ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Identificación de la necesidad a contratar.			
CIUDAD Y FECHA:	Neiva, 25/11/2025	**HORA INICIO:** 3:00 p.m.	**HORA FIN:** 3:30 p.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Microsoft Teams: **Unirse a la reunión ahora**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Definición de la necesidad a contratar 2. Estructuración del requerimiento			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Identificar la necesidad y estructurar el requerimiento para entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante en el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila – Sede Comercio y Servicios.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
En la presente reunión se identificó la necesidad de contratar la entrega en arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante en el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila – Sede Comercio y Servicios, del 4 al 26 de diciembre de 2025. Por lo anterior, se solicita incorporar en el proceso de contratación la siguiente información: **1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD A CONTRATAR** • **JUSTIFICACIÓN** El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, es un entidad adscrita al Ministerio del Trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le 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, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional. Facultada por el Estado para la inversión en infraestructura necesaria para mejorar el desarrollo social y técnico de los trabajadores en las diferentes regiones, a través de			

formación profesional integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el cubrimiento de las necesidades específicas de recurso humano en las empresas, a través de la vinculación al mercado laboral -bien sea como empleado o subempleado-, con grandes oportunidades para el desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico.

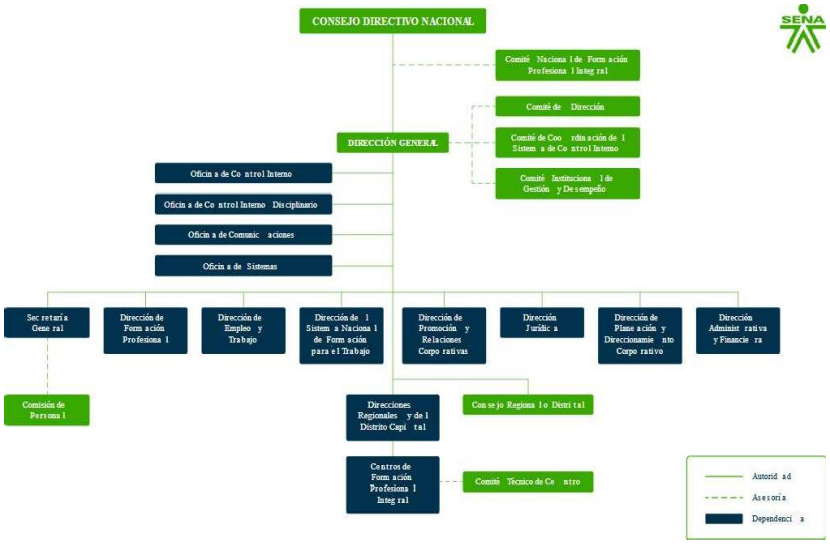
El SENA funciona en permanente alianza entre Gobierno, empresarios y trabajadores, desde su creación, con el firme propósito de lograr la competitividad de Colombia a través del incremento de la productividad en las empresas y regiones, sin dejar de lado la inclusión social, en articulación con la política nacional: Más empleo y menos pobreza. Por tal razón, se generan continuamente programas y proyectos de responsabilidad social, empresarial, formación, innovación, internacionalización y transferencia de conocimientos y tecnologías.

Tal como lo establece el artículo 4° de la ley 119 DE 1994, entre otras funciones, el SENA está encargada de:

"(…) 1. Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos…"

De acuerdo con las normas y apartes vigentes de la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 (Modificado parcialmente por el Decreto 2520 de 2013), la "Estructura Formal" que tiene actualmente el SENA para el desarrollo de sus funciones, es la siguiente:

Figura 1: Organigrama SENA



Fuente: SENA, recuperado de https://www.sena.edu.co/es-co/sena/Paginas/estructura-organizacional.aspx

El Decreto 249 de 2004 "*Por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"* en su artículo 25 denominado Centros de Formación Profesional Integral, establece: "*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*"

De igual forma, el artículo 27 del mencionado Decreto, relaciona las funciones de los subdirectores de los Centro de Formación Profesional Integral, estableciendo entre otras el siguiente numeral:

"(…) 28. Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro".

El SENA tiene 33 regionales entre las cuales, se encuentra la Regional Huila, la cual, está conformada por cinco centros de formación, uno de ellos el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios.

En el Plan de Acción se establecen los lineamientos a través de los cuales se busca generar una adecuada articulación entre la estrategia y operación que permita posicionar al SENA, como la mejor escuela de formación para el trabajo en América Latina, orientada por los criterios de calidad y pertinencia de la formación, que busca el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando Formación Profesional Integral para su incorporación en actividades productivas.

Que la misión de la Entidad, formulada en el Plan Estratégico, establecida por la Ley 119 de 1994, señala que es la "*… encargada 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…*"

De acuerdo con la Constitución Política de Colombia, lo dispuesto en los artículos 26 y 29 de la Ley 152 de 1994, y teniendo en cuenta que la entidad entró a nivel estratégico en la tarea de desarrollar la alineación institucional con el nuevo Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2022-2026 "*Colombia Potencia Mundial de la Vida*", el Plan Estratégico Sectorial del Ministerio del Trabajo y los ejes prioritarios del Gobierno Nacional; debemos garantizar la continuidad de nuestra misión y la prestación de los servicios institucionales.

El Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 (PND 2022-2026) "*Colombia potencia mundial de la vida"* concreta el inicio de una transición que debe desembocar en la paz total, que no es otra cosa que la búsqueda de una oportunidad para que todos podamos vivir una vida digna, basada en la justicia; es decir, en una cultura de la paz que reconoce el valor excelso de la vida en todas sus formas y que garantiza el cuidado de la casa común. El objetivo más importante es, entonces, el de fortalecer la democracia; asegurar que todas las personas puedan ejercer sus derechos desde la oportunidad de participar en el diseño, ejecución, evaluación y cambio.

Chromeextension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/ portalDNP/PND%202022/Bases-PND2022-2026_compilado-CEVC15-10-2022.pdf

Asimismo, el propósito de este Plan Nacional de Desarrollo es garantizar que todas las acciones y recursos de la entidad estén alineadas al direccionamiento estratégico y enfocadas en atender nuestro propósito fundamental, logrando así el cumplimiento de los compromisos establecidos en los documentos CONPES en los que el SENA ha venido participando, y en el desarrollo de los ejes prioritarios que ha establecido el Gobierno Nacional.

En cumplimiento de los fines esenciales del estado, establecidos en el artículo 2° de la Constitución Política, que incluyen servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes constitucionales, es fundamental asegurar la adecuada prestación de servicios esenciales dentro del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios de la Regional Huila – Sede Comercio y Servicios.

Este centro cuenta con dos (2) espacios físicos destinados a la prestación de servicios de restaurante y cafetería, con el fin de garantizar que los aprendices, funcionarios, contratistas, trabajadores y visitantes puedan acceder a un servicio de alimentación de calidad, oportuno y cercano a sus actividades académicas y laborales, evitando interrupciones en sus jornadas.

Con el objetivo de fortalecer el espíritu emprendedor y empresarial de los aprendices, en el marco de la formación profesional el Restaurante – Cafetería de la Sede Industria está

operando en la vigencia 2025 como unidad productiva de cocina, denominada "El Fogón del Aprendiz", en la que a través de la estrategia de producción de centro los aprendices tienen la oportunidad de desarrollar sus conocimientos mediante el lema "aprender haciendo". En este modelo, funcionarios, instructores y aprendices asumen la administración de las cafeterías de las diferentes sedes.

En cuanto al Restaurante - Cafetería de la Sede Comercio y Servicios, al inicio de la vigencia 2025 no se contó con el personal y menaje necesario para que operara como unidad productiva de cocina "El Fogón del Aprendiz"; por lo cual, se entregó mediante contrato de arrendamiento a un tercero. De esta manera garantizar su funcionamiento y prestación del servicio a la comunidad educativa.

