
 NIT90185810		FORMATO DE COTIZACIÓN				
		NOMBRE DE LA EMPRESA	SENA			
ELEMENTO		UNIDAD	CANTIDAD DE APRENDICES A IMPACTAR	Subtotal	Impuestos (Iva/Impto)	Total
Actividad lúdico-formativa basada en una serie de juegos y retos diseñados para incentivar la participación activa de los aprendices, promoviendo el desarrollo de habilidades socioemocionales, liderazgo, trabajo en equipo y excelencia. La actividad se desarrollará de manera presencial en las instalaciones del Centro de formación y se realizarán dos (2) jornadas diferentes: la primera jornada de 9:00 a 12:00 m.m. y la segunda de 1:00 a 4:00 p.m. El contratista será responsable de la instalación de los juegos, estaciones y materiales necesarios para el desarrollo de la actividad, garantizando su adecuado funcionamiento durante las jornadas programadas por el supervisor del contrato. <p>especificaciones de la jornada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>En el Mundial de Habilidades Blandas 2026 se deberán ejecutar fases desde la primera ronda hasta la final del mundial, cada ronda debe tener una actividad lúdica que tenga como temática una de las habilidades blandas que se solicitan en espacios laborales. Estas actividades se deben realizar en el espacio correspondiente a la sede principal del Centro de Formación.</li> <li>El oferente debe presentar ficha técnica de sesenta (60) actividades de las cuales el supervisor seleccionará treinta (30) actividades a realizar que se van a instalar. La ficha técnica debe incluir el espacio físico que mide cada actividad, y que se deberá tener en cuenta en la distribución del espacio.</li> <li>El oferente debe presentar ficha técnica de tres actividades por ronda, iniciando por fase inicial hasta la final (8 rondas por lo menos) de las cuales el supervisor seleccionará una para cada ronda y debe incluir el espacio físico que mide cada actividad, y que se deberá tener en cuenta en la distribución del espacio.</li> <li>El oferente debe presentar propuesta de la metodología que se implementará para la participación de los aprendices en cada juego, que permita al finalizar cada jornada elegir ganadores, determinados por puntajes asignados a cada ronda de participación, de acuerdo con la programación para el mundial de habilidades blandas.</li> <li>El oferente debe entregar una propuesta de cronograma del desarrollo del evento que incluya como mínimo: Registro de asistencia, momento de bienvenida, explicación de la metodología de participación, uso de juegos, avance por cada ronda y cierre.</li> <li>El oferente deberá entregar propuesta de las habilidades blandas que se impactarán en el desarrollo del Mundial en Habilidades Blandas 2026 y el impacto que esta tendrá para los aprendices participantes, en conjunto con la metodología propuesta.</li> <li>El contratista debe realizar la instalación de las actividades un día anterior a la realización de cada evento. Cada actividad debe contar con la respectiva señalización que incluye el juego, la metodología de la misma y el puntaje asignado. Y para cada estación por ronda se debe garantizar por lo menos una persona de logística encargada de la actividad.</li> <li>El proveedor debe proporcionar 1 carpa 12x12 tipo hangar con laterales. Limpia y en buen estado. 10 mesas 170 mto. de largo, 60 cm de ancho, alto 80 cm, que sean plegables.</li> </ul> <p>PERSONAL SOLICITADO: El proponente deberá ofrecer el siguiente recurso humano para la logística necesaria. En cada una de las jornadas del Mundial en habilidades blandas 2026, se deberá presentar de forma pre contractual la hoja de vida de los siguientes perfiles:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hoja de vida 1 Coordinador para el uso del escenario: Persona que demuestre experiencia certificada en coordinación logística mínima 5 años y registro certificado en manejo de escenario como productor de espectáculos públicos, adjuntar certificado de bachiller, cedula de ciudadanía y las respectivas certificaciones laborales. Deberá contar con certificado de alturas vigente registrado ante ministerio de trabajo y curso como primer respondiente. Esta persona será el contacto directo para la planeación, ejecución y entrega de informes de los eventos.