SOLICITUD Y JUSTIFICACIÓN DE COMPRAS

1. Justificación de la necesidad de la contratación:

El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, es un establecimiento público del orden nacional con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa. Adscrito al Ministerio del Trabajo de Colombia, ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios, que, enfocados al desarrollo económico, tecnológico y social del país, entran a engrosar las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados.

La Entidad funciona en permanente alianza entre Gobierno, Empresarios y trabajadores, con el firme propósito de lograr la competitividad de Colombia a través del incremento de la productividad en las empresas y regiones, sin dejar de lado la inclusión social en articulación con la política nacional: Más empleo y menos pobreza. Por tal razón, se generan continuamente programas y proyectos de responsabilidad social, empresarial, formación, innovación, internacionalización y transferencia de conocimientos y tecnologías. Es así como el SENA cumple con su Misión y funciones a través de los Centros de Formación Profesional Integral, dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del emprendimiento, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

Ante lo expuesto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, con cobertura de 5 Municipios pertenecientes al departamento de Cundinamarca, bajo la Subdirección de Centro y el comité Primario de Centro presentan las premisas básicas de la definición de la oferta de Programas de Formación en los diferentes niveles, para dar respuesta a las necesidades del sector empresarial y permitir el desarrollo Técnico de los trabajadores, así mismos aumenta las oportunidades de generación de ingresos y empleabilidad en actividades productivas de las zonas de atención.

El Servicio nacional de Aprendizaje SENA, en el marco de la ley 119 de 1994, apropia recursos con el objetivo de participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuyan a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral del sistema de investigación.

Asimismo, el Decreto 585 de 1991 dispuso para el Sena la función de adelantar actividades de formación profesional con reglas vigentes, dirigida a transferir tecnologías de utilización inmediata en el sector productivo, realizar programas y proyectos de investigación aplicada y desarrollo tecnológico, y orientar la creatividad de los trabajadores colombianos. Lo anterior, a fin de complementar y fortalecer los procesos desarrollados por el Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación – SENNOVA – Actualización y modernización tecnológica de ambientes (línea SIIF Nación 23).

El Sistema de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico del SENA -SENNOVA- recobra importancia como una estrategia institucional para la formación integral y la inclusión de procesos de investigación, desarrollo tecnológico, innovación y creación artística y cultural en las regiones. La

estrategia está compuesta por tres programas: investigación, desarrollo tecnológico e innovación con las cuales se soporta la ejecución de actividades, indicadores y metas establecidas institucionalmente para el alcance de los objetivos propuestos por el Gobierno Nacional, observando su pertinencia técnica, territorial y social, a partir de la lectura de las necesidades regionales.

Una de las fortalezas del programa de investigación para impactar la formación profesional integral en el área de gastronomía consiste en la disponibilidad de ambientes de aprendizajes modernos, confortables, amplios, iluminados y aireados, dotados con equipos de última tecnología para fomentar las acciones de ciencia y tecnología desde la consolidación del proyecto formativo. Es así como destaca el ambiente de formación “La Ceiba” perteneciente al Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, ubicado en el complejo Cazuca, para la atención de formaciones de panadería, cocina y mesa y bar, entre otros. El ambiente fue entregado al CIDE por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en el año 2020; los equipos que fueron cedidos se encuentran en mal estado, adicionalmente es necesario realizar adecuaciones a la infraestructura como el mejoramiento del piso y desagües, la hermetización del ambiente para evitar el ingreso de plagas y contaminación, mantenimiento de los equipos de extracción y la adquisición de equipos de almacenamiento en refrigeración y congelación, con lo que el ambiente de formación cumplirá con los estándares necesarios para desarrollar procesos de investigación enfocados al control de temperaturas durante el almacenamiento de alimentos perecederos en temperaturas de 0 ° a 4°C en refrigeración para disminuir proliferación de microorganismos mesófilos y termófilos, y determinar la multiplicación de los psicrófilos durante los procesos de congelación a -18°C, además se podrá impartir formación de calidad en las áreas de agroindustria.

