SOLICITUD DE PRECOTIZACION. No 084 DE 2026

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Regional Casanare, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus pre - cotizaciones, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto: "CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y EL APOYO LOGÍSTICO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE BIENESTAR FUNCIONARIOS, INCLUYENDO LA INFRAESTRUCTURA, ESCENARIOS Y SUMINISTROS QUE SEAN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES CULTURALES, DEPORTIVAS, RECREATIVAS, ARTÍSTICAS, SOCIALES Y DE INTEGRACIÓN PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL SENA REGIONAL CASANARE Y SU GRUPO FAMILIAR CONTENIDAS DENTRO DE PLAN DE BIENESTAR PARA LA VIGENCIA 2026"
."

Se solicita registrar sus cotizaciones al siguiente contacto:

Correo:
contratacioncasanare@sena.edu.co
dsolmos@sena.edu.co

Dirección Radicación Correspondencia:

Oficina de Dirección del SENA Regional Casanare, ubicada en la carrera 19 N. 36-68 Yopal, Casanare.

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos. De igual forma, puede enviar su propuesta digitalizada por medio de correo electrónico.

El oferente debe discriminar en su pre - cotización el valor unitario y discriminar el impuesto al consumo y/o IVA en los casos en que se genere este impuesto.

El interesado deberá tener en cuenta todos los gastos como se deriven de la suscripción, legalización y ejecución del contrato, impuestos, constitución, garantía única, suministros, transporte, operarios, etc.

El SENA requiere que en la pre - cotización se establezca de manera expresa la validez de esta, la cual no puede ser inferior a Treinta (30) días a partir de la fecha de presentación.

FECHA LIMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: 30 DE ABRIL DE 2026

Se solicita presentar la cotización, teniendo en cuenta el siguiente formato (indicando si aplica IVA y que porcentaje):

1. **DATOS DEL PROPONENTE.**

RAZÓN SOCIAL	
NIT	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	
C.C. REPRESNETANTE LEGAL	
CIUDAD Y DIRECCIÓN DE UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL	

2. **COTIZACIÓN.**

ITEM	DESCRIPCIÓN TECNICA	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	V/UNITARIO	IVA % (TARIFA) - IMPOCONSUMO (TARIFA) (SI aplica)	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL

DESCRIPCION DEL OBJETO A COTIZAR

1.Objeto: "CCONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y EL APOYO LOGÍSTICO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE BIENESTAR FUNCIONARIOS, INCLUYENDO LA INFRAESTRUCTURA, ESCENARIOS Y SUMINISTROS QUE SEAN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES CULTURALES, DEPORTIVAS, RECREATIVAS, ARTÍSTICAS, SOCIALES Y DE INTEGRACIÓN PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL SENA REGIONAL CASANARE Y SU GRUPO FAMILIAR CONTENIDAS DENTRO DE PLAN DE BIENESTAR PARA LA VIGENCIA 2026"

1. ". ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Contratar el servicio de logística y compra de materiales deportivos, culturales y de salud para llevar a cabo las actividades de Bienestar al Aprendiz, enmarcadas en el plan de acción de 2026 del centro agroindustrial y fortalecimiento empresarial de Casanare, SENA.

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
1. ENTRENAMIENTOS DEPORTIVOS:				
1	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo al a práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo con la cantidad de participantes. Entrenamiento de **Ajedrez** tipo fogueo entre funcionarios para fortalecer el desempeño de dicha disciplina y se debe proporcionar juez con conocimientos necesarios en: Reglamento, tiempo de las jugadas, juzgamiento y tácticas de juego. Deben poner a disposición los elementos necesarios (tableros de ajedrez con fichas) para el desarrollo de cada jornada, el cronograma del desarrollo está sujeto a los horarios establecidos por el supervisor. Se requiere un juez para proceso de selección, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos. El proveedor debe realizar la entrega de un informe del proceso de entrenamientos y selección y planillas de asistencia de los participantes	Hora	1	3

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
2	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo con la cantidad de participantes. Entrenamiento de **billar - tres bandas**: Garantizar los espacios dotados con los equipos necesarios que garanticen el desarrollo de jornadas de billar tres bandas, entrenamiento personalizado de dicha disciplina y se debe contar con una persona con conocimientos en billar y técnicas de juego. Con capacidad mínimo de 2 mesas de billar. el cronograma del desarrollo está sujeto a los horarios establecidos por el supervisor. El entrenador debe apoyar los entrenamientos como el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos. El proveedor debe realizar la entrega de un informe del proceso de entrenamientos y selección y planillas de asistencia de los participantes	Hora	8	1
3	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo con la cantidad de participantes. Entrenamiento de **billar - carambola libre**: Garantizar los espacios dotados con los equipos necesarios que garanticen el desarrollo de jornadas de billar carambola libre, entrenamiento personalizado de dicha disciplina y se debe contar, con una persona con conocimientos en billar y técnicas de juego. Con capacidad mínimo de 2 mesas de billar. el cronograma del desarrollo está sujeto a los horarios establecidos por el supervisor. El entrenador debe apoyar los entrenamientos como el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos. El proveedor debe realizar la entrega de un informe del proceso de entrenamientos y selección y planillas de asistencia de los participantes	Hora	8	2

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
4	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo a la cantidad de participantes. Entrenamiento de **tenis de mesa**: Garantizar el espacio deportivo, para Programar entrenamiento de la disciplina deportiva, con contenido de Velocidad, resistencia y agilidad, que incluya entrenador que cuente con experiencia y los elementos necesarios para las jornadas de una (01) hora, el cronograma del desarrollo está sujeto a los horarios establecidos por el supervisor. El entrenador debe apoyar los entrenamientos como el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos. El proveedor debe realizar la entrega de un informe del proceso de entrenamientos y selección y planillas de asistencia de los participantes	Hora	1	2
5	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo a la cantidad de participantes. Entrenamiento de **natación**: Alquiler de piscina olímpica y semiolímpica de 8 o más carriles, variedad de horario y pluralidad de sedes piscina para adultos con entrenador. se realizarán jornadas, con una duración de una (01) cada una, para máximo 10 personas por clase, el cronograma del desarrollo de las jornadas debe ser acordados y aprobados por el supervisor. Debe garantizar al entrenador quien apoyara los entrenamientos y el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos. El proveedor debe realizar la entrega de un informe del proceso de entrenamientos y selección y planillas de asistencia de los participantes	Hora	14	6
6	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo a la cantidad de participantes. Entrenamiento de **Atletismo** de pista y de campo: Garantizar los servicios deportivos de un instructor de atletismo con experiencia mínima de un (01) año. Se debe realizar enseñanza de atletismo de pista y de campo que incluya juzgamiento deportivo, se debe garantizar los elementos necesarios para el desarrollo del entrenamiento como: (bala, disco, jabalina, pistas de atletismo). el cronograma del desarrollo de las jornadas debe ser acordados y aprobados por el supervisor. El entrenador debe apoyar los entrenamientos como el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe	Hora	1	8

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
	entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos con sus respectivas planillas de asistencia de los participantes			
7	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo a la cantidad de participantes de **tejo** y **Mini tejo**: Alquiler de espacios dotados con los equipos necesarios para la práctica de la disciplina deportiva, que cumpla con la normatividad técnica requerida con capacidad mínimo de 3 canchas, el entrenador debe tener experiencia en esta disciplina, máximo 12 personas por jornada, el cronograma del desarrollo está sujeto a los horarios establecidos por el supervisor. El entrenador debe apoyar los entrenamientos como el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos con sus respectivas planillas de asistencia de los participantes. Se debe garantizar el entrenamiento un funcionario que su sede laboral es en el municipio Paz de Ariporo- Casanare	Hora	8	**14**
	2. CAMPEONATOS LÚDICO-RECREATIVOS:			
8	Apoyo Logístico en la Realización de festivales deportivos o juegos internos Bolirana: Esta actividad se proyecta que se ejecute, un día entre semana de las de las 4:00 p.m. a las 10:00 p.m., que incluya arbitraje con los implementos requeridos para el desarrollo del festival y juzgamientos. Observación: Dependiendo el número de funcionarios que participen, se requiere los elementos necesarios para el desarrollo del festival. Certificado simbólico como ganador (Tamaño: carta (21,6 x 27,9 cm). Material: papel bond de 75 a 90 g. Impresión: láser o inyección de tinta. Diseño: sencillo, con logos institucionales. Medalla: Diámetro: 6 cm Espesor: 3 mm Peso aproximado: 70–90 g. Metal en aleación de zinc o bronce Acabado en baño dorado (opcional: plateado o bronce envejecido) Diseño para convenir con supervisor.	Global	1	45
9	Refrigerio: Tacos de birria de res por 280gr acompañado de pico de gallo, guacamole y un jugo natural de 16 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar	Unidad	45	45
10	Hidratación: una botella de agua por persona de 600 ml	Unidad	45	45
	3. DIA DE LA MUJER Y DE LA MADRE			
11	Encuentro funcionarios, compartir una torta húmeda fría servida a la mesa de 2 libras. Amenizado por un grupo musical.	Global	1	34
	4. DIA DEL HOMBRE Y EL PADRE			

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
12	Refrigerio: Tacos de birria de res por 280gr acompañado de pico de gallo, guacamole y un jugo natural de 16 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar.	Unidad	1	34
5. DÍA DEL INSTRUCTOR				
13	Cena de integración para los instructores donde realice karaoke, actividades de integración, se debe garantizar el sitio con las instalaciones adecuadas y los elementos requeridos para el desarrollo de la actividad. Deberán contener: un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso. Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada	Unidad	40	40
14	Garantizar durante la actividad la entrega de dos botella de agua de 600 Ml que al momento de la entrega este fría	Unidad	80	40
6. DÍA DEL SERVIDOR PÚBLICO				
15	Integración funcionarios, para exaltar la labor del servidor público con cena que contenga: deberán contener: un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso. Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	60	60
16	Garantizar durante la actividad la entrega de botella de agua de 600 Ml que al momento de la entrega este fría	Unidad	60	60
7. CUMPLEAÑOS SENA				
17	Cumpleaños SENA: 5 libras de torta húmeda fría (a elección del supervisor), servida a la mesa, acompañada de una bebida servida, Se ofrecerá una misa y contará con las palabras de la directora regional.	Global	1	69
8. CUMPLEAÑOS FUNCIONARIOS SENA				

