ANALISIS DE OPORTUNIDAD Y CONVENIENCIA DE LA CONTRATACION

La Dirección General adoptó mediante Resolución 101399 del 17 de agosto de 2021 el Plan Nacional Integral de Bienestar a los aprendices SENA, y tiene como propósito ofrecer a sus aprendices oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral mediante la implementación de programas y proyectos y actividades para el acompañamiento y reconocimiento de sus capacidades y talentos; que le permitan enfrentar con éxito las exigencias del mundo de la vida en el marco de la formación y su incorporación al mundo del trabajo. Lo anterior, entre otros, dando cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.5.3.2.3.1.6 del Decreto 1330 del 2019, la cual define el modelo de bienestar como condición de calidad para los programas de Educación Superior, indicando:

"La institución establecerá las políticas, procesos, actividades y espacios que complementan y fortalecen la vida académica y administrativa, con el fin de facilitarle a la comunidad institucional el desarrollo integral de la persona y la convivencia en coherencia con las modalidades (presencial, a distancia, virtual, dual u otros desarrollos que combinen e integren las anteriores modalidades), los niveles de formación, su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional" (…) y establece:

"*En coherencia con lo anterior, la institución deberá demostrar la existencia de mecanismos de divulgación e implementación de los programas de bienestar orientados a la prevención de la deserción y a la promoción de la graduación de los estudiantes".*

El Centro de Desarrollo Agroindustrial Turístico y Tecnológico del Guaviare, actualmente atiende 1.612 aprendices de formación titulada "Información obtenida por medio de reporte PE_04 que arroja el Sistema de Gestión académica Administrativa, Sofia Plus, con corte a febrero de 2026, distribuidos así:

- **Modalidad Presencial:** 46 programas de formación con 970 aprendices activos.
- **Modalidad a distancia:** 1 programa con 26 aprendices activos.
- **Modalidad virtual:** 14 programas con 616 aprendices activos.

El Plan Nacional Integral de Bienestar a los Aprendices, adoptó los siguientes objetivos estratégicos y sus objetivos operativos, así:

Objetivo estratégico N° 1: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo, cuyos objetivos operativos son:

- Reconocer la Cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizador diversidad.

- Generar en las aprendices prácticas asociadas a la prevención de la enfermedad y promoción de la salud a través de la gestión con entidades competentes.
- Desarrollar habilidades blandas para la vida y el trabajo.
- Reconocer el deporte, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre como elementos fundamentales en mejoramiento de la formación profesional integral.
- Reconocer el arte como vehículo de conocimiento, expresión, comunicación y transformación personal y social.

Objetivo estratégico N° 2: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos, cuyos objetivos operativos son:

- Generar escenarios de reconocimiento para aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y de talentos.
- Promover el desarrollo de monitorias.
- Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación.

Objetivo estratégico N° 3: Entregar con oportunidad y calidad los servicios de bienestar al aprendiz documentando procedimientos que soporten una operación ágil y flexible, cuyos objetivos operativos son:

- Articular desde la Dirección Regional y Subdirecciones, las áreas de administración y de formación para la implementación exitosa del plan de acción de bienestar al aprendiz de cada Centro de formación.
- Articular desde la Dirección de formación profesional las áreas de la Dirección General para generar procesos organizacionales de apoyo efectivo al cumplimiento del propósito general del plan nacional de bienestar

Teniendo en cuenta lo anterior, el Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare CDATTG – Regional Guaviare ve necesario contar con la entrega de servicios que permitan una mejora significativa en la realización de las actividades propuestas en el Plan de Acción del Centro de Formación, en relación con los objetivos operativos anteriormente mencionados.

Las actividades del Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz 2026 del Centro de Formación, están dirigidas a los programas de formación titulada (Operarios, auxiliares, técnicos y tecnólogos) en todo el departamento del Guaviare (Retorno, Calamar, Miraflores y San José del Guaviare) por lo que se hace necesario la contratación de un operador que suministre los servicios de logística y de infraestructura en el marco de la ejecución de las diferentes actividades (campañas, conmemoraciones, convivencias, cine foros, talleres, actividades deportivas, artísticas, culturales, en salud, habilidades blandas y liderazgo), que serán entregados para una mejora significativa en la ejecución y participación activa de los aprendices, permitiendo el fortalecimiento de su desarrollo

humano integral, acciones que permitirá ejecutar de forma oportuna, con eficacia, eficiencia y efectividad cada una de las actividades propuestas en el Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz 2026 del Centro de Formación.

Las actividades propuestas dentro del Plan de Acción 2026, que requieren la entrega de servicios logísticos y/o de infraestructura son las siguientes:

Tabla 1. Actividades Plan de Acción 2026 de Bienestar al Aprendiz.

