasado, rodillos de madera o acero, cortadores de pizza, básculas grameras de precisión y hornos (capaces de alcanzar mínimo 350°C) para garantizar el choque térmico necesario, se deben incluir suministro de delantales de tela de alta densidad, gorros de cocina, guantes de nitrilo y estaciones de desinfección. La actividad culmina con la degustación de las preparaciones, acompañada de una bebida refrescante premium (limonada de coco o infusión frutal fría) y el servicio de limpieza (steward) permanente para garantizar la inocuidad y el orden del recinto. NOTA: Como en La Dorada hace se debe llevar la masa "pre-fermentada" de 24 horas (en frio) para que los instructores vean la diferencia entre una masa rápida y una de calidad.Incluir un recetario digital (con código QR) o impreso en papel térmico para que quede el recuerdo técnico.	Unidad	1	$ 195.000	$ 37.050	$ 232.050	$ 232.050	$ 125.000	$ 23.750	$ 148.750	$ 148.750	$ 115.000	$ 21.850	$ 136.850	$ 136.850	$ 185.000	$ 35.150	$ 220.150	$ 220.150	$ 170.000	$ 32.300	$ 202.300	$ 202.300	$ 188.020
	Confraternida d días tres, cuatro y cinco	Suministrar el servicio integral de alojamiento, alimentación, transporte y recreación para los Instructores, Trabajadores Oficiales y Administrativos del Centro Pecuario y Agroempresarial. El servicio debe garantizar el hospedaje en un hotel de reconocimiento, ubicado fuera de la zona céntrica ruidosa pero con acceso directo o cercano a la zona costera (preferiblemente en sectores turísticos aledaños como zona norte o corregimientos vecinos que garanticen exclusividad), cumpliendo con todos los requisitos de seguridad, acceso a áreas comunes, piscinas y portafolio completo del hotel. Debe incluir póliza de asistencia médica para eventos de riesgo y actividades extremas o náuticas para cada participante, guía turístico certificado con tarjeta profesional vigente durante todos los recorridos. El transporte debe garantizarse Las actividades de integración deben diseñarse bajo un enfoque diferencial, garantizando la participación de funcionarios con limitaciones físicas y fortaleciendo competencias blandas a través de dinámicas lúdicas y deportivas. El servicio de transporte debe comprender los recorridos de ida y regreso para los participantes desde la sede del Sena en el municipio de La Dorada hasta el sitio donde se ejecutará la actividad y viceversa. El vehículo debe estar en perfectas condiciones técnico-mecánicas, en el interior en perfectas condiciones físicas y climáticas para garantizar la comodidad de los pasajeros. Cumplir con las normas del Ministerio de Tránsito y Transporte vigentes (documentos al día, requisitos turísticos, licencias y seguros de los vehículos) garantizando la seguridad de los funcionarios que participen en el evento. Seguro de pasajeros. Garantizar el transporte en buses modernos, mínimo modelo 2014. además dos conductores calificados para la ruta, asegurando relevos permanentes. **NOTA:** En caso de fuerza mayor, el contratista garantizará un lugar de similares características previa aprobación de la supervisión **DÍA 1: Llegada e instalación.** Tarde: Recorrido turístico por el Centro Histórico y las Murallas con guía profesional. Noche: Actividad cultural de integración: en vehículo tradicional colombiano, con recorrido por los principales baluartes y plazas, incluyendo música y animación. Alimentación: desayuno, almuerzo y cena según opciones técnicas. **DÍA 2: Cultura Marítima e Integración.** Mañana: Pasadía y recorrido por las islas del Rosario o Isla Barú (incluye transporte náutico seguro). Noche: Actividad cultural en el hotel con grupo musical de la región (instrumentos típicos como gaitas y tambores o con orquesta o Grupo Vallenato (mínimo 3 integrantes) durante 1.5 horas para amenizar la clausura. **DÍA 3: Mar y Retorno.** Mañana: Actividades de fortalecimiento de competencias blandas en zona de playa Tarde Libre: Espacio para disfrute de playa en el sector de Bocagrande para compras o esparcimiento personal. Retorno: Salida de Cartagena hacia La Dorada después del mediodía. **PLAN DE ALIMENTACIÓN** DESAYUNOS (Día 1, 2 y 3): Opción 1: Arepa (100g), queso (80g), huevos al gusto, chocolate en leche/aguapanela o café con leche (7oz). Opción 2: Caldo de costilla o caldo de pescado (típico costeño), arepa, chocolate o café con leche (7oz).	Unidad	1	$ 2.941.176	$ 558.823	$ 3.499.999	$ 3.499.999	$ 2.250.000	$ 427.500	$ 2.677.500	$ 2.677.500	$ 2.250.000	$ 427.500	$ 2.677.500	$ 2.677.500	$ 3.193.277	$ 606.723	$ 3.800.000	$ 3.800.000	$ 2.800.000	$ 532.000	$ 3.332.000	$ 3.332.000	$ 3.197.400