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
18	Integración funcionarios, cumpleaños funcionarios: cena deberán contener: un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso. Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	60	60
19	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml que al momento de la entrega este fría	Unidad	60	60
9. NÚMERO DE EMPLEADOS PÚBLICOS EXALTADOS QUE CUMPLAN 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40 O 45 AÑOS DE SERVICIO A LA ENTIDAD.				
20	Reconocimiento a quienes cumplen 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40 o 45 años de servicio. Pin metalico corporativo de 2,5 cm Impresión de alta calidad a full color personalizado con el logo del SENA diseño de logotipo y texto será suministrado por el supervisor que Incluya clip tipo imperdible	Unidad	1	4
10. NÚMERO DE EXALTACIONES A MEJORES EMPLEADOS DE LA ENTIDAD ESCOGIDOS DE CONFORMIDAD CON EL PROCEDIMIENTO VIGENTE.				
21	Reconocer a los funcionarios su desempeño y compromiso con el desarrollo de sus funciones. Pin metalico corporativo de 2,5 cm Impresión de alta calidad a full color personalizado con el logo del SENA diseño de logotipo y texto será suministrado por el supervisor que Incluya clip tipo imperdible .	Unidad	1	5
11. BIENESTAR ESPIRITUAL - DIA DE LA MUJER -EL HOMBRE - PADRE - MADRE				
22	Aplicación de técnicas básicas de masaje corporal completo Práctica técnica / Servicio terapéutico no invasivo Objetivo de la actividad: Aplicar técnicas básicas de masaje corporal con el fin de promover la relajación, aliviar tensiones musculares y mejorar el bienestar físico y emocional del usuario, siguiendo protocolos de higiene, seguridad y atención al cliente. Esta actividad debe durar 1 hora por persona. Bono redimible por 60 días	Unidad	69	69
12. TALLER DE FOTOGRAFÍA CON CELULAR PARA AFICIONADOS:				

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
23	La actividad consiste en un taller práctico de fotografía con celular duración de (02) dos horas, orientado por un profesional con mínimo 6 meses en experiencia en fotografía. Temas: enseñar nociones básicas de composición, manejo de luz, enfoque, encuadre y edición desde los dispositivos móviles. Durante la sesión, se enseñarán técnicas sencillas que permiten mejorar la calidad de las fotografías y estimular la creatividad mediante ejercicios guiados. Para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad y asegurar una experiencia formativa de calidad, se requiere la participación de un profesional experto en fotografía, quien será el encargado de orientar el taller, brindar las explicaciones técnicas necesarias y acompañar la práctica de los asistentes	Global	1	30
24	Refrigerio: Sándwich en pan de orégano de 21 cm, compuesto por: 140gr de pechuga de pollo parrillada, 60 gr de piña parrillada y caramelizada en ribs, queso doble crema, lechuga romana y sus respectivas salsas independiente. Empacado de manera individual. Acompañado de un jugo natural de 16 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar	Unidad	30	30
25	Hidratación: una botella de agua por persona de 600 ml	Unidad	30	30
	13. TALLER DE ARTES -MUÑEQUERÍA NAVIDEÑA			
26	Desarrollar la creatividad y habilidades de los funcionarios, mediante Taller de Muñequería Navideña. Destinados para los servidores públicos de la regional Casanare. (Papa Noel, Renos o Muñeco de nieve, a convenir con el supervisor)	Global	1	30
27	Refrigerio: Sándwich en pan de orégano de 21 cm, compuesto por: 140gr de pechuga de pollo parrillada, 60 gr de piña parrillada y caramelizada en ribs, queso doble crema, lechuga romana y sus respectivas salsas independiente. Empacado de manera individual. Acompañado de un jugo natural de 12 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar.	Unidad	30	30
28	Hidratación: una botella de agua por persona de 600 ml l	Unidad	30	30
	14. AGUINALDO INFANTIL			
Beneficio de carácter educativo recreativo o didáctico, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 3632 de 1985 y la Ley 119 de 1994, que está destinado a los hijos y/o hijastros de los empleados públicos y trabajadores oficiales hasta los doce (12) años 364 días, debe desarrollarse entre el quince (15) de noviembre y el quince (15) de diciembre de cada año. El valor establecido para cada vigencia es el del año inmediatamente anterior, incrementado por el IPC establecido por el gobierno nacional:				

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
29	Apoyo logístico para la actividad recreativa de la navidad de los hijos de los funcionarios: Aguinaldo Infantil: Realizar la actividad en un sitio de diversiones con duración de tres horas, donde se establece dos horas de juego y una de actividades lúdicas y recreativas. Se debe contar con los elementos necesario para la organización y desarrollo de la actividad (como sonido), dirigida para niños de 1 a 12 años. que incluya mínimo un (01) recreacionistas y un (01) personal con conocimiento en primeros auxilios. Si asiste un niño, podrá ingresar con su respectivo acompañante mayor de edad.Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad	Global	1	34
30	Refrigerio: Sándwich en pan de orégano de 21 cm, compuesto por: 140gr de pechuga de pollo parrillada, 60 gr de piña parrillada y caramelizada en ribs, queso doble crema, lechuga romana y sus respectivas salsas independiente. Empacado de manera individual. Acompañado de un jugo natural de 16 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar. Incluye refrigerio para el acompañante. Si asiste un niño, podrá ingresar con su respectivo acompañante mayor de edad. Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad	Unidad	34	34
31	Hidratación: una botella de agua por persona de 600 ml	Unidad	20	20
32	Entrega Aguinaldo infantil para niños que no superen los 12 años y 364 días cada uno de por el valor $387.913 pesos m/cte cada uno para redimir en un almacén de cadena, dicha tarjeta solo podrá ser utilizada para juguetería, ropa para niños, útiles escolares, el monto debe ser exacto al valor indicado. El proponente deberá indicar varias opciones de establecimientos para la adquisición, a elección del SENA.	Unidad	20	20
15. Vacaciones recreativos hijos de funcionarios:				
Los beneficiarios deberán tener hasta catorce (14) años, de acuerdo con la Resolución 1 00174 del 30 de enero del 2024 o la que la modifique o sustituya.				
33	15.1 Día 1: Proyección de película en cartelera infantil, en el centro comercial Yopal que incluya Si asiste un niño, podrá ingresar con su respectivo acompañante mayor de edad.Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.	Unidad	41	41
34	combo que contenga 1 crispeta mediana de 200g, 1 bebida mediana 532ml y 1 perro caliente.	Unidad	41	41

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
35	15.2 Día 2: Sesión recreativa en la piscina, en la cual los participantes podrán disfrutar libremente de diferentes dinámicas acuáticas durante un tiempo determinado, bajo la supervisión permanente de un salvavidas certificado y personal capacitado con primeros auxilios., garantizando la seguridad de todos. Se requieren tres (3) recreacionistas, uno (01) por grupo etario, que este certificado para la ejecución de actividades recreativas, lúdicas y deportivas, que igualmente sean personal de acompañamiento idóneo con mínimo tres (2) años de experiencia como guía y manejo de grupos. Adicional de un salvavidas Se requiere visita con antelación para verificar el estado de las instalaciones y evidenciar posibles riesgos, tener zonas protegidas, adicionalmente se requiere seguro contra todo riesgo, se deben programar actividades para niños entre los 0 a 5 años, 6 años a 11 años, 12 años a 15 años. Si asiste un niño, podrá ingresar un acompañante mayor de edad. Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.	Global	1	41
36	Refrigerio: Picada infantil compuesta por una porción de proteína surtida (res, cerdo y pollo) de 90 g, acompañada de papa a la francesa por 60 g y plátanos en cascos por 50 g.Incluye: Una (01) salsa en empaque individual. Limonada natural de 8 onzas, compuesta por 60% fruta y 40% agua, acompañada de un (01) sachet de azúcar. Helado en Cono de Galleta artesanal de 80 gramos. Los alimentos deberán estar en óptimas condiciones de inocuidad, empaques biodegradables individuales, su cadena de preparación y distribución debe ser de excelente calidad. Para ello deberá presentar con antelación a la actividad como mínimo tres opciones de menú incluyendo opción para vegetarianos y concertar el lugar de la actividad al supervisor del contrato	Unidad	41	41
37	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	41	41

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
38	7.3 Día 3: Salida turística y recreativa a sitio ecológico, donde los participantes exploren con la naturaleza, y se desarrolle una caminata ecológica, paseo a caballo, en la ciudad de Yopal. Acompañamiento durante toda la actividad y 1 operación Se requieren tres (3) recreacionistas, uno (01) por grupo etario, que este certificado para la ejecución de actividades recreativas, lúdicas y deportivas, que igualmente sean personal de acompañamiento idóneo con mínimo tres (2) años de experiencia como guía y manejo de grupos. Se requiere visita con antelación para verificar el estado de las instalaciones y evidenciar posibles riesgos, tener zonas protegidas, adicionalmente se requiere seguro contra todo riesgo, se deben programar actividades para niños entre los 0 a 5 años, 6 años a 11 años, 12 años a 15 años. Si asiste un niño, podrá ingresar un acompañante mayor de edad. Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.	Global	1	41
39	Refrigerio: Hamburguesa compuesta de 130gr de proteínas, queso doble crema, lechuga, tomate y cebolla caramelizada, con salsa en empaque individual. Acompañado de un jugo natural de 12 onzas compuesto de 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar. El refrigerio debe ser entregado en materiales biodegradables.	Unidad	41	41
40	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	41	41
41	7.4 Dia 4: Se desarrollará una estación de juegos interactivos diseñada especialmente para niños, donde podrán disfrutar de diversos y dinámicos juegos. La actividad combina movimiento, coordinación y diversión a través de pantallas y sensores. Duración de tres horas, donde se establece dos horas de juego y una de actividades lúdicas y recreativas, donde tenga acompañamiento de un recreacionista y realice la entrega del aguinaldo infantil a cada uno de los participantes, se debe contar con los elementos necesario par la organización y desarrollo de la actividad (como sonido), dirigida para niños de 1 a 12 años.	Global	1	41
42	Refrigerio: Pizza personal de 20cm elaborada en masa siciliana, Acompañado de un jugo natural de 12 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar.	Unidad	41	41
43	Hidratación: una botella de 600 ml	Unidad	41	41

