Radicado	N.I.S.
05-9-2025-021237	2025-02-191513

5/15/2025 10:44:15 AM

5 9201 1-

Itagüí,

Señor
Honorio de Jesús Oliveros Gómez
Subdirector (E) Centro del Diseño y Manufactura del Cuero Ciudad

Asunto: SOLICITUD INICIO DE TRÁMITE DE PROCESO CONTRACTUAL

Nombre del solicitante: Luz Adriana Orozco Arango
Cargo del Solicitante: Líder Bienestar al Aprendiz
Centro de Formación: Centro del Diseño y Manufactura del Cuero

Bien o Servicio Solicitado:
5_9201_188 Contratar el servicio de alimentación e hidratación de los aprendices en el desarrollo de las actividades del plan de bienestar al aprendiz del Centro del Diseño y Manufactura del Cuero.

1. **Justificación y alcance de la solicitud:**

Desde Bienestar al Aprendiz del Centro de Diseño y Manufactura del Cuero del SENA, y con base en la normatividad vigente, en especial la Resolución 01-1399 de 2021, se presenta la siguiente justificación para la contratación del servicio de alimentación e hidratación dirigido a los aprendices en el marco del desarrollo del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz.

El Plan de Bienestar al Aprendiz es una estrategia institucional esencial que busca no solo aportar al éxito en el proceso formativo de los aprendices, sino también contribuir a su permanencia dentro del sistema de formación del SENA. Este plan promueve acciones integrales que fortalezcan sus competencias socioemocionales, deportivas, culturales, artísticas y de liderazgo, al tiempo que impulsa estilos de vida saludables y condiciones favorables para su desarrollo humano y profesional.

Es en este contexto que se hace indispensable garantizar el acceso a servicios de alimentación e hidratación durante la ejecución de las actividades programadas en el Plan de Bienestar, tanto en espacios presenciales como en salidas pedagógicas, jornadas deportivas, encuentros culturales, caminatas ecológicas, entre otros escenarios de formación y bienestar. Si bien el Centro cuenta con un contrato de transporte transitorio para el desplazamiento de los aprendices, este servicio debe articularse con una adecuada provisión de alimentos e hidratación, especialmente en jornadas que requieren esfuerzo físico, exposición al medio ambiente o extensos periodos de permanencia fuera del entorno habitual del centro de formación.

Desde un enfoque territorial y diferencial, reconocemos que muchos de nuestros aprendices provienen de contextos vulnerables o rurales, donde las condiciones socioeconómicas limitan el

acceso a una alimentación balanceada y oportuna. Brindar este servicio no solo asegura un aporte nutricional que favorece la concentración, la energía y el estado anímico de los aprendices, sino que también representa una acción concreta de equidad, inclusión y justicia social.

La alimentación e hidratación en el marco de las actividades de bienestar también cumple una función pedagógica, ya que fomenta hábitos saludables, la importancia de la nutrición en el desempeño académico y laboral, y la conciencia sobre el autocuidado. De igual manera, permite que los eventos, jornadas y espacios de encuentro se desarrollen en condiciones óptimas, donde el aprendiz pueda participar de manera activa, plena y segura.

El Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz tiene como propósito potenciar el desarrollo personal de los aprendices mediante acciones que fortalezcan su relación consigo mismos, con la comunidad, con el entorno natural y con su proceso formativo. Desde este marco, la alimentación e hidratación adecuada durante las actividades programadas no solo es un apoyo logístico, sino una herramienta pedagógica, preventiva y formativa que impacta directamente en la calidad de vida de nuestros aprendices.

Alineación con las metas del Centro de Formación:

El cumplimiento de las metas institucionales del Centro de Formación se ve fortalecido con la implementación de este servicio, en tanto que:

1. **Mejora la permanencia en la formación**: Garantizar que el aprendiz cuente con un refrigerio o una comida balanceada en actividades programadas desde bienestar, evita la deserción, reduce el ausentismo y mejora la disposición física y emocional para participar activamente en las actividades pedagógicas, culturales, deportivas y formativas.
2. **Contribuye al desempeño exitoso**: Una buena alimentación mejora la capacidad de concentración, la memoria, el rendimiento físico y cognitivo. Esto se traduce en mejores resultados académicos y en mayor apropiación de los procesos de formación profesional.
3. **Apoya a la población vulnerable**: Muchos aprendices provienen de contextos rurales, de zonas de difícil acceso o de situaciones socioeconómicas que dificultan su participación continua en espacios complementarios de aprendizaje. El acceso a alimentación e hidratación durante las actividades es una forma de equidad y enfoque diferencial, asegurando condiciones dignas y favorables para su formación.
4. **Fortalece la formación integral**: La implementación de estrategias de bienestar, como la alimentación e hidratación durante eventos de formación socioemocional, jornadas deportivas, salidas pedagógicas, caminatas ecológicas, encuentros culturales y espacios de liderazgo, aporta a la formación integral del aprendiz, coherente con el modelo pedagógico del SENA.
5. **Apoya la implementación de programas y proyectos transversales**: La articulación con programas como “Hábitos de Vida Saludable”, “Uso del Tiempo Libre”, “Salud Mental y Bienestar Emocional”, “Escuelas de Formación Deportiva” y “Semilleros de Liderazgo y Cultura” requiere de condiciones logísticas que hagan viables sus jornadas. En muchos casos, estas actividades se desarrollan fuera del centro de formación o en extensas jornadas que requieren apoyo nutricional para garantizar la participación activa.