Objetivo Estratégico 1	**Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo.**
Objetivo Operativo	**Reconocer la Cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizador diversidad.**
Actividades	
Compartir navideño	
Campaña de sensibilización aprende las 3R	
Día de la afrocolombianidad	
Conmemoración y sensibilización del día internacional del orgullo LGTBIQ+	
Celebración del día del campesino	
Celebración del día de la resistencia indígena	
Día de la NO violencia contra la mujer	
Semana del enfoque diferencial	
Cine foros	
Taller de patrimonio cultural	
Objetivo Operativo	**Generar en las aprendices prácticas asociadas a la prevención de la enfermedad y promoción de la salud a través de la gestión con entidades competentes.**
Actividades	
Dia internacional de la lucha contra el uso indebido y tráfico ilícito de drogas	
Día mundial de la salud y la actividad física	
Campaña de hábitos de vida saludable	
Campaña de prevención de embarazaos e infecciones de transmisión sexual	
Semana de la salud mental y conmemoración del día mundial de la salud mental	
Semana andina	
Campaña de VIH	
Objetivo Operativo	**Desarrollar habilidades blandas para la vida y el trabajo.**
Actividades	
Día del Aprendiz	
Exaltación de Aprendices	
Fortalecimiento de habilidades blandas	
Semana de la juventud	

Convivencias – Municipios de San José del Guaviare, Retorno, Calamar y Miraflores	
Objetivo Operativo	**Reconocer el deporte, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre como elementos fundamentales en mejoramiento de la formación profesional integral.**
Actividades	
Travesía ciclística	
Rutinas de entrenamiento funcional - Gimnasio	
Torneo interfichas de futbol sala	
Torneo interfichas de voleibol	
Torneo de futbol tenis	
Torneo interfichas de tenis de mesa	
Caminata ecológica	
Juegos autóctonos y tradicionales	
Entrenamientos deportivos	
Deporte adaptado	
Objetivo Operativo	**Reconocer el arte como vehículo de conocimiento, expresión, comunicación y transformación personal y social.**
Actividades	
SENA tiene talento	
Concurso y exposición de pintura y dibujo	
Concurso regional de canto	
Conformación y ensayos grupo de danzas	
Objetivo Estratégico 2	**Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.**
Objetivo Operativo	**Generar escenarios de reconocimiento para aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y de talentos.**
Actividades	
Encuentro zonal de voceros	
Reuniones mensuales de voceros	
Debate de candidatos a representantes de aprendices	

Fuente: Propia

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

Para la ejecución de las actividades anteriormente descritas, se hace necesario la entrega de bienes y/o servicios por parte de un operador logístico.

Se deja constancia que, desde el área de bienestar al aprendiz se definieron unas “cantidades estimadas” teniendo en cuenta los aprendices a la fecha matriculados en formación titulada, las cuales se establecieron para conocer o determinar el presupuesto oficial del proceso, sin embargo, se requiere que se adelante bajo la modalidad de precios unitarios y su ejecución se realice a monto agotable teniendo en cuenta la necesidad real en el proceso de ejecución, es decir, para el desarrollo

de las **Actividades del Plan de Acción 2026 de Bienestar al Aprendiz relacionadas en la Tabla 1,** la entidad solicitará al futuro contratista las cantidades de los bienes y/o servicios según el número de aprendices a atender, hasta agotar el presupuesto.

A continuación, se relacionan los bienes y/o servicios requeridos y el lugar de entrega o ejecución, esto teniendo en cuenta que algunas de las actividades se desarrollaran en los cuatro (4) municipios del departamento del Guaviare. Se aclara que, la entidad tendrá la facultad de poder solicitar todos o algunos de los bienes y/o servicios que se relacionan en las tablas N° 2, 3,4,5, 6, 7 y 8 en las cantidades que lo requiera según la necesidad.

Tabla N° 2. Listado de bienes y/o servicios a contratar para el municipio de San José del Guaviare - Casco urbano

Ítem	Descripción del bien y/o servicio	Unidad de medida	Cantidades estimadas	Cantidad
1	**Alquiler de Sonido:** Dos (2) Subwoofer elite activo de 18" y 1600 vatios. **Potencia:** 1.500W, 2.500W Paek. **SPL máximo (dB):** 140dB Peak, 134dB Continuo. **Respuesta de Frecuencia**: 45-150 Hz +/- 3dB. Cuatro (4) cabinas activas 750. Potencia máxima DE 1600 w(Programada de 750 W controlador de 15" con cabina móvil de 3"). Controlador de alta frecuencia de 1.5". Una (1) entrada de micrófono XLR, dos (2) entradas de línea de 1/4, una (1) entrada XLR y una (1) entrada de enlace de 1/4. Una (1) salida XLR y una (1) salida de enlace de 1/4. Consola con ecualizador de 2 bandas. **CARACTERÍSTICAS.** Profesional de 22 canales de 4 buses mezclador con efectos incorporados y USB I / O. 16 de bajo ruido y de alto margen preamplificadores de micrófono con rango de 50 dB de ganancia. 32-bit RMFX ™ con 16 "Gig-Ready" reverberaciones, coros y los retrasos. Precisión gráfico de 7 bandas EQ para ajuste de red y monitores. USB de E / S para los espectáculos de grabación y reproducción de música.	Global	2	1

