Puerto Carreño Vichada 13/08/2026

Profesional: Karen Julieth Reyes Serrano
Psicóloga de Seguridad y salud en el trabajo
Componente SST
Centro de Producción y Transformación Agroindustrial de la Orinoquia
SENA Regional Vichada

Asunto: “Prestación de servicios logísticos para el desarrollo de actividades de formación, sensibilización y talleres vivenciales dirigidos a todos los funcionarios de la entidad, orientados al fortalecimiento del clima laboral y el desarrollo de habilidades de liderazgo en los diferentes niveles de la organización”

Descripción de la necesidad:

El Centro para la transformación y el desarrollo sostenible del vichada “Indio Venancio”, la necesidad se basa en las premisas de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Internacional del Trabajo (OIT) donde “la salud en las organizaciones debe tener como objetivo el mantenimiento y promoción optimo tanto mentalmente, socialmente y físicamente de los trabajadores en todas las ocupaciones, la debida prevención en los laboral con las debidas adaptaciones a sus capacidades psicológicas y fisiológicas; la adaptación del trabajo al hombre y cada hombre a su puesto de trabajo.” (Trabajo, 1950, pág. 56). Para los sistemas de gestión de salud y seguridad laboral “lo que afecta al bienestar de los empleados son las condiciones en las que se desenvuelve el individuo lo que perjudica su salud OHSAS 18001 (2007) pág. 43 citado por Moreira, (2017). Dentro de las cinco dimensiones evaluadas como credibilidad, respeto, imparcialidad, camaradería y orgullo, se observa una oportunidad de mejora en los ítems de credibilidad, respeto y compañerismo; para lo cual se contratará un servicio de talleres de clima organizacional, las cuales se realizarán de manera presencial que permitan alcanzar las metas con los Servidores Públicos de la Regional Vichada.

Por medio de la Presente el grupo de Almacenes e inventarios de la Regional Vichada certifica que el kardex del almacen de la Regional Vichada, generado en el SABC con fecha de corte 13/08/2026, la existencia y no existencia de los siguientes elementos, detallados en el formato GIL-F073

	Versión: 03
	Código: GIL-F-073

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO CONSULTA DE EXISTENCIA DE BIENES EN KARDEX

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública:	X	**Pública Clasificada:**		**Pública Reservada:**	

FECHA:	**13/08/2026**	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	**Puerto Carreño**
COD REGIONAL:	**99**	**REGIONAL**	**VICHADA**
CENTRO DE COSTO:	**Centro de Produccion y trasnformacion Agroindustrial de la Orinoquia**		
COD CENTRO DE COSTO:			

Una vez consultados y validados los saldos del kárdex del sistema de administración y control de bienes (SACB) de la Regional Vichada centro de Produccion y transformacion Agroindustrial de la Orinoquia de los bienes solicitados por el área de SST componente de Psicologia se informa las siguientes existencias en almacén:

CONSECUTIVO SACB	NOMBRE	DESCRIPCION U OBSERVACIONES	TIPO DE ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE BIENES EN KARDEX
N/A	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos Ejecutivo	Mínimo un (1) profesional en el área de psicología u coaching con experiencia en manejo de equipos y con conocimientos en liderazgo personal y organizacional, trabajo en equipo, comunicación asertiva, resolución de conflictos, fortalecimientos de relaciones interpersonales, cultura organizacional y prevención del riesgo psicosocial. Día 1 Taller 1: El respeto como base de la convivencia laboral. Grupo de trabajo: 40 asistentes. Dirigido: funcionarios y contratistas. Duración: 3 Horas. Modalidad: Presencial. Metodología: Taller experiencial con actividades participativas, análisis de casos y ejercicios grupales orientados a fortalecer el respeto, la empatía, la tolerancia y la sana convivencia en el entorno laboral. Objetivo: Sensibilizar a los participantes sobre la importancia del respeto como valor fundamental en las relaciones laborales, promoviendo conductas basadas en la empatía, el reconocimiento de la diversidad, el trato digno y la corresponsabilidad para fortalecer un ambiente de trabajo armónico. Taller 2: Liderazgo personal y organizacional. Grupo de trabajo: 40 asistentes. Dirigido: Instructores. Duración: 3 horas. Modalidad: Presencial. Metodología: Taller experiencial con dinámicas individuales y grupales que permitan identificar estilos de liderazgo, fortalecer habilidades de influencia positiva, toma de decisiones y compromiso institucional. Objetivo: Desarrollar competencias de liderazgo personal y organizacional que permitan a los participantes fortalecer su capacidad de influencia, comunicación, responsabilidad, toma de decisiones y orientación al logro, contribuyendo al fortalecimiento de la cultura organizacional.	CONSUMO	SERVICIO	0
N/A	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos Ejecutivo	Día 2 Taller 3: Trabajo en equipo y comunicación asertiva Grupo de trabajo: 40 asistentes. Dirigido: Instructores. Duración: 3 Horas Modalidad: Presencial. Metodología: Outdoor Training y aprendizaje experiencial mediante retos colaborativos, dinámicas de integración y ejercicios de coordinación para fortalecer la confianza y la cooperación. Objetivo: Fortalecer las competencias para el trabajo en equipo mediante el desarrollo de habilidades de comunicación efectiva, cooperación, coordinación, confianza y compromiso, favoreciendo el logro de objetivos comunes y el fortalecimiento de las relaciones laborales. Taller 4: Resolución de conflictos y construcción de Acuerdos. Grupo de trabajo: 40 asistentes. Dirigido: funcionarios y contratistas. Duración: 3 Horas Modalidad: Presencial. Metodología: Taller experiencial, lúdico y participativo, con simulaciones, estudios de caso y ejercicios de negociación que permitan aplicar herramientas para el manejo constructivo de los conflictos. Objetivo: Fortalecer las habilidades para identificar, prevenir y gestionar conflictos de manera asertiva, promoviendo el diálogo, la negociación, la construcción de acuerdos y la convivencia laboral como elementos clave para un clima organizacional positivo.	CONSUMO	SERVICIO	0