8	Vacaciones Recreativas (0 a 14 años)	**Día 1**: Actividad Deportiva y Recreativa: Incluye ingreso a un sitio recreativo con amplias zonas verdes, juegos infantiles, escenarios deportivos y piscina. Se debe realizar una actividad recreativa de mínimo una hora de duración, que incluya juegos competitivos, deportivos, de fortalecimiento de trabajo en equipo y concentración. Al finalizar se debe suministrar un wafle con helado que contenga: Wafle con una suave pasta a base de avellanas, con fruta (banano y fresa), acompañado de mínimo una bola de helado de vainilla. Seguidamente los niños tendrán espacio de piscina, la cual debe ser acompañada por personal capacitado y responsable de la atención de los niños, niñas y adolescentes (auxiliar de enfermería y salvavidas). Al finalizar se debe suministrar un refrigero que incluya un picho elaborado a base de pechuga de pollo de mínimo 200 gr, acompañado de una porción de papas a la francesa de mínimo 100 gr. y un jugo en cajita de 200 ml. Para el desarrollo de la actividad se debe suministrar una botella de agua saborizada de mínimo 350 ml por asistente.	Unidad	1	$ 185.000	$ 35.150	$ 220.150	$ 220.150	$ 115.000	$ 21.850	$ 136.850	$ 136.850	$ 110.000	$ 20.900	$ 130.900	$ 130.900	$ 180.000	$ 34.200	$ 214.200	$ 214.200	$ 180.000	$ 34.200	$ 214.200	$ 214.200
		Día 2: Actividad 1: Soy Pastelero (6 a 14 años): tarde de aprendizaje, entretenimiento y creatividad, que consiste en Ser pizzero por una tarde. Incluye: Desarrollar un taller de elaboración de postres y pasteles (taller dotado de equipos y herramientas para el desarrollo de la actividad), que sea orientado por un profesional experto, certificado y con capacidad para trabajar con niños, niñas y/o adolescentes. Debe incluir el suministro a cada participante de los materiales necesarios para la elaboración del postre o pastel. Y la indumentaria (gorro y delantal en tela) para cada participante, dicha indumentaria quedara como dotación del participante. Una vez finalizado el taller, se debe brindar un espacio para que los participantes consuman su preparación acompañado de un jugo natural, fresco y nutritivo de mínimo 300 ml (incluir una diversidad de mínimo tres sabores de fruta para que los asistentes elijan).	Unidad	1	$ 155.000	$ 29.450	$ 184.450	$ 184.450	$ 115.000	$ 21.850	$ 136.850	$ 136.850	$ 110.000	$ 20.900	$ 130.900	$ 130.900	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$ 196.350	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$ 196.350
