



Centro de Formación Turística, Gente de Mar y Servicio SENA, Regional San Andrés

Para: BORIS SCHOONEWOLFF MANSANG - Coordinador de Grupo Apoyo Administrativo Mixto. (E).
De: NELSON MARTINEZ OSPINO- Director regional (e).
Asunto: **Solicitud de Contratación**
Fecha: 11 de Junio de 2025

Cordial saludo.

Con el propósito de iniciar el proceso contractual pertinente, remito adjunto la información y los soportes necesarios de acuerdo con el procedimiento interno, para su visto bueno, para contratar el siguiente objeto:

Objeto: CONTRATAR LA COMPRA DE MATERIALES PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS APRENDICES PARA LOS CURSOS DE COCINA CAMPESENA (KIT DE COCINA) DEL CENTRO DE FORMACIÓN TURÍSTICA, GENTE DE MAR Y SERVICIOS, DEL SENA REGIONAL SAN ANDRÉS.

Descripción y justificación de la necesidad de la contratación:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es un establecimiento público de orden Nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa, adscrito al Ministerio de Trabajo; por lo tanto, se encuentra sujeto al cumplimiento al ordenamiento publico vigente y al tener como misión la inversión en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional Integral gratuita para la incorporación y en el desarrollo social, económico y tecnológico de país, en aras de alcanzar su visión estratégica de posicionarse como una organización de conocimiento para todos los colombianos, innovando permanentemente en sus estrategias y metodologías de aprendizaje, en total acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país requiere disponer de los bienes y servicios necesarios que permitan el buen desarrollo de los procesos para el cabal cumplimiento de su objetivo misional y coadyuve a la materialización de su visión.

El SENA funciona en permanente alianza entre Gobierno Nacional, así como, 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 que conlleva a la generación de más oportunidades de empleo. 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 del Centro de Formación Turística, Gente de Mar y Servicios, en distintas dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación

**Regional San Andrés /Centro de formación turística gente de mar y servicios
Avenida Newball Edificio Sena, San Andrés Isla. - PBX 608 5123066**



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.

El Centro de Formación Turística, Gente de Mar y Servicios del SENA – Regional San Andrés, dentro de sus objetivos misionales, debe adelantar actividades de formación profesional de conformidad con las normas vigentes, dirigidas a transferir tecnología de utilización inmediata del sector productivo, realizar programas y proyectos de investigación aplicada y desarrollo tecnológico y orientar la creatividad de los trabajadores colombianos y a su vez debe actualizar en forma permanente, los procesos y la infraestructura pedagógica, tecnológica y administrativa para responder con eficacia y calidad a los cambios y exigencias de la demanda de formación integral. Por este motivo, el Centro de Formación Turística, Gente de Mar y Servicios, busca establecer directrices para el diseño de los proyectos formativos como parte del desarrollo curricular, que brinden soluciones a los problemas y necesidades reales de los aprendices vinculados a los programas complementarios, técnicos y tecnólogos de la titulada presencial, como elementos dinamizadores de la calidad y la pertinencia de los programas de formación, haciendo necesario la compra de materiales para la formación profesional de los aprendices para los cursos de **COCINA CAMPESENA (KIT DE COCINA)**, con el fin de facilitar el desarrollo de las diferentes técnicas y prácticas por parte de los aprendices, lo cual será vital en el desempeño laboral aplicado en los diferentes sectores económicos del Departamento, es necesario la compra de estos materiales, para que apunten a desarrollar las habilidades y destrezas del aprendiz en el desarrollo de su formación, a su vez fortalecer y afianzar los resultados de aprendizajes del Programa antes mencionado, como se encuentra ilustrado en lineamientos referentes a la Formación Profesional Integral que rigen el hacer de nuestra entidad

Estos materiales son indispensables para el normal desarrollo de los programas de formación relacionados con las áreas de **COCINA CAMPESENA**, sin estos materiales de formación no es posible que los Aprendices puedan desarrollar sus actividades de manera correcta y segura, por ello es necesario comprar estos materiales, con el fin de garantizar el aprendizaje, desarrollo de habilidades, fortalecimiento y afianzamiento de conocimientos en el desarrollo de nuestra misión institucional.

