



ANALISIS DE OPORTUNIDAD Y CONVENIENCIA DE LA CONTRATACION

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Las giras técnicas para los aprendices de nuestro Centro de formación 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 la justificación de la gira técnica que se evaluó y planeó para su ejecución en la vigencia 2023

GIRA TÉCNICA 225311-TECNÓLOGO EN LEVANTAMIENTOS TOPOGRÁFICOS Y GEORREFERENCIACIÓN. FICHA_ 2500533

El Departamento del Guaviare no dispone de empresas con infraestructura actualizadas en el sector de la infraestructura, esta situación limita la práctica en espacios reales que contribuyan con la apropiación práctica de los procesos constructivos, recolección de información geográfica y espacial partiendo de los sensores remotos como cámaras multispectrales, equipos aéreos no tripulados, que permitan el logro de los resultados y competencias contempladas en el programa de formación desde el hacer.

La Regional Guaviare y el Centro de Formación actualmente carecen de un ambiente especializado para llevar a cabo la competencia de "Levantar terrenos según técnicas de fotogrametría". Esta competencia requiere un espacio certificado por la Aeronáutica Civil para realizar vuelos pertinentes a la fotogrametría digital con drones, así como acceso a drones suficientes para llevar a cabo estas prácticas. Además, el Centro no dispone de equipos especializados de teledetección, como escáneres y sistemas LIDAR (Laser Imaging Detection and Ranging), que son fundamentales para la recopilación de información en campo y su posterior análisis.

En la fecha propuesta para la gira técnica, nuestros aprendices habrán completado aproximadamente el 90% de su formación lectiva. En este punto, habrán adquirido competencias transversales y técnicas que les permitirán utilizar equipos especializados, como estaciones totales, equipos GNSS y software de procesamiento de datos, entre otros.

Dada esta necesidad, es crucial que traslademos a nuestros aprendices a un Centro de formación que cuente con los equipos, el ambiente y el Software necesarios para llevar a cabo estas prácticas. El Centro de Innovación, la Agroindustria y la Aviación cuenta con las certificaciones pertinentes para llevar a cabo estas prácticas y ha colaborado con éxito en la formación de operadores de aeronaves no tripuladas tipo A y B en asociación con la Escuela Nacional de Instructores.



Estas actividades están enmarcadas en el desarrollo de un curso complementario que permitirá a los aprendices registrarse posteriormente como operadores certificados de aeronaves no tripuladas ante la Aeronáutica Civil. Esto, a su vez, les permitirá aplicar estas tecnologías en áreas como la fotointerpretación, la cartografía, el análisis multispectral, las técnicas LIDAR y la detección de objetos mediante láser.

En última instancia, esta gira técnica agregará valor a los egresados del programa de Levantamientos Topográficos y Georreferenciación, brindándoles habilidades no solo en el campo de la infraestructura, sino también en áreas ambientales y agronómicas. Al proporcionar a nuestros aprendices la oportunidad de familiarizarse con los avances tecnológicos y su aplicación en diversas disciplinas, estamos ampliando su horizonte de posibilidades y permitiendo al SENA Regional Guaviare formar profesionales idóneos y competentes en sintonía con las demandas cambiantes de la región y el sector

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	Unidad de Medida	Cantidad
1	<p><u>Transporte Terrestre San José del Guaviare - Bogotá D.C.- San José del Guaviare</u></p> <p>El contratista debe garantizar el transporte 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.</p> <p><u>Itinerario:</u> Ida: (día 1) Salida: 3:00 a.m., apróx. desde San José del Guaviare hasta el aeropuerto el Dorado en la ciudad de Bogotá,</p> <p>Regreso (día 5): Salida: 10:00 a.m. apróx. desde aeropuerto el Dorado en la Ciudad de Bogotá hasta el Municipio de San José del Guaviare.</p> <p><i>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.</i> <i>Debe garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad.</i></p>	Global	1



2	<p><u>Transporte aéreo Bogotá D.C- Rio Negro Antioquia - Bogotá D.C (18 personas)</u> El contratista deberá garantizar el transporte aéreo ida y regreso: Bogotá D.C. - Rionegro (Antioquia) - Bogotá D.C., en una sola escala en clase económica, con servicio de bodega hasta de 10 kilos.</p> <p><u>Itinerario:</u></p> <p>Ida (día 1): Salida: 5:00 p.m., apróx. desde el aeropuerto el Dorado en la ciudad de Bogotá D.C. hasta el aeropuerto Internacional José María Córdova en Rionegro (Antioquia)</p> <p>Regreso (día 5): Salida: 7:30 a.m. apróx. desde aeropuerto Internacional José María Córdova en Rionegro (Antioquia) hasta el aeropuerto el Dorado en la ciudad de Bogotá D.C</p>	Global	1
3	<p><u>Transporte Interno en Rionegro (Antioquia)</u> El contratista debe garantizar para 18 personas el trasporte terrestre para los desplazamientos internos en la ciudad de Rionegro Antioquia. 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</p> <p>Día 1: Salida 5.00 pm. apróx. Desde el aeropuerto Internacional José María Córdova en Rionegro (Antioquia) hasta el hotel de destino.</p> <p>Día 2: Salida 7:30 am. apróx. Desde el Hotel al Centro de Innovación, la Agroindustria y la Aviación, Subsede la Ceja, Antioquia.</p> <p>Regreso 06:00 p.m. apróx. desde el Centro de Innovación, la Agroindustria y la Aviación, Subsede la Ceja, Antioquia, hasta el Hotel de hospedaje.</p> <p>Día 3: Salida 7:30 a.m. apróx. Desde el Hotel al Centro de Innovación, la Agroindustria y la Aviación, Subsede la Ceja, Antioquia.</p> <p>Regreso 06:00 p.m. apróx. desde el Centro de Innovación, la Agroindustria y la Aviación, Subsede la Ceja, Antioquia, hasta el Hotel de hospedaje.</p>	Global	1