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
44	15.5 Dia 5: sesión de rumba terapia diseñada especialmente para niños. Movimientos divertidos al ritmo de música infantil y canciones animadas. La jornada inicia con un calentamiento suave, seguido de coreografías simples, juegos rítmicos, pasos guiados y dinámicas de imitación que fomentan la coordinación, el trabajo en equipo y la expresión corporal. Al finalizar, se realizan estiramientos cortos para relajar el cuerpo. Esta actividad promueve hábitos saludables, mejora la motricidad y ofrece un espacio de diversión segura y llena de energía para los niños. Acompañado de personal capacitado con primeros auxilios. Para ello deberá presentar con antelación a la actividad como mínimo tres opciones del lugar de la actividad al supervisor del contrato Si asiste un niño, podrá ingresar un acompañante mayor de edad. Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.	Global	1	41
45	Refrigerio Arepa mixta 40gr de carne desmechada, 40gr de pechuga mechada sazonado con hogao, 27gr de chicharrón carnudo crujiente acompañado de maduro y huevo de codorniz. Acompañado jugo de naranja natural tipo tangelo 100% zumo sin ningún aditivo 12 onzas. Los alimentos deberán estar en óptimas condiciones de inocuidad, empaques biodegradables individuales, su cadena de preparación y distribución debe ser de excelente calidad	Unidad	41	41
46	Hidratación: una botella de agua de 600 ml por persona.	Unidad	41	41
47	7.6 Día 6 Sesión recreativa en la piscina, en la cual los participantes podrán disfrutar libremente de diferentes dinámicas acuáticas durante un tiempo determinado, bajo la supervisión permanente de un salvavidas certificado y personal capacitado con primeros auxilios., garantizando la seguridad de todos. Para ello deberá presentar con antelación a la actividad como mínimo tres opciones para concertar el lugar de la actividad al supervisor del contrato Si asiste un niño, podrá ingresar un acompañante mayor de edad. Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.	Global	1	41

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
48	Refrigerio Entrega de 6 unidades de nuggets de pollo acompañadas de 100gr de papa a la francesa, Acompañado de un jugo natural de 16 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar.	Unidad	41	41
49	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	41	41
	16. DÍA DEL ABUELO			
50	Stanlling fotográfico, donde se realice estudio fotográfico profesional a cada funcionario y sus nietos. Entrega un retablo de 30X20 temática a definir por cada funcionario.	Unidad	6	6
	17.DÍA DE LA MASCOTA			
51	Kit de mascota: está conformado por elementos esenciales para la limpieza y el cuidado básico de animales de compañía, incluyendo un shampoo para mascota con fórmula suave y pH balanceado apto para piel sensible (presentación entre 150 ml), un cepillo de cerdas plásticas o metálicas con punta redondeada y mango ergonómico para remover pelo suelto y estimular la piel, y toallitas húmedas de uso veterinario y sin alcohol de 60 toallitas, talco baño seco 120 g. Todos los componentes son de fácil uso, seguros para las mascotas, resistentes y diseñados para garantizar una higiene adecuada, prevenir malos olores y mantener el pelaje limpio y saludable. Además, el kit se entrega empacado de forma organizada y higiénica, ideal para actividades de bienestar animal o entrega institucional	Unidad	30	30
	18.DÍA DEL PRE PENSIONADOS			
52	La actividad consiste en el desarrollo de una jornada de ejercicio físico adaptado, dirigida a personas pre pensionadas, que incluye calentamiento, ejercicios de movilidad articular, fortalecimiento muscular suave, estiramientos y relajación. Las actividades se realizan bajo orientación profesional, respetando las condiciones físicas y limitaciones propias de la edad, en un ambiente seguro y controlado. Jornada de 1 a 2 horas. Se requiere Profesional en actividad física, fisioterapia, deporte o salud ocupacional.	Global	1	7

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
53	Espacio dedicado a funcionarios en edad de prepensión. donde se compartirá un almuerzo: que deberán contener: un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso . Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	7	7
54	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	7	7
19. DÍA DE LA INTEGRACIÓN DE FIN DE AÑO				
55	Integración sitio campestre, cerca de Yopal distancia máxima 45 minutos, debe contar con las siguientes características con capacidad de 200 personas sentadas, con decoración típica llanera, stand de fotografía, debe tener ambientación musical, presentación cultural en vivo mínimo 2 horas y desarrollo de actividades donde se integren los funcionarios con sus familias, debe contar con parqueadero para más de 40 vehículos. Sitio cerca de Yopal donde los funcionarios puedan asistir en transporte propio	Global	1	185
56	Cena: deberán contener: un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso. Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	185	185
57	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml por persona, que al momento de la entrega este fría	Unidad	185	185
20. SEMANA DE LA CONFRATERNIDAD DEL 13AL 18 DE JULIO DE 2026				
Salida	**Día 1- salida lunes 13 de julio 2026 horario a definir con supervisor del contrato.**			
58	Salida turística del 13-al 15 de julio 2026- Destino: Paipa Boyacá Salida Ida 5:00 a.m.: Yopal (SENA regional Casanare)-Toquilla-Sogamoso- Paipa. primera parada en Toquilla, desayuno en Sogamoso Casona del Bugio. Salida de regreso 2:30 p.m. Paipa-Sogamoso-Toquilla- Yopal (SENA regional Casanare). Primera parada Toquilla.	UNIDAD	2	57

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
	SERVICIO DE TRANSPORTE PÚBLICO TERRESTRE: Vehículos de transporte acondicionados para movilidad de personas, para el desplazamiento del personal del SENA de la Sede CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE, salida desde Yopal en la fecha y hora indicada por el supervisor. Cada bus debe contar con mínimo 30 silla. El servicio de transporte debe tener disponibilidad para el recorrido durante los tres días, salida desde el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare Ruta de salida: Yopal-Toquilla-Sogamoso-Paipa. Ruta de regreso: Paipa-Sogamoso-Toquilla-Yopal. ESPECIFICACIÓN DE LOS VEHÍCULOS Todos los vehículos destinados para la prestación del servicio modelo 2023 en adelante, deberán cumplir con las condiciones técnico-mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio público, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.6.6.1 del Decreto 1079 de 2015, modificado y adicionado por el Decreto 431 de 2017 y demás normas concordantes y complementarias: - Los buses deberán cumplir con tarjeta de operación, SOAT, pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual vigente. - Los buses deben ser de amplia capacidad de equipaje en bodega - Ventanas de emergencia, las cuales deben contener mecanismos de expulsión o de fragmentación. Las ventanas deben ser fácilmente accionables desde el interior del vehículo. - Vidrios transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad. Deben cumplir las especificaciones técnicas estipuladas en la Norma Técnica Colombiana NTC-1467 última revisión. - Dispositivo para el control de la velocidad, de conformidad con lo estipulado por el Ministerio de Transporte mediante la Resolución 1122 del 26 de mayo de 2005. -Kit básico de herramientas. -Alarma sonora de reversa - Equipo de seguridad y de primeros auxilios. - Sistema GPS: Frecuencia de muestreo de 1 PPS. - Equipo de Comunicación: Radioteléfono, teléfono celular o Avantel. - Sillas reclinables y cojinería de espuma - Identificación de los buses: Las rutas que se establezcan se identificarán con un número de acuerdo con el recorrido establecido con el logo de la Entidad, visible y de fácil ubicación en			

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
	el vidrio frontal del vehículo, dicha obligación será verificada de manera permanente por el supervisor de la entidad. Esto solo será exigible en los segmentos turístico, escolar y empresarial con ruta definida. - Mantenimientos: La empresa contratista deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión público periódica y el mantenimiento preventivo de los buses con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Kit de primeros auxilios (botiquín) - Los buses deberán presentarse diariamente en óptimas condiciones de aseo, limpieza y ventilación, tanto en su parte interior, como exterior. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que alguno de los buses requiera mantenimiento, el Proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro bus de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor. El bus Deberá garantizar el aire acondicionado. - Deberá garantizar 1 conductores por vehículo cuando el recorrido supera las 8 horas. - Deberá presentar con antelación a la actividad mínimo 5 días, los documentos pertinentes de los buses, para revisión del área de seguridad y salud de SENA Casanare (carta propiedad del vehículo, soat, tecno mecánica, run, simit, Cedula de ciudadanía y licencia conducción y antecedentes judiciales de cada conductor)"			