El contrato de arrendamiento se celebró con Miller Quintero, NIT. 12.102.325-0, se encuentra identificado en SECOP II con el No. CO1.PCCNTR.7575952, tuvo una duración inicial de seis meses, iniciando el 3 de febrero de 2025. Posteriormente, fue modificado mediante una prórroga y una adición equivalente al 50 % del valor total y del plazo, con el fin de garantizar la continuidad del servicio, dado que al finalizar el periodo inicial aún no se contaban con las condiciones requeridas en la Sede Comercio para que el Fogón del Aprendiz pudiera operar.

Una vez concluido el segundo plazo establecido en la prórroga y considerando que persiste la falta de condiciones para que el restaurante de comercio funcione como unidad productiva, se hace necesario suscribir un nuevo contrato de arrendamiento que permita asegurar la prestación del servicio de restaurante–cafetería entre el 4 y el 26 de diciembre de 2025.

Se establece un plazo de veintitrés (23) días, en atención a lo dispuesto en la Resolución No. 1-0274 de 2025, mediante la cual se modificaron parcialmente los artículos 1 y 2 de la Resolución No. 1-03368 de 2024, que fijaba el calendario de labores de los centros de formación profesional del SENA para el año 2025. Dicha modificación definió la finalización del cuarto trimestre hasta el 17 de diciembre de 2025. Adicionalmente, se prevé que funcionarios y contratistas continúen desarrollando actividades en días posteriores por el resto de la vigencia. Por lo anterior, se considera necesario extender el plazo hasta el 26 de diciembre, teniendo en cuenta que la última semana el contratista la destinará a la recolección del menaje, elementos, equipos y a la entrega del inmueble al centro de formación.

- **ANÁLISIS DE LA CONVENIENCIA**

En cumplimiento de los objetivos y metas del SENA, para satisfacer la demanda de los sectores productivos y sociales, el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA

Regional Huila, se requiere entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante de la Sede Comercio y Servicios.

Por lo anterior, es indispensable iniciar el proceso de contratación correspondiente así:

- **Objeto:** Entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios - Sede Comercio y Servicios, del SENA Regional Huila.

- **Lugar de ejecución del contrato:** El lugar de ejecución del contrato será el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios – Sede Comercio, en la carrera 5 No. 16-16 de la ciudad de Neiva - Huila - Colombia.

- **Plazo y ejecución**: El contrato de arrendamiento tendrá un plazo de veintitrés (23) días, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.

  El arrendatario deberá garantizar la continuidad, calidad y oportunidad en la prestación del servicio, asegurando condiciones adecuadas de alimentación para los aprendices, funcionarios y demás miembros de la comunidad educativa, sin interrupciones en su jornada académica y laboral. Asimismo, deberá mantener los mismos precios establecidos por la Unidad Productiva de la Sede Industria, con el fin de garantizar equidad en el acceso a la alimentación dentro del Centro de Formación.

- **Modalidad de selección**: contratación directa.

  La modalidad de contratación directa se considera la más idónea para la celebración del contrato de arrendamiento del restaurante–cafetería ubicado en la Sede Comercio y Servicios del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, en virtud de lo dispuesto en el artículo 2, numeral 4, literal i) de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, que autorizan expresamente esta modalidad para el arrendamiento de inmuebles por parte de entidades estatales. Adicionalmente, la contratación directa permite cumplir con los principios de economía, eficacia y continuidad del servicio, evitando afectaciones al desarrollo de la formación profesional.

- **Contratista:** Miller Quintero, NIT. 12.102.325-0.

La selección del contratista Miller Quintero se fundamenta en el principio de continuidad del servicio y en la idoneidad demostrada durante la ejecución del contrato anterior de arrendamiento del restaurante – cafetería en la Sede Comercio y Servicios del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila. El contratista ha cumplido satisfactoriamente con las obligaciones pactadas, garantizando la prestación del servicio en condiciones adecuadas para aprendices y funcionarios. Dada la naturaleza del objeto contractual, que requiere menaje, equipos y personal para la operación del restaurante, y considerando que el contratista ya dispone de estos, su selección permite asegurar la continuidad, evitar sobrecostos y cumplir con los principios de economía, eficacia y eficiencia previstos en la Ley 80 de 1993.

- **Valor de arrendamiento:** Considerando que el valor del canon mensual establecido en el contrato de arrendamiento No. CO1.PCCNTR.7575952 asciende a SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342), incluyendo los servicios de agua y energía; que el presente contrato tendrá una duración de veintitrés (23) días, equivalentes a CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS CON VEINTE CENTAVOS M/CTE ($467.162,20); y que, con el propósito de simplificar la gestión contable y evitar errores en los pagos, la entidad ajusta el valor total del contrato a **CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS M/CTE ($467.162)**, aplicando redondeo al peso. Esta decisión se adopta en atención a los principios de economía y eficiencia previstos en el artículo 209 de la Constitución Política y la Ley 80 de 1993, así como a las prácticas contables y presupuestales que recomiendan trabajar con cifras enteras para garantizar claridad y precisión en la ejecución contractual. Dicho ajuste no afecta el equilibrio económico ni las condiciones pactadas.

- **Forma de pago**: El contratista debe efectuar un pago por concepto de canon por el uso de las instalaciones para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, así:

  Valor por fracción de veintitrés (23) días, que ascienden a la suma de CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS M/CTE ($467.162), el cual, incluye los servicios de agua y energía, que será pagado por parte del futuro contratista de la siguiente manera:

  1. El **Treinta por ciento (30%)** del valor total del canon de arrendamiento en dinero

consignado en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, a través de medio electrónico de "Pagos en Línea", o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección.

2. El **Setenta por ciento (70%)** del valor total del canon el arrendatario lo realizará en especie como subsidio de alimentación, permitiendo mantener los precios de los desayunos en $7.000 y los almuerzos en $8.000 para los aprendices. Esto garantiza que puedan acceder a comidas a un costo inferior al del mercado.

Nota: El arrendatario pagará el servicio de gas en la sede Comercio y Servicios; el recibo deberá ser presentado mensualmente al supervisor del contrato.

- **Plan Anual de Adquisiciones (PAA)**: no aplica

2. ESTRUCTURACIÓN DEL REQUERIMIENTO

- **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**:

El arrendatario favorecido en la adjudicación deberá vender a su riesgo los alimentos, e instalar los implementos que requiera para el funcionamiento de la cafetería, al igual que los equipos y suministros necesarios para distribuir los alimentos y para mantenerlos en condiciones apropiadas de higiene y temperatura; tales como vajilla, microondas, nevera, y botellero, entre otros.

El contratista deberá contar con los equipos y todos los insumos necesarios, para producir los alimentos. En estos casos se requiere que el espacio de Cafetería tenga los muebles mínimos necesarios, los cuales deberán ser aprobados por el SENA.

En caso de que en el desarrollo del contrato se determine el funcionamiento de muebles adicionales, el contratista deberá llevarlos previa autorización del supervisor del contrato y registro en la Sección que administra los inventarios del SENA.

Queda expresamente prohibido al CONTRATISTA realizar cualquier reforma locativa, cambio de colores en las instalaciones del SENA y ocupar cualquier espacio diferente al que se incluya en el contrato. El incumplimiento de lo anterior será causal de terminación anticipada del contrato.

El contratista deberá adquirir los alimentos en sitios autorizados para su comercialización; esto es, que cuenten con permiso y registro sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Dicha situación podrá ser verificada en cualquier momento por parte del supervisor designado por la Entidad, el cual verificará los documentos mediante las facturas de compra y venta del contratista.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES

El contratista deberá contar con los equipos y todos los insumos necesarios, para producir los alimentos. En estos casos se requiere que el espacio de Cafetería tenga los muebles mínimos necesarios, los cuales deberán ser aprobados por el SENA.