		Día 2 (0 a 6 años) Realizar un taller sensorial de artes integradas de mínimo dos horas para niños de cero a seis años, enfocado en estimular la motricidad fina, la socialización y habilidades blandas como la paciencia y el trabajo colaborativo. La actividad, dirigida por un profesional experto en pedagogía infantil o artes con capacidad de manejo de primera infancia, debe desarrollarse en un espacio amplio, fresco y seguro. Se integrarán técnicas de pintura gestual, manualidades y modelado en cerámica utilizando arcilla o masas no tóxicas, permitiendo que los niños exploren texturas y composición de forma divertida. El contratista garantizará estaciones de trabajo dotadas con papel resistente, pinturas lavables, pinceles ergonómicos, esponjas, rodillos, sellos y herramientas de modelado, además de delantales y elementos de aseo. El proceso incluye una bienvenida lúdica, exploración guiada de materiales, dinámicas de juego compartido y una exhibición final de las obras para fortalecer la autoestima. Se suministrará un refrigerio compuesto por un mix de frutas frescas (mango, fresa, uva, banano y manzana) con una bola de helado de vainilla chips o fresa y barquillo, acompañado de una botella de agua saborizada de 350 ml. Esta experiencia pedagógica asegura un ambiente de aprendizaje creativo donde la limpieza y la seguridad son prioridad constante.	Unidad	1	$ 185.000	$ 35.150	$ 220.150	$ 220.150	$ 110.000	$ 20.900	$ 130.900	$ 130.900	$ 110.000	$ 20.900	$ 130.900	$ 130.900	$ 195.000	$ 37.050	$ 232.050	$ 232.050	$ 190.000	$ 36.100	$ 226.100	$ 226.100
		Día 3: Desafío de Supervivencia Eco-Friendly Realizar una jornada de aventura ecológica bajo la metodología de campamento base, diseñada para fomentar el liderazgo y la conciencia ambienta. La actividad debe estructurarse en tres estaciones técnicas: Refugios (construcción con materiales biodegradables), Filtros de Agua (purificación con elementos naturales) y Habilidades de Campo (nudos y orientación). El contratista debe suministrar kits de supervivencia por patrulla, personal experto en recreación dirigida y guías certificados en primera infancia para adaptar los retos a menores de 5 años. La jornada culminará con una fogata controlada para el asado de S'mores (Malvaviscos tostados con galleta y chocolate), suministrando kits individuales con brochetas de seguridad de punta roma. El operador debe garantizar pólizas de asistencia médica, cumplimiento de normativa de seguridad en fogatas y personal especializado en primeros auxilios.	Unidad	1	$ 220.000	$ 41.800	$ 261.800	$ 261.800	$ 125.000	$ 23.750	$ 148.750	$ 148.750	$ 115.000	$ 21.850	$ 136.850	$ 136.850	$ 215.000	$ 40.850	$ 255.850	$ 255.850	$ 220.000	$ 41.800	$ 261.800	$ 261.800