	ESTRUCTURA TRUSS EN ALUMINIO DE 30X30. **Tamaño:** Armadura cuadrada ancha de 11,4 pulgadas (290 mm). 2.00 pulgadas (50 mm) x 0.08 pulgadas (2 mm) de tubo. 0.8 pulgadas (20 mm) x 0.08 pulgadas (2 mm) refuerzo. EN AW 6082-T6 aleación de aluminio. Elemento de unión cónico con perno de seguridad. **ILUMINACION LUZ DE CABEZA MÓVIL.** Fuente de luz: Dirigido. Clasificación del IP: IP20. Prisma: prisma de rotación de 8 caras. Color: 14 colores + blanco. Gobo: 17 gobo fijo + blanco. Modo de control: Auto/Sonido/DMX/Maestro-esclavo. Lámpara: 230w 7r. 230W 7r. **ILUMINACION ESCENARIO REFLECTORAS LED RGBWA+UV** 7 Led´s 6 en 1 de 12 Watt total. 30º de ángulo de apertura. 120 Watts de consumo. Modo de 6 o 10 canales DMX-512. Display multifuncional. Funciones: Cambia color, Random, Strobo, dimmer. Modos de funcionamiento: Auto, Master Slave, Sound, DMX-512. **EFECTOS.** Potente salida de 1500 W: máquina de HUMO para exteriores integrada con motor potente de 1500 W para una salida continua de humo rico, la potencia de salida alcanza alrededor de 20000 CFM entre 26 pies de distancia, garantiza que tus espectáculos y fiestas mantengan la atmósfera y el atractivo sin interrupciones, Control remoto inalámbrico y modo automático: simplemente presiona el botón de modo automático, la niebla de la máquina de humo rociará continuamente. 2 asas de control remoto inalámbricas adecuadas para uso a larga distancia, puedes iniciar o detener el empañador fácilmente a menos de 15 metros, y cambiar el color a voluntad.			

	CHISPA FRIA. Máquina de chispas muy segura. La temperatura de la chispa es de solo 45 grados, por lo que puede tocarla con las manos y usarla tanto en interiores como en exteriores. No se preocupe por los riesgos de incendio. Las bengalas frías de 650 W admiten control remoto inalámbrico, DMX512 y LCD. El encendedor en frío no produce humo ni olor, produce chispas que se pueden tocar y no es irritante. La máquina dejará de funcionar cuando supere los 45°, lo que mejora el factor de seguridad, la altura de la fuente puede alcanzar los 3 metros en interiores y 5 metros en exteriores, material ABS resistente al fuego, diseño de panal, sistema de enfriamiento de alta calidad. O equivalente. **STAFF.** Un (1) DJ y Un (01) animador: Debe incluir una hora "loca" que contemple la entrega de elementos (Gafas de rejilla, collares hawaianos, corbatas y balaca/diadema colores surtidos neón y espumas), teniendo en cuenta un promedio de 900 aprendices que participaran en el evento. El evento tendrá una duración de cinco (5) horas; entre las 6: 00 p.m. y 11:00 p.m. Todo debe estar debidamente instalado por lo menos dos (2) horas antes del inicio del evento para la respectiva prueba de sonido. El alquiler de sonido se requiere solo para el municipio de San José del Guaviare.			
2	**Hidratación:** **Agua en bolsa**: Agua en bolsa de 200 ml. El agua debe suministrarse fría y conservadas en contenedores. Se debe garantizar la entrega en el lugar del evento.	Unidad	6.000	1
3	**Hidratación:** **Agua en botella:** Agua en botella por 600 ml. El agua debe suministrarse fría. Se debe garantizar la entrega en el lugar del evento.	Unidad	50	1

4	**<u>Refrigerio tipo Lunch:</u>** **Lechona**: Lechona de 250 gramos acompañada con arepa blanca de 50 gramos, empacado en recipiente de portacomida con tapa, más cubierto desechable (tenedor de 10 cm). Bebida fría a base de fruta de mora baja en azúcar, empacada en vaso de 16 Oz de 13.2 cm con tapa. La entrega de los alimentos debe ser en empaques ecológicos biodegradables. Se debe garantizar la entrega del refrigerio en el Centro de Desarrollo Agroindustrial Turístico y Tecnológico del Guaviare, lugar en el cual se realizará el evento. El contratista deberá garantizar mínimo 3 personas auxiliares durante para la entrega en el lugar del evento.	Unidad	900	1
5	**<u>Reconocimiento:</u>** **Morral:** Morral universitario porta PC 13" Trik M2 negro unisex. Fabricado con lona RPET. Compartimento acolchado interno para portátiles de hasta 13 pulgadas, protegiendo tu dispositivo en cada trayecto. Organizador interno con porta llaves para mantener tus objetos personales seguros y al alcance de tu mano. Bolsillo secreto para guardar tus pertenencias más valiosas con total discreción. Bolsillo lateral multifunción, perfecto para llevar tu botella de agua, paraguas o cualquier otro accesorio de acceso rápido. Respaldo acolchado que brinda soporte y confort durante todo el día, distribuyendo el peso de manera equilibrada gracias a su diseño ergonómico. Dimensiones: Alto 42 cm, ancho 30 cm Bordado en color blanco el logo del SENA y las palabras (Regional Guaviare – Bienestar al Aprendiz)	Unidad	250	1