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
59	Hotel 4 o 5 estrellas por 2 noches y 3 días (del 13 al 17 de Julio), que cuente con habitaciones en acomodación doble o triple, con una cama para cada persona, (no camarotes) con excelentes instalaciones sanitarias dentro de la habitación (ropas de cama, toallas y elementos de aseo personal (Papel sanitario, Shampoo, Gel de ducha o jabones), con derecho a uso de las siguientes zonas: Piscina y Zonas Húmedas, escenarios deportivos y recreativos, salón de eventos para actividad recreativa, con servicio de enfermería o atención de urgencias (Zona protegida), con parqueadero, gimnasio, sala de juegos de salón que puede ser (tenis de mesa, billar, juegos de mesa, entre otros), Wi-Fi, debe cumplir con las condiciones de seguridad debidamente certificadas y con personal certificado para la atención. Debe cumplir con los servicios estándar hotelero RNT, norma de sostenibilidad vigente. Deberá proponer como mínimo 3 opciones de lugar para la elección y aprobación de la entidad a través del supervisor, quienes podrán realizar visita a las instalaciones para verificar que cumplan con las condiciones establecidas por el SENA. *Nota: El día 1 será de ingreso e instalación, saludo de bienvenida, podrán hacer uso de las actividades disponibles en el lugar	Unidad	57	57
60	Primera parada Toquilla entrada libre ingreso al baño. Segunda parada en Sogamoso lugar el bugió en Sogamoso para desayuno. Desayuno que contenga: Caldo de carne con una proteína de 130gr, huevos al gusto, 1 porción de fruta de temporada (papaya, mango banano), 2 porciones de pan alineados de mano, jugo de naranja bebida de base sabor al 40% de 12 onzas y una bebida caliente de 7 OZ (tinto, café, aguade panela y/o chocolate). Se recomienda todo servidor a manteles	Unidad	57	57
61	Almuerzo en Restaurante las **Rokas Paipa**: deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso . Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	57	57
62	Visita viñedo Punta larga. Se brindará degustación de vinos y tabla de quesos por grupos de 8 personas. Entrega de 12 tablas y 12 botellas de vino de alta calidad.	Global	1	57

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
63	Cena de bienvenida en el hotel. Deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso . Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma 21. DÍA 2-14 DE JULIO 2026. VISITA A PAIPA con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	57	57
	Día 2-14 de julio 2026. Visita a Paipa			
64	Realización de senderismo ecológico de 40 minutos el recorrido.	Global	1	57
65	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	57	57
66	Desayuno en el hotel tipo buffet. Caldo de carne con una proteína de 130gr, huevos al gusto, 1 porción de fruta de temporada (papaya, mango banano), 2 porciones de pan alineados de mano, jugo de naranja bebida de base sabor al 40% de 12 onzas y una bebida caliente de 7 OZ (tinto, café, aguade panela y/o chocolate). Se recomienda todo servidor a manteles	Unidad	57	57
67	Actividades: Se distribuirá por jornada en dos espacios jornada mañana y jornada tarde. Jornada Mañana: un grupo para piscinas termales y un grupo para atracciones acuáticas. Jornada tarde un grupo para piscinas termales y un grupo para atracciones acuáticas. Todos los funcionarios participaran en la actividad por grupos. Los grupos serán a convenir con el supervisor estando en la actividad.	Unidad	57	57
68	Refrigerio jornada mañana Sándwich en pan de orégano de 21 cm, compuesto por: 140gr de pechuga de pollo parrillada, 60 gr de piña parrillada y caramelizada en ribs, queso doble crema, lechuga romana y sus respectivas salsas independiente. Empacado de manera individual. Acompañado de un jugo natural de 16 onzas, compuesto por 60% fruta y 40%agua, acompañado de 2 sachet de azúcar.	Unidad	40	40

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
69	Refrigerio jornada tarde. refrigerio compuesto por: PAIR FAIT de frutas de 16 onzas, compuesto por: 40% Frutas Fresa, uva red globe, kiwi, manzana, 20% cereal granola y 40% yogurt griego empacado, .	Unidad	40	40
70	Almuerzo parrillada boyacense a campo abierto: deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso . Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada. Deberá contar con el certificado de manipulación de alimentos	Unidad	57	57
71	Cena en el hotel, tipo buffet deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso. Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	57	57
72	Actividad de fogata al aire libre, incluye canelazo, amenizar el ambiente con grupo autóctono de la región de dos (02) horas	Unidad	1	57
22. DÍA 3- 15 DE JULIO 2026.-ACTIVIDAD LIBRE DENTRO DEL HOTEL- CHEKIN SALIDA Y ENTREGA DE HABITACIÓN 11:00 A.M.				
73	Desayuno en el hotel Desayuno tipo Buffet americano en la tarifa final. Bebidas calientes (café o chocolate o té). Bebidas frías (jugos naturales). Panadería variada (almohadada, mogolla o pan). Huevos preparados o cocidos. Acompañamientos (mantequilla, mermelada, queso). Fruta fresca de temporada. Se recomienda todo servidor a manteles	Unidad	57	57

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
74	Almuerzo restaurante club náutico: deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 o onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso . Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	57	57
75	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	57	57
23. DÍA 4: 16 DE JULIO 2026.				
76	Proyección de película en cartelera.	Unidad	57	57
77	combo que contenga 1 crispeta mediana de 200g, 1 bebida mediana 532 ml y 1 perro caliente	Unidad	57	57
24. DÍA 5- 17 DE JULIO 2026.				
78	Se necesita un espacio que incluya parqueadero, aire acondicionado con disponibilidad de 6 mesas y 36 sillas para muestras culturales. La actividad consiste en realizar una muestra cultural y/o gastronómica, que incluya productos o elementos representativos de las culturas o de los países; México, Colombia, Brasil, EEUU y España. incluye montaje, o ambiente apoyo operativo, mobiliario básico (escenografía, iluminación y mobiliario), sonido, bajo lineamientos de austeridad. (1 coordinador logístico, Auxiliares de montaje y apoyo general "cantidad según aforo", 1 técnico de sonido y 1 animador. Incluye material de utilería. (sombreros, pelucas, maquillaje, gafas y pañoletas de colores. Entregables (video institucional) que no supere 1 minuto y 30 segundos de reproducción.	Global	1	57
79	Refrigerio regreso mañana - tarde: Sándwich cubano de 35 cm, acompañado de 120gr de chip de papas, con salsas en presentación personal y jugo natural base sabor al 40% de 12 onzas.	Unidad	57	57
80	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	57	57
25. DÍA DE LA FAMILIA.18 DE JULIO 2026				

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PARTICIPANTES
81	Pasadía en sitio campestre, cerca de Yopal distancia máxima 1 hora, debe contar con las siguientes características: capacidad para 195 personas sentadas, piscina para adultos y para niños, zona verde, campos deportivos como: (mini tejo, tejo, juego de rana, caminata ecológica, entre otros), zonas recreativas, presentación cultural mínimo 1 hora, parqueadero para más de 40 vehículos, Sitio cerca de Yopal donde los funcionarios puedan asistir en transporte propio	Global	1	185
82	Almuerzo: deberán contener: un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso. Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada	Unidad	185	185
83	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	185	185

las actividades se ejecutarán durante la vigencia 2026 calendario académico, de acuerdo con el Plan de Acción del área de Bienestar de los Aprendices y atención al egresado del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare. Se requiere que el proveedor organice la entrega de algunos elementos en caso de que se deban hacer llegar a los aprendices y que, en caso de requerir envío hasta alguno de los municipios del departamento de Casanare, el costo de la actividad lo cubra.

3. **EXIGENCIA DE GARANTÍAS:** Estas garantías son las que se exigirán dentro del proceso es solo de información, no deben ser aportadas para cotizar:

Señale con una "X" los amparos a exigir	
X	**GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA:** El valor de la garantía de seriedad de la oferta deberá ser del 10% del presupuesto oficial y su vigencia será de noventa (90) días, contados a partir de la fecha de cierre del plazo del presente proceso contractual
X	**CUMPLIMIENTO:** Equivalente al veinte (20%) por ciento del valor total del contrato, con una vigencia igual al termino de duración del contrato y un (1) año más, contados a partir del cumplimiento de los requisitos ejecución.
X	**PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco (5%) por ciento del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
	CALIDAD DEL SERVICIO: Por el veinte (20%) por ciento del valor del contrato y con

X	vigencia de un (1) año más, contados a partir de la terminación del plazo de ejecución o acta de recibo final.
X	**PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL:** Responsabilidad Extracontractual, equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMMLV) al momento de la expedición de la póliza, por el término de ejecución del contrato.

1. **PLAZO DE EJECUCION:** El plazo de ejecución del contrato será de SEIS (06) meses sin superar el 31 de diciembre del 2026.

2. **LUGAR DE EJECUCION:** El lugar de ejecución es la sede principal del Sena regional Casanare, en el municipio de Yopal.

3. **Condiciones De La Pre - Cotización:** A los oferentes interesados en participar se recomienda que antes de elaborar y presentar su preconización tengan en cuenta los siguientes requisitos:

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

   - El oferente deberá tener en cuenta que el SENA, efectuará al oferente las retenciones que de manera tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención.

   - La validez de la pre- cotización deberá ser de 30 días o superior.

   - La pre - cotización deberá constar NIT, Dirección, Teléfono, Fax y Correo Electrónico, nombre persona de contacto.

   - El oferente debe anexar la matricula mercantil y el Rut, con el fin de verificar que la cotización sea presenta por personas con capacidad jurídica e idoneidad.

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

Cordial saludo,

MEDINA PEÑA JOHANA ASTRID
Firmado digitalmente por MEDINA PEÑA JOHANA ASTRID
Fecha: 2026.04.29 16:45:39 -05'00'

JOHANA ASTRID MEDINA PEÑA
Directora Regional y/o Subdirectora de Centro

Responsable: Olga Yasmín Barón Suarez / Coordinadora de Gestión del Talento

Proyectó: Diana Sirley Olmos / Profesional Contratada.

SOLICITUD DE PRECOTIZACION. No 077 DE 2026

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Regional Casanare, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus pre - cotizaciones, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto: "CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y EL APOYO LOGÍSTICO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE BIENESTAR FUNCIONARIOS, INCLUYENDO LA INFRAESTRUCTURA, ESCENARIOS Y SUMINISTROS QUE SEAN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES CULTURALES, DEPORTIVAS, RECREATIVAS, ARTÍSTICAS, SOCIALES Y DE INTEGRACIÓN PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL SENA REGIONAL CASANARE Y SU GRUPO FAMILIAR CONTENIDAS DENTRO DE PLAN DE BIENESTAR PARA LA VIGENCIA 2026"
."