9	Día de la Familia	Suministrar el servicio integral de pasadía para el disfrute del día de la familia en un complejo vacacional de categoría superior, en el municipio de Girardot, Cundinamarca. El lugar debe contar con una infraestructura consolidada sobre un ecosistema de bosque seco tropical, ofreciendo un ambiente de exclusividad, conservación de áreas verdes y una propuesta de recreación de alto impacto para todas las edades. El complejo debe contar con un imponente lago artificial de gran extensión para la contemplación y práctica de actividades náuticas. La zona húmeda debe integrar un complejo de piscinas múltiples, que incluya piscinas de nado, recreativas, para niños y áreas de hidromasaje (jacuzzis) integradas al paisaje. Se debe garantizar el acceso a canchas de tenis en polvo de ladrillo, campos de fútbol, canchas de squash, bolera profesional, mesas de billar y ping-pong. Asimismo, debe disponer de senderos peatonales para caminatas ecológicas y avistamiento de fauna local en libertad. El lugar debe ofrecer amplias áreas de descanso con asoleaderas, sombrillas y zonas de sombra natural, además de un club house con salones de juegos, restaurante de alta capacidad y áreas de recreación dirigida.Se debe garantizar ingreso a todas las áreas comunes del complejo, incluyendo el uso de las zonas húmedas, escenarios deportivos y senderos ecológicos durante toda la jornada. Suministro de tarjeta de asistencia médica con cobertura total para actividades recreativas y deportivas dentro del complejo. El lugar debe garantizar la privacidad de los funcionarios y sus familias, con personal de seguridad privada y salvavidas certificados en todas las áreas de piscina. El contratista debe garantizar el acceso total a todas las instalaciones descritas, el desarrollo de actividades recreativas dirigidas, tarjeta de asistencia médica integral y el cumplimiento de todas las normas de seguridad y salvamento acuático vigentes.	Asistentes presenciales	1	$ 285.000	$ 54.150	$ 339.150	$ 339.150	$ 150.000	$ 28.500	$ 178.500	$ 178.500	$ 160.000	$ 30.400	$ 190.400	$ 190.400	$ 265.000	$ 50.350	$ 315.350	$ 315.350	$ 280.000	$ 53.200	$ 333.200	$ 333.200	$ 271.320
		TRANSPORTE: El servicio de transporte debe comprender los recorridos de ida y regreso para los participantes desde el municipio de origen hasta el sitio donde se ejecutará la actividad, además el vehículo debe estar en perfectas condiciones técnico-mecánicas, garantizar la comida de los pasajeros y cumplir con las normas del Ministerio de Tránsito y Transporte (licencias y seguros) garantizando la seguridad de los pasajeros. Seguro de pasajeros. Garantizar el transporte en buses o microbuses modernos, con capacidad para 40 a 48 personas cada uno, en buses mínimo modelo 2014 que tengan aire acondicionado. Se requiere servicio de transporte para aproximadamente 100 personas.	Asistentes presenciales	1	$ 155.462	$ 29.538	$ 185.000	$ 185.000	$ 120.000	$ 22.800	$ 142.800	$ 142.800	$ 110.000	$ 20.900	$ 130.900	$ 130.900	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$ 196.350	$ 160.000	$ 30.400	$ 190.400	$ 190.400	$ 169.090
		Refrigerio de Bienvenida: Suministrar una opción nutritiva y refrescante al ingreso, compuesta por un producto de panadería artesanal, fruta entera de temporada y bebida fría (jugo natural o hidratante en tetrapack). **Almuerzo** Servicio de almuerzo tipo buffet o menú servido a la mesa en el restaurante principal del complejo. Debe incluir: entrada (sopa o crema fría/caliente), plato fuerte con proteína de 400g (res, cerdo, pollo o pescado), carbohidrato, barra de ensaladas frescas, postre y bebida (jugo natural o gaseosa de marca mundial). Para los niños tener en cuenta menú infantil 1. Hamburguesa, papa francesa y vaso de gaseosa 12 onzas 2. Perro caliente, papa francesa y vaso de gaseosa 12 onzas 3. Nuggets de pollo, papa francesa y vaso de gaseosa 12 onzas 4. Salchipapa y vaso de gaseosa 12 onzas 5. Pechuga Pollo a la plancha (150 gr), francesa y vaso de gaseosa 12 onzas Refrigerio de Tarde:Refrigerio tarde: Hamburguesa cuya proteína pese mínimo 100 gr acompañada de porción de papas a la francesa, bebida de mínimo 350 ml **Hidratación Permanente:** Se debe garantizar la disposición de estaciones de hidratación con agua tratada y/o bebidas isotónicas en las zonas deportivas y de piscinas durante toda la jornada, considerando las condiciones climáticas de la zona.	Asistentes presenciales	1	$ 175.000	$ 33.250	$ 208.250	$ 208.250	$ 125.000	$ 23.750	$ 148.750	$ 148.750	$ 120.000	$ 22.800	$ 142.800	$ 142.800	$ 185.000	$ 35.150	$ 220.150	$ 220.150	$ 180.000	$ 34.200	$ 214.200	$ 214.200	$ 186.830