6	**Reconocimiento:** **Gorra:** Gorra tipo beisbolera elaborada en tela 65% poliéster 35% algodón. Gorra de seis paneles visera doblada. Sesgo de algodón que recubren costuras. Tira inferior interna todo el ruedo de la gorra de la misma tela. Ojalillos de hilo. Botón metálico forrado en la parte superior de la gorra. Pespunte de hilo de 4 filas en la visera. Visera anatómica. Tela de forro para refuerzo interno en cada una de las seis piezas. Cierre plástico. Talla única adulto unisex. Logo SENA color blanco bordado en parte delantera. Palabra “Aprendiz SENA” bordado parte delantera.	Unidad	30	1
7	**Refrigerio:** **Parfait:** Vaso con tapa de 14 Oz, relleno con 300 gramos de las siguientes frutas: Papaya, kiwi, manzana, uva, mango, melón y banano, acompañado de (1/4) de taza de granola y (1/4) de taza de yogurt. La entrega de los alimentos debe ser en empaques ecológicos biodegradables.	Unidad	400	1
8	**Reconocimiento:** **Paquete de Cine:** Boleto de entrada a cine 3D, con sus respectivas gafas, para función que se encuentre en cartelera, en la ciudad de San José del Guaviare que incluya “Combo BIG” o su equivalente, así:	Unidad	20	1

	- Una (1) crispeta pequeña de sal. - Una (1) hamburguesa espacial. - Una (1) gaseosa. - Una (1) porción de papas a la francesa.			
9	**Papel adhesivo:** Papel Adhesivo de 50 cm de ancho x 80 cm de largo a full color, con imagen del **violentometro.** El diseño será entrega por la oficina de Bienestar al Aprendiz.	Unidad	5	1
10	**Pendón:** Pendón Adhesivo de 50 cm de ancho x 80 cm de largo a full color, con tubos y cuerdas para su instalación, con imagen del **violentometro.** El diseño será entrega por la oficina de Bienestar al Aprendiz.	Unidad	2	1
11	**Agenda:** Agenda argollada anillo doble "O", pasta dura de 5 mm 100 hojas en papel Bond, medidas 21x15cm con imagen alusiva a la NO violencia contra la mujer en la portada y el violentometro en contraportada, a full color. Dentro de la agenda, hojas coloridas al inicio con números de emergencia, instituciones en las que se pueda denunciar la violencia contra la mujer, páginas web, rutas de atención, etc., regioanles como nacionales.	Unidad	50	1
12	**Fruta:** Manzana roja de 150 gr.	Unidad	40	1
13	**Fruta:** Manzana verde de 150 gr.	Unidad	40	1
14	**Fruta:** Bandeja de Ciruela roja nacional x 450 o 500 gr.	Unidad	20	1
15	**Fruta:** Pera de 120 a 150 gr.	Unidad	40	1
16	**Fruta:**	Unidad	80	1

	Mango de azúcar o baby mango de 110 a 150 gr.			
17	**Fruta:** Sandia grande de 4.000 gr	Unidad	5	1
18	**Fruta:** Piña dulce de 1.500 gr.	Unidad	10	1
19	**Fruta:** Banano maduro de 118 a 130 gr.	Unidad	50	1
20	**Fruta:** Mandarina de 85 a 100 gr.	Unidad	40	1
21	**Fruta:** Naranja de 150 a 180 gr.	Unidad	40	1
22	**Reconocimiento:** **Ancheta frutal:** Una (1) manzana roja de 150 gramos aprox. Una (1) manzana verde de 150 gramos aprox. Una (1) pera de 120 a 150 gramos aprox. Un (1) banano de 118 a 130 gramos aprox. Una (1) piña dulce de 1.500 gramos aprox. Una (1) bandeja de ciruela roja nacional por 450 o 500 gramos. Una (1) mandarina de 85 a 100 gramos aprox. Una (1) naranja de 150 a 180 gramos aprox. El contratista debe entregar la ancheta en el Centro de Formación, en bolsa ecológica. (Las bolsas no deben llevar publicidad de marcas comerciales de supermercados). Cada reconocimiento debe ser empacado por separado.	Unidad	2	1
23	**Refrigerio:** **Sándwich de pollo:** Sándwich de pollo, queso, vegetales, salsas y gaseosa personal de 400 ml en botella no retornable. El refrigerio debe ser empacado en la caja ecológica. La oficina de bienestar al aprendiz, con la debida anticipación, informará el sitio, horario y número de unidades a entregar.	Unidad	500	1