</li> <li>Personal logístico Bachiller: dieciséis (16) personas con experiencia mínima de 2 años en eventos culturales y recreativos para las ocho (8) rondas correspondientes. Ocho de ellos deberán contar con certificado de alturas registrado ante ministerio de trabajo vigente y curso como primer respondiente. Hoja de vida con cédula, bachiller, certificado laboral y certificados correspondientes.</li> <li>Personal logístico: dos (2) personas para la estación de alimentos con experiencia mínima de 2 años en eventos culturales y recreativos + curso de alturas registrado ante ministerio de trabajo vigente + curso en mesa y bar. Hoja de vida con cédula, bachiller, certificado laboral y certificados correspondientes.</li> <li>Un (1) maestro de ceremonia bachiller, técnico o tecnólogo con mínimo dos años de experiencia en eventos corporativos. (Experiencia certificada).</li> <li>Un (1) profesional Educador Especial con experiencia mínima de 2 años en atención a población con diferentes tipos de discapacidad.</li> <li>Tecnólogo de educación recreativa y diplomado en coaching para liderazgo avalado por la CIC como Master Speaker , capacitación en gestión de equipos con participación como ponente/expositor a nivel internacional . (Con la oferta se debe presentar hoja de vida, soportes académicos y de experiencia mínima de 2 años en actividades relacionadas).</li> </ul> <p>El proponente deberá ofrecer el siguiente equipo de asistencia en salud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dos (02) auxiliares de enfermería con su equipo de primeros auxilios, por cada jornada, con hoja de vida actualizada y certificación de la secretaría de salud donde se evidencia que cuenta con el registro para prestar el servicio de salud y Rethus Vigente. El proponente deberá presentar del apoyo en salud certificación actualizada de curso de primeros auxilios y soporte vital básico.</li> </ul> <p>El proponente deberá adjuntar la relación y soportes de todo el personal que atenderá el evento donde se especifique nombres completos, cédula de ciudadanía y el rol que desempeñará dentro del evento.</p> <p>El proponente deberá junto a su oferta presentar certificación mediante documento firmado por el Representante Legal donde se acredite que el evento contará con todo el personal solicitado.</p> <p>Todo el personal que acompañe los Grupos deberá estar debidamente uniformados, carnetizados y equipados con los elementos necesarios de comunicación. El oferente debe presentar el listado de las personas que conformaran cada uno de los eventos y jornadas. El proponente deberá presentar de cada una de las personas solicitadas, hoja de vida actualizada y estudios que certifiquen lo solicitado.</p> <p>El proponente deberá especificar en su oferta técnica de que está conformado el equipo de primeros auxilios.</p> <p>NOTA: El personal destinado al desarrollo de las actividades de apoyo logístico planteado debe ser especializado, contará con la experiencia y experticia necesaria para realizar el servicio objeto del contrato bajo condiciones de calidad exigidas en el mismo, que respondan con los estándares del sector; y deberá estar dotado de los elementos que le permita efectuar las labores en forma eficiente y con la observancia de las normas de seguridad.</p> <p>TÉCNICA</p> <p>1 Pantalla: pantalla LED 15mt p3.9mm tipo OUTDOOR, gabinete de 500mm x 1000mm, brillo: 5000nits, REFRESH: 3840hz, autorregulada, con protección de esquinas, mantenimiento reverso. Incluye: cableado de señal y de corriente de gabinete a gabinete y puntas para bajantes y 3% de repuestos, incluye cableados desde el centro de control a la pantalla + BUMPER 1,0 (estándar)+ 1000x procesador 2.65 millones de píxeles para pantalla led, HDMI, USB, VGA, DVI. Incluye 2 slots para tarjeta SENDING. 2 tarjeta SENDING + D1 estructura sistema TRUSS de aluminio de 30cm x 30cm con un ancho mínimo de cinco metros, cableado general, el transporte, montaje y desmontaje estará a cargo del contratista. Luces:10 reflectores pared, dos luces audio rítmicas. Transmisión: 2 cámaras profesionales, se debe proveer un sonido apto para 1000 personas.</p> <p>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MUNDIAL EN HABILIDADES BLANDAS 2026 REFRIGERIO (1000)</p> <p>El proponente deberá ofrecer refrigerios, distribuidos de conformidad con el orden de la realización de cada jornada dentro de la actividad. Un refrigerio, para cada uno de los mil (1000) aprendices del Centro de formación de acuerdo al evento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El proponente deberá cumplir con los principios higiénicos sanitarios para la producción de alimentos seguros (buenas prácticas de manufactura). Aplicando los estándares de calidad definidos en el decreto 3075 de 1997 y las demás normas relacionadas.