10	Aguinaldo Navideño	Realización de una jornada de esparcimiento de mínimo dos (2) horas en un centro de diversiones de formato abierto y reconocido en el área urbana de La Dorada, que cuente con infraestructura certificada en seguridad para juegos como piscina de pelotas, toboganes, pared de escalar, arena artificial, saltarines, camas elásticas, máquinas de baile, boxeo y mesas de hockey. El servicio garantiza el acceso ilimitado a todas las atracciones para los hijos de los funcionarios, supervisado por personal logístico calificado. La jornada incluye un refrigerio compuesto por cinco (5) unidades de nuggets de pollo (mínimo 15 g crudo/unidad), porción de papas a la francesa y jugo de fruta de 200 ml.	Unidad	1	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$ 196.350	$ 125.000	$ 23.750	$ 148.750	$ 148.750	$ 120.000	$ 22.800	$ 142.800	$ 142.800	$ 185.000	$ 35.150	$ 220.150	$ 220.150	$ 170.000	$ 32.300	$ 202.300	$ 202.300	$ 182.070
11	Integración fin de año	Suministrar el apoyo logístico integral para la realización de la gala de fin de año en un espacio abierto y campestre en el municipio de La Dorada, Caldas. El evento debe resaltar la identidad ganadera de la región bajo un concepto de "Rústico-Chic", garantizando un ambiente de alta categoría, privacidad y confort para los funcionarios. El contratista debe realizar el montaje decorativo acorde a la temática, utilizando mobiliario de madera tratada, iluminación arquitectónica con guirnaldas de luces tipo Edison, estaciones de descanso con puffs de heno estilizados y elementos orgánicos como follaje tropical y detalles en cuero. Se debe incluir una zona de registro fotográfico (Backdrop) con elementos representativos de la labor ganadera e identidad institucional. Suministrar el servicio de mesa profesional con vajilla de loza o cerámica, cubertería de acero inoxidable y cristalería especializada. El personal de meseros (proporción 1 por cada 15 asistentes) debe estar uniformado acorde a la gala. Se incluirá un cóctel de bienvenida temático sin alcohol (opciones: Piña Colada artesanal o Twist Hawaiano de frutos locales) y una cena de gala servida a la mesa. La actividad contará con un DJ profesional encargado de la mezcla en vivo de géneros crossover durante todo el evento. El cierre de fin de año debe incluir un protocolo de reflexión apoyado por ayudas audiovisuales (pantalla LED y sonido de alta fidelidad) para la proyección de hitos del año. garantizando efectos de pirotecnia fría y una atmósfera de celebración. El contratista debe garantizar el cumplimiento de normatividad de seguridad en espacios abiertos, pólizas de asistencia médica para los asistentes, plan de contingencia ante lluvias y personal logístico para la coordinación permanente del evento.	Unidad X asistentes	1	$ 320.000	$ 60.800	$ 380.800	$ 380.800	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$ 196.350	$ 155.000	$ 29.450	$ 184.450	$ 184.450	$ 345.000	$ 65.550	$ 410.550	$ 410.550	$ 315.000	$ 59.850	$ 374.850	$ 374.850	$ 309.400