24	**Refrigerio:** **Perro caliente:** Perro caliente con salchicha americana, queso, tocineta, papa ripio, 1 huevo de codorniz, porción de papas a la francesa y gaseosa personal de 400ml en botella no retornable. El refrigerio debe ser empacado en la caja ecológica. La oficina de bienestar al aprendiz, con la debida anticipación, informará el sitio, horario y número de unidades a entregar.	Unidad	250	1
25	**Refrigerio tipo lunch:** **Hamburguesa:** Hamburguesa de 200 gramos de carne, queso, tocineta, vegetales y salsas, porción de papas a la francesa y gaseosa personal de 400 ml en botella no retornable. El refrigerio debe ser empacado en la caja ecológica. Se debe garantizar la entrega del refrigerio en el Centro de Desarrollo Agroindustrial Turístico y Tecnológico del Guaviare, lugar en el cual se realizará el evento. El contratista deberá garantizar mínimo 4 personas auxiliares para la entrega en el lugar del evento.	Unidad	1.100	1
26	**Alquiler de un Espacio Físico para 30 personas:** Espacio (turístico) con capacidad para 30 personas, dotado con piscina, sillas, mesas, batería de baños. El sitio debe contar con vías de fácil acceso y punto de llegada para una **travesía ciclística.** **NOTA:** El alquiler del lugar, se requiere solo para el municipio de San José del Guaviare, evento que se realizara de 8:00 a.m. a 4:00 p.m. La programación será entregada por la oficina de Bienestar al aprendiz.	Global	1	1

27	**<u>Alquiler de un espacio físico para 40 personas:</u>** Espacio (turístico) con capacidad para 40 personas, dónde se pueda realizar una **caminata ecológica** aproximadamente de dos (2) horas con acompañamiento de guía turístico. **NOTA:** El alquiler del lugar, se requiere solo para el municipio de San José del Guaviare, evento que se realizara de 8:00 a.m. a 4:00 p.m. La programación será entregada por la oficina de Bienestar al aprendiz.	Global	1	1
28	**<u>Alquiler de un Espacio Físico para 60 personas:</u>** Sitio (campestre) para la realización de actividades lúdicas recreativas, **(zonal de voceros)** con capacidad para 60 personas, dotado con sillas, mesas, batería de baños, piscina, amplia zona verde para la realización de actividades al aire libre (preferiblemente que cuente con cancha de futbol o cancha de voleibol playa). El sitio debe contar con vías de fácil acceso. El alquiler del lugar se requiere solo para el municipio de San José del Guaviare, evento que se realizará de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. La programación será entregada por la oficina de Bienestar al aprendiz.	Global	1	1
29	**<u>Almuerzo:</u>** **Sancocho de gallina semicriolla:** Plato con sancho de gallina (sopa/consomé) Bandeja con presa de gallina semicriolla acompañada de 200 gr de arroz con menudencia, 150 gr de guacamole, yuca, papa, mazorca de maíz y plátano. Cada gallina semicriolla deberá ser porcionada en 5 partes así:	Unidad	140	1

	- Pierna pernil, dos (2) porciones - Pechuga, una (1) porción - Rabadilla más costillar, una (1) porción - Alas, dos (2) porciones. Bebida refrescante de panela y limón; debe estar fría, servida en vaso desechable de 14 oz. El proponente debe garantizar el personal para la manipulación, preparación y servida del almuerzo. Debe dar cumplimiento a las medias de salubridad e higiene en la manipulación y preparación de los alimentos. La oficina de bienestar, con la debida antelación, informará el día del evento.			
30	**Refrigerio:** **Salpicón**: Salpicón de frutas, zumo de naranja, ½banano, 1 trozo sandia(90g), ½ manzana roja (80g), ½ manzana verde (80g), 1 trozo de papaya (90g), 1 trozo de mango(90g), 1 trozo de piña(90g), refresco en polvo sabor a salpicón(5g), servido en vaso desechable de 16 oz con tapa y cuchara. La entrega de los alimentos debe ser en empaques ecológicos biodegradables. Se debe garantizar la entrega en el lugar del evento.	Unidad	700	1
31	**Ingreso a piscina:** Ingreso a espacio físico dotado de sillas, mesas, batería sanitaria y acceso a servicio de piscina, incluyendo el respectivo gorro.	Unidad	100	1
32	**Reconocimiento** **Refrigerio:** Picada compuestas por 120 gr de carne de res, 120 gr de carne de pollo, 120 gr de chorizo, 120 gr de salchicha, papas a la francesa, papa criolla, arepa de maíz,	Unidad	20	1

