

ITEM	NOMBRE	CIUDAD	DESCRIPCION TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	DÍAS	CANTIDAD	RUMBA TRAILER		
							VALOR UNT	IMPUESTO	VALOR TOTAL
1	Transporte	Villavicencio	Traslado de los asistentes del terminal de Transporte o del Aeropuerto Vanguardia- Lugar de alojamiento - y traslado al Terminal de Transporte o al Aeropuerto Vanguardia el último día del evento de acuerdo con la programación.	Unidad	2	100	\$ 30.500	\$ -	\$ 6.100.000
2	Hospedaje	Villavicencio	<p>Hotel Campestre de tres (3) estrellas o superior, se requiere de infraestructura física debidamente adecuada, con espacios naturales, zonas húmedas (piscina), zonas de recreación (juegos de mesa) que posibiliten el desarrollo de actividades lúdicas y deportivas mediante estrategia outdoor training, áreas deportivas, servicio de salvavidas y servicio de enfermería.</p> <p>El lugar de ejecución debe cumplir con las siguientes especificaciones dando cumplimiento a los protocolos de bioseguridad:</p> <p>Instalación de dispensadores de gel antibacterial y puntos de lavado en las zonas comunes, en zonas de desplazamiento, en las puertas de ingreso, salón y restaurantes, para uso de los aprendices y profesionales que acompañaran las actividades.</p> <p>Desayuno, almuerzo y cena tipo buffet (tener como mínimo disponibilidad de dos proteínas, dos harinas, dos vegetales, dos frutas, dos bebidas y dos postres) todas las opciones de alimento se deben definir de común acuerdo con el supervisor del contrato, se debe tener en cuenta incluir 5% de menú vegetariano y gluten free.</p>	Unidad	3 días 2	100	\$ 104.400	\$ 19.836	\$ 37.270.800

			<p>Con acomodación doble y triple en camas individuales y por género; con baño privado, servicio wifi, tv por cable, aire acondicionado, closet, elementos de aseo personal toallas y amenities; NOTA: no se aceptan sofá camas. El organizador debe contar con el listado de acomodación (rooming list), para que lleguen, se registren y se les asigne habitación de manera ágil.Se debe garantizar la disponibilidad del alojamiento el día de la llegada desde las 7:00 horas y el personal suficiente durante el registro y salida de los huéspedes. El hotel campestre debe contar con áreas comunes habilitadas como lo son: parqueadero, conectividad Wi-fi disponible, ascensores disponibles en los casos de edificaciones horizontales. Debe contar con rampa para sillas de ruedas de acuerdo a la normatividad existente sobre la materia y contar con sitios de esparcimiento interno.</p> <p>NOTA: Los consumos realizados en cada habitación diferentes a los contemplados en el contrato deberán ser cargados a cada huésped y de ninguna manera tendrá cargo al contrato. No se deberá dejar minibar en las habitaciones.</p> <p>En el hotel propuesto. (Lugar: VILLAVICENCIO) con capacidad para 100 personas para la realización de las actividades</p>		noches				
			<p>Refrigerio día 10:00 AM: Menú (Opción 1 - 2 - 3)</p> <p>Suministro de refrigerios en jornada diurna en el hotel previsto para el evento o en lugar previamente acordado con el supervisor del contrato.</p> <p>- En caso de que se requiera el transporte de los alimentos se debe realizar en condiciones que garanticen su inocuidad, durante los días de duración del evento:</p> <p>*Cada refrigerio debe ser presentado y entregado en el hotel o en el lugar acordado previamente con el supervisor del contrato de manera individual, todo lo solicitado por refrigerio debe estar incluido de buena presentación. Es importante contemplar opción vegetariana y gluten free.</p> <p>Opción 1: Wraps de verduras jamón, queso y pollo, 200 gr, más una manzana de 150 gr acompañado de jugo sabor a fruta natural en envase Tetrapak de 200 ml.</p> <p>Opción 2: sándwich de jamón, queso y pollo 150 gramos, acompañado de jugo sabor a fruta natural de 200 gr en envase Tetrapak, más una fruta naranja.</p> <p>Opción 3: Pizza 200 gr, acompañado de jugo sabor a fruta natural en envase Tetrapak de 200 ml, más una fruta ciruela o durazno de tamaño igual o mayor a 50 gramos</p>	Unidad	3	300	\$ 13.800	\$ 1.104	\$ 13.413.600