		CENA: Opción 1 : Porción de churrasco de 400 gr (en crudo), acompañado de ensalada fresca, cesar o papa, papas a la francesa, porción de arroz e hidratación 350ml (jugo natural en agua o en leche, gaseosa de 350 ml vendida a nivel mundial o vaso de 7 onzas). Opción 2 : Porción de Lomo de cerdo de 400 gr (en crudo), acompañado de ensalada fresca, cesar o papa, papas a la francesa, porción de arroz e hidratación 350ml (jugo natural en agua o en leche, gaseosa de 350 ml vendida a nivel mundial o vaso de 7 onzas) Opción 3 : Porción de pollo grille de 400 gr (en crudo), acompañado de ensalada fresca, cesar o papa, papas a la francesa, porción de arroz e hidratación 350ml (jugo natural en agua o en leche, gaseosa de 350 ml vendida a nivel mundial o vaso de 7 onzas)	Unidad	1	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$ 196.350	$ 125.000	$ 23.750	$ 148.750	$ 148.750	$ 120.000	$ 22.800	$ 142.800	$ 142.800	$ 185.000	$ 35.150	$ 220.150	$ 220.150	$ 150.000	$ 28.500	$ 178.500	$ 178.500	$ 177.310
12	Actividades Culturales	Suministro de bonos de boletería con cobertura en salas de cine de reconocimiento nacional, válidos para el ingreso a cualquier película disponible en la cartelera vigente en salas de formato estándar en todo el territorio colombiano. Este beneficio no se limita a la oferta local de La Dorada, garantizando que los funcionarios puedan redimir sus entradas en cualquier ciudad del país donde la cadena aliada tenga presencia. Cada entrada incluye un combo de confitería integrado por un (1) perro caliente de 150 g, una (1) gaseosa de 250 ml y una (1) porción de crispetas de 120 g, con opción de sabor a elegir entre salada, mantequilla y/o caramelo, sujeto a la disponibilidad del punto de venta.	Unidad	1	$ 150.000	$ 28.500	$ 178.500	$ 178.500	$ 120.000	$ 22.800	$ 142.800	$ 142.800	$ 110.000	$ 20.900	$ 130.900	$ 130.900	$ 145.000	$ 27.550	$ 172.550	$ 172.550	$ 150.000	$ 28.500	$ 178.500	$ 178.500	$ 160.650
13	Entrenamiento y acondicionamiento físico	Suministro de servicios de bienestar para el ingreso mensual a escenarios deportivos destinados al desarrollo de entrenamientos de natación, tenis de mesa y tejo. El beneficio garantiza el acceso a instalaciones que cumplan estrictamente con las normas técnicas y de seguridad vigentes para la práctica deportiva acuática. Cada funcionario inscrito contará con una intensidad horaria de dos (2) horas semanales, distribuidas en 2 sesiones por semana, para un total de 8 horas mensuales durante un periodo de tres (3) meses. El número final de participantes y los pagos correspondientes se liquidarán por beneficiario efectivamente inscrito, previa validación y concertación con el supervisor del contrato, garantizando así el control presupuestal y el cumplimiento de los estándares de calidad en la prestación del servicio deportivo.	Unidad	1	$ 95.000	$ 18.050	$ 113.050	$ 113.050	$ 115.000	$ 21.850	$ 136.850	$ 136.850	$ 110.000	$ 20.900	$ 130.900	$ 130.900	$ 85.500	$ 16.245	$ 101.745	$ 101.745	$ 90.000	$ 17.100	$ 107.100	$ 107.100	$ 117.929
14	Entrenamiento y acondicionamiento físico	Suministro de servicios de bienestar para el ingreso mensual a un escenario cultural con acompañamiento de un entrenador donde los funcionarios puedan contar con dos horas semanales donde se brinden las siguientes actividades: Entrenamiento Deportivo y Preparación Física: Bases científicas para la mejora del rendimiento y la salud. · Actividad Física Musicalizada: Dinámicas grupales de alto impacto para la integración de los funcionarios como HIIT, rumba aeróbica y cardio box. · Método Pilates y TRX: Enfoque especializado en la corrección postural, fortalecimiento funcional y prevención de lesiones osteomusculares relacionadas con el entorno laboral. Cada funcionario inscrito contará con una intensidad horaria de dos (2) horas semanales, distribuidas en 2 sesiones por semana, para un total de 8 horas mensuales durante un periodo de cinco (5) meses. El número final de participantes y los pagos correspondientes se liquidarán por beneficiario efectivamente inscrito, previa validación y concertación con el supervisor del contrato, garantizando así el control presupuestal y el cumplimiento de los estándares de calidad en la prestación del servicio deportivo.	Unidad	1	$ 275.000	$ 52.250	$ 327.250	$ 327.250	$ 115.000	$ 21.850	$ 136.850	$ 136.850	$ 110.000	$ 20.900	$ 130.900	$ 130.900	$ 295.000	$ 56.050	$ 351.050	$ 351.050	$ 290.000	$ 55.100	$ 345.100	$ 345.100	$ 258.230
		VALOR TOTAL CON IVA																									$ 8.254.045