	yuca frita y salsas; cada picada debe ser para 5 personas c/u, incluyendo gaseosa 3 litros. La oficina de Bienestar al Aprendiz, con la debida antelación informara le fecha y lugar de la entrega.			
33	**<u>Uniformes de Presentación:</u>** **Camiseta tipo polo:** Camiseta en tela inteligente JERSEY 100% POLIESTER, cuello en nylon con pechera de dos botones, diseño con logos en full transfer con tecnología digital. **Sudadera:** Jogger en tela FASTRACK con dos bolsillos laterales, con bota en rib, escudo en DTF. La cantidad por tallas y diseños serán entregadas con anticipación por la oficina de Bienestar al Aprendiz.	Unidad	8	1
34	**<u>Uniformes de Competencia:</u>** **<u>Camiseta:</u>** Camiseta en tela inteligente de referencia MONTY con protección antibacterial, filtro UV y transporte de humedad con 4 logos y diseño en full transfer con tecnología digital. **Pantaloneta:** Pantaloneta en tela inteligente de referencia MONTY, estilo voleibol o futbol. La cantidad por tallas y diseños serán entregadas con anticipación por la oficina de Bienestar al Aprendiz.	Unidad	8	1
35	**<u>Reconocimiento:</u>** Hamburguesa de 200 gramos de carne, queso, tocineta, vegetales, porción de papas a la francesa y gaseosa personal de 400ml en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA). Se debe garantizar la entrega en	Unidad	50	1

	establecimiento comercial en acuerdo con el Centro de Formación.			
36	**<u>Reconocimiento:</u>** • **Camisa tipo Polo** Camisa tipo polo en poli-algodón o tela Lacoste, cuello tipo polo, con dos botones de color negro. **Parte delantera:** Logo Sena y la palabra Regional Guaviare, bordado en color verde en el lado izquierdo. Las palabras Vocero y Representante de los aprendices bordada en color verde y nombre del programa de formación en el lado derecho. **Parte posterior:** Frase: Juntos lideramos – bordado en color verde • **Gorra Tipo beisbolera** Tipo de tela: 65% poliéster 35% algodón• Gorra de seis paneles visera doblada. • Sesgo de algodón que recubren costuras. • Tira inferior interna todo el ruedo de la gorra de la misma tela • Ojalillos de hilo. • Botón metálico forrado en la parte superior de la gorra. 2 • Pespunte de hilo de 4 filas en la visera. • Visera anatómica. • Tela de forro para refuerzo interno en cada una de las seis piezas. Cierre plástico. Talla única adulto unisex. Color blanco. Logo SENA verde bordado en parte delantera. Palabra vocero bordado parte delantera. Debe entregarse en combo (camisa tipo polo + gorra) en bolsa de papel Kraff, manija en yute. Los diseños y la cantidad por tallas y las frases (voceros - Representante de los aprendices – programa de	Unidad	60	1

	formación) serán entregadas con anticipación por la oficina de Bienestar al Aprendiz.			
37	**Refrigerio tipo lunch:** **Perro caliente:** Perro caliente con salchicha americana, queso, tocineta, papa ripio, 1 huevo de codorniz, porción de papas a la francesa y gaseosa personal de 400ml en botella no retornable. El refrigerio debe ser empacado en la caja ecológica. La oficina de bienestar al aprendiz, con la debida anticipación, informara el número de unidades a entregar en cada jornada.	Unidad	120	1
38	**Refrigerio tipo lunch:** **Sándwich tipo emparedado:** Sándwich tipo emparedado con tapas de pan tajado, dos lonchas de queso tipo mozzarella, dos lonchas de jamón de cerdo, porción de lechuga fresca, dos rodajas de tomate, sobre personal de 8 gr de salsa tártara y salsa de tomate y gaseosa personal de 400ml en botella no retornable. El refrigerio debe ser empacado en la caja ecológica. La oficina de bienestar al aprendiz, con la debida anticipación, informará el número de unidades a entregar en cada jornada.	Unidad	120	1
39	**Refrigerio tipo lunch:** **Salchipapa:** Salchipapa de 200 gr de papa a la francesa, 100 gr de salchicha tipo americana, 100 gr de pollo desmechado, queso rallado, 2 sobres personal 8 gr de salsa de tomate y gaseosa personal de 400ml en botella no retornable. El refrigerio debe ser empacado en la caja ecológica. La oficina de bienestar al aprendiz, con la debida anticipación, informará el número de unidades a entregar en cada jornada.	Unidad	120	1

40	**Refrigerio tipo lunch** **Hamburguesa:** Hamburguesa de 200 gramos de carne, queso, vegetales y salsas, porción de papas a la francesa y gaseosa personal de 400ml en botella no retornable. El refrigerio debe ser empacado en la caja ecológica. La oficina de bienestar al aprendiz, con la debida anticipación, informará el número de unidades a entregar en cada jornada.	Unidad	120	1
41	**Chalecos**: Chalecos de material antifluido tipo periodista con el logo Sena y las palabras (Bienestar al aprendiz – vocero – Representante de los aprendices – Regional Guaviare) Bordado, 2 bolsillos con cremallera internos, 2 bolsillos camuflados con tapa de color verde cali, cierre frontal con cremallera, cuello alto. La cantidad por tallas y diseños serán entregadas con anticipación por la oficina de Bienestar al Aprendiz.	Unidad	60	1

Tabla 3. Listado de bienes a contratar para actividades artísticas y culturales.