</li> <li>El proponente deberá ofrecer en cada una de las jornadas refrigerio para cada uno de los aprendices.</li> <li>El proponente estará encargado del suministro total tipo Buffet a cada uno de los aprendices y control de entrega de alimentación, deberá especificar dentro de su metodología el control que implementará para entrega de alimentación y reporte en tiempo real sobre las cantidades entregadas y entregadas pendientes por entrega.</li> <li>Los alimentos deberán ser entregados calientes/fríos de acuerdo a la opción seleccionada por la entidad.</li> <li>El proponente deberá presentar 5(cinco) opciones de refrigerios, cada refrigerio deberá especificar su balance nutricional de cada uno de los alimentos, los cuales deben ser balanceados y estar conformados por los siguientes grupos de alimentos: Bebida fría o caliente de 250ml , acompañamiento mínimo de 160 gramos y golosina mínima de 18gr.</li> </ul> <p>DESCRIPCION DEL REFRIGERIO: El proponente deberá entregar 1 refrigerio Perro caliente de 250 gramos (compuesto por pan perro tradicional de 15cm + salchicha tipo jumbo para perro + papas chips y tres tipos de salsa mayonesa, mostaza y tomate) + Gaseosa pet 250ml sabores seleccionados por la entidad + fruta de temporada.</p>				\$49,014	\$9,313	\$58,326,660
1. DIA DEL APRENDIZ MUNDIAL 2026 DE HABILIDADES BLANDAS*		UN	1000	\$14,000	\$1,120	\$15,120,000

<p>En el marco de la Política de Bienestar al Aprendiz del SENA, se hace necesario generar escenarios de reconocimiento que visibilicen y exalten el liderazgo, la proyección social, la formación integral y los talentos de los aprendices, como estrategia para fortalecer la permanencia, la motivación, el sentido de pertenencia institucional y el desarrollo de competencias personales y sociales.</p> <p>La Noche de los Mejores se concibe como un evento de carácter formativo, protocolario y experiencial, que integra espacios de reflexión, reconocimiento y celebración, alineados con los valores de integridad del SENA y con enfoque pluralista y diferencial.</p> <p>Objetivo general: Generar un escenario institucional de reconocimiento para aprendices destacados, que fortalezca el liderazgo, la proyección social, la formación integral y el desarrollo de talentos, promoviendo la permanencia y el éxito en el proceso formativo.</p> <p>Lugar: La actividad se desarrollará en 1 evento en el cual se atenderá a 80 aprendices. Descripción del entorno y actividades pedagógicas ubicado en la ciudad de Bogotá D. C. o en sus alrededores, que cumpla con las siguientes condiciones: -Espacio amplio con capacidad para albergar 80 personas, máximo a 23 km de distancia desde el centro de formación.</p> <p>-Iluminación natural y artificial. -Ventilación adecuada. -Espacio cubierto -Dotación de mesas con manteles y sillas tipo banquete. -Zona de alimentación servido a la mesa. -Zona de hidratación. (Agua permanente) -Condiciones mínimas de seguridad, conforme a la normatividad vigente. -Espacio cerrado, con vigilancia. -Personal logístico capacitado y suficiente para la atención de 60 personas en los diferentes escenarios. (Se requiere mínimo 6 meseros, 1 capitán de meseros, 1 técnico de audio y video , 3 personal logístico para apoyo del evento)</p> <p>•Hoja de vida de Coach: Profesional en Administración Deportiva, especialista en Gestión Humana de las Organizaciones, con mínimo cuatro (4) años de experiencia como coordinador de eventos de formación bajo la metodología de aprendizaje experiencial, enfocados en bienestar institucional y eventos recreativos. Deberá contar con experiencia como facilitador experiencial, conocimientos certificados en Teambuilding y mínimo dos (2) certificaciones como facilitador o conferencista de eventos.