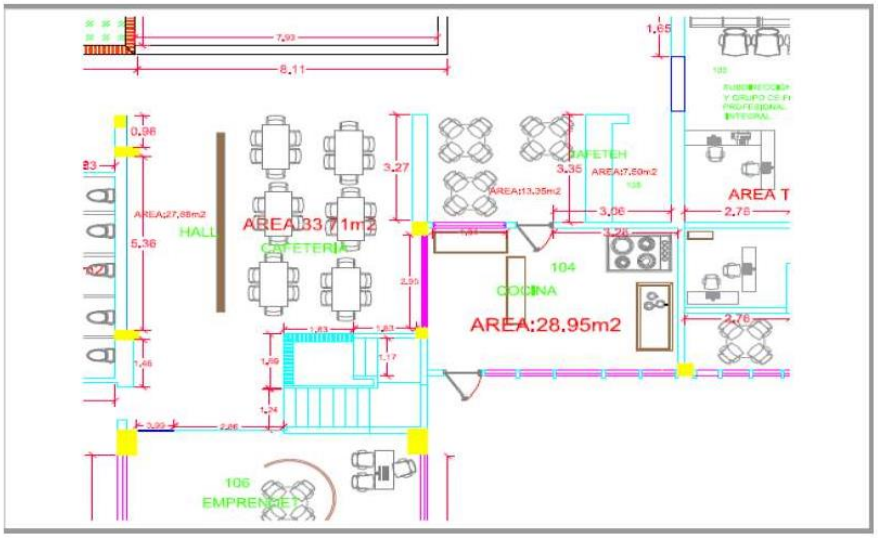
La Sede Comercio y Servicios cuenta con un área de 29 metros cuadrados y un área de servicio para comedor de 47,5 metros cuadros, ubicada en la carrera 5 No. 16-16 de la ciudad de Neiva (Huila).

El espacio para arrendar incluye los siguientes equipos:

a) Veintisiete (27) mesas en acero inoxidable en perfecto estado de conservación (19 rectangulares y 8 redondas).
b) Veintiséis (26) sillas sin brazos con asiento, espaldar y estructura en duraluminio.
c) Un (1) refrigerador-congelador combinado.
d) Una (1) estufa industrial a gas.
e) Un (1) extractor tipo centrifugo.
f) Una (1) bandeja reguladora de trófico.
g) Una (1|) Nevera Semiindustrial 30 pies Marca Refrimundial.
h) Un (1) Purificador de agua en acero inoxidable generador de ozono.
i) Una (1) trampa de gasas en acero inoxidable.
j) Un (1) teléfono con auricular.

Nota 1: El uso de los servicios públicos del SENA solo deben ser exclusivamente para los servicios prestados a la comunidad SENA. El valor del servicio de gas para la sede Comercio y Servicios debe ser cancelado por el arrendatario.

Figura 2: Plano de la cafetería Sede Comercio y Servicios



Fuente: SENA, Gestión de Infraestructura y Logística

En caso de que en el desarrollo del contrato se determine el funcionamiento de muebles adicionales, el contratista deberá llevarlos previa autorización del supervisor del contrato y registrarlos de manera correspondiente en el SENA.

ALIMENTACIÓN

El arrendatario se compromete a que los alimentarios que ofrecerá a los aprendices, funcionarios y contratistas, deberán preparase bajo los parámetros establecidos en la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús, el arrendatario debe suministrar acorde al artículo 9° de la Ley 1355 de 2009 una minuta que cumpla con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidos para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica mínima de 2600 Calorías y 3000 diaria, así:

- Desayuno: Debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes
- Complemento alimentario jornada de la mañana (refrigerio): debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Este refrigerio se suministra de manera adicional no como único complemento alimentario.
- Almuerzo: Debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
- Cena: Debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

- El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos - 10% Grasas – 20% Proteínas de alimentos crudos según la tabla 2:

Tabla 1: Recomendación de alimentos según grupo de alimentos

MINUTA PATRON RESTAURANTE			
VR. CALORICO TOTAL	MINIMO 2.900 KCAL	VALOR CALORICO TOTAL (VCT)DIA mínimo 2900Kcal/ día	PORCENTAJES MACRONUTRIENTES
PROTEINAS	100 g -150 g	420-560	15-20%
GRASA	62,2 g -93,3 g	560 – 840	20-30%
CARBOHIDRATOS	385 g – 420 g	1540 – 1680	55-60%
DISTRIBUCIÓN DE KCAL MINIMA POR RACION DIARIA			
DESAYUNO	1160 kcal		35%
ALMUERZO	1160 Kcal		40%
CENA	1160 Kcal		25%

ALIMENTO	PRODUCTO	PESO PROMEDIO PORCION PREPARADA/SERVIDA	FRECUENCIA
PROTEÍNICOS	PORCION DE CARNES (CERDO, AVE Y RES)	100 g – 120 g	Todos Los días
	POLLO CON HUESO	120 g -150 g	
	PORCION DE PESCADO	100 g -120 g	
MEZCLAS Y LEGUMINOSAS	LEGUMINOSAS SECAS: FRÍJOL, ARVEJA, GARBANZO, LENTEJA	100 g	Todos los días

HORTALIZAS Y VERDURAS	VEGETALES FRESCOS EN ENSALADA, EJEMPLO: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA, AGUACATE, ZANAHORIA, REPOLLO, PEPINO COHOMBRO, ETC.	100 g CRUDAS	5 DIAS POR SEMANA
FRUTAS	VEGETALES EN PREPARACIONES COCIDAS, EJEMPLO: ACELGAS, ESPINACAS, ZANAHORIA, AHUYAMA, COLIFLOR, REMOLACHA, BROCOLI, CALABACÍN, HABICHUELAS, ARVEJA VERDE ETC.	100 g	3 DIAS POR SEMANA
	PORCIÓN ESTÁNDAR: NARANJA, MANDARINA, MANZANA, GRANADILLA, PERA, CIRUELA, MANGO, BANANO, ETC	120 g (UNIDAD)	OPCIONAL
	FRUTAS PORCIONADAS, EJEMPLO: PAPAYA, PIÑA, MELÓN, SANDÍA, ETC	100 g	OPCIONAL
JUGOS NATURAL	CANTIDAD DE FRUTA PARA JUGO, EJEMPLO: GUAYABA, MANGO, PAPAYA, MORA, TOMATE DE ARBOL, FRESAS, UVAS NEGRAS, LIMÓN CURUBA, LULO, MARACUYÁ, ETC	100 g -120 g/ VASO DE 8 ONZAS	TODA LA SEMANA
FARINACEOS	TUBÉRCULOS Y RAICES: PAPA, YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA, BATATA, ÑAME, ETC,	100 g	Todos los días
HARINAS Y CERELAES	ARROZ	90 g	Todos los días
	PASTA- PLATO	100 g	En un menú
SOPAS Y CREMAS	VARIEDAD DE SOPAS, CREMAS, Y CALDOS.	SOPA / 240 g DESAYUNO OPCIONAL ALMUERZO	CALDOS EN ALGUNOS DESAYUNOS MENUS DE ALMUERZOS
POSTRES SURTIDOS	POSTRE ESTÁNDAR: GELATINA, MERMELADA, BOCADILLO, COCADA, MANJAR, PANELITA, JALEA, ARROZ DE LECHE, NATILLA, ETC.	40 g	OPCIONAL CON EL MENU

RESTAURANTE PRESENTAR CICLO DE MENU DE LA SEMANA CON GRAMAJE

SERVICIO	PRECIO CORRIENTE	PRECIO EJECUTIVO	OBSERVACIONES
DESAYUNOS	$7.000 (Aprendices)		
ALMUERZOS	$8.000 (Aprendices)		
CENA	$7.000 (Aprendices)		

CAFETERIA			
PRODUCTO	ARTICULO	PRECIO	OBSERVACIONES
FRITURAS HOJALDRADOS	EMPANADAS - PASTELES		
ESNAK EMPAQUETADOS	VARIEDAD		
DULCES	VARIEDAD		
PANES	VARIEDAD		
HELADERIA			
JUGOS NATURAL	VARIEDAD		
JUGOS EN LECHE	VARIEDAD		
HELADOS	VARIEDAD		
EMPAREDADOS SANDUCHES	VARIEDAD		
BEBIDAS AZUCARADAS	VARIEDAD		
AGUA PET			
JUGOS ENVASADOS	VARIEDAD		

PRECIO DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS PARA APRENDICES: El arrendatario deberá mantener los mismos precios establecidos por la Unidad Productiva de la Sede Industria**,** los cuales, fueron definidos en el **Comité de Precios del Centro de Formación**, con base en un análisis del mercado que garantiza costos accesibles para los aprendices.

