REGIONAL SANTANDER	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS REGIONAL SANTANDER SOLICITUD BIENES Y SERVICIOS	Versión: 2 Fecha de actualización: Documento de apoyo Regional Santander.

Fecha:	16 de Mayo de 2025
Solicitante:	Crhistian Mauricio Quintero Rojas
Área o Dependencia:	CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS SENA REGIONAL SANTANDER
Objeto:	COMPRA DE EQUIPOS DE ULTIMA TECNOLOGIA PARA LA DOTACION DEL AMBIENTE ESPECIALIZADO EN FORMACION DE GASTRONOMIA DEL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS DE BUCARAMANGA
Plazo de ejecución:	2 meses

JUSTIFICACION: El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994.
De conformidad con el artículo 25 del Decreto 249 de 2004, los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, 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 artículo 27 del Decreto 249 de 2004, señala las funciones que deben desarrollar las subdirecciones de centro para planear, programar y ejecutar todos los procesos mencionados anteriormente, entre ellas “Administrar y ejecutar todos los procesos de contratación del Centro”. La principal necesidad que impulsa la adquisición de estos equipos es la brecha tecnológica existente entre la formación que reciben los aprendices y las exigencias del sector gastronómico actual. Esta brecha se manifiesta en: •Obsolescencia de los equipos actuales: Los equipos con los que cuenta el centro de formación son en su mayoría obsoletos o básicos, lo que impide a los aprendices adquirir experiencia práctica en el manejo de tecnologías modernas utilizadas en las cocinas profesionales actuales.•Desconexión con las tendencias del sector: La gastronomía es un sector en constante evolución, con nuevas técnicas, tecnologías y tendencias que surgen continuamente. La falta de equipos actualizados impide a los aprendices y a los instructores mantenerse al día con estas tendencias, limitando su competitividad e innovación. •Limitaciones en la formación práctica: La falta de equipos adecuados restringe las posibilidades de aprendizaje práctico, impidiendo a los aprendices desarrollar habilidades avanzadas y experimentar con técnicas culinarias innovadoras. (Producción de centro). Esta adquisición se justifica por las siguientes consideraciones: •Fortalecimiento del sector turístico y gastronómico regional: La gastronomía juega un papel fundamental en el desarrollo turístico y económico de Bucaramanga y la región. Formar profesionales altamente capacitados en las últimas tecnologías culinarias contribuirá a mejorar la calidad de la oferta gastronómica, atrayendo a más turistas y generando desarrollo económico. •Aumento de la competitividad de los aprendices: Dotar el ambiente de formación con equipos de última tecnología permitirá a los aprendices adquirir habilidades y conocimientos actualizados, aumentando sus oportunidades de empleo y su competitividad en el mercado laboral. •Mejora del posicionamiento del SENA: Al ofrecer una formación de vanguardia que responda a las necesidades del sector productivo, el SENA fortalecerá su imagen y su prestigio como institución líder en formación profesional. •Desarrollo de la innovación culinaria: La tecnología permitirá a los aprendices y a los instructores experimentar con nuevas técnicas y tendencias culinarias, fomentando la creatividad y la innovación en el sector. •Alineación con el Plan Nacional de Desarrollo: El proyecto de compra se alinea con las líneas del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, específicamente con la "Expansión de capacidades: más y mejores oportunidades de la población para lograr sus proyectos de vida y " Educación, formación y reconversión laboral como respuesta al cambio productivo", al impulsar la modernización del sector productivo, la formación de capital humano y el desarrollo regional. La dotación tecnológica del ambiente de formación de cocina en Bucaramanga es una inversión estratégica que responde a necesidades concretas, se justifica por consideraciones relevantes para el desarrollo regional y presenta viabilidad y pertinencia a corto, mediano y largo plazo. Este proyecto de adquisición contribuirá a formar profesionales altamente competitivos, a impulsar la innovación culinaria y a fortalecer el sector turístico y gastronómico de la región.

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	VER FICHA TÉCNICA		

FIRMA DEL SOLICITANTE:
instructor de Gastronomía:
Crhistian Mauricio Quintero Rojas

CERTIFICO QUE LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y\O SERVICIOS SE ENCUENTRAN PROYECTADOS EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES 2025	CERTIFICO QUE NO EXISTEN LOS BIENES CON LAS CARACTERISTICAS TECNICAS SOLICITADAS
NOMBRE RESPONSABLE: Norman Carrrilo Ramírez	NOMBRE RESPONSABLE: Ninfa Maria Muñoz Camargo
CARGO: Subdirector (e)	CARGO: Técnico G03
FIRMA RESPONSABLE: Firmado digitalmente por Norman Carrillo Ramirez Fecha: 2025.07.25 14:24:53 -05'00'	FIRMA RESPONSABLE: Se adjunta formato consulta de existencia de bienes

Diligenciar en caso de ir involucrados servicios:

EL PERSONAL DE PLANTA ES:

ISUFICIENTE: ☐ INEXISTENTE: ☐ INEXISTENTE CON EL GRADO DE ESPECIALIZACIÓN PARA ESTE SERVICIO: ☐

Firma Instructor Gastronomía