ANALISIS DE OPORTUNIDAD Y CONVENIENCIA DE LA CONTRATACION

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Las giras técnicas para los aprendices de nuestro centro se justifican de manera general en la oportunidad que brinda la institución para acceder a experiencias prácticas a las que no tienen acceso en el Territorio por no contar con empresas con infraestructuras de punta, la falta de estas experiencias puede limitar la capacidad de los aprendices en ser visionarios desde sus perfiles ocupacionales, o de comprender fácilmente el funcionamiento de los procesos a los que se enfrentará en su entorno laboral, es nuestro deber como institución garantizar las condiciones para garantizar las competencias que desde los diseños curriculares presentamos y que como institución estamos en la capacidad de brindar.

A continuación, se presentará una justificación de cada una de las giras técnicas que se evaluaron y planearon para su ejecución en la vigencia 2023.

GIRA TECNICA 226245 - Gestión_SST Ficha:2500638
Las organizaciones a nivel mundial, requieren dentro de sus estrategias corporativas, fomentar la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad de la población trabajadora , generando ambientes sanos, seguros y saludables en los diferentes sectores de la economía; convirtiéndose la seguridad y salud en el trabajo , en la actividad multidisciplinaria que busca a través de la prevención y control de las enfermedades laborales y los accidentes de trabajo, minimizar el impacto en el trabajador y en los procesos propios de la empresa.

La certificación en brigadas integrales y espacios confinados, permitirá desarrollar en los aprendices el intercambio de enfoques teórico prácticos que facilitarán la implementación de procedimientos de trabajo seguro y estrategias de promoción y prevención, en el desarrollo e implementación de los Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo la interior de las organizaciones; así mismo las visitas técnicas permitirán el intercambio y desarrollo de ideas innovadoras que impacten positivamente el aprendizaje y permitan al aprendiz proponer y gestionar medidas de intervención en seguridad, higiene y medicina preventiva y del trabajo, que permitan el desarrollo lógico y por etapas del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de las instituciones, potenciando de esta manera la capacidad de liderazgo, el sentido crítico y propositivo, la pro actividad y la innovación ,características esenciales del perfil del aprendiz Sena.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	Unidad de Medida	Cantidad
1	**Transporte Terrestre San José del Guaviare - Bogotá D.C.- San José del Guaviare** El contratista debe garantizar el trasporte terrestre en bus, modelo mínimo 2017, con capacidad para **24 personas**, que cuente con sillas confortables y aire acondicionado y Servicio de TV; debe contar con licencia de transporte de pasajeros, Soat, revisión tecno mecánica, póliza para transporte de pasajeros y póliza colectiva de responsabilidad ante terceros. **Itinerario:** **Ida:** Salida: 9:00 a.m. desde San José del Guaviare hasta Bogotá D.C.- Hotel de hospedaje Bogotá D.C. **Regreso:**	Global	1

	Salida: 2:00 p.m. desde Hotel Bogotá hasta San José del Guaviare. *Debe garantizarse que los conductores cuenten con licencia de conducción, adscritos a una empresa de transporte o en su defecto aportar certificación y planilla de seguridad social y riesgos.*		
2	**Transporte Interno en la ciudad de Bogotá D.C.:** El contratista debe garantizar para **24 personas** el trasporte terrestre para los desplazamientos internos en la ciudad de Bogotá D.C. El vehículo debe contar con licencia de transporte de pasajeros, Soat, revisión tecno mecánica, póliza para transporte de pasajeros y póliza colectiva de responsabilidad ante terceros. **Itinerario:** **Día 2:** Salida 7:00 a.m. desde hotel de hospedaje Bogotá D.C hasta el SENA Centro de Gestión Industrial - Distrito Capital. Regreso 6:00 p.m. desde el SENA Centro de Gestión Industrial - Distrito Capital - hasta Hotel (Bogotá). **Día 3** Salida 7:00 a.m. desde Hotel de Hospedaje (Bogotá) hasta Congreso Centro de Convenciones Compensar - Bogotá. Regreso 6:00 p.m. Desde Congreso Centro de Convenciones Compensar - Bogotá, hasta Hotel de hospedaje - (Bogotá). **Día 4:** Salida 7:00 a.m. desde Hotel de Hospedaje (Bogotá) hasta Congreso Centro de Convenciones Compensar - Bogotá. Regreso 6:00 p.m. Desde Congreso Centro de Convenciones Compensar - Bogotá, hasta Hotel de hospedaje - (Bogotá). **Día 5:** Salida 7:00 a.m. desde Hotel de Hospedaje (Bogotá) hasta Congreso Centro de Convenciones Compensar - Bogotá. Regreso 12:00 p.m. Desde Congreso Centro de Convenciones Compensar - Bogotá, hasta Hotel de hospedaje - (Bogotá).	Global	1
3	**Hospedaje:** El contratista debe garantizar el servicio de hospedaje para **24 personas** en Hotel tres estrellas con acomodación doble o triple. El Hotel debe estar ubicado cerca al SENA Centro de Gestión Industrial - Distrito Capital. El servicio de hospedaje debe contar con servicio de TV satelital, Wifi y agua caliente. El servicio de Hospedaje se requiere para cuatro **(4) noches, cinco (5) días** y **debe incluir desayuno y**	Global	1