Los valores establecidos deberán **quedar estipulados en el contrato**, asegurando un equilibrio que permita brindar un servicio de alimentación **económico y de calidad,** sin que ello represente un impacto financiero negativo ni para el **SENA** ni para el **arrendatario.** Asimismo, se deberán definir estrategias que permitan la sostenibilidad del servicio durante el tiempo de ejecución del contrato.

VALOR DE ARRENDAMIENTO: El valor del canon de arrendamiento se establece con base en el análisis de mercado, teniendo en cuenta factores como la ubicación estratégica de la Sede Comercio y Servicios**,** que se encuentra en una zona de alta estratificación, lo que influye en los costos asociados.

Dentro del cálculo del arrendamiento, se deberá considerar el costo de los servicios públicos**,** siendo responsabilidad del contratista asumir el pago del **gas**, dado que la sede cuenta con un contador propio para este servicio.

El monto final del arrendamiento deberá permitir la sostenibilidad del servicio, asegurando que los costos sean justos tanto para el centro de formación como para el arrendatario, sin afectar la calidad y accesibilidad de los alimentos para los aprendices.

- **OBLIGACIONES GENERALES DE CONTRATISTA:**

1. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA
2. Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes.
3. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
4. Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.
5. Cumplir con las especificaciones técnicas y objeto contractual, acorde con lo presentado en la oferta.
6. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.
7. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
8. El contratista se obliga a mantener indemne al SENA.
9. Permanecer a paz y salvo en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.
10. Dar cumplimiento con todas las obligaciones que se desprendan del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a las normas aplicables, presentando los documentos respectivos que acrediten todo lo anterior.
11. El contratista se obliga a sostener los precios ofertados dentro de la ejecución del contrato.
12. Constituir las garantías pactadas en el contrato, en el tiempo estipulado en el cronograma del proceso de contratación.
13. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.
14. Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.
15. Atender las instrucciones, observaciones, solicitudes, sugerencias y cambios que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar, durante el desarrollo del contrato.

16. El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
17. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir, guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.
18. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. comprometiéndose a repararla en forma inmediata.
19. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato.
20. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
21. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.
22. Las demás obligaciones que garanticen a satisfacción, la realización del objeto contractual resultado del proceso de contratación.

- **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:**

1. Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuestas.
2. Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.
3. No cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.
4. No ingresar, ni vender bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas.
5. El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.
6. En ninguna circunstancia, motivo, razón o causa, el ARRENDATARIO cederá en todo o en parte el local o el contrato mismo estipulado en este documento.

7. Prestar el servicio de cafetería en el siguiente horario: de lunes a viernes de 6:00 a.m. a 9:00 p.m. y sábados de 6:00 a.m. hasta las 1:00 p.m., sin embargo, debe haber disponibilidad de ampliar los horarios por necesidad del servicio en el centro en las tres jornadas académicas (mañana, tarde y noche) de lunes a sábado.
8. PROHIBICIONES: Se prohíbe expresamente a EL CONTRATISTA guardar dentro del espacio arrendado sustancias explosivas, prohibidas legalmente o perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene tanto del inmueble objeto de este contrato, como de los inmuebles colindantes.
9. Utilizar el bien inmueble según los términos del contrato.
10. Conservar los inmuebles objeto del contrato en buen estado, salvo su deterioro normal por uso que del mismo se haga.
11. Pagar el valor del canon de arrendamiento dentro de los cinco (5) primeros días hábiles siguientes inicio del presente contrato, a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.
12. Pagar el valor del servicio de gas de acuerdo con el consumo registrado durante el mes a través de la facturación remitida por Alcanos del Huila.
13. El contratista no podrá ofrecer ni comercializar en la cafetería productos vencidos o en malas condiciones.
14. Los equipos suministrados por el centro deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
15. El contratista deberá garantizar el almacenamiento adecuado de los alimentos vulnerables, perecederos o que requieran de cadena de frío.
16. El contratista deberá garantizar el servicio de cafetería y restaurante en el horario que requerido por la entidad para lo cual debe contar con el personal suficiente; así mismo debe contar como mínimo con un punto de pago, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de cada uno de los dos puntos de cafetería. Debe contar además con dos (2) líneas o filas de suministro: una para aprendices y otra para funcionarios, contratistas y la comunidad educativa en general, en cada uno de los puntos
17. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
18. El Contratista deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato, a paz y salvo de todos los servicios públicos, garantizando el pago de los recibos que lleguen con posterioridad a la entrega pero que su cobro corresponda a al periodo previo a la entrega.
19. Por ningún motivo retirar del local entregado en arrendamiento, los elementos que la entidad le haya entregado en préstamo con el arrendamiento.
20. Efectuar las mejoras necesarias cuando sea por causa de hechos culposos o dolosos realizados por EL ARRENDATARIO o sus dependientes.

21. Permitir las visitas al inmueble que requiera hacer EL ARRENDADOR, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de este u otras circunstancias que le sean de interés al ARRENDADOR
22. La cafetería deberá ser dotada por parte del contratista del menaje suficiente y adecuado requerido para la efectiva prestación del servicio.
23. El contratista deberá hacer entrega al SENA dentro de la primera (1) semana de ejecución del contrato el listado de todos los productos a ofertar los cuales los precios deberán ajustarse a los referentes comerciales, con el fin de que el comité de cafetería revise los precios, elementos y apruebe los mismos. De igual manera si durante el contrato se incluyen otros alimentos se deberá informar así mismo al comité para su aprobación y se dará respuesta al contratista de su aprobación mediante comunicación escrita u otro medio autorizado para tal fin. El Centro, a través del Comité de Cafetería, verifica que los alimentos proporcionados por el contratista sean de calidad, con las calidades nutricionales adecuadas y en cantidades suficientes, pero los mismos deben ser ofrecidos a precios asequibles para la comunidad educativa, de modo que les permita a nuestros aprendices y funcionarios acceder a una alimentación adecuada y al alcance de su presupuesto.
24. En caso de que se presenten daños a los equipos de refrigeración, el contratista deberá garantizar que las bebidas estén frías a la hora de servirse, para ello deberá buscar estrategias de aprovisionamiento de tal situación.
25. Limpiar y desinfectar permanentemente el área destinada para la prestación del servicio de cafetería y el espacio destinado para la ubicación de las mesas y sillas.
26. Suministrar mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería. Debe utilizarse, además de jabón, hipoclorito de sodio. El piso, las mesas, las sillas, los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay), cuantas veces sea necesario.
27. Para la puesta en marcha de la cafetería, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio; adicionalmente deberá realizar señalización e instalación del extintor y botiquín, los cuales no podrán estar vencidos.
28. Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario.
29. Contar con un personal mínimo y permanente en las instalaciones para desarrollar actividades de Cafetería: 1 Administrador, 1 Auxiliar de cafetería y 1 jefe de cocina.
30. Contar con equipos mínimos para la prestación del servicio de cafetería: El contratista deberá garantizar tener a su disposición elementos mínimos para para la debida prestación del servicio, es responsabilidad del contratista, proporcionar los demás elementos necesarios para el óptimo funcionamiento del restaurante y cafetería.