Para el desarrollo de las formaciones y de acuerdo con los datos del simulador de formaciones se estipula por formación los siguientes valores para la compra de materiales:

DEPENDENCIA	PROGRAMAS DE FORMACION	PRESUPUESTO ASIGNADO
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	CONTRATAR LA COMPRA DE MATERIALES PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS APRENDICES PARA LOS CURSOS DE COCINA CAMPESENA (KIT DE COCINA) DEL CENTRO DE FORMACIÓN TURÍSTICA, GENTE DE MAR Y SERVICIOS, DEL SENA REGIONAL SAN ANDRÉS.	\$10.000.000.00

Para el desarrollo de la formación, se hace necesario obtener los recursos de este CDP:

Regional San Andrés /Centro de formación turística gente de mar y servicios
Avenida Newball Edificio Sena, San Andrés Isla. – PBX 608 5123066



DEPENDENCIA	RUBRO	CDP	PRESUPUESTO ASIGNADO
CENTRO DE FORMACION TURISTICA, GENTE DE MAR Y DE SERVICIOS - SAN ANDRES - EMPRENDE RURAL	FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA CAMPESENA.	5125	\$10.000.000.00

Valor estimado del proceso: Se fija como valor total del contrato la suma de **DIEZ MILLONES DE PESOS (\$10.000.000.00) M/CTE.**

Forma de pago: Pago Único contra entrega, según ejecución.

Plazo estimado: El presente contrato tendrá una duración de **treinta (30) días**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio de actividades, la cual se suscribirá una vez se cumpla con los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

Especificaciones Técnicas del Objeto a Contratar:

item	CODIGO Clasificador de Bienes y Servicios de UNSPSC	MATERIAL	DENOMINACION Y/O DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	27111503	CUCHILLO DE PELAR	MANGO DE ASERO 3.5 para pelar sus dimensiones básicas son: Longitud de la hoja medida diagonalmente • 3,5 Pulgadas. Espesor promedio hoja : 1,5mm. Largo Total: 186.7 mm. Largo de la hoja sin espiga: 75 mm	UNIDADES	30

Regional San Andrés /Centro de formación turística gente de mar y servicios
Avenida Newball Edificio Sena, San Andrés Isla. - PBX 608 5123066



2	27111503	CUCHILLO CHEF	Cuchillo Chef 15cm es el ideal para cortes de grandes piezas de carne y verduras. Gracias a su cuchilla en acero inoxidable con recubrimiento antiadherente	UNIDADES	30
3	27111503	CUCHILLO PEQUEÑO	BANBOO HANDLE	UNIDADES	30
4	52151616	PALA ESCENCIAL	pala experta madera de 32.5cm de longitud	UNIDADES	30
5	48101800	ESPUMADERA	Fabricado en acero inoxidable perfecto para retirar alimentos fritos o hervidos	UNIDADES	29
6	48101800	COLADOR PLASTICO	GRANDE	UNIDADES	30
7	48101800	BOWL	26 CM ALUMINIO es liso, no poroso y muy higiénico	UNIDADES	30
8	48101800	TABLA PARA CORTAR VERDURAS	BLANCAS FLEXIBLES están hechas con silicona de grado A Se pueden doblar para transferir fácilmente verduras picadas o carne a una sartén o tazón sin ningún desorden	UNIDADES	30
9	48101800	OLLA XX LARGE	TAPA AZUL ALUMINIO igual o superior a 20 litros de capacidad	UNIDADES	30

Regional San Andrés /Centro de formación turística gente de mar y servicios
Avenida Newball Edificio Sena, San Andrés Isla. - PBX 608 5123066



10	48101800	TABLA PICAR	GRANDE, COLOR BLANCO us dimensiones de 39 cm x 25 cm x 5 mm la hacen ideal para múltiples tareas culinarias. De color blanco	UNIDADES	30
11	48101800	LIQUADORAS	Licadora Powermix Glass 8 Velocidades Gris O NEGRA	UNIDADES	14

Agradezco la atención y diligencia para tramitar la presente solicitud.

Atentamente,

SILVIA ARCHBOLD LIVINGSTON
Coordinadora Académica Complementaria

Vo Bo: Director Regional con funciones de Subdirector de Centro (e)

NELSON RAMON MARTINEZ OSPINO
Director Regional /Subdirector de Centro (E)

Proyecto: Irma Archbold – Abogada de apoyo Coordinación Misional
Reviso: Silvia Archbold Livingston – Coordinadora Académica Complementaria

Regional San Andrés /Centro de formación turística gente de mar y servicios
Avenida Newball Edificio Sena, San Andrés Isla. – PBX 608 5123066