Estrategias del área de Bienestar que se complementan con este servicio:

El área de Bienestar al Aprendiz ejecuta diversas estrategias articuladas con el servicio de alimentación e hidratación, como:

- **Talleres de habilidades socioemocionales**, que requieren jornadas de concentración y participación.
- **Actividades deportivas y recreativas**, que demandan esfuerzo físico y adecuado consumo de líquidos.
- **Eventos culturales y artísticos**, que se desarrollan durante varias horas y donde el aprendiz necesita mantenerse activo y atento.
- **Salidas pedagógicas y caminatas ecológicas**, en las que se hace necesario brindar hidratación y alimentación por fuera de las instalaciones del centro.
- **Encuentros de liderazgo, integración y bienestar**, donde se promueve la convivencia, el trabajo en equipo y la participación proactiva de los aprendices.

En conclusión, brindar este apoyo complementario a nuestros aprendices no es solo una acción logística o administrativa, sino una expresión del compromiso institucional con el bienestar integral de quienes son el corazón de nuestra misión formativa. Invertir en su nutrición es invertir en su permanencia, en su motivación, en su capacidad de aprender y, finalmente, en su proyección como ciudadanos y profesionales íntegros al servicio del país.

Invertir en el bienestar de nuestros aprendices es invertir en su futuro, en su proceso de formación y en su transformación como ciudadanos y profesionales al servicio de sus territorios y del país.

Por lo tanto, se solicita la contratación del servicio de alimentación e hidratación como una necesidad prioritaria y transversal dentro de la implementación del Plan de Bienestar al Aprendiz.

Esta contratación debe contemplar criterios de calidad nutricional, diversidad alimentaria y condiciones sanitarias adecuadas, alineadas con la normatividad vigente y las políticas institucionales del SENA.

2. Especificaciones técnicas requeridas para la contratación:

Año 2025		Especificaciones técnicas				
Ítem	**Código UNSPSC**	**Producto**	**Descripción**	**Unidad de medida**	**Presentación**	**Cantidad solicitada**
1	90101801 90101802	Almuerzo	Sopa 8 onz, aroz 150 gr. Cocido Proteína 120 gr. (peso en crudo) Energético 60gr.	UNIDAD	Unidades	1

			Ensalada 80 gr. Jugo natural 9 onz. Almuerzo empacado			
2	90101801 90101802	Cena	Arroz 150 gr. Cocido Proteína 150 gr- (peso en crudo) Energético 60 gr. Ensalada 80 gr. Jugo natural 9 onz. Cena empacada	UNIDAD	Unidades	1
3	90101801 90101802	Refrigerio 1	Pastel dulce o salado (110 gr. En crudo) Jugo Hot en cajita Refrigerio empacado.	UNIDAD	Unidades	1
4	90101801 90101802	Refrigerio 2	Pastel dulce o salado (110 gr. En crudo) Jugo Hot en cajita Fruta de mano de temporada. Refrigerio empacado.	UNIDAD	Unidades	1

NOTA: Es importante señalar que la forma de adjudicación será "contrato a monto agotable con precios unitarios fijos para cada ítem"; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en el estudio previo son "indicativas" (no obligatorias); por lo cual el SENA solicitará las cantidades de los diferentes bienes y/o servicios según los requerimientos hasta agotar el presupuesto.

El Centro realizará adjudicaciones hasta el total del presupuesto disponible, con plena observancia de los principios contractuales de la función pública (economía, celeridad, eficiencia), para satisfacer la necesidad del Centro y del Sena y velar por la racionalización del gasto público.

3. Especificaciones técnicas adicionales que deben cumplir los bienes/servicios/obra

1) La entrega oportuna y en el lugar que determine el centro de formación.
2) La adecuación nutricional conforme a los lineamientos de salud pública y nutrición establecidos por el Ministerio de Salud y el ICBF.
3) El cumplimiento de las condiciones de salubridad, transporte, almacenamiento y manipulación de alimentos.
4) Los alimentos deberán ser frescos, inocuos y cumplir con las normas sanitarias del INVIMA.
5) Las entregas deben realizarse en envases biodegradables o ecológicos, cuando sea posible, como parte del compromiso institucional con el medio ambiente.
6) El servicio debe prestarse tanto dentro del centro de formación como en puntos externos de encuentro, zonas rurales o urbanas donde se desarrollen las actividades programadas.

7) Para eventos fuera de sede (caminatas ecológicas, jornadas recreativas), el proveedor debe garantizar transporte y conservación de los alimentos.
8) Garantizar puntualidad, calidad y seguridad en la entrega de los productos.
9) Atender de forma flexible la programación definida por el SENA.
10) Brindar soporte en caso de contingencias (reemplazo inmediato de productos en mal estado, incumplimientos, etc.).

4. Valor estimado de la contratación:

El presupuesto oficial estimado para la presente contratación asciende a la suma de **SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE. ($ 7.000.000)**

5. Plazo de Ejecución:

El plazo de ejecución del contrato será de 6 meses, contados a partir de la suscripción de acta de inicio por parte del contratista y el supervisor del contrato, previa aprobación de las garantías y sin exceder el 30 de noviembre de 2025.

6. Lugar de Ejecución:

Centro del Diseño y Manufactura del Cuero – Calle 63 No. 58B 03 Itagüí - Calatrava

7. Modalidad de selección:

Mínima Cuantía.

8. Tipología contractual y Forma de Pago:

Prestación de servicios - Pagos parciales

Firma del solicitante