31. Realizar por su propia cuenta el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, equipo, muebles conexiones y menaje de su propiedad y de los que le fueron entregados en calidad de préstamo para la prestación del servicio.
32. Los precios de los desayunos y almuerzos que quieran ofrecer al centro en general, al personal, deberán ser asequibles y económicos, considerando la población que demanda el centro de Formación.
33. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

- **OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:**

1. Garantizar que el personal que manipule y distribuya los alimentos esté debidamente capacitado y que posea la idoneidad técnica para el objeto a contratar, así mismo que tenga las calidades humanas que para el trato que con los aprendices se requiere. Así mismo, el personal deberá contar con una adecuada dotación de vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: prendas de colores claros; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, gorro que cubra la totalidad del cabello, tapabocas y zapatos cerrados de material resistente e impermeable y de suela baja.
2. Garantizar que el personal que prepara los alimentos cuente con el carné de manipulación y preparación de alimentos.
3. Entregar el certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos de los trabajadores que manipulen alimentos.
4. El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación.
5. En relación con el uso de químicos para la limpieza de las áreas el contratista se compromete a mantener en el lugar de trabajo las hojas de seguridad de los productos usados y éstos últimos tienen que permanecer rotulados acorde con la normatividad vigente. Decreto 1496 de 2018 "Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química"
6. El contratista arrendatario deberá dar cumplimiento a la GUIA TECNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y

CAFETERIAS, adoptado por el SENA, la cual solicitará al Supervisor del contrato al inicio de ejecución.

- **OBLIGACIONES AMBIENTALES:**

1. Garantizar la recolección de los envases de vidrio o plásticos de las gaseosas o bebidas que se suministren; de tal forma que no se evidencien envases tirados fuera del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería, esto acogiendo los lineamientos estipulados dentro del plan de gestión integral de residuos sólidos del Centro de Formación.
2. Instalar recipientes de almacenamiento primario de residuos con tapa y bolsas de colores acordes al código cromático establecido en la resolución 2184 de 2019. Los desechos deben ser transportados a la unidad de almacenamiento temporal de residuos por el contratista y con una frecuencia. Los recipientes para el almacenamiento de residuos deberán ubicarse en un sitio estratégico de tal forma que evite la contaminación de los alimentos; adicionalmente el contratista es el responsable del transporte interno de los residuos y de garantizar las condiciones de limpieza en el área diaria, siguiendo los lineamientos establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos
3. Hacer entrega del plan de saneamiento básico y los respectivos formatos que se deriven de su implementación. Este documento deberá incluir como mínimo los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable.
4. Respecto a residuos aprovechables, no aprovechables y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, de conformidad con el Decreto 1076 de 2015 y la Resolución 316 de 2018. Los residuos de aceite de cocina usado no podrán ser vertidos a la red de alcantarillado, suelo u otras áreas, por lo cual se deberán envasar, rotular y entregar a una empresa gestora autorizada y con licencia ambiental vigente y garantizar la entrega de los certificados de aprovechamiento o disposición final de los residuos de aceite de cocina usados al supervisor del contrato y dinamizador ambiental.
5. El contratista debe garantizar acciones de orden, limpieza y desinfección de las mesas y sillas usadas para el consumo de los productos alimenticios suministrados en el marco de la ejecución del contrato.
6. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

7. Los plásticos requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno; globos decorativos y se debe evitar el uso de plásticos de un solo uso.
8. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o garantizar su manejo como compostaje.

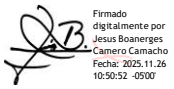
CONCLUSIONES

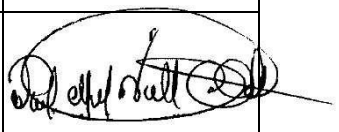
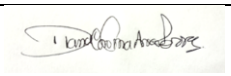
Se aprueba y se valida la necesidad de realizar la contratación precitada.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
N.A.	N.A.	N.A.	N.A.

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Diana Giselle Trujillo Sánchez	Profesional G.02, Bienestar al Aprendiz	SÍ	N.A.	
Jesús Boanerges Camero Camacho	Coordinador Académico	Sí	N.A.	
María del Socorro Hernandez Parracy	Técnico G.02, Infraestructura	SÍ	N.A.	
Cesar Humberto Chavarro Pérez	Profesional G.03, Infraestructura	Sí	N.A.	
Alexander Ospina Zambrano	Coordinador de Formación	Sí	N.A.	

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Paula Marcela Vidal Quintero	Contratista – Profesional de Proyectos	Sí	N.A.	
Martha Liliana Gaitán	Apoyo Ambiental	Sí	N.A.	
Diana Carolina Arias	Apoyo SST	Sí	N.A.	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

1. **Anexo 1 – Resolución No. 1-02074 de 2025**
2. **Anexo 2 – Acta No. 01 Comité de Precios**

RESOLUCIÓN No. 1-02074 DE 2025

Por la cual se modifican parcialmente los artículos 1 y 2 de la Resolución 1- 03368 de 2024 - "*Por la cual se estableció el calendario y de labores de los centros de formación profesional del SENA para el año 2025*"

EL DIRECTOR GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

En uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas mediante los numerales 4º y 13º del artículo 4° del Decreto 249 de 2004, y

CONSIDERANDO

Que los numerales 4 y 13 del artículo 4º del Decreto 249 de 2004 establecen las funciones de la Dirección General, entre ellas, las siguientes: "*4. Dirigir, coordinar y controlar las funciones administrativas y técnicas de los proyectos operativos, dictar los actos administrativos, (….) con miras al cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las normas legales vigentes. (…) 13. Determinar el calendario académico y de labores de los Centros y Programas de formación profesional, la duración de las sesiones de formación profesional, la utilización de la jornada laboral de los instructores, así como la duración de la formación de los programas, esto último previo concepto del Comité de Formación Profesional*."

Que, en ejercicio de esas funciones, se expidió la Resolución 1–3000 del 14 de noviembre de 2024, "*por la cual se establece el calendario académico y de labores de los centros de formación profesional del SENA para el año 2025, y se efectúa una delegación y se dictan otras disposiciones*".

Que la Resolución 1-3368 del 19 de diciembre de 2024 modificó los artículos 1º y 2º de la Resolución 1-3000 de 2024, concernientes al calendario académico y de labores y a los días dedicados a las actividades de formación y jornada laboral.

Que la Resolución 642 de 2024, "*por la cual se determina la jornada laboral semanal para el Grupo Ocupacional de Instructor del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y se dictan otras disposiciones*", establece en su artículo primero que, "*de conformidad con lo establecido en el numeral 15 del artículo 24 de Decreto 249 de 2004, la jornada laboral semanal para el grupo ocupacional de Instructor es de cuarenta y dos y media (42.5) horas, de las cuales se dedicarán treinta y dos (32) horas a las actividades directas de formación profesional integral*".

Que el artículo 25º del Decreto 249 de 2004 establece que "*los centros de formación profesional integral son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional*" y que, a su vez, el numeral 1 del artículo 27 del mismo Decreto, dice que las Subdirecciones de los Centros de Formación Profesional, tienen la función de "*planear, programar, ejecutar, controlar y evaluar los procesos de formación profesional integral.*"

Que, por lo anterior y para el cumplimiento del calendario académico y de labores, el Centro de Formación deberá garantizar la programación de la formación académica de los instructores conforme a las disposiciones realtivas a la jornada laboral semanal para el grupo ocupacional de instructor y la Resolución 642 de 2024, siendo procedente y conveniente modificar el artículo 2 de la Resolución 1-03368 de 2024, que modificó el artículo 1º de la Resolución 1-3000 de 2024.