Ítem	Descripción del bien y/o servicio	Imagen de muestra	Unidad de medida	Cantidades estimadas	Cantidad
42	**Traje garabato hombre:** Traje de garabato en satín licrado para hombre. Pantalón negro corto 20 cm debajo de la rodilla parte de abajo enresortado. Camisa con de color amarilla con cinta gruesa de color rojo y también en las mangas. Pechera cuello para pegar. Tocado en gorro con flores de colores.		Unidad	10	1

	Vara en madera enrollada con cintas de color amarillo, rojo, verde, negro. El Centro de Formación podrá solicitar muestra de referencia del elemento.				
43	**<u>Traje garabato mujer:</u>** Traje garabato en satín licrado para mujer. Falda negra con boleros resortados de tres colores rojo, amarillo y verde 20 cm debajo de la rodilla. Blusa satín licrado cuello bandeja con tres boleros resortados de tres colores. Cinturilla roja 15 cm ancha y 1:30 cm de larga. Tocado para mujer de 4 flores anchas de color amarillo, verde, roja y negra de tela. La cantidad por tallas y diseños serán entregadas con anticipación por la oficina de Bienestar al Aprendiz. El Centro de Formación podrá solicitar muestra de referencia del elemento.	  	Unidad	10	1
44	**<u>Sombrero nariñense</u>**: Sombrero nariñense de diferentes colores, con cinta negra ajustable y plegable.		Unidad	10	1

Tabla 4. Listado de bienes y/o servicios a contratar para el municipio de San José del Guaviare – Vereda Caño Blanco II.

Ítem	Descripción del bien y/o servicio	Unidad de medida	Cantidades estimadas	Cantidad
45	**Refrigerio tipo lunch:** **Fiambre llanero:** Carne de res al carbón en porción de 220 gramos, acompañado de dos (2) porciones de papa salada, una (1) porción de yuca cocinada, plátano maduro, porción de guacamole. Empacado en hoja de plátano como un fiambre, con cubiertos y servilletas biodegradables. Bebida refrescante de panela y limón; debe estar fría, servida en vaso desechable de 12 oz. El proponente debe garantizar el personal para la manipulación, preparación y servida del almuerzo. Debe dar cumplimiento a las medias de salubridad e higiene en la manipulación y preparación de los alimentos. La oficina de bienestar, con la debida antelación, informará el día y lugar del evento.	Unidad	40	1
46	**Hidratación:** **Agua en bolsa**: Agua en bolsa de 200 ml. El agua debe suministrarse fría y conservadas en contenedores. Se debe garantizar la entrega en el lugar del evento.	Unidad	120	1

Tabla 5. Listado de bienes y/o servicios a contratar para el municipio de San José del Guaviare – Corregimiento el Capricho.

Ítem	Descripción del bien y/o servicio	Unidad de medida	Cantidades estimadas	Cantidad
47	**Refrigerio tipo lunch:** **Fiambre llanero:** Carne de res al carbón en porción de 220 gramos, acompañado de dos (2) porciones de papa salada, una (1) porción de yuca cocinada, plátano maduro,	Unidad	40	1

	porción de guacamole. Empacado en hoja de plátano como un fiambre, con cubiertos y servilletas biodegradables. Bebida refrescante de panela y limón; debe estar fría, servida en vaso desechable de 12 oz. El proponente debe garantizar el personal para la manipulación, preparación y servida del almuerzo. Debe dar cumplimiento a las medias de salubridad e higiene en la manipulación y preparación de los alimentos. La oficina de bienestar, con la debida antelación, informará el día y lugar del evento.			
48	**Hidratación:** **Agua en bolsa**: Agua en bolsa de 200 ml. El agua debe suministrarse fría y conservadas en contenedores. Se debe garantizar la entrega en el lugar del evento.	Unidad	120	1

Tabla 6. Listado de bienes y/o servicios a contratar para el municipio de El Retorno (Guaviare)

Ítem	Descripción del bien y/o servicio	Unidad de medida	Cantidades estimadas	Cantidad
49	**Refrigerio tipo lunch:** **Fiambre llanero:** Carne de res al carbón en porción de 220 gramos, acompañado de dos (2) porciones de papa salada, una (1) porción de yuca cocinada, plátano maduro, porción de guacamole. Empacado en hoja de plátano como un fiambre, con cubiertos y servilletas biodegradables. Bebida refrescante de panela y limón; debe estar fría, servida en vaso desechable de 12 oz. El proponente debe garantizar el personal para la manipulación, preparación y servida del almuerzo.	Unidad	40	1