Se solicita registrar sus cotizaciones al siguiente contacto:

Correo:
contratacioncasanare@sena.edu.co
dsolmos@sena.edu.co

Dirección Radicación Correspondencia:

Oficina de Dirección del SENA Regional Casanare, ubicada en la carrera 19 N. 36-68 Yopal, Casanare.

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos. De igual forma, puede enviar su propuesta digitalizada por medio de correo electrónico.

El oferente debe discriminar en su pre - cotización el valor unitario y discriminar el impuesto al consumo y/o IVA en los casos en que se genere este impuesto.

El interesado deberá tener en cuenta todos los gastos como se deriven de la suscripción, legalización y ejecución del contrato, impuestos, constitución, garantía única, suministros, transporte, operarios, etc.

El SENA requiere que en la pre - cotización se establezca de manera expresa la validez de esta, la cual no puede ser inferior a Treinta (30) días a partir de la fecha de presentación.

FECHA LIMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: 23 DE ABRIL DE 2026

Se solicita presentar la cotización, teniendo en cuenta el siguiente formato (indicando si aplica IVA y que porcentaje):

1. **DATOS DEL PROPONENTE.**

RAZÓN SOCIAL	
NIT	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	
C.C. REPRESNETANTE LEGAL	
CIUDAD Y DIRECCIÓN DE UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL	

2. **COTIZACIÓN.**

ITEM	DESCRIPCIÓN TECNICA	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	V/UNITARIO	IVA % (TARIFA) - IMPOCONSUMO (TARIFA) (SI aplica)	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL

DESCRIPCION DEL OBJETO A COTIZAR

1.Objeto: "CCONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y EL APOYO LOGÍSTICO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE BIENESTAR FUNCIONARIOS, INCLUYENDO LA INFRAESTRUCTURA, ESCENARIOS Y SUMINISTROS QUE SEAN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES CULTURALES, DEPORTIVAS, RECREATIVAS, ARTÍSTICAS, SOCIALES Y DE INTEGRACIÓN PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL SENA REGIONAL CASANARE Y SU GRUPO FAMILIAR CONTENIDAS DENTRO DE PLAN DE BIENESTAR PARA LA VIGENCIA 2026"

1. ". ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Contratar el servicio de logística y compra de materiales deportivos, culturales y de salud para llevar a cabo las actividades de Bienestar al Aprendiz, enmarcadas en el plan de acción de 2026 del centro agroindustrial y fortalecimiento empresarial de Casanare, SENA.

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
1. ENTRENAMIENTOS DEPORTIVOS:				
1	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo al a práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo con la cantidad de participantes. Entrenamiento de Ajedrez tipo fogueo entre funcionarios para fortalecer el desempeño de dicha disciplina y se debe proporcionar juez con conocimientos necesarios en: Reglamento, tiempo de las jugadas, juzgamiento y tácticas de juego. Deben poner a disposición los elementos necesarios (tableros de ajedrez con fichas) para el desarrollo de cada jornada, el cronograma del desarrollo está sujeto a los horarios establecidos por el supervisor. Se requiere un juez para proceso de selección, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos. El proveedor debe realizar la entrega de un informe del proceso de entrenamientos y selección y planillas de asistencia de los participantes	Hora	4	3
2	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con	Hora	16	1

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
	aforo de acuerdo con la cantidad de participantes. Entrenamiento de billar - tres bandas: Garantizar los espacios dotados con los equipos necesarios que garanticen el desarrollo de jornadas de billar tres bandas, entrenamiento personalizado de dicha disciplina y se debe contar con una persona con conocimientos en billar y técnicas de juego. Con capacidad mínimo de 2 mesas de billar. el cronograma del desarrollo está sujeto a los horarios establecidos por el supervisor. El entrenador debe apoyar los entrenamientos como el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos. El proveedor debe realizar la entrega de un informe del proceso de entrenamientos y selección y planillas de asistencia de los participantes			
3	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo con la cantidad de participantes. Entrenamiento de billar - carambola libre: Garantizar los espacios dotados con los equipos necesarios que garanticen el desarrollo de jornadas de billar carambola libre, entrenamiento personalizado de dicha disciplina y se debe contar, con una persona con conocimientos en billar y técnicas de juego. Con capacidad mínimo de 2 mesas de billar. el cronograma del desarrollo está sujeto a los horarios establecidos por el supervisor. El entrenador debe apoyar los entrenamientos como el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos. El proveedor debe realizar la entrega de un informe del proceso de entrenamientos y selección y planillas de asistencia de los participantes	Hora	16	2
4	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo a la cantidad de participantes. Entrenamiento de tenis de mesa: Garantizar el espacio deportivo, para Programar entrenamiento de la disciplina deportiva, con contenido de	Hora	8	2

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
	Velocidad, resistencia y agilidad, que incluya entrenador que cuente con experiencia y los elementos necesarios para las jornadas de una (01) hora, el cronograma del desarrollo está sujeto a los horarios establecidos por el supervisor. El entrenador debe apoyar los entrenamientos como el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos. El proveedor debe realizar la entrega de un informe del proceso de entrenamientos y selección y planillas de asistencia de los participantes			
5	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo a la cantidad de participantes. Entrenamiento de natación: Alquiler de piscina olímpica y semiolímpica de 8 o más carriles, variedad de horario y pluralidad de sedes piscina para adultos con entrenador. se realizarán jornadas, con una duración de una (01) cada una, para máximo 10 personas por clase, el cronograma del desarrollo de las jornadas debe ser acordados y aprobados por el supervisor. Debe garantizar al entrenador quien apoyara los entrenamientos y el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos. El proveedor debe realizar la entrega de un informe del proceso de entrenamientos y selección y planillas de asistencia de los participantes	Hora	16	6
6	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo a la cantidad de participantes. Entrenamiento de Atletismo de pista y de campo: Garantizar los servicios deportivos de un instructor de atletismo con experiencia mínima de un (01) año. Se debe realizar enseñanza de atletismo de pista y de campo que incluya juzgamiento deportivo, se debe garantizar los elementos necesarios para el desarrollo del entrenamiento como: (bala, disco, jabalina, pistas de atletismo). el cronograma del desarrollo de las jornadas debe ser	Hora	8	8

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
	acordados y aprobados por el supervisor. El entrenador debe apoyar los entrenamientos como el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos con sus respectivas planillas de asistencia de los participantes			
7	El entrenamiento debe garantizar un espacio idóneo a la práctica deportiva y eliminatoria con aforo de acuerdo a la cantidad de participantes de tejo y Mini tejo: Alquiler de espacios dotados con los equipos necesarios para la práctica de la disciplina deportiva, que cumpla con la normatividad técnica requerida con capacidad mínimo de 3 canchas, el entrenador debe tener experiencia en esta disciplina, máximo 12 personas por jornada, el cronograma del desarrollo está sujeto a los horarios establecidos por el supervisor. El entrenador debe apoyar los entrenamientos como el proceso de selección de los deportistas que representen a la Regional en los juegos deportivos SENA, teniendo en cuenta el reglamento emitido por la entidad, se debe entregar un informe del proceso de selección y entrenamientos con sus respectivas planillas de asistencia de los participantes. Se debe garantizar el entrenamiento un funcionario que su sede laboral es en el municipio Paz de Ariporo- Casanare.	Hora	24	11
	2. CAMPEONATOS LÚDICO-RECREATIVOS:			
8	Apoyo Logístico en la Realización de festivales deportivos o juegos internos Bolirana: Esta actividad se proyecta que se ejecute, un día entre semana de las de las 4:00 p.m. a las 10:00 p.m., que incluya arbitraje con los implementos requeridos para el desarrollo del festival y juzgamientos. Observación: Dependiendo el número de funcionarios que participen, se requiere los elementos necesarios para el desarrollo del festival. Certificado simbólico como ganador (Tamaño: carta (21,6 x 27,9 cm). Material: papel bond de 75 a 90 g. Impresión: láser o inyección de tinta. Diseño: sencillo, con logos institucionales.	Global	1	69

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
	Medalla: Diámetro: 6 cm Espesor: 3 mm Peso aproximado: 70–90 g. Metal en aleación de zinc o bronce Acabado en baño dorado (opcional: plateado o bronce envejecido) Diseño para convenir con supervisor.			
9	Refrigerio: Tacos de birria de res por 280gr acompañado de pico de gallo, guacamole y un jugo natural de 16 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar.	Unidad	69	69
10	Hidratación: una botella de agua por persona de 600 ml	Unidad	69	69
3. DIA DE LA MUJER Y DE LA MADRE				
11	Encuentro funcionarios, compartir una torta húmeda fría servida a la mesa de 2 libras. Amenizado por un grupo musical.	Global	1	34
4. DIA DEL HOMBRE Y EL PADRE				
12	Encuentro funcionarios, compartir una torta húmeda fría servida a la mesa de 2 libras. Amenizado por un grupo musical.	Unidad	1	34
5. DÍA DEL INSTRUCTOR				
13	Cena de integración para los instructores donde realice karaoke, actividades de integración, se debe garantizar el sitio con las instalaciones adecuadas y los elementos requeridos para el desarrollo de la actividad. Deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso. Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	43	43

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
14	Garantizar durante la actividad la entrega de botella de agua de 600 Ml que al momento de la entrega este fría	Unidad	86	43
	6. DÍA DEL SERVIDOR PÚBLICO			
15	Integración funcionarios, para exaltar la labor del servidor público con cena que contenga: deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso. Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	69	69
16	Garantizar durante la actividad la entrega de botella de agua de 600 Ml que al momento de la entrega este fría	Unidad	69	69
	7. CUMPLEAÑOS SENA			
17	Cumpleaños SENA: 5 libras de torta húmeda fría (a elección del supervisor), servida a la mesa, acompañada de una bebida servida, decorar el auditorio con ambientación a los cumpleaños SENA. Se ofrecerá una misa y contará con las palabras de la directora regional.	Global	1	66
	8. CUMPLEAÑOS FUNCIONARIOS SENA			
18	Integración funcionarios, cumpleaños funcionarios: cena deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso. Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el	Global	69	69