Que como resultado de la planeación institucional, el comportamiento de la plataforma académico administrativa y con el fin de garantizar el uso eficiente de los recursos, se hace necesario modificar parcialmente las fechas del calendario académico y de labores, específicamente las correspondientes al cuarto trimestre contenidas en el artículo 1º de la Resolución 1-03368 de 2024, que modificó el artículo 1º de la Resolución 1-3000 de 2024, y establecer un nuevo cronograma para dicho periodo.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º. MODIFICACIÓN PARCIAL DEL CALENDARIO ACADÉMICO Y DE LABORES: Modifíquese parcialmente el artículo 1º de la Resolución 1–03368 del 19 de diciembre de 2024, únicamente en relación con las fechas de alistamiento y oferta del cuarto trimestre, y las fechas de balance a la ejecución de los programas de formación de la vigencia, que quedarán así:

Actividad	Fechas
Alistamiento para el cuarto trimestre	Del 07 y 08 de octubre de 2025
Cuarto trimestre	Desde el 09 de octubre hasta el 17 de diciembre de 2025

RESOLUCIÓN No.1-02074 DE 2025

Por la cual se modifican parcialmente los artículos 1 y 2 de la Resolución 1- 03368 de 2024 - "*Por la cual se estableció el calendario y de labores de los centros de formación profesional del SENA para el año 2025*"

Actividad	Fechas
Balance a la ejecución de los programas de formación de la vigencia	18 y 19 de diciembre de 2025

ARTÍCULO 2º. MODIFICACIÓN DE DÍAS DEDICADOS A LAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y JORNADA LABORAL. Modifíquese el artículo 2º de la Resolución 1–03368 del 19 de diciembre del 2024, el cual quedará así:

"***ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y JORNADA LABORAL***: *Los centros de formación profesional integral deberán programar las actividades de formación de acuerdo con la jornada laboral y deberán garantizar el cumplimiento de las horas definidas en el diseño curricular de los programas.* "

ARTÍCULO 3º. CUARTO TRIMESTRE. Por efecto de la modificación ordenada mediante esta Resolución, la distribución de días para el cuarto trimestre será desde el 09 de octubre al 17 de diciembre de 2025.

ARTÍCULO 4º. COMUNICACIÓN. Comuníquese el contenido de la presente Resolución a los Subdirectores de los Centros de Formación Profesional Integral del SENA y a los Directores Regionales que tengan funciones de Subdirector de Centro.

ARTÍCULO 5º. VIGENCIA Y DEROGATORIAS. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación y modifica parcialmente los artículos 1° y 2° de la Resolución N° 1- 03368 de 2024.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C., 07 JUL 2025

Firmado digitalmente por JORGE EDUARDO LONDOÑO ULLOA

JORGE EDUARDO LONDOÑO ULLOA
Director General

Vo. Bo.
Claudia Patricia Forero Londoño - Directora de Formación
Profesional Julian Ricardo Gomez Avila – Director Jurídico
Paula Viviana Patiño Blanco- Asesora Despacho Paula Viviana Patiño Blanco

Revisó
Martha Bibiana Lozano. M. – Coordinadora Nacional de Producción Normativa y Conceptos Jurídicos
Roosevelt Castrillón Valdés – Contratista Coordinación Nacional de Producción Normativa y Conceptos Jurídicos
Janeth Adriana Marino Cepeda - Coordinadora Grupo Gestión de la Formación.

Proyectó:
Enid Zorro Moreno - Contratista Grupo Gestión de la Formación Enid Zorro Moreno
Maria Fernanda Silva Coronado - Contratista Grupo Gestión de la Formación

ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ DE PRECIOS 01 / 2025		
CIUDAD Y FECHA: Neiva 14/02/2025	**HORA INICIO:** 08:00 AM	**HORA FIN:** 12:00 M
LUGAR Y/O ENLACE: Sala de reuniones subdirección	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Llamado a lista y verificación del quorum
2. Análisis Apertura presupuestal producción de Centro 2025
3. Presentación para aprobación de precios unidad productiva mantenimiento de aires
4. Presentación para aprobación de precios de producción de Centro línea Cocina, Mesa y Bar
5. presentación para aprobación de precios Arrendamiento Cafeterías
6. Presentación para aprobación de precios Servicios tecnológicos
6. Proposiciones y varios
7. Cierre de la reunión

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Presentar al comité los precios de las diferentes líneas para aprobación de estos y/ o ajustes

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El subdirector del Centro de Formación, señor Fermín Beltrán Barragán, inició la sesión del Comité de Precios, ofreciendo un saludo cordial a los asistentes. A continuación, otorgó el uso de la palabra a la funcionaria Maira Fernanda Gaona, líder del proceso, quien procedió a dar la bienvenida oficial a los nuevos integrantes del comité, subrayando la relevancia de su participación en este espacio de toma de decisiones.

Seguidamente, la funcionaria presentó un breve informe sobre el esquema de producción del centro, destacando que actualmente se cuenta con tres unidades productivas, a saber:

- Cocina, Mesa & Bar
- Mantenimiento de Aires Acondicionados
- Servicios Tecnológicos

Estas líneas productivas representan el eje operativo del centro, orientado a fortalecer los procesos formativos y garantizar estándares de calidad en el servicio ofrecido.

Dando continuidad a la agenda, la funcionaria presenta ante el comité el presupuesto asignado para la vigencia 2025.

PRESUPUESTO -2025

COD SENA	SUB UNIDAD (UEI)	DEPENDENCIA	COD REG	REGIONAL	COD DEP	NOMBRE DE LA DEPENDENCIA	SUB UNID	COD SUB	DEPE SIIF	COD DEP SIIF	NOMBRE CONCEPTO INTERNO SENA	FUNC/INVERSION/INGRESOS	CUENTA INGRESO, CUENTA FUNCIONAMIENTO, PROYECTO LEY BPIN 2024	PRESUPUESTO 2024	OBSERVACIÓN 2024
36-02-00	36-02-00-041-952710	36-02-00-041-952710-952734	041	HUILA	9527	CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS	952710	10	952734	34	MATERIALES PARA FORMACIÓN PROFESIONAL	INVERSIÓN	FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	$ 495.000.000,00	Recursos para atención de proyectos, según aprobación de la mesa de trabajo de Producción de Centros.
36-02-00	36-02-00-041-952710	36-02-00-041-952710-952734	041	HUILA	9527	CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS	952710	10	952734	34	MANTENIMIENTO DE BIENES MUEBLES, ENSERES, MAQUINARIA, EQUIPO, TRANSPORTE Y SOFTWARE	INVERSIÓN	FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	$ 65.000.000,00	Recursos para atención de proyectos , según aprobación de la mesa de trabajo de Producción de Centros.

DISTRIBUCIÓN	
LINEA COCINA,MESA&BAR	375.000.000
UNIDAD EFICIENCIA ENERGETICA	120.000.000
SERVICIOS TECNOLOGICOS	0
MANTENIMIENTO EQUIPOS	65.000.000

Socialización del Presupuesto Asignado – Comité de Precios

La funcionaria responsable del proceso dio a conocer ante los miembros del comité el presupuesto asignado al Centro de Formación, el cual asciende a la suma de quinientos sesenta millones de pesos moneda corriente ($560.000.000 M/cte). Este monto fue distribuido en dos líneas principales, destinadas al fortalecimiento de las unidades productivas:

- Materiales de formación para la unidad de Cocina, Mesa & Bar: $375.000.000 M/cte
- Unidad productiva de Eficiencia Energética (Mantenimiento de Aires Acondicionados): $120.000.000 M/cte

Finalizada la exposición presupuestal, la funcionaria cedió el uso de la palabra al instructor Reinaldo González, líder de la unidad productiva de eficiencia energética, quien procedió a presentar el listado de servicios ofertados por dicha unidad ante el comité, los cuales se describen a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD PRODUCTIVA
EQUIPO PRECISIÓN				
1	Servicio de mantenimiento preventivo especializado a unidad aire acondicionado de alta precisión: capacidad 8 TR marca TECAM. rutinas de mantenimiento a equipos de precisión.	1	Unidad	$ 1.500.000
EQUIPO CENTRAL 20TR - AUDITORIO				
2	Servicio de mantenimiento preventivo a equipo de aire acondicionado tipo central de ductos de capacidad de 20TR	1	Unidad	$ 430.000
3	Servicio de cambio de compresor de 10TR trifásico para aire acondicionado tipo central de 20 TR. Incluye procedimiento de carga de gas refrigerante R22, procedimiento de instalación de filtro secador, vacío y balanceo del equipo.	1	Unidad	$ 800.000
4	Servicio de maniobra en carga completa de gas refrigerante R22 para aire acondicionado tipo central de 20 TR. Incluye procedimiento de carga de gas refrigerante, procedimiento de instalación de filtro secador, vacío y balanceo del equipo.	1	Unidad	$ 150.000
5	Servicio de maniobra en recarga de 1 kg de gas refrigerante R22 para aire acondicionado tipo central de 20 TR	1	Unidad	$ 100.000
6	Servicio de cambio de breacker industrial para equipo de aire acondicionado tipo central de 10 TR	1	Unidad	$ 100.000
7	Servicio de cambio de contactor tipo industrial para aire acondicionado tipo central de 20 TR	1	Unidad	$ 80.000
8	Servicio de cambio de temporizador para aire acondicionado tipo central de 20 TR	1	Unidad	$ 60.000
9	Servicio de cambio de motor ventilador para condensadora de aire acondicionado tipo central de 20TR	1	Unidad	$ 60.000
10	Servicio de cambio de termostato industrial para aire acondicionado tipo central de 20 TR	1	Unidad	$ 100.000
11	Servicio de cambio de aislante térmico tubería de baja para aire acondicionado tipo central de 20TR. longitud hasta 10 metros lineales.	1	Unidad	$ 100.000
12	Servicio de cambio de aspa industrial reforzada para condensadora de aire acondicionado tipo central de 20TR	1	Unidad	$ 50.000