3	Alimentación	Villavicencio	<p>Refrigerio tarde 4:00 PM: Menú (Opción 4 - 3) Suministro de refrigerios en jornada diurna en el hotel previsto para el evento o en lugar previamente acordado con el supervisor del contrato.</p> <p>- En caso de que se requiera el transporte de los alimentos se debe realizar en condiciones que garanticen su inocuidad, durante los días de duración del evento:</p> <p>*Cada refrigerio debe ser presentado y entregado en el hotel o en el lugar acordado previamente con el supervisor del contrato de manera individual, todo lo solicitado por refrigerio debe estar incluido de buena presentación. Es importante contemplar opción vegetariana y gluten free.</p> <p>Opción 3: Tacos o burritos de 120 gr, acompañado de jugo sabor a fruta natural en envase Tetrapak de 200 ml, más una fruta ciruela o durazno de tamaño igual o mayor a 50 gramos</p> <p>Opción 04: Pastelito horneado o palito de queso o quibbe o un crepe de pollo de 120 gr, acompañado de jugo sabor a fruta natural en envase Tetrapak de 200 ml, más una fruta mandarina tamaño igual o mayor a 50 gramos</p>	Unidad	2	200	\$ 12.200	\$ 976	\$ 5.270.400
			<p>Almuerzo 12:15 PM - 2:00 PM: Menú por definir previa autorización del supervisor del contrato</p> <p>Suministro de Almuerzos servidos en mesa en el hotel, que contenga: Proteína animal 200 gr, 150 gr arroz ó spaguetti, Leguminosas 150 gr, Ensalada 150 grs.</p> <p>Cada menú debe ser acompañado de un jugo de fruta no inferior a 250 ml y postres de 100 grs, Sopa todos los días acordada con el supervisor. Se debe suministrar carta de menú que incluya opción vegetariana y libre de gluten 5%.</p> <p>NOTA: - De común acuerdo y de manera extraordinaria el almuerzo podrá entregarse en el lugar donde se desarrollen las actividades u otro sitio pactado con el supervisor del contrato, garantizando las medidas de Bioseguridad y las condiciones del programa de inocuidad del SENA.</p>	Unidad	3	300	\$ 23.300	\$ 1.864	\$ 22.647.600

			<p>Cena 6:00 - 8:00 PM: Menú por definir previa autorización del supervisor del contrato Suministro de cena servida en mesa.</p> <p>Compuesto de: Proteína animal 200 gr, 150 gr arroz, Leguminosas 150 grs, Ensalada 150 grs.</p> <p>Cada menú debe ser acompañado de un jugo de fruta no inferior a 250 ml y postres de 100 grs.</p> <p>Es importante incluir opción vegetariana y libre de gluten 5% del menú.</p> <p>El menú es una opción para definir de común acuerdo con el supervisor del contrato, contiene como mínimo una proteína, una harina, un vegetal, un postre y una bebida.</p>	Unidad	2	200	\$ 16.600	\$ 1.328	\$ 7.171.200
4	Estación de agua y café en el hotel	Villavicencio	Estación de agua (bolsa de Agua) y café en el hotel permanentemente y durante todas las jornadas de actividades	Unidad	3	900	\$ 1.200	\$ 60	\$ 3.402.000
5	Hidratación		Hidratación de forma permanente durante el evento (en bolsa de agua de 300 ml)	unidad	3	900	\$ 1.600	\$ -	\$ 4.320.000
6	Auditorio y salones	Auditorio y salones	<p>(a) Auditorio con capacidad mínima para 100 personas, que tenga una adecuada ventilación (aire acondicionado) y con posibilidad para mantener puertas y ventanas abiertas para lograr el intercambio de aire natural. Dotado con servicios wifi, video beam, televisor, papelógrafo y/o tablero, sonido de acuerdo con la infraestructura que se requiere. Las instalaciones deberán estar en la periferia o en el área rural de Villavicencio en clima cálido con una temperatura entre 24 y 30 grados centígrados. El auditorio dispuesto para las diferentes actividades que requieren la presencia de todos los participantes cuenta con un escenario denominado tarima en el que puedan hacer sus presentaciones, pantallas audiovisuales, excelente sonido de audio con disposición de micrófonos inalámbricos y alámbricos, video beam, y excelente iluminación. Mesa de mezclas. Altavoces. Monitores de escenario. Cables, soportes, racks y accesorios.</p> <p>(b) Se requiere mínimo de 5 salones para trabajos por equipos alrededor de 20 personas.</p> <p>(c) A la entrada del auditorio mínimo 5 mesas y sillas para el registro de participantes.</p>	Unidad	3	100	\$ 95.000	\$ 18.050	\$ 33.915.000