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
	supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.			
19	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml que al momento de la entrega este fría	Unidad	69	69
9. NÚMERO DE EMPLEADOS PÚBLICOS EXALTADOS QUE CUMPLAN 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40 O 45 AÑOS DE SERVICIO A LA ENTIDAD.				
20	Reconocimiento a quienes cumplen 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40 o 45 años de servicio. Placa Vidrio transparente tipo float de 10 mm de espesor, con superficie lisa y plana, alta transparencia y bordes pulidos para seguridad y mejor acabado estético. Diseño para convenir con supervisor.	Global	1	4
10. NÚMERO DE EXALTACIONES A MEJORES EMPLEADOS DE LA ENTIDAD ESCOGIDOS DE CONFORMIDAD CON EL PROCEDIMIENTO VIGENTE.				
21	Reconocer a los funcionarios su desempeño y compromiso con el desarrollo de sus funciones. Placa Vidrio transparente tipo float de 10 mm de espesor, con superficie lisa y plana, alta transparencia y bordes pulidos para seguridad y mejor acabado estético. Diseño para convenir con supervisor.	Global	1	5
11. BIENESTAR ESPIRITUAL				
22	Aplicación de técnicas básicas de masaje corporal completo Práctica técnica / Servicio terapéutico no invasivo Objetivo de la actividad: Aplicar técnicas básicas de masaje corporal con el fin de promover la relajación, aliviar tensiones musculares y mejorar el bienestar físico y emocional del usuario, siguiendo protocolos de higiene, seguridad y atención al cliente. Esta actividad debe durar 1 hora por persona. Bono redimible por 60 días	Unidad	69	69
12. TALLER DE FOTOGRAFÍA CON CELULAR PARA AFICIONADOS:				

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
23	La actividad consiste en un taller práctico de fotografía con celular duración de (02) dos horas, orientado por un profesional con mínimo 6 meses en experiencia en fotografía. Temas: enseñar nociones básicas de composición, manejo de luz, enfoque, encuadre y edición desde los dispositivos móviles. Durante la sesión, se enseñarán técnicas sencillas que permiten mejorar la calidad de las fotografías y estimular la creatividad mediante ejercicios guiados. Para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad y asegurar una experiencia formativa de calidad, se requiere la participación de un profesional experto en fotografía, quien será el encargado de orientar el taller, brindar las explicaciones técnicas necesarias y acompañar la práctica de los asistentes.	Global	1	30
24	Refrigerio: Sándwich en pan de orégano de 21 cm, compuesto por: 140gr de pechuga de pollo parrillada, 60 gr de piña parrillada y caramelizada en ribs, queso doble crema, lechuga romana y sus respectivas salsas independiente. Empacado de manera individual. Acompañado de un jugo natural de 16 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar	Unidad	30	30
25	Hidratación: una botella de agua por persona de 600 ml	Unidad	30	30
13. TALLER DE ARTES -MUÑEQUERÍA NAVIDEÑA				
26	Desarrollar la creatividad y habilidades de los funcionarios, mediante Taller de Muñequería Navideña. Destinados para los servidores públicos de la regional Casanare. (Papa Noel, Renos o Muñeco de nieve, a convenir con el supervisor)			
27	Refrigerio: Sándwich en pan de orégano de 21 cm, compuesto por: 140gr de pechuga de pollo parrillada, 60 gr de piña parrillada y caramelizada en ribs, queso doble crema, lechuga romana y sus respectivas salsas independiente. Empacado de manera individual. Acompañado de un jugo natural de 12 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar.	Unidad	30	30
28	Hidratación: una botella de agua por persona de 600 ml	Unidad	30	30
14. AGUINALDO INFANTIL				

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
Beneficio de carácter educativo recreativo o didáctico, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 3632 de 1985 y la Ley 119 de 1994, que está destinado a los hijos y/o hijastros de los empleados públicos y trabajadores oficiales hasta los doce (12) años 364 días, debe desarrollarse entre el quince (15) de noviembre y el quince (15) de diciembre de cada año. El valor establecido para cada vigencia es el del año inmediatamente anterior, incrementado por el IPC establecido por el gobierno nacional:				
29	Apoyo logístico para la actividad recreativa de la navidad de los hijos de los funcionarios: Aguinaldo Infantil: Realizar la actividad en un sitio de diversiones con duración de tres horas, donde se establece dos horas de juego y una de actividades lúdicas y recreativas. Se debe contar con los elementos necesario para la organización y desarrollo de la actividad (como sonido), dirigida para niños de 1 a 12 años. que incluya mínimo un (01) recreacionistas y un (01) personal con conocimiento en primeros auxilios. Si asiste un niño, podrá ingresar con su respectivo acompañante mayor de edad.Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.	Global	1	34
30	Refrigerio: Sándwich en pan de orégano de 21 cm, compuesto por: 140gr de pechuga de pollo parrillada, 60 gr de piña parrillada y caramelizada en ribs, queso doble crema, lechuga romana y sus respectivas salsas independiente. Empacado de manera individual. Acompañado de un jugo natural de 16 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar. Incluye refrigerio para el acompañante. Si asiste un niño, podrá ingresar con su respectivo acompañante mayor de edad. Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.	Unidad	34	34
31	Hidratación: una botella de agua por persona de 600 ml	Unidad	20	20
32	Entrega Aguinaldo infantil para niños que no superen los 12 años y 364 días cada uno de por el valor $387.913 pesos m/cte cada uno para redimir en un almacén de cadena, dicha tarjeta solo podrá ser utilizada para juguetería, ropa para niños, útiles escolares, el monto debe ser exacto al valor indicado. El proponente deberá indicar varias	Unidad	20	20

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
	opciones de establecimientos para la adquisición, a elección del SENA.			
15. Vacaciones recreativos hijos de funcionarios:				
Los beneficiarios deberán tener hasta catorce (14) años, de acuerdo con la Resolución 1 00174 del 30 de enero del 2024 o la que la modifique o sustituya.				
33	15.1 Día 1: Proyección de película en cartelera infantil, en el centro comercial Yopal que incluya Si asiste un niño, podrá ingresar con su respectivo acompañante mayor de edad.Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.	Unidad	41	41
34	combo vaso reutilizable: 1 vaso reutilizable con gaseosa 798ml, 1 perro caliente y 1 crispetas de 230g.	Unidad	41	41
35	15.2 Día 2: Sesión recreativa en la piscina, en la cual los participantes podrán disfrutar libremente de diferentes dinámicas acuáticas durante un tiempo determinado, bajo la supervisión permanente de un salvavidas certificado y personal capacitado con primeros auxilios., garantizando la seguridad de todos. Se requieren tres (3) recreacionistas, uno (01) por grupo etario, que este certificado para la ejecución de actividades recreativas, lúdicas y deportivas, que igualmente sean personal de acompañamiento idóneo con mínimo tres (2) años de experiencia como guía y manejo de grupos. Adicional de un salvavidas Se requiere visita con antelación para verificar el estado de las instalaciones y evidenciar posibles riesgos, tener zonas protegidas, adicionalmente se requiere seguro contra todo riesgo, se deben programar actividades para niños entre los 0 a 5 años, 6 años a 11 años, 12 años a 15 años. Si asiste un niño, podrá ingresar un acompañante mayor de edad. Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.	Unidad	41	41
36	Refrigerio: Picada infantil compuesta por una porción de proteína surtida (res, cerdo y pollo) de 90 g, acompañada de papa a la francesa por 60 g y plátanos en cascos por 50 g.Incluye: Una (01) salsa en empaque individual. Limonada natural de 8	Unidad	41	41

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
	onzas, compuesta por 60% fruta y 40% agua, acompañada de un (01) sachet de azúcar. Helado en Cono de Galleta artesanal de 80 gramos. Los alimentos deberán estar en óptimas condiciones de inocuidad, empaques biodegradables individuales, su cadena de preparación y distribución debe ser de excelente calidad. Para ello deberá presentar con antelación a la actividad como mínimo tres opciones de menú incluyendo opción para vegetarianos y concertar el lugar de la actividad al supervisor del contrato			
37	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	41	41
38	7.3 Día 3: Salida turística y recreativa a sitio ecológico, donde los participantes exploren con la naturaleza, y se desarrolle una caminata ecológica, paseo a caballo, en la ciudad de Yopal. Acompañamiento durante toda la actividad y 1 operación Se requieren tres (3) recreacionistas, uno (01) por grupo etario, que este certificado para la ejecución de actividades recreativas, lúdicas y deportivas, que igualmente sean personal de acompañamiento idóneo con mínimo tres (2) años de experiencia como guía y manejo de grupos. Se requiere visita con antelación para verificar el estado de las instalaciones y evidenciar posibles riesgos, tener zonas protegidas, adicionalmente se requiere seguro contra todo riesgo, se deben programar actividades para niños entre los 0 a 5 años, 6 años a 11 años, 12 años a 15 años. Si asiste un niño, podrá ingresar un acompañante mayor de edad. Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.	Global	1	41