EQUIPOS PISOTECHO DE 5TR 60.000 BTU					
13	Mantenimiento preventivo a equipo de aire acondicionado tipo piso techo de 5TR	1	Unidad	$	215.000
14	Desinstalación de aire acondicionado tipo piso techo de 3TR a 4TR	1	Unidad	$	250.000
15	Instalación de aire acondicionado tipo piso techo de 3TR a 4TR	1	Unidad	$	350.000
16	Cambio compresor de 5HP para aire acondicionado tipo piso techo y/o tipo central de 5TR. incluye carga completa de gas refrigerante R410A, filtro secador, vacio y balanceo del equipo.	1	Unidad	$	550.000
17	Carga completa de gas refrigerante R410A para aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 5TR. incluye gas refrigerante, filtro secador, vacio y balanceo del equipo.	1	Unidad	$	150.000
18	Recarga de 1 kg de gas refrigerante R410A para aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 5TR	1	Unidad	$	80.000
19	Cambio breacker para equipos de aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 5TR.	1	Unidad	$	60.000
20	Cambio contactor para aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 5TR	1	Unidad	$	80.000
21	Cambio kit de capacitores. incluye capacitor de marcha del compresor, capacitor de marcha del motor ventilador de la condensadora, capacitor de marcha del motor ventilador del evaporador. para equipo de aire	1	Unidad	$	60.000
22	Cambio motor ventilador para condensadora de aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 5 TR	1	Unidad	$	60.000
23	Cambio termostato industrial para aire acnodicionado tipo central y/o tipo piso techo de 5 TR	1	Unidad	$	100.000
24	instalación y/o cambio presostato para r410a, para aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 5tr	1	Unidad	$	60.000
25	Cambio relé para aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 5TR	1	Unidad	$	50.000
26	Cambio tarjeta electronica para aire acondicionado tipo piso techo de 5TR	1	Unidad	$	60.000
27	Cambio blower para aire acondiconado tipo piso techo de 5TR	1	Unidad	$	60.000
28	Cambio rodamientos y/o balineras para aires acondiconados tipo piso techo de 5TR	1	Unidad	$	60.000
29	Cambio de aspa industrial reforzada para condensadora de aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 5TR.	1	Unidad	$	50.000
30	Cambio de tuberia de cobre de baja y alta presión para aire acondicionado tipo piso techo de 5TR. por cada metro lineal	1	Unidad	$	40.000

31	Cambio de aislante termico para tubería de baja presión de aire acondicionado tipo piso techo de 5TR. por cada metro lineal	1	Unidad	$	30.000
32	Cambio de manguera para drenaje de agua para aire acondiconado piso techo de 5TR. por cada metro lineal.	1	Unidad	$	30.000
33	Servicio de maniobra en carga completa de gas refrigerante R22 para aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 5TR. incluye procedimiento de instalación del filtro secador, vacío y balanceo del equipo.	1	Unidad	$	150.000
34	Servicio de maniobra en recarga de 1 kg de gas refrigerante R22 para aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 5TR.	1	Unidad	$	80.000
EQUIPOS PISOTECHO DE 4TR 48.000 BTU					
35	Servicio de mantenimiento preventivo a equipo de aire acondicionado tipo piso techo de 4TR.	1	Unidad	$	170.000
36	Servicio de desinstalación de aire acondicionado tipo piso techo de 4TR.	1	UN	$	250.000
37	Servicio de instalación de aire acondicionado tipo piso techo de 4TR.	1	UN	$	350.000
38	Servicio de cambio de compresor de 4HP para aire acondicionado tipo piso techo de 4TR. Incluye procedimiento de carga de gas refrigerante R410A, procedimiento de instalación del filtro secador, vacío y balanceo del equipo.	1	UN	$	450.000
39	Servicio de maniobra en carga completa de gas refrigerante R410A para aire acondicionado tipo piso techo de 4TR. Incluye procedimiento de instalación del filtro secador, vacío y balanceo del equipo.	1	UN	$	150.000
40	Servicio de maniobra en recarga de 1 kg de gas refrigerante R410A para aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 4TR.	1	UN	$	80.000
41	Servicio de cambio de breacker para equipo de aire acondicionado tipo piso techo de 4TR.	1	UN	$	60.000
42	Servicio de cambio de contactor para aire acondicionado tipo piso techo de 4TR.	1	UN	$	80.000

43	Servicio de cambio kit de capacitores. Para equipo de aire acondicionado tipo piso techo de 4TR.	1	UN	$	60.000
44	Servicio de cambio de motor ventilador para condensadora de aire piso techo de 4TR.	1	UN	$	60.000
45	Servicio de cambio de termostato para aire acondicionado piso techo de 4TR.	1	UN	$	80.000
46	Servicio de instalación y/o cambio presostatos de baja y alta presión para aire acondicionado tipo piso techo de 4TR.	1	UN	$	60.000
47	Servicio de cambio de relé para aire acondicionado piso techo de 4TR.	1	UN	$	50.000
48	Servicio de cambio de tarjeta electrónica para equipos de aire acondicionado piso techo de 4TR.	1	UN	$	60.000
49	Servicio de cambio de blower del evaporador para equipos de aire acondicionado piso techo de 4TR.	1	UN	$	60.000
50	Servicio de cambio de rodamientos y/o balineras para aires acondicionados tipo piso techo de 4TR.	1	UN	$	60.000
51	Servicio de cambio de aspa industrial reforzada para condensadora de aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 4TR.	1	UN	$	50.000
52	Servicio de cambio de tubería de cobre de baja y alta presión para aire acondicionado tipo piso techo de 4TR. Por cada metro lineal. Incluye procedimiento de instalación de filtro secador, vacio y carga de gas refrigerante.	1	UN	$	40.000
53	Servicio de cambio de aislante térmico para tubería de baja presión de aire acondicionado tipo piso techo de 4TR. Por cada metro lineal.	1	UN	$	30.000
54	Servicio de cambio de manguera para drenaje de agua para aire acondicionado piso techo de 4TR. Por cada metro lineal.	1	UN	$	30.000