	cena, para las 24 personas. Se debe garantizar el siguiente menú: **Desayunos (24 desayunos por día):** Debe incluir caldo, proteína (huevo, carne, pescado), acompañado de arepa o pan con bebida caliente y queso. **Cena (24 cenas por día):** Porción de Carne, Pollo, cerdo; porción de ensalada, porción de arroz y/o pasta, papa o plátano en diferentes presentaciones y jugo natural en vaso de 12 onzas. El contratista deberá garantizar la salida del Hospedaje del día 5 a las 02:00 p.m.		
4	**Almuerzo para 5 días (24 almuerzos por día):** Sopa de vegetales/verduras, porción de Carne, Pollo, cerdo o pescado; porción de verduras, porción de arroz, papa o plátano; porción de grano del día y jugo natural en vaso de 12 onzas. *El almuerzo del día 1 se debe garantizar en el transcurso del desplazamiento de San José del Guaviare - Bogotá*	Unidad	120
5	**Cena para 1 día:** (corresponde al día 5 de la gira técnica). Debe garantiza el siguiente menú: Porción de Carne, Pollo, cerdo; porción de ensalada, porción de arroz y/o pasta, papa o plátano en diferentes presentaciones y jugo natural en vaso de 12 onzas. *La cena del **quinto (5) día de la gira técnica** se debe garantizar en el transcurso del desplazamiento de Bogotá D.C-San José del Guaviare.*	Unidad	24
6	**Refrigerio día 1 tarde** Pastel de pollo en Hojaldre, acompañado de jugo natural (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	24
7	**Refrigerio día 2 mañana** Sándwich (jamón y queso), acompañada de bebida caliente.	Unidad	24
8	**Refrigerio día 2 Tarde** Pastel de pollo en Hojaldre acompañado de jugo natural (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	24
9	**Refrigerio día 3 mañana** Papa rellena (carne y huevo), vaso de avena de 12 onzas.	Unidad	24
10	**Refrigerio día 3 tarde** Sándwich de pollo **+** bebida de fruta natural en vaso de 12 onzas.	Unidad	24

11	**Refrigerio día 4 mañana** Sándwich Hawaiano (queso, jamón y piña), acompañado de jugo de (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	24
12	**Refrigerio día 4 Tarde** Pastel gloria, acompañado de un milo caliente vaso de 12 onzas.	Unidad	24
13	**Refrigerio día 5 mañana** Flautas de pollo acompañado de jugo natural (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	24
14	**Refrigerio día 5 Tarde** Pastel de pollo en Hojaldre acompañado de jugo natural (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	24
15	**Inscripción a evento Congreso para 24 personas** Costos de inscripción al Congreso internacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Unidad	24

GIRA TECNICA 112005 - GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO Ficha: 2500596

En la actualidad con la incursión de las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) en el contexto organizacional las empresas han dado un gran avance administrativo y gerencial en la gestión del talento humano lo que permite la automatización de los procesos al interior de la empresa en aspectos importantes como procesos de ingreso, registro, salida, vacaciones, nómina, de manera más eficaz ahorrando tiempo y dinero.