	<p>Día 4: Salida 7:30 a.m. apróx. Desde el Hotel al Centro de Innovación, la Agroindustria y la Aviación, Subsede la Ceja, Antioquia.</p> <p>Regreso 06:00 p.m. apróx. desde el Centro de Innovación, la Agroindustria y la Aviación, Subsede la Ceja, Antioquia, hasta el Hotel de hospedaje.</p> <p>Día 5: Salida 4:00 a.m. apróx. desde Hotel de hospedaje hasta el aeropuerto Internacional José María Córdova en Rionegro (Antioquia)</p>		
4	<p>Hospedaje: El contratista debe garantizar el servicio de hospedaje para 18 personas en Hotel tres estrellas con acomodación doble o triple. El Hotel debe estar cerca al <u>Centro de Innovación, la Agroindustria y la Aviación en Rionegro, Antioquia</u> -. El servicio de hospedaje debe contar con servicio de TV satelital y Wifi y aire acondicionado.</p> <p>El servicio de Hospedaje se requiere para cuatro (4) noches, cinco (5) días y <u>debe incluir desayuno y cena.</u></p> <p><u>Desayuno para 3 días (18 personas por día) total 54:</u> Debe incluir caldo, proteína (huevo, carne, pescado), acompañado de arepa o pan con bebida caliente y queso.</p> <p><u>Cena para 4 días (18 personas por día) total 72:</u> 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.</p>	Global	1
5	<p><u>Desayuno (para los días 1 y 5)</u> Debe incluir caldo, proteína (huevo, carne, pescado), acompañado de arepa o pan con bebida caliente y queso.</p>	Unidad	36
6	<p><u>Cena día 5 (18 personas por día) total 18:</u> 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</p>	Unidades	18



7	<u>Almuerzo para 5 días (18 almuerzos por día) total 90 almuerzos:</u> Debe incluir: Sopa o crema de vegetales/verduras, porción de Proteína Asada o en salsa (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	90
8	<u>Refrigerio día 1 mañana</u> Almojábana, acompañada de bebida caliente y queso.	Unidad	18
9	<u>Refrigerio día 1 Tarde</u> Emparedado de jamón y queso, acompañado de jugo de (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	18
10	<u>Refrigerio día 2 mañana</u> Vaso de fruta picada con leche condensada + paquete de galletas de vainilla, servida en vaso desechable de 12 onzas.	Unidad	18
11	<u>Refrigerio día 2 tarde</u> Sándwich de pollo + bebida de fruta natural en vaso de 12 onzas	Unidad	18
12	<u>Refrigerio día 3 mañana</u> Empanada o dedos de queso, acompañada de bebida caliente y queso.	Unidad	18
13	<u>Refrigerio día 3 Tarde</u> Pastel de pollo en Hojaldre acompañado de jugo de (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	18
14	<u>Refrigerio día 4 mañana</u> Papa rellena (carne y huevo), vaso de avena de 12 onzas.	Unidad	18
15	<u>Refrigerio día 4 Tarde</u> Sándwich Hawaiano (queso, jamón y piña), acompañado de jugo de (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	18
16	<u>Refrigerio día 5 mañana</u> Flautas de pollo acompañado de jugo natural (300ml) en botella no retornable, (con registro sanitario de INVIMA).	Unidad	18
17	<u>Refrigerio día 5 Tarde</u> Sándwich (jamón y queso), acompañada de bebida caliente.	Unidad	18

3. RESPALDO PRESUPUESTAL

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

- ❖ C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL- GIRAS TÉCNICAS, recurso 26,



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 2 días del mes de octubre de 2023.


FABIO GONZALO FERNÁNDEZ MARTÍNEZ
Instructor Técnico


Firmado digitalmente por
Luz Aleida Rico Triana
Fecha: 2023.10.03
08:43:52 -05'00'
LUZ ALEIDA RICO TRIANA
Apoyo proyección de la necesidad.


NANCY GIANNINI VELASCO CARVAJAL
Coordinadora académica CDATTG.


GUSTAVO
ADOLFO ACOSTA
RODRÍGUEZ
2023.10.03
10:26:52 -05'00'
GUSTAVO ADOLFO ACOSTA RODRÍGUEZ.
Vo. Bo. subdirector (e) del CDATTG