MR CHEF
NIT: 26.202.687-1
CALLE 17 N° 1W-10 PUENTE 1
Domicilios 7822026 – 3005280665
Montería – Córdoba

Montería, ABRIL 08 de 2026

Señores:
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA
Regional Cordoba

	INCLUYE	TIEMPO REQUERIDO	ESPECIFICACIONES	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR TOTAL
TALLER OUTDOOR	Taller de aprendizaje experiencial dirigido a colaboradores de la entidad	8 horas	Taller de aprendizaje experiencial, lúdico y participativo con metodología presencial, enfocado en la realización actividades que promuevan y aporten al fortalecimiento y mejoramiento del ambiente laboral a través de la potencialización de habilidades blandas como estilos de afrontamiento, liderazgo, trabajo en equipo, gestión del cambio, autoestima, relaciones interpersonales, comunicación asertiva, inteligencia emocional y resolución de conflictos, que tengan impacto directo en la gestión y desarrollo efectivo de los colaboradores SENA Córdoba.	1	**$ 4.369.748**	**$ 830.252**	**$ 5.200.000**
ORGANIZACIÓN Y APOYO LOGÍSTICO (CENTRO DE EVENTOS PARA LA REALIZACIÓN DEL TALLER)	1. Centro de eventos. 2. Transporte. 3. Equipos y materiales para el desarrollo de las actividades	1 día	Instalaciones con espacios amplios, agradables y que permitan la realización de actividades teóricas y lúdicas, con capacidad para 120 personas. Los espacios deben estar dotados con los elementos e insumos necesarios y en buenas condiciones, que permitan el adecuado desarrollo de las actividades (sillas, mesas, equipos audiovisuales y de sonido), el espacio debe cumplir y garantizar condiciones seguras e higiénicas, así mismo debe contar con espacios al aire libre para realizar actividades vivenciales. Suministro de vehículos que garanticen el transporte del personal de ida y regreso, que		**$ 5.462.185**	**$ 1.037.815**	**$ 6.500.000**

MR CHEF
NIT: 26.202.687-1
CALLE 17 N° 1W-10 PUENTE 1
Domicilios 7822026 – 3005280665
Montería – Córdoba

	INCLUYE	TIEMPO REQUERIDO	ESPECIFICACIONES	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR TOTAL
			cumpla con las normas legales nacionales vigentes relacionados con temas de seguridad vial y de tránsito. Al finalizar la jornada se deberá entregar memorias de la actividad a los colaboradores participantes. (Acordar con Psicóloga)				
REFRIGERIOS MAÑANA Y TARDE	Refrigerios (mañana y tarde)	1 día	**Refrigerio en la mañana: Ciento veinte (120)** **Refrigerio en la tarde: Ciento veinte (120)** **Combos de refrigerios:** Cada combo debe tener dos (2) refrigerios (mañana y tarde). En lo correspondiente a los refrigerios se deben presentar cuatro (4) opciones de refrigerios AM y cuatro (4) opciones de refrigerios PM, los cuales deben contener mínimo una proteína, una harina, porción de fruta, jugo natural de fruta. **NOTA:** Durante la jornada se debe contar con estación permanente de café, acompañantes y agua suficiente, azúcar, aromáticas y vasos, otras bebidas hidratantes, snacks, galletas, bocadillos.	240	**$ 13.446**	**$ 2.554**	**$ 3.840.000**
ALMUERZO	Almuerzos	1 día	Almuerzo: Ciento veinte (120) almuerzos **Se deben presentar tres (3) opciones de menú,** tipo buffet o servido a la mesa: estos deben contener opciones de proteínas animales diferentes los cuales deben contener mínimo una proteína (200gr), arroz (80gr) 1 harina (60gr), 1 porción de fruta (50gr), 1 porción de ensalada (100gr), jugo natural de fruta (200ml) y postre.	120	**$ 23.530**	**$ 4.470**	**$ 3.360.000**
INFORME	Informe de ejecución.		Informe que contenga el desarrollo de la actividad ejecutada, que incluya descripción de la jornada y evidencias fotográficas así como evaluación de satisfacción del evento.	N/A	N/A	N/A	N/A
TOTAL				360	**$**	**$**	**$18.900.000**

MR CHEF
NIT: 26.202.687-1
CALLE 17 N° 1W-10 PUENTE 1
Domicilios 7822026 – 3005280665
Montería – Córdoba

Atentamente



FIRMA REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE: LINA MARCELA MEJIA GOMEZ
C.C . No.26.202.687de MONTERIA
MR CHEF SOLUCIONES GASTRONOMICAS