Actualmente nuestro centro de formación forma aprendices en la gestión de los procesos de talento humano, sin embargo, para fortalecer en ellos habilidades técnicas respecto a los avances tecnológicos y digitales actuales, se hace necesario acudir a capacitación externa en procesos automatizados con software actualizados para la administración de los procesos de gestión del talento humano tendientes a fortalecer los conocimientos técnicos en los resultados de aprendizaje:

- ✓ Procesar la nómina de acuerdo con los procedimientos establecidos respecto a conocimientos en Procedimiento para la validación y control del registro de novedades, procesos manuales y automatizados para actualizar registro de novedades y sistema operativo, Linux y software aplicativo
- ✓ Operar el sistema de registro, producción, almacenamiento y transmisión de información de la gestión del talento humano aplicando manuales y técnicas vigentes, de acuerdo con necesidades, procedimientos y normas de la organización en el que se requiere fortalecer conocimientos relacionados con operar sistemas de registro de producción, transmisión y almacenamiento, de información, Aplicar formatos y software aplicativo para la obtención de estadísticas descriptivas, procesar datos contenidos en los documentos de la Gestión del Talento Humano y manejar sistemas de información manual y automatizada, referente a la Gestión del Talento Humano.
- ✓ Utilizar los aplicativos (software-hardware) y sus características, en la satisfacción de los clientes, el mejoramiento continuo, de acuerdo con las políticas de la organización en el fortalecimiento de conocimientos sobre aplicación de SAV (Sistema Automatizad de Ventas) y CRM Móvil.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	Unidad de Medida	Cantidad
1	**<u>Transporte Terrestre San José del Guaviare - Bogotá D.C.- San José del Guaviare</u>** El contratista debe garantizar el trasporte terrestre en bus, modelo mínimo 2017, con capacidad para 19 personas, que cuente con sillas confortables y aire acondicionado y Servicio de TV; debe contar con licencia de transporte de pasajeros, Soat, revisión tecno mecánica, póliza para transporte de pasajeros y póliza colectiva de responsabilidad ante terceros. **<u>Itinerario:</u>** **Ida:** Salida: 6:00 a.m. desde San José del Guaviare hasta hotel hospedaje en Bogotá D.C. **Regreso:** Salida: 6:00 a.m. desde Hotel hospedaje Bogotá D.C. hasta San José del Guaviare. *Debe garantizarse que los conductores cuenten con licencia de conducción, adscritos a una empresa de transporte o en su defecto aportar certificación y planilla de seguridad social y riesgos.*	Global	1
2	**<u>Transporte Interno en Bogotá (19 personas).</u>** El contratista debe garantizar para **19 personas** el trasporte terrestre para los desplazamientos internos en la ciudad de Bogotá D.C. El vehículo debe contar con licencia de transporte de pasajeros, Soat, revisión tecno mecánica, póliza para transporte de pasajeros y póliza colectiva de responsabilidad ante terceros. **<u>Itinerario</u>** **Día 2:** Salida 7:00 a.m. desde Hotel de Hospedaje en Bogotá D.C. hasta el SENA Centro de Gestión Administrativa, Regional Distrito capital. Regreso 05:00 p.m. desde el SENA Centro de Gestión Administrativa, Regional Distrito capital hasta Hotel de Hospedaje en Bogotá D.C. **Día 3, 4:** Salida 7:00 a.m. desde Hotel de Hospedaje en Bogotá D.C. hasta el SENA Centro de Gestión Administrativa, Regional Distrito capital. Regreso 05:00 p.m. desde SENA Centro de Gestión Administrativa, Regional Distrito Capital hasta Hotel de Hospedaje en Bogotá D.C. *Debe garantizarse que los conductores cuenten con licencia de conducción, adscritos a una empresa de transporte o en su defecto aportar certificación y planilla de seguridad social y riesgos.*	Global	1
3	**<u>Hospedaje:</u>** El contratista debe garantizar el servicio de hospedaje para **19 personas** en Hotel tres estrellas con	Global	1