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
39	Refrigerio: Hamburguesa compuesta de 130gr de proteínas, queso doble crema, lechuga, tomate y cebolla caramelizada, con salsa en empaque individual. Acompañado de un jugo natural de 12 onzas compuesto de 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar. El refrigerio debe ser entregado en materiales biodegradables.	Unidad	41	41
40	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	41	41
41	7.4 Dia 4: Se desarrollará una estación de juegos interactivos diseñada especialmente para niños, donde podrán disfrutar de diversos y dinámicos juegos. La actividad combina movimiento, coordinación y diversión a través de pantallas y sensores. Duración de tres horas, donde se establece dos horas de juego y una de actividades lúdicas y recreativas, donde tenga acompañamiento de un recreacionista y realice la entrega del aguinaldo infantil a cada uno de los participantes, se debe contar con los elementos necesario par la organización y desarrollo de la actividad (como sonido), dirigida para niños de 1 a 12 años.	1	1	41
42	Refrigerio: Pizza personal de 20cm elaborada en masa siciliana, Acompañado de un jugo natural de 12 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar.	Unidad	41	41
43	Hidratación: una botella de 600 ml	Unidad	41	41
44	15.5 Dia 5: sesión de rumba terapia diseñada especialmente para niños. Movimientos divertidos al ritmo de música infantil y canciones animadas. La jornada inicia con un calentamiento suave, seguido de coreografías simples, juegos rítmicos, pasos guiados y dinámicas de imitación que fomentan la coordinación, el trabajo en equipo y la expresión corporal. Al finalizar, se realizan estiramientos cortos para relajar el cuerpo. Esta actividad promueve hábitos saludables, mejora la motricidad y ofrece un espacio de diversión segura y llena de energía para los niños. Acompañado de personal	Global	1	41

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
	capacitado con primeros auxilios. Para ello deberá presentar con antelación a la actividad como mínimo tres opciones del lugar de la actividad al supervisor del contrato Si asiste un niño, podrá ingresar un acompañante mayor de edad. Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.			
45	Refrigerio Arepa mixta 40gr de carne desmechada, 40gr de pechuga mechada sazonado con hogao, 27gr de chicharrón carnudo crujiente acompañado de maduro y huevo de codorniz. Acompañado jugo de naranja natural tipo tangelo 100% zumo sin ningún aditivo 12 onzas. Los alimentos deberán estar en óptimas condiciones de inocuidad, empaques biodegradables individuales, su cadena de preparación y distribución debe ser de excelente calidad	Unidad	41	41
46	Hidratación: una botella de agua de 600 ml por persona.	Unidad	41	41
47	7.6 Día 6 Sesión recreativa en la piscina, en la cual los participantes podrán disfrutar libremente de diferentes dinámicas acuáticas durante un tiempo determinado, bajo la supervisión permanente de un salvavidas certificado y personal capacitado con primeros auxilios., garantizando la seguridad de todos. Para ello deberá presentar con antelación a la actividad como mínimo tres opciones para concertar el lugar de la actividad al supervisor del contrato Si asiste un niño, podrá ingresar un acompañante mayor de edad. Si el núcleo familiar tiene dos o más niños, igualmente ingresará un solo acompañante mayor de edad.	Global	1	41
48	Refrigerio Entrega de 6 unidades de nuggets de pollo acompañadas de 100gr de papa a la francesa, Acompañado de un jugo natural de 16 onzas, compuesto por 60% fruta y 40% agua, acompañado de 2 sachet de azúcar.	Unidad	41	41

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
49	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	41	41
	16. DÍA DEL ABUELO			
50	Stanlling fotográfico, donde se realice estudio fotográfico profesional a cada funcionario y sus nietos. Entrega un retablo de 30X20 temática a definir por cada funcionario.	Unidad	6	6
	17.DÍA DE LA MASCOTA			
51	Kit de mascota: está conformado por elementos esenciales para la limpieza y el cuidado básico de animales de compañía, incluyendo un shampoo para mascota con fórmula suave y pH balanceado apto para piel sensible (presentación entre 150 ml), un cepillo de cerdas plásticas o metálicas con punta redondeada y mango ergonómico para remover pelo suelto y estimular la piel, y toallitas húmedas de uso veterinario y sin alcohol de 60 toallitas, talco baño seco 120 g. Todos los componentes son de fácil uso, seguros para las mascotas, resistentes y diseñados para garantizar una higiene adecuada, prevenir malos olores y mantener el pelaje limpio y saludable. Además, el kit se entrega empacado de forma organizada y higiénica, ideal para actividades de bienestar animal o entrega institucional.	Unidad	30	30
	18. DÍA DEL PRE PENSIONADOS			
52	La actividad consiste en el desarrollo de una jornada de ejercicio físico adaptado, dirigida a personas pre pensionadas, que incluye calentamiento, ejercicios de movilidad articular, fortalecimiento muscular suave, estiramientos y relajación. Las actividades se realizan bajo orientación profesional, respetando las condiciones físicas y limitaciones propias de la edad, en un ambiente seguro y controlado. Jornada de 1 a 2 horas. Se requiere Profesional en actividad física, fisioterapia, deporte o salud ocupacional.	Global	1	7

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
53	Espacio dedicado a funcionarios en edad de prepensión. donde se compartirá un almuerzo: que deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso . Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	7	7
54	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	7	7
	19. DÍA DE LA INTEGRACIÓN DE FIN DE AÑO			
55	Integración sitio campestre, cerca de Yopal distancia máxima 45 minutos, debe contar con las siguientes características con capacidad de 200 personas sentadas, con decoración típica llanera, stand de fotografía, debe tener ambientación musical, presentación cultural en vivo mínimo 2 horas y desarrollo de actividades donde se integren los funcionarios con sus familias, debe contar con parqueadero para más de 40 vehículos. Sitio cerca de Yopal donde los funcionarios puedan asistir en transporte propio	Global	1	195
56	Cena: deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso . Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	195	195

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
57	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml por persona, que al momento de la entrega este fría	Unidad	195	195
20. SEMANA DE LA CONFRATERNIDAD DEL 13AL 18 DE JULIO DE 2026				
Salida	**Día 1- salida lunes 13 de julio 2026 horario a definir con supervisor del contrato.**			
58	Salida turística del 13-al 15 de julio 2026- Destino: Paipa Boyacá Salida Ida 5:00 a.m.: Yopal (SENA regional Casanare)-Toquilla-Sogamoso- Paipa. primera parada en Toquilla, desayuno en Sogamoso Casona del Bugio. Salida de regreso 2:30 p.m. Paipa-Sogamoso-Toquilla- Yopal (SENA regional Casanare). Primera parada Toquilla. SERVICIO DE TRANSPORTE PÚBLICO TERRESTRE: Vehículos de transporte acondicionados para movilidad de personas, para el desplazamiento del personal del SENA de la Sede CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE, salida desde Yopal en la fecha y hora indicada por el supervisor. Cada bus debe contar con mínimo 30 silla. El servicio de transporte debe tener disponibilidad para el recorrido durante los tres días, salida desde el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare Ruta de salida: Yopal-Toquilla-Sogamoso-Paipa. Ruta de regreso: Paipa-Sogamoso-Toquilla-Yopal. **ESPECIFICACIÓN DE LOS VEHÍCULOS** Todos los vehículos destinados para la prestación del servicio modelo 2023 en adelante, deberán cumplir con las condiciones técnico-mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio público, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.6.6.1 del Decreto 1079 de 2015, modificado y adicionado por el Decreto 431 de 2017 y demás normas concordantes y complementarias: - Los buses deberán cumplir con tarjeta de operación, SOAT, pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual vigente. - Los buses deben ser de amplia capacidad de	Unidad	2	69

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
	equipaje en bodega - Ventanas de emergencia, las cuales deben contener mecanismos de expulsión o de fragmentación. Las ventanas deben ser fácilmente accionables desde el interior del vehículo. - Vidrios transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad. Deben cumplir las especificaciones técnicas estipuladas en la Norma Técnica Colombiana NTC-1467 última revisión. - Dispositivo para el control de la velocidad, de conformidad con lo estipulado por el Ministerio de Transporte mediante la Resolución 1122 del 26 de mayo de 2005. -Kit básico de herramientas. -Alarma sonora de reversa - Equipo de seguridad y de primeros auxilios. - Sistema GPS: Frecuencia de muestreo de 1 PPS. - Equipo de Comunicación: Radioteléfono, teléfono celular o Avantel. - Sillas reclinables y cojinería de espuma - Identificación de los buses: Las rutas que se establezcan se identificarán con un número de acuerdo con el recorrido establecido con el logo de la Entidad, visible y de fácil ubicación en el vidrio frontal del vehículo, dicha obligación será verificada de manera permanente por el supervisor de la entidad. Esto solo será exigible en los segmentos turístico, escolar y empresarial con ruta definida. - Mantenimientos: La empresa contratista deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión público periódica y el mantenimiento preventivo de los buses con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Kit de primeros auxilios (botiquín) - Los buses deberán presentarse diariamente en óptimas condiciones de aseo, limpieza y ventilación, tanto en su parte interior, como exterior. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que alguno de los buses requiera mantenimiento, el Proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro bus de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa			

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
	aprobación del supervisor. El bus Deberá garantizar el aire acondicionado. - Deberá garantizar 1 conductores por vehículo cuando el recorrido supera las 8 horas. - Deberá presentar con antelación a la actividad mínimo 5 días, los documentos pertinentes de los buses, para revisión del área de seguridad y salud de SENA Casanare (carta propiedad del vehículo, soat, tecno mecánica, run, simit, Cedula de ciudadanía y licencia conducción y antecedentes judiciales de cada conductor)"			
59	Hotel 4 o 5 estrellas por 2 noches y 3 días (del 13 al 17 de Julio), que cuente con habitaciones en acomodación doble o triple, con una cama para cada persona, (no camarotes) con excelentes instalaciones sanitarias dentro de la habitación (ropas de cama, toallas y elementos de aseo personal (Papel sanitario, Shampoo, Gel de ducha o jabones), con derecho a uso de las siguientes zonas: Piscina y Zonas Húmedas, escenarios deportivos y recreativos, salón de eventos para actividad recreativa, con servicio de enfermería o atención de urgencias (Zona protegida), con parqueadero, gimnasio, sala de juegos de salón que puede ser (tenis de mesa, billar, juegos de mesa, entre otros), Wi-Fi, debe cumplir con las condiciones de seguridad debidamente certificadas y con personal certificado para la atención. Debe cumplir con los servicios estándar hotelero RNT, norma de sostenibilidad vigente. Deberá proponer como mínimo 3 opciones de lugar para la elección y aprobación de la entidad a través del supervisor, quienes podrán realizar visita a las instalaciones para verificar que cumplan con las condiciones establecidas por el SENA. *Nota: El día 1 será de ingreso e instalación, saludo de bienvenida, podrán hacer uso de las actividades disponibles en el lugar	Global	1	69
60	Primera parada Toquilla entrada libre ingreso al baño. Segunda parada en Sogamoso lugar el bugió en Sogamoso para desayuno. Desayuno que contenga:Caldo de carne con una proteína de 130gr, huevos al gusto, 1 porción de fruta de temporada (papaya, mango banano), 2 porciones de pan alineados de mano, jugo de naranja bebida	Unidad	69	69