CRITERIO PRINCIPAL DE PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS. (Estudio del Sector)

Teniendo en cuenta lo señalado en el capítulo III y IV de la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación emitido por Colombia Compra Eficiente, se establece como margen prudente para declarar un posible precio artificialmente bajo cuando la oferta económica se presente con un 20% de descuento en el costo de cada elemento en estudio, comparados con el estudio de mercado del presente proceso. Se procederá a solicitar una explicación razonable, verificable y certera de los precios tan bajos y certificar la calidad de los productos a entregar.

Si el Comité Evaluador determina que los precios consignados en la propuesta pueden comprometer la calidad del servicio a contratar, se procederá con las acciones contempladas en la "Guía para el Manejo de Ofertas Artificialmente Bajas en Procesos de Contratación" de Colombia Compra Eficiente.

El oferente que presente precios considerados artificialmente bajos deberá justificarlo mediante documentos y evidencias que respalden su estructura de costos y viabilidad financiera.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA JUSTIFICACIÓN DE PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS.

Con el ánimo de brindar una competencia leal entre los oferentes, a continuación, se describirán los requerimientos mínimos para justificar los precios artificialmente bajos.

a. Estructura de Costos favorables: La Empresa deberá certificar que su actividad principal corresponde al objeto del Proceso, el cual será verificado en el Certificado de Existencia y Representación Legal, RUP y RUT.
b. En caso de incluir insumos o materiales, el oferente deberá demostrar que cuenta con existencias suficientes mediante facturas de compra o manifiestos de importación
b. Elementos en Bodega: La Empresa deberá demostrar mediante evidencias en registro fotográfico de los elementos en Bodega o Stock, donde muestre los seriales y marcas de los productos a entregar junto con las facturas de compra y manifiestos de importación si son importados. Se exigirá que los elementos en las evidencias sean los mismos a entregar a nuestra Entidad.
c. Distribuidor o Importador Autorizado: La Empresa deberá presentar una certificación de la Casa fabricante donde conste su vínculo comercial directo con esta misma y así mismo presentar el Certificado de Productores e importadores de la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia.
d. Para cualquiera de los casos expuestos en caso de ser aportados los certificados por el Oferente, no se permitirán modificaciones, retrasos o cualquier evento negativo que perjudique la ejecución del Contrato.

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA EXIGENCIA DEL REQUISITO HABILITANTE DE EXPERIENCIA SUSCRITA CON ENTIDADES PÚBLICAS EN EL PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

De conformidad con el análisis efectuado al presente proceso de contratación, el Centro Pecuario y Agroempresarial SENA Regional Caldas, ha considerado importante que los oferentes acrediten el requisito habilitante de experiencia suscrita con entidades públicas; lo anterior en razón a la naturaleza del proceso el cual se encuentra dirigido a cobijar un derecho colectivo de la planta de personal del CPyA, y familiares según el cronograma establecido, implicando esto el traslado a otras ciudades, el suministro de componentes alimenticios, estadía, recorridos turísticos y práctica de deportes extremos dadas las condiciones de la ficha técnica.

La garantía del oferente participante mediante la acreditación de experiencia suscrita con entidades públicas ofrece seguridad técnica, respaldo y confianza para los servidores públicos del SENA quienes serán los directos beneficiarios en la ejecución del proceso contractual y sus seres queridos a lo largo de la vigencia.

Debe entenderse que este tipo de procesos tiene como finalidad, única y exclusivamente brindar bienestar al funcionario, por lo que resulta necesario que quien pretenda asumir la dirección del contrato, haya previamente contado con la experiencia en esta u otras entidades en la prestación del servicio solicitado.

A pesar de que el Decreto 1082 de 2015, en su artículo *2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía* confiere en su numeral 1, confiere la posibilidad de que las entidades exijan o no la acreditación de experiencia, para el SENA resulta no sólo necesario que se acredite, sino que, como consecuencia del riesgo del proceso de contratación, las características del sector y del objeto del contrato, los interesados en participar, demuestren haber realizado una o más según corresponda al pliego de condiciones, actividades similares o iguales al presente proceso, con entidades públicas.

Con lo anterior, la entidad al tenor de lo señalado en la Ley 1882 de 2018, artículo 5, parágrafo 5, no considera limitar o restringir la participación de los oferentes, entre tanto dicha exigencia como requisito habilitante, no se encuentra supeditada a un territorio o entidad, pues la misma podrá ser acreditada con cualquier entidad pública de todo el territorio nacional, en las características y condiciones anotadas en el estudio previo, objeto de validación y análisis respectivo.

Se expide en La Dorada, Caldas, el seis (6) de abril de 2026

RAMIREZ GOMEZ ALEJANDRO

Firmado digitalmente por RAMIREZ GOMEZ ALEJANDRO
Fecha: 2026.04.06 16:42:43 -05'00'

ALEJANDRO RAMIREZ GOMEZ
SUBDIRECTOR (E) DE CENTRO

Elaboró: *Norma Constanza Franco Guzman- Apoyo Profesional a Presupuesto*

Revisó: Sandra Milena Martínez- Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo

Reviso: *Fausto Tellez Marin- Abogado Contratación*