EQUIPOS DE 3TR 36.000 BTU					
55	Servicio de mantenimiento preventivo a equipo de aire acondicionado tipo piso techo de 5TR.	1	Unidad	$	130.000
56	Servicio de desinstalación de aire acondicionado tipo piso techo de 3TR.	1	UN	$	200.000
57	Servicio de instalación de aire acondicionado tipo piso techo de 3TR.	1	UN	$	300.000
58	Servicio de cambio de compresor de 3HP para aire acondicionado tipo piso techo de 3TR. Incluye procedimiento de carga de gas refrigerante R410A, procedimiento de instalación de filtro secador, vacío y balanceo del equipo.	1	UN	$	350.000
59	Servicio de maniobra en carga completa de gas refrigerante R410A para aire acondicionado tipo piso techo de 3TR. Incluye procedimiento de instalación del filtro secador, vacío y balanceo del equipo.	1	UN	$	150.000
60	Servicio de recarga de 1 kg de gas refrigerante R410A para aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 4TR.	1	UN	$	80.000
61	Servicio de cambio de breacker para equipo de aire piso techo de 3TR.	1	UN	$	60.000
62	Servicio de cambio de contactor para aire acondicionado tipo piso techo de 3TR.	1	UN	$	80.000
63	Servicio de cambio de kit de capacitores. Para equipo de aire acondicionado tipo piso techo de 3TR.	1	UN	$	60.000
64	Servicio de cambio de motor ventilador para condensadora de aire piso techo de 3TR.	1	UN	$	60.000
65	Servicio de cambio de termostato para aire acondicionado piso techo de 3TR.	1	UN	$	80.000
66	Servicio de instalación y/o cambio presostatos de baja y alta presión para aire acondicionado tipo piso techo de 3TR.	1	UN	$	60.000
67	Servicio de cambio de relé para aire acondicionado piso techo de 3TR.	1	UN	$	50.000
68	Servicio de cambio tarjeta electrónica para equipo de aire acondicionado piso techo de 3TR.	1	UN	$	60.000
69	Servicio de cambio blower del evaporador para equipo de aire acondicionado piso techo de 3TR.	1	UN	$	60.000
70	Servicio de cambio de rodamientos y/o balineras para aires acondicionados tipo piso techo de 3TR	1	UN	$	60.000

71	Servicio de cambio de aspa industrial reforzada para condensadora de aire acondicionado tipo central y/o tipo piso techo de 3TR.	1	UN	$	50.000
72	Servicio de cambio de tubería de cobre de baja y alta presión para aire acondicionado tipo piso techo de 3TR. Por cada metro lineal. Incluye procedimiento de instalación de filtro secador, vacio y carga de gas refrigerante.	1	UN	$	40.000
73	Servicio de cambio de aislante térmico para tubería de baja presión de aire acondicionado tipo piso techo de 3TR. Por cada metro lineal	1	UN	$	30.000
74	Servicio de cambio de manguera para drenaje de agua para aire acondicionado piso techo de 3TR. Por cada metro lineal.	1	UN	$	30.000
EQUIPOS DE 24.000 BTU					
75	Servicio de mantenimiento preventivo a equipo de aire acondicionado tipo piso techo de 2TR.	1	Unidad	$	84.000
76	Servicio de desinstalación de aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR.	1	UN	$	150.000
77	Servicio de instalación de aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR.	1	UN	$	200.000
78	Servicio de cambio de compresor de 2HP para aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR. Incluye procedimiento de carga de gas refrigerante R410A, procedimiento de instalación de filtro secador, vacío y balanceo del equipo.	1	UN	$	250.000
79	Servicio de maniobra en carga completa de gas refrigerante R410A para aire acondicionado tipo piso techo de 2TR. Incluye procedimiento de instalación del filtro secador, vacio y balanceo del equipo.			$	150.000
80	Servicio de maniobra en recarga de 1 kg de gas refrigerante R410A para aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR.	1	UN	$	150.000

81	Servicio de cambio de breacker para equipo de aire acondicionado tipo minisplit de 2TR.	1	UN	$	80.000
82	Servicio de cambio de contactor para aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR.	1	UN	$	80.000
83	Servicio de cambio de kit de capacitores. Para equipo de aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR.	1	UN	$	60.000
84	Servicio de cambio de motor ventilador para condensadora de aire minisplit de 2TR.	1	UN	$	80.000
85	Servicio de instalación y/o cambio presostatos de baja y alta presión para aire acondicionado tipo piso techo de 2TR.	1	UN	$	30.000
86	Servicio de cambio de tarjeta electrónica aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR.	1	UN	$	60.000
87	Servicio de cambio de blower del evaporador para equipo de aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR.	1	UN	$	60.000
88	Servicio de cambio rodamientos y bujes para aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR.	1	UN	$	100.000
89	Servicio de cambio de aspas para motor ventilador de la condensadora, para aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR.	1	UN	$	60.000
90	Servicio de cambio de tubería de cobre (alta y baja) para aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR. Por cada metro lineal. Incluye procedimiento de instalación de filtro secador, vacio y carga de gas refrigerante.	1	UN	$	60.000
91	Servicio de cambio de aislante térmico para tubería de baja y alta presión de aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR. Por cada metro lineal.	1	UN	$	60.000
92	Servicio de cambio de manguera para drenaje de agua para aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR. Por cada metro lineal.	1	UN	$	40.000
93	Servicio de maniobra en carga completa de gas refrigerante R22 para aire acondicionado tipo piso techo de 2TR. Incluye procedimiento de instalación de filtro secador, vacío y balanceo del equipo.	1	UN	$	30.000
94	Servicio de maniobra en recarga de 1 kg de gas refrigerante R22 para aire acondicionado tipo minisplit de pared de 2TR.	1	UN	$	20.000

DISPENSADORES DE AGUA				
95	Servicio de mantenimiento preventivo a dispensadores de agua tipo botellero (plástico).	1	Unidad	$ 40.000
96	Servicio de mantenimiento preventivo a dispensadores de agua tipo pedestal acero inoxidable (sencillo).	1	Unidad	$ 45.000
97	Servicio de mantenimiento preventivo a dispensadores de agua tipo pedestal acero inoxidable (doble).	1	Unidad	$ 50.000
98	Servicio de cambio de compresor hermético 1/10HP. Incluye procedimiento de carga de gas refrigerante R134A, procedimiento de instalación de filtro secador, vacío y balanceo del equipo.	1	Unidad	$ 140.000
99	Servicio de cambio de filtro de agua en línea de carbón activado. Para dispensador de agua.	1	Unidad	$ 30.000
100	Servicio de maniobra en carga completa de gas refrigerante R134A para dispensador de agua. Incluye procedimiento de instalación de filtro secador, vacío y balanceo del equipo.	1	Unidad	$ 80.000
101	Servicio de mantenimiento preventivo a generadores de ozono purificadores de agua en acero inox. El servicio incluye revisión, limpieza y lubricación de componentes eléctricos, revisión y limpieza de conexiones hidráulicas y del sistema en general, revisión y ajuste de cables y clavijas del equipo, limpieza, lavado de mangueras, limpieza interna del generador de ozono.	1	Unidad	$ 120.000
102	Servicio de cambio de juego de válvulas o llaves de bebederos de agua.	1	Unidad	$ 30.000
103	Servicio de cambio de termostato análogo para dispensadores de agua en acero inox. O botelleros (plástico).	1	Unidad	$ 30.000
GENERICO				
104	Servicio de instalación de bomba de drenaje o condensado para unidad evaporadora de equipos de aire acondicionado de 2TR a 5 TR.	1	UN	$ 100.000
105	Servicio de cambio y/o instalación de vigilante de tensión para equipos de aire acondicionado de 2TR a 5TR.	1	UN	$ 60.000

Presentación y Aprobación de Servicios

El instructor Reinaldo González informó al comité que la unidad productiva de eficiencia energética cuenta con un total de ciento cinco (105) servicios vigentes. En este contexto, propuso mantener los precios establecidos para la vigencia 2024, dado que continúan siendo coherentes y competitivos en relación con las tarifas del mercado actual.

La propuesta fue sometida a consideración del comité, siendo aprobada por unanimidad.
Adicionalmente, se presentó ante el comité la propuesta de inclusión de nuevos servicios al catálogo institucional, correspondientes a los mantenimientos de equipos de refrigeración. Esta ampliación se sustenta en la capacidad técnica y operativa de la unidad productiva para atender dichos requerimientos con estándares de calidad.

UNIDAD PRODUCTIVA EFICIENCIA ENERGETICA PARA AIRES ACONDICIONADOS- NUEVOS SERVICIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	UNIDAD MEDIDA	VALOR COMERCIAL
1	Servicio de mantenimiento preventivo a equipos de refrigeración comercial.	1	Unidad	$ 250.000
2	Servicio de mantenimiento correctivo de reparación general al sistema de refrigeración de equipos de refