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 TÉCNICA 733410-TÉCNICO PRODUCCION AGROPECUARIA FICHA_ 2737479

El Departamento del Guaviare no dispone de empresas con infraestructura actualizadas en el sector Agropecuario, esta situación limita la práctica en espacios reales que contribuyan con la apropiación práctica de los procesos en toda la cadena agropecuaria y el logro de los resultados y competencias contempladas en el programa de formación desde el hacer.

El Centro De Desarrollo Agroindustrial Turístico y Tecnológico del Guaviare, no cuenta con el espacio para fortalecer las prácticas de cunicultura, avicultura, caprinos, acceso a tecnologías y análisis de suelos, transformación y organización empresarial de diferentes líneas productivas. Por tal motivo se hace fundamental para que los aprendices complementen su proceso formativo, fortaleciendo aspectos como tecnologías en preparación de suelos, manejo de especies menores, ganadería y ordeño, organización empresarial agrícola y pecuaria. Es relevante resaltar que, el resguardo indígena donde se desarrolla actualmente la formación a pesar de quedar ubicado en una zona extensa rural, no cuenta con acceso a este tipo de tecnologías o empresas, ya que el resguardo indígena Caño Ovejas se encuentra ubicado en el Sur del departamento del Meta y por vía terrestre está aproximadamente a 6 horas a la ciudad de Villavicencio - Meta más específicamente al Centro Agroindustrial del Meta Sede Hachón ubicado en el kilómetro 12 vía Puerto López, Centro que cuenta con las condiciones y herramientas necesarias para que los aprendices fortalezcan de manera práctica su proceso formativo y se determina la necesidad de acceder a experiencias con mayor apropiación tecnológica tanto en los conceptos agrícolas como pecuarios.

Lo anterior con miras a adquirir las herramientas necesarias para un desempeño optimo dentro del ejercicio práctico en la región y con proyección a desempeñarse profesionalmente no solo en la región, si no en otras zonas donde las condiciones climáticas y tecnológicas sean diferentes.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	Unidad de Medida	Cantidad
1	**<u>Transporte Terrestre desde el Resguardo Indígena Caño Ovejas ubicado en jurisdicción del municipio de Maripirán hasta Hotel de Hospedaje ubicado cerca al Centro Agroindustrial del Meta de la Sede Hachón, vía Puerto López. (Ida y Regreso)</u>** El contratista debe garantizar el trasporte terrestre en bus, modelo mínimo 2017, con capacidad para 23 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: 5:00 a.m**. desde Resguardo indígena Caño Ovejas hasta el Hotel de Hospedaje ubicado cerca al Centro Agroindustrial del Meta de la Sede Hachón, Kilometro 12 vía Puerto López. **Regreso:** **Salida: 12:00 m.** desde el SENA Centro de Industria y Servicio, Villavicencio Meta - hasta el Resguardo Indígena Caño Ovejas (Meta) *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. Debe garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad*	Global	1
2	**<u>Transporte Interno para 23 personas</u>** **Día 1:** **Salida** 12:00 m. desde el Hotel de destino al Centro Agroindustrial del Meta - Sede hachón Km 12 vía Puerto López **Regreso** 06:00 p.m. desde Centro Agroindustrial del Meta - Sede Hachón hasta el Hotel de hospedaje. **Día 2:** **Salida** 7:30 a.m. desde el Hotel al Centro Agroindustrial del Meta - Sede hachón Km 12 vía Puerto López. **Regreso** 06:00 p.m. desde Centro Agroindustrial del Meta - Sede hachón hasta el Hotel de hospedaje.	Global	1

	Dia 3: **Salida** 7:30 a.m. desde el Hotel al Centro Agroindustrial del Meta - Sede hachón Km 12 vía Puerto López. **Regreso**: 06:00 p.m. desde Centro Agroindustrial del Meta - Sede hachón hasta el Hotel de hospedaje. **Día 4:** **Salida** 7:30 a.m. desde Hotel de hospedaje hasta Centro de Investigación Agropecuaria La Libertad, Sede Agro-savia Vía Puerto López - **Regreso:** 06:00 p.m. desde Centro de Investigación Agroindustrial del Meta - Sede hachón hasta el Hotel de hospedaje. **Día 5:** **Salida** 8:00 a.m. desde Hotel de hospedaje hasta SENA Centro de Industria y Servicio en Villavicencio, Meta		
3	**Hospedaje:** El contratista debe garantizar el servicio de hospedaje para 23 personas en Hotel tres estrellas con acomodación doble o triple. El Hotel debe estar ubicado cerca al Centro Agroindustrial del Meta de la Sede Hachón km 12 Vía Puerto López -. El servicio de hospedaje debe contar con servicio de TV satelital y Wifi. El servicio de Hospedaje se requiere para cuatro (4) noches, cinco (5) días y **debe incluir desayuno y cena.** **Desayuno para 5 días (23 desayunos por día) total 115 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 hasta el Hotel.* **Cena para 5 días (23 cenas por día) total 115 cenas:** Sopa, 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 se debe garantizar en el transcurso del desplazamiento de Villavicencio a Mapiripán - Meta* *El contratista deberá garantizar el ingreso al Hospedaje del día 1 a las 12:00 m.*	Global	1

4	**Almuerzo para 5 días (23 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	Unidad	115
5	**Refrigerio día 1 mañana** Almojábana, acompañada de bebida caliente y queso. El refrigerio del día uno en la jornada de la mañana se deberá garantizar durante el desplazamiento	Unidad	23
6	**Refrigerio día 1 Tarde** Emparedado de jamón y queso, acompañado de jugo de (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	23
7	**Refrigerio día 2 mañana** Vaso de fruta picada con leche condensada **+** paquete de galletas de vainilla, servida en vaso desechable de 12 onzas.	Unidad	23
8	**Refrigerio día 2 tarde** Sándwich de pollo **+** bebida de fruta natural en vaso de 9 onzas	Unidad	23
9	**Refrigerio día 3 mañana** Almojábana, acompañada de bebida caliente y queso.	Unidad	23
10	**Refrigerio día 3 Tarde** Pastel de pollo en Hojaldre acompañado de jugo de (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	23
11	**Refrigerio día 4 mañana** Papa rellena (carne y huevo), vaso de avena de 12 onzas.	Unidad	23
12	**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	23
13	**Refrigerio día 5 mañana** Flautas de pollo acompañado de jugo natural (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	23
14	**Refrigerio día 5 Tarde** Sándwich (jamón y queso), acompañada de bebida caliente. El refrigerio del día cinco en la jornada de la mañana y tarde se deberá garantizar durante el desplazamiento	Unidad	23

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 31 días del mes de julio de 2023.

NANCY GIANNINI VELASCO CARVAJAL
Coordinadora académica CDATTG.

LUZ ALEIDA RICO TRIANA
Apoyo proyección de la necesidad.

GUSTAVO ADOLFO ACOSTA RODRÍGUEZ 2023.08.03 10:30:08 -05'00'

GUSTAVO ADOLFO ACOSTA RODRÍGUEZ.
Vo. Bo. subdirector (e) del CDATTG