En la presente vigencia, el área de titulada en gastronomía tiene aprobado un proyecto SENNOVA por la línea programática 23 – titulado: “MODERNIZACIÓN DEL AMBIENTE DE FORMACIÓN PARA PROPICIAR EJERCICIOS DE INVESTIGACIÓN Y RENOVAR EQUIPOS, INFRAESTRUCTURA Y MOBILIARIO EN LOS PROGRAMAS DE AGROINDUSTRIA DEL CIDE SOACHA 2023”, con una aprobación vigente de $225.000.000 de los cuales $125.000.000 se encuentran en el rubro de OTRAS COMPRAS DE EQUIPOS. Estas acciones de modernización nacen como una oportunidad para cumplir con la formación que promueve el SENA de manera practica y sostenible, permitiendo el acceso y uso de tecnología acorde a las necesidades de la oferte que es pertinente al sector de influencia, adquirir equipos de calidad y en optimo funcionamiento permite dar oportunidad de formación e igualdad a los aprendices del SENA. Desde la formación en el área de cocina se gestan proceso de inclusión de la población objetivo del sector y de los municipios de influencia, en estos ambientes de formación se respeta las necesidades de formación para el trabajo y se potencializa las habilidades y competencias para el trabajo, promoviendo la calidad en el desarrollo de las competencias laborales, atendiendo a población vulnerable, que encuentra en el SENA la oportunidad de aprender y minimizar las brechas de acceso a conocimientos, esto aporta al mejoramiento de la calidad de vida de los aprendices.

2. **Quienes son los beneficiados:**

Por medio del proceso de compras de maquinaria en el proyecto de modernización de ambientes se pretende mejorar las condiciones de la formación impartida a los programas de formación titulada que impacten la comunidad perteneciente al territorio donde se encuentra el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, quienes fortalecerán sus procesos de formación con implementos y dotación adecuada en los programas mencionados a continuación:

961520 procesos de panadería, 635236 Panadería, 662121: Cocina, 635601: Barismo, 635402: Servicios de bartender, 635301 Servicio de restaurante y bar, 936186 Elaboración de productos de confitería, 936161 Agroindustria alimentaria, 635201: Pastelería, 936107 chocolatería.

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2672335	39	Manual de procedimientos estandarizados para la producción de alimentos de pastelería en el área de influencia de CIDE. – Técnico en Pastelería
2681184	30	Manual de procedimientos estandarizados para la producción de alimentos de pastelería en el área de influencia de CIDE. – Técnico en Pastelería
2346183	30	Manual de procedimientos estandarizados para producción de alimentos en el área de influencia de CIDE. – Auxiliar en cocina
2345843	30	Manual de procedimientos estandarizados para producción de alimentos de panadería en el área de influencia de CIDE. – Operario en procesos de panadería

3. OBJETO DEL CONTRATO:

CONTRATAR LA COMPRA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PARA EL AMBIENTE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA DENTRO DEL MARCO DEL PROYECTO DE MODERNIZACIÓN DE AMBIENTE SENNOVA

3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Para los ítems solicitados se adjuntan las respectivas fichas técnicas de cada producto para adquisición.

A continuación, se relacionan los equipos correspondientes a la línea programática:

Ítem	CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Cantidad Total
1	24131602	Congelador vertical con una puerta y capacidad 500 litros o superior. Construcción exterior e interior en acero inoxidable.	UNIDAD	01
2	24131602	Refrigerador vertical con dos puertas y capacidad 1100 litros o superior. Construcción exterior e interior en acero inoxidable.	UNIDAD	01
3	24131602	Refrigerador vertical con una puerta y capacidad 500 litros o superior. Construcción exterior e interior en acero inoxidable.	UNIDAD	01

Incluya si es necesario otras consideraciones técnicas a tener en cuenta:

Favor revisar el anexo "GCCON-AN-001 Anexo de Verificación Criterios de ContratacionV3_" que se encuentra en compromiso para definir los criterios ambientales y de seguridad y salud en el trabajo necesarios para la presente contratación.

Se suscribe en el Municipio de Soacha, Cundinamarca a los 21 días, del mes de julio de 2023.

JAIRO RESTREPO

JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO
Líder proyecto de mejoramiento ambiente
Sennova

Proyectó: Jairo Humberto Restrepo Palacio – Instructor grado 11 JAIRO RESTREPO