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
	de base sabor al 40% de 12 onzas y una bebida caliente de 7 OZ (tinto, café, aguade panela y/o chocolate). Se recomienda todo servidor a manteles			
61	Almuerzo en Restaurante las Rokas Paipa: deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso . Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	69	69
62	Visita viñedo Punta larga. Se brindará degustación de vinos y tabla de quesos por grupos de 8 personas. Entrega de 12 tablas y 12 botellas de vino de alta calidad.	Unidad	69	69
63	Cena de bienvenida en el hotel. Deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso . Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma 21. DÍA 2-14 DE JULIO 2026. VISITA A PAIPA con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	69	69
Día 2-14 de Julio 2026. Visita a Paipa				
65	Senderismo ecológico de 40 minutos el recorrido.	Global	1	69
66	Hidratación una botella de agua por participante de 600 milímetros	Unidad	69	69

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
67	Desayuno en el hotel tipo buffet. Caldo de carne con una proteína de 130gr, huevos al gusto, 1 porción de fruta de temporada (papaya, mango banano), 2 porciones de pan alineados de mano, jugo de naranja bebida de base sabor al 40% de 12 onzas y una bebida caliente de 7 OZ (tinto, café, aguade panela y/o chocolate). Se recomienda todo servidor a manteles	Unidad	69	69
68	Actividades: Se distribuirá por jornada en dos espacios jornada mañana y jornada tarde. Jornada Mañana: un grupo para piscinas termales y un grupo para atracciones acuáticas. Jornada tarde un grupo para piscinas termales y un grupo para atracciones acuáticas. Todos los funcionarios participaran en la actividad por grupos. Los grupos serán a convenir con el supervisor estando en la actividad.	Unidad	69	69
69	Refrigerio jornada mañana Sándwich en pan de orégano de 21 cm, compuesto por: 140gr de pechuga de pollo parrillada, 60 gr de piña parrillada y caramelizada en ribs, queso doble crema, lechuga romana y sus respectivas salsas independiente. Empacado de manera individual. Acompañado de un jugo natural de 16 onzas, compuesto por 60% fruta y 40%agua, acompañado de 2 sachet de azúcar.	Unidad	69	21
70	Refrigerio jornada tarde. refrigerio compuesto por: PAIR FAIT de frutas de 16 onzas, compuesto por: 40% Frutas Fresa, uva red globe, kiwi, manzana, 20% cereal granola y 40% yogurt griego empacado,	Unidad	69	25

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
71	Almuerzo parrillada boyacense a campo abierto: deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso . Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada. Deberá contar con el certificado de manipulación de alimentos.	Unidad	69	69
72	Cena en el hotel, tipo buffet deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso. Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	69	69
73	Actividad de fogata al aire libre, incluye canelazo, amenizar el ambiente con grupo autóctono de la región de dos (02) horas.	Global	1	69
22. DÍA 3- 15 DE JULIO 2026.-ACTIVIDAD LIBRE DENTRO DEL HOTEL- CHEKIN SALIDA Y ENTREGA DE HABITACIÓN 11:00 A.M.				
74	Desayuno en el hotel Desayuno tipo Buffet americano en la tarifa final. Bebidas calientes (café o chocolate o té). Bebidas frías (jugos naturales). Panadería variada (almohadada, mogolla o pan). Huevos preparados o cocidos. Acompañamientos (mantequilla, mermelada, queso). Fruta fresca de temporada. Se recomienda todo servidor a manteles	Unidad	69	69

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
75	Almuerzo restaurante club náutico: deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 o onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso . Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	69	69
76	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	69	69
23. DÍA 4: 16 DE JULIO 2026.				
77	Proyección de película en cartelera.	Unidad	69	69
78	combo que contenga 1 crispeta mediana de 200g, 1 bebida mediana 532ml y 1 perro caliente.	Unidad	69	69
24. DÍA 5- 17 DE JULIO 2026.				
79	Se necesita un espacio que incluya parqueadero, aire acondicionado con disponibilidad de 6 mesas y 36 sillas para muestras culturales. La actividad consiste en realizar una muestra cultural y/o gastronómica, que incluya productos o elementos representativos de las culturas o de los países; México, Colombia, Brasil, EEUU y España. incluye montaje, o ambiente apoyo operativo, mobiliario básico (escenografía, iluminación y mobiliario), sonido, bajo lineamientos de austeridad. (1 coordinador logístico, Auxiliares de montaje y apoyo general "cantidad según aforo", 1 técnico de sonido y 1 animador. Incluye material de utilería. (sombreros, pelucas, maquillaje, gafas y pañoletas de colores. Entregables (video institucional) que no supere 1 minuto y 30 segundos de reproducción.	global	1	69

ÍTEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	NO. DE PARTICIPANTES
80	Refrigerio regreso mañana - tarde: Sándwich cubano de 35 cm, acompañado de 120gr de chip de papas, con salsas en presentación personal y jugo natural base sabor al 40% de 12 onzas.	Unidad	69	69
81	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	69	69
25. DÍA DE LA FAMILIA.18 DE JULIO 2026				
82	Pasadía en sitio campestre, cerca de Yopal distancia máxima 1 hora, debe contar con las siguientes características: capacidad para 195 personas sentadas, piscina para adultos y para niños, zona verde, campos deportivos como: (mini tejo, tejo, juego de rana, caminata ecológica, entre otros), zonas recreativas, presentación cultural mínimo 1 hora, parqueadero para más de 40 vehículos, Sitio cerca de Yopal donde los funcionarios puedan asistir en transporte propio	Global	1	195
83	Almuerzo: deberán contener: una entrada mínima de 100gr 0 200cc un contenido proteínico de 250gr al plato con una garnitura de un almidón 80-100 gr, acompañamiento de carbohidrato 80-100 gr, una guarnición de 70-90 gr un postre típico de 70-80 gr y una bebida de base sabor al 40% en 12 onzas, todo el menú debe ser coherente y armonioso. Servicio todo sea a manteles con personal idóneo y certificado cumpliendo a la norma con vajilla idónea para el evento, cubertería apta y montaje (mesas, sillas, bandejas y demás elementos) para atención de a foro. El menú se debe concertar con el supervisor 8 día antes de la salida para ser aprobada.	Unidad	195	195
84	Garantizar durante la actividad la entrega de una botella de agua de 600 Ml, por asistente que al momento de la entrega este fría	Unidad	195	195

las actividades se ejecutarán durante la vigencia 2026 calendario académico, de acuerdo con el Plan de Acción del área de Bienestar de los Aprendices y atención al egresado del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare. Se requiere que el proveedor organice la entrega de algunos elementos en caso de que se deban hacer llegar a los aprendices y que, en caso de requerir envío hasta alguno de los municipios del departamento de Casanare, el costo de la actividad lo cubra.

3. **EXIGENCIA DE GARANTÍAS:** Estas garantías son las que se exigirán dentro del proceso es solo de información, no deben ser aportadas para cotizar:

Señale con una "X" los amparos a exigir	
X	**GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA:** El valor de la garantía de seriedad de la oferta deberá ser del 10% del presupuesto oficial y su vigencia será de noventa (90) días, contados a partir de la fecha de cierre del plazo del presente proceso contractual
X	**CUMPLIMIENTO:** Equivalente al veinte (20%) por ciento del valor total del contrato, con una vigencia igual al termino de duración del contrato y un (1) año más, contados a partir del cumplimiento de los requisitos ejecución.
X	**PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco (5%) por ciento del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**CALIDAD DEL SERVICIO:** Por el veinte (20%) por ciento del valor del contrato y con vigencia de un (1) año más, contados a partir de la terminación del plazo de ejecución o acta de recibo final.
X	**PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL:** Responsabilidad Extracontractual, equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMMLV) al momento de la expedición de la póliza, por el término de ejecución del contrato.

1. **PLAZO DE EJECUCION:** El plazo de ejecución del contrato será de SEIS (06) meses sin superar el 31 de diciembre del 2026.

2. **LUGAR DE EJECUCION:** El lugar de ejecución es la sede principal del Sena regional Casanare, en el municipio de Yopal.

3. **Condiciones De La Pre - Cotización:** A los oferentes interesados en participar se recomienda que antes de elaborar y presentar su preconización tengan en cuenta los siguientes requisitos:

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

   - El oferente deberá tener en cuenta que el SENA, efectuará al oferente las retenciones que de manera tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención.

   - La validez de la pre- cotización deberá ser de 30 días o superior.

   - La pre - cotización deberá constar NIT, Dirección, Teléfono, Fax y Correo Electrónico, nombre persona de contacto.

- El oferente debe anexar la matricula mercantil y el Rut, con el fin de verificar que la cotización sea presenta por personas con capacidad jurídica e idoneidad.

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

Cordial saludo,

MEDINA PEÑA JOHANA ASTRID

Firmado digitalmente por MEDINA PEÑA JOHANA ASTRID
Fecha: 2026.04.21 08:08:27 -05'00'

JOHANA ASTRID MEDINA PEÑA
Directora Regional y/o Subdirectora de Centro

Responsable: Olga Yasmín Barón Suarez / Coordinadora de Gestión del Talento

Proyectó: Diana Sirley Olmos / Profesional Contratada.