	Debe dar cumplimiento a las medias de salubridad e higiene en la manipulación y preparación de los alimentos. La oficina de bienestar, con la debida antelación, informará el día y lugar del evento.			
50	**Hidratación:** **Agua en bolsa**: Agua en bolsa de 200 ml. El agua debe suministrarse fría y conservadas en contenedores. Se debe garantizar la entrega en el lugar del evento.	Unidad	120	1

Tabla 7. Listado de bienes y/o servicios a contratar para el municipio de Calamar (Guaviare)

Ítem	Descripción del bien y/o servicio	Unidad de medida	Cantidades estimadas	Cantidad
51	**Refrigerio tipo lunch:** **Fiambre llanero:** Carne de res al carbón en porción de 220 gramos, acompañado de dos (2) porciones de papa salada, una (1) porción de yuca cocinada, plátano maduro, porción de guacamole. Empacado en hoja de plátano como un fiambre, con cubiertos y servilletas biodegradables. Bebida refrescante de panela y limón; debe estar fría, servida en vaso desechable de 12 oz. El proponente debe garantizar el personal para la manipulación, preparación y servida del almuerzo. Debe dar cumplimiento a las medias de salubridad e higiene en la manipulación y preparación de los alimentos. La oficina de bienestar, con la debida antelación, informará el día y lugar del evento.	Unidad	40	1
52	**Hidratación:** **Agua en bolsa**: Agua en bolsa de 200 ml. El agua debe suministrarse fría y conservadas en contenedores. Se debe garantizar la entrega en el lugar del evento.	Unidad	120	1

Tabla 8. Listado de bienes y/o servicios a contratar para el municipio de Miraflores (Guaviare)

Ítem	Descripción del bien y/o servicio	Unidad de medida	Cantidades estimadas	Cantidad
53	**Refrigerio tipo lunch:** **Fiambre llanero:** Carne de res al carbón en porción de 220 gramos, acompañado de dos (2) porciones de papa salada, una (1) porción de yuca cocinada, plátano maduro, porción de guacamole. Empacado en hoja de plátano como un fiambre, con cubiertos y servilletas biodegradables. Bebida refrescante de panela y limón; debe estar fría, servida en vaso desechable de 12 oz. El proponente debe garantizar el personal para la manipulación, preparación y servida del almuerzo. Debe dar cumplimiento a las medias de salubridad e higiene en la manipulación y preparación de los alimentos. La oficina de bienestar, con la debida antelación, informará el día y lugar del evento.	Unidad	40	1
54	**Hidratación:** **Agua en bolsa**: Agua en bolsa de 200 ml. El agua debe suministrarse fría y conservadas en contenedores. Se debe garantizar la entrega en el lugar del evento.	Unidad	120	1

NOTA: Se informa que, el proceso contractual se adelantará mediante valores y cantidades unitarias. Las cantidades registradas dentro de la presente necesidad y las cotizaciones presentadas dentro del proceso de estudio de mercado se establecieron con el fin de conocer el valor aproximado para el presupuesto oficial, sin embargo, con el fin de atender la necesidad total y real, el proceso se desarrollará con cantidades unitarias y posteriormente, con la oferta seleccionada, se definirán las cantidades reales requeridas según la actividad a ejecutar hasta agotar el presupuesto oficial del proceso; razón por la cual se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial.

2. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El lugar de ejecución del contrato será en todo el departamento del Guaviare.

3. PLAZO DE EJECUCIO DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del contrato será de siete (7) meses, sin exceder el 31 diciembre de 2026, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución (registro presupuestal y aprobación de la garantía única).

4. RESPALDO PRESUPUESTAL.

Para el desarrollo del proceso, la entidad cuenta con recursos en el siguiente rubro presupuestal y/o **CDP: 3526** del 27 de enero del 2026.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATALOGO DEL GASTO	FUENTE
953342 - CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL, TURISTICO Y TECNOLOGICO DEL GUAVIARE – BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	PROPIOS 20

5. OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA

El proponente que mayor cantidad de unidades del ítem N° 5 de la Tabla N° 2 oferte sin costo para el Centro de Formación, tendrá un valor adicional en la evaluación técnica, como Factor de Ponderación.

Dado en San José del Guaviare, a los veintiséis (26) días del mes de marzo de 2026.

YAMID AVENDAÑO COY

Profesional Bienestar al Aprendiz

Firmado digitalmente por BRAGA SILVA EDGAR AUGUSTO

SANDRA LUCIA NEIRA CASTRO

Vo. Bo. Coordinadora de Formación Profesional

EDGAR AUGUSTO BRAGA SILVA

Vo. Bo. subdirector CDATTG