7	Escenarios	Villavicencio	<p>Especificaciones de la actividad a desarrollar:</p> <p>Espacio físico que proporcione el desarrollo de las actividades, con capacidad para 100 personas con piscina, zonas de recreación y juegos, con características propias para eventos recreativos, lúdicos y culturales. El sitio debe contar con los planes de contingencia necesarios para brindar la seguridad y salud en el espacio de los participantes del evento. (Ubicación en el área de influencia de Villavicencio)</p>	Unidad	3	1	\$ 889.000	\$ 168.910	\$ 3.173.730
8	Ambientación Musical	Villavicencio	<p>Equipo de sonido con potencia para ambientar, con claridad y de manera permanente desde el inicio hasta el momento del cierre del evento. Debe incluir columnas de sonido suficientes para sonorizar la totalidad del espacio mencionado y la presentación musical, luces, humo, Animador D.j.crossover, música crossover y las instalaciones eléctricas y de conectividad de sonido suficientes para el óptimo funcionamiento del equipo.</p>	Unidad	3	1	\$ 1.500.000	\$ 285.000	\$ 5.355.000
9	Servicio de Ambulancia	Villavicencio	<p>Servicio de Ambulancia Medicalizada durante 24 horas durante toda la duración del evento con las personas responsables encargadas para suministrar el servicio, que cuente con los permisos respectivos ante la secretaria de salud y ente territorial respectivo ubicadas en los escenarios pactados previamente con la entidad.</p>	Unidad	3	1	\$ 1.200.000	\$ -	\$ 3.600.000
10	Grupo Primeros Auxilios	Villavicencio	<p>Profesional o Auxiliar en enfermería está autorizado para ofrecer una amplia gama de servicios de atención en salud. Prevención de alguna lesión, asistencia de urgencia de las lesiones deportivas, operación de aquellos aprendices que hayan sufrido alguna lesión.</p>	Unidad	3	1	\$ 297.700	\$ -	\$ 893.100
11	Logística de/los eventos	Villavicencio	<p>Personal para brindar el apoyo logístico los días del evento, asimismo cómo la coordinación de todas las actividades a realizar con previa autorización por parte de la entidad. El operador logístico debe garantizar un grupo de personas que se conviertan en referente para suministrar cualquier información y atender cualquier requerimiento que surja durante el evento, estar atentos para prever que los diferentes espacios a utilizar (espacios de hospedaje, espacios de alimentación, espacios como auditorios, salones, espacios sociales, etc.), estén ordenados, limpios, cómodos, amplios para la atención de los participantes del evento. Que estén atentos a la recolección y disposición de residuos que puedan surgir durante el evento, ello se debe realizar acorde a la normatividad ambiental establecida. Estar atentos al aseo permanente de las baterías sanitarias, las cuales deben contar con dispensadores de papel sanitario, jabón de manos y toallas de papel para el secado de manos.</p>	Unidad	3	3	\$ 127.700	\$ 24.263	\$ 1.367.667

12	Profesionales metodológicos	<p>Se requiere contar mínimo con (2) profesionales que a través de actividades lúdico - pedagógicas que conduzca a los aprendices participantes del evento a un aprendizaje experiencial, social y formal, de tal manera que dé lugar al desarrollo de un proceso de entrenamiento en habilidades personales y sociales para lograr la reconexión propia con su ser y que mediante el análisis de situaciones reales, descubra sus fortalezas en el campo del liderazgo de tal manera que llegue a aportar en la mejora y transformación de las realidades que se viven en los centros de formación. Profesionales con amplia experiencia y conocimiento en los temas que serán abordados, con dominio de la metodología de aprendizaje experiencial y el manejo de temáticas con grupos de personas. Contar con la referenciación y el reconocimiento en el medio de haber desarrollado procesos de formación regional y nacional permitiendo el avance de procesos con poblaciones en edad estudiantil y laboral.</p> <p>Actividades: Desarrollar talleres lúdico - pedagógicos con los aprendices, que mediante una experiencia vivencial les permita construir conocimiento, fortalecer habilidades personales y sociales de cara al futuro de cada uno en el mundo del emprendimiento y/o laboral. Es importante que tenga en cuenta la necesidad de fortalecer el liderazgo que cada uno ejerce en su rol de representantes de los aprendices o de voceros de enfoque diferencial. Los temas deben además estar orientados a la transformación personal y de las relaciones interpersonales.</p> <p>Tiempo y horario: tal como se indica en la agenda de trabajo: (a) El segundo día del evento de 8:00 am a 6:00 pm el operador debe desarrollar las actividades con la temática formativa (Dinámica de activación cognitiva y trabajo grupal, Actividad experiencial, Actividad reflexiva, Actividad de conceptualización, Actividad de aplicación de principios para afrontar situaciones) dirigidas por el profesional experto. (b) El tercer día de 8:00 am a 12:00m el operador debe desarrollar las (2) actividades de cierre que recoja la experiencia vivida el día anterior y se generen compromisos y retos por parte de los aprendices para asumir un camino de transformación personal y social). El proveedor debe presentar propuesta de actividades: objetivo, desarrollo, duración, materiales, H.V profesional, garantizando que son realizables dentro del hotel</p>	Unidad	2	1	\$ 394.400	\$ 74.936	\$ 938.672
----	-----------------------------	---	--------	---	---	------------	-----------	------------