</p> <p>Se deberá presentar de forma precontractual la metodología del profesional a cargo para la participación de los 80 aprendices donde se identifiquen las actividades a realizar, el cronograma del evento , la relación con el objetivo general de la actividad y la influencia que tendrán sobre los aprendices</p> <p>•Hoja de vida 1 Coordinador para el uso del escenario: Persona que demuestre experiencia certificada en coordinación logística mínima 5 años y registro certificado en manejo de escenario como productor de espectáculos públicos, adjuntar certificado de bachiller, cedula de ciudadanía y las respectivas certificaciones laborales. Deberá contar con certificado de alturas vigente registrado ante ministerio de trabajo y curso como primer respondiente. Esta persona será el contacto directo para la planeación, ejecución y entrega de informes del evento.</p> <p>El oferente debe adjuntar registro fotográfico del sitio ofertado el cual debe cumplir con los requisitos expresados, se debe adjuntar carta de compromiso del representante legal donde manifieste disponibilidad del lugar para el evento.</p> <p>El oferente debe adjuntar registro fotográfico de 2 sitios ofertados los cuales deberán cumplir con los requisitos expresados, se debe adjuntar carta de compromiso del representante legal donde manifieste disponibilidad del lugar para el evento</p> <p>Escenario de bienvenida: El escenario de bienvenida deberá contar como mínimo con: Tarima: Altura: 40 cm. Ancho: 3 metros. Profundidad: 2,5 metros. Atril: Altura: 1,10 metros (ajustable o fija). Escritorio: 55 cm x 35 cm. Base: 45 cm x 35 cm, Sistema de sonido profesional convencional. Dos (2) altavoces activos tipo PA de 200 W cada uno. Micrófono inalámbrico Un (1) micrófono de mano inalámbrico. Mezcladora de audio: De 4 a 6 canales. Cables y accesorios: Cables balanceados de buena calidad. Soportes para micrófonos y altavoces. Ecuilizador/compresor. 1 video beam 1 pantalla de proyección, Música ambiental en vivo durante la acogida y cena de los aprendices. elo sitio debe tener: Deberá contar con 1 batería de baños para hombres y 1 batería de baños para mujeres.</p> <p>Alimentación. Se debe entregar a cada aprendiz la siguiente alimentación: 1 refrigerio compuesto por Jugo natural de 250ml + Producto de panadería horneado de presentación individual, elaborado a base de masa suave y relleno proteico sazonado porción de 100 gramos mínimo + Porción de fruta de 120gr 1 Cena: Entrada+ Plato Fuerte (Una porción proteína (150 gr) acompañada con tubérculo (70 gr), porción de verdura (100 gr), porción de arroz y bebida natural (9 oz)) + Jugo natural + Postre. El oferente debe presentar 3 opciones de menú. Brindis: se debe contar con menaje para realizar brindis conmemorativo con bebida no alcohólica. El oferente debe presentar 3 opciones de bebidas para el brindis. Se debe contar con menaje para realizar brindis conmemorativo con BEBIDAS COCTELES SIN LICOR A ELECCIÓN para sesenta (60) personas El oferente debe presentar 3 opciones de bebidas para el brindis. Nota: La alimentación es servida a la mesa, con menaje y cristalería, cubiertos no desechables. Los alimentos deben ser entregados en el espacio, fecha y hora del evento directamente por el lugar contratado. El oferente deberá presentar de forma pre contractual hoja de vida de 1 tecnólogo profesional en gastronomía con experiencia mínima de 6 meses como chef principal en eventos gastronómicos, deberá contar con conocimiento certificado en hojaldrés, cocina colombiana y cocina internacional.</p> <p>Entrega final. Entrega de un informe de las actividades, asistencias, con registro fotográfico. Se debe contemplar contar con mínimo 4 meseros + 1 capitán de meseros para el servicio a la mesa</p>	<p>UN</p>	<p>1</p>	<p>\$6,288,571</p>	<p>\$1,194,828</p>	<p>\$7,483,399</p>	
<p>2. CONMEMORACIÓN DE EXCELENCIA – ESCENARIOS DE RECONOCIMIENTO AL APRENDIZ</p>	<p>UN</p>	<p>80</p>	<p>\$186,000</p>	<p>\$14,880</p>	<p>\$16,070,400</p>	
<p>3. REFRIGERIOS</p>	<p>UN</p>	<p>1522</p>	<p>\$14,000</p>	<p>\$1,120</p>	<p>\$23,012,640</p>	
<b>TOTAL</b>						<p>\$120,013,099</p>
<p>RESPONSABLE DE LA COTIZACIÓN</p>			<p>LUCIA PEREZ</p>			
<b>FORMA DE PAGO</b>						
POR DEFINIR						
<b>VALIDEZ</b>						
Esta cotización tiene una validez de 30 días calendario. Después de este tiempo deberá solicitar una nueva cotización y estará sujeta a variación de precios.						
<b>RECUERDE</b>						
Para abonar a esta cotización o pagar al valor total de la misma, solicite certificado de cuenta bancaria al ejecutivo encargado, envíe el comprobante de pago al correo electrónico: comercialgroup969@gmail.com						
Para otro tipo de pago contacte al equipo financiero.						
	<p>Dirección: Calle 163a 21-63 Correo: comercialgroup969@gmail.com</p>					