N/A	SERVICIO DE ALMUERZO Y REFRIGERIOS	El proveedor deberá suministrar la alimentación durante los dos (2) días de ejecución de la actividad de clima laboral, de acuerdo con las siguientes condiciones: Primer refrigerio: deberá ser suministrado a las 10:00 a. m. y estará compuesto por: Sándwich de jamón y queso o de pollo. Jugo natural. Una porción de fruta. Este servicio deberá contemplar un total de ochenta (80) unidades por cada día de actividad, distribuidas de la siguiente manera: cuarenta (40) unidades para la jornada de la mañana y cuarenta (40) unidades para la jornada de la tarde, las cuales deberán ser entregadas en los horarios establecidos para cada refrigerio. Segundo refrigerio: deberá ser suministrado a las 3:30 p. m. y estará compuesto por: Tortilla o burrito de carne o pollo. Jugo natural. Una porción de fruta. Este servicio deberá contemplar un total de ochenta (80) unidades por cada día de actividad, distribuidas de la siguiente manera: cuarenta (40) unidades para la jornada de la mañana y cuarenta (40) unidades para la jornada de la tarde, las cuales deberán ser entregadas en los horarios establecidos para cada refrigerio. Estación de bebidas: el proveedor deberá disponer durante toda la jornada del evento de una estación permanente de bebidas calientes y frías, garantizando su disponibilidad durante el desarrollo de la actividad.	CONSUMO	SERVICIO	0
N/A	SERVICIO DE ALMUERZO Y REFRIGERIOS	El proveedor deberá suministrar el servicio de alimentación durante los dos (2) días de ejecución de la actividad de clima laboral, de conformidad con las siguientes condiciones: Almuerzo: deberá ser suministrado diariamente a las 12:00 p. m. y estará compuesto por: Doscientos gramos (200 g) de proteína. Una porción de verdura fría. Una porción de harina. Un postre bajo en azúcar. Jugo natural. El servicio de almuerzo deberá contemplar un total de ochenta (80) unidades, las cuales serán divididas (40) para el primer día y (40) para el segundo día. Estación de bebidas: el proveedor deberá disponer durante toda la jornada del evento de una estación permanente de bebidas calientes y frías, garantizando su disponibilidad y adecuada atención durante el desarrollo de la actividad.	CONSUMO	SERVICIO	0
N/A	SERVICIO DE AUDITORIO O SALON DE EVENTOS	Para los dos dias, un auditorio para eventos debidamente equipado con mesas y sillas comodas, sonido, aire acondicionado o ventiladores de piso o techo que garanticen buena ventilación y capacidad como mínimo para 50 personas por día.	CONSUMO	SERVICIO	0

Información generada del aplicativo SACB de fecha:	13/08/2026

Relacione los elementos de los cuales no se tiene existencias en Kardex de acuerdo a la solicitud .

NOMBRE	
NOMBRE	
NOMBRE	

FIRMA ALMACENISTA	
NOMBRE COMPLETO	**YVIS SAHIR CISNEROS RABELO**
N° DE IDENTIFICACIÓN	**41.255.444**
CORREO INSTITUCIONAL	ycisneros@sena.edu.co