	acomodación doble o triple. El Hotel debe estar ubicado cerca al SENA Centro de Gestión administrativa, Regional Distrito capital. El servicio de hospedaje debe contar con servicio de TV satelital, Wifi y agua caliente. El servicio de Hospedaje se requiere para **cuatro (4) noches y 5 días**, y **debe incluir desayuno y cena para las 19 personas.** **Desayunos (19 desayunos por día):** Debe incluir caldo, proteína (huevo, carne, pescado), acompañado de arepa o pan con bebida caliente y queso. **Cena (19 cenas por día):** Porción de Carne, Pollo, cerdo; porción de ensalada, porción de arroz y/o pasta, papa o plátano en diferentes presentaciones y jugo natural en vaso de 12 onzas. *El desayuno del **día 5** debe ser garantizado en el hotel de hospedaje, **no se incluye cena para este día.***		
4	**Desayuno para 1 día (día 1 de la gira técnica) (19 desayunos):** Debe incluir caldo, proteína (huevo, carne, pescado), acompañado de arepa o pan con bebida caliente y queso. *El desayuno del **día 1** se debe garantizar en el transcurso del desplazamiento de San José del Guaviare - Bogotá.*	Unidad	19
5	**Almuerzo para 5 días (19 almuerzos por día):** Sopa de vegetales/verduras, porción de Carne, Pollo, cerdo o pescado; porción de verduras, porción de arroz, papa o plátano maduro; porción de grano del día y jugo natural en vaso de 12 onzas (día 1 por el camino) *El almuerzo del **primero (1) día de la gira técnica** se debe garantizar en el transcurso del desplazamiento de San José del Guaviare - Bogotá D.C.* *El almuerzo del **quinto (5) día de la gira técnica** se debe garantizar en el transcurso del desplazamiento de Bogotá D.C-San José del Guaviare.*	Unidad	95
6	**Refrigerio día 1 mañana** Almojábana, acompañada de bebida caliente y queso.	Unidad	19
7	**Refrigerio día 1 Tarde** Emparedado de jamón y queso, acompañado de jugo de (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	19
8	**Refrigerio día 2 mañana** Vaso de fruta picada con leche condensada **±** paquete de galletas de vainilla, servida en vaso desechable de 12 onzas.	Unidad	19

9	**Refrigerio día 2 tarde** Sándwich de pollo **+** bebida de fruta natural en vaso de 9 onzas	Unidad	19
10	**Refrigerio día 3 mañana** Almojábana, acompañada de bebida caliente y queso.	Unidad	19
11	**Refrigerio día 3 Tarde** Pastel de pollo en Hojaldre acompañado de jugo de (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	19
12	**Refrigerio día 4 mañana** Papa rellena (carne y huevo), vaso de avena de 12 onzas.	Unidad	19
13	**Refrigerio día 4 Tarde** Sándwich Hawaiano (queso, jamón y piña), acompañado de jugo de (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	19
14	**Refrigerio día 5 mañana** Flautas de pollo acompañado de jugo natural (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	19

2. RESPALDO PRESUPUESTAL

Para el desarrollo del proceso, la entidad cuenta con recursos en los siguientes rubros presupuestales:

- C-3603-1300-14-0-3603025-02 SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL – GIRAS TÉCNICAS, recurso 10, dependencia 953310 Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare.

En atención a la justificación anteriormente descrita, se considera conveniente y oportuno adelantar el proceso de contratación para satisfacer las necesidades aquí determinadas.

Dado en San José del Guaviare, a los 26 días del mes de mayo de 2023.

MARIA DEL PILAR MORENO SANDOVAL
Apoyo proyección de la necesidad

LUZ PIEDAD ECHEVERRY QUICENO
2023.05.26 15:56:07 -05'00'

NANCY GIANNINI VELASCO CARVAJA
Vo. Bo. Coordinador

LUZ PIEDAD ECHEVERRY QUICENO
Vo. Bo. subdirectora CDATTG