13	Actividades (cultural y de integración))- Presentación musical		<p>(a) Para el momento nocturno del primer día, denominado “Actividad cultural”, dadas las diferentes presentaciones que deben realizar las delegaciones por regionales, se les debe garantizar, los elementos que sean necesarios para reproducción de voces, sonidos, música grabada, e instrumentos musicales.</p> <p>(b) Actividad de integración con espectáculo de duración de una hora y media con un grupo del género tropical y de parranda, donde todos los asistentes al evento podrán disfrutar de un gran repertorio musical, con canciones conocidas en el ámbito de la parodia y bailables tropicales. Hora loca con manillas de neón, gafas, gorros y corbatas. - 2 día del evento.</p>	Unidad	1	1	\$ 711.700	\$ 135.223	\$ 846.923
14	Recuerdos para los participantes	Villavicencio	<p>El contratista deberá suministrar Souvenir que incluya: (a) termo plástico resistente con capacidad mínima de 400ml (marcado con el logo del evento)</p> <p>(b) Tula estándar con logo del evento, Alto: 41 cm – Ancho: 31 cm Material: Poliéster Impermeable - Tipo de Impresión: Impresión en Screen - Sublimación - Vinilo Textil (Según Diseño Suministrado)</p> <p>(c) Boligrafo con el logo del evento</p> <p>(d) Agenda - tamaño: 14cm x 22 Cm. 65 páginas. Impresión Interior: 1 * 1 tinta cuadriculado y logo del Sena parte superior derecha, Portada: Papel esmaltado, plastificado brillante de 150 Gr, Portada - Acabados: Tapa dura con cartón de 1.5 mm y anillo doble “O” en la parte superior (Según Diseño Suministrado)</p> <p>(d) Ochenta (80) Libros "El Monje que vendió su ferrari"</p>	Unidad	1	100	\$ 54.400	\$ 10.336	\$ 6.473.600
15	Manillas	Villavicencio	Manillas de identificación SENA	Unidad	1	100	\$ 3.800	\$ 722	\$ 452.200
16	Camisetas	Villavicencio	<p>El contratista deberá suministrar camiseta tipo polo fabricado en tela Lafayette, color seleccionado por la entidad, con logo SENA, según diseño facilitado por el supervisor del contrato, cumpliendo con las directrices que para la materia tiene establecida la entidad.</p> <p>Entre tallas S y XXL (según relación que se entregue el supervisor)</p>	Unidad	1	100	\$ 30.000	\$ 5.700	\$ 3.570.000
17	Gorra	Villavicencio	Gorra de ejercicio ideal con un enfoque en la función y la moda, con un tejido transpirable, impresión geográfica de 6 paneles con un diseño de ventilación cortado con láser y una correa ajustable de ajuste cómodo.	Unidad	1	100	\$ 25.500	\$ 4.845	\$ 3.034.500

18	Pendón	Villavicencio	2 Pendones que identifiquen la actividad a realizar durante los días de duración del evento, de tamaño de 1.90 de alto con 90 cm de ancho, tipo araña, 3 Pendones sin identificar fechas (Reutilizable para otros eventos en el centro de formación) con la nueva imagen de bienestar - y backing.	Unidad	1	5	\$ 277.700	\$ 52.763	\$ 1.652.315
								Total	\$ 164.868.307

Cra. 58 No 91-163 • Tel.: +57 304 4012 • Cel.: +57 301 444 3860
 e-mail: rumbatrailer@hotmail.com / Instagram: @rumbatrailer- www.rumbatraier.com.co
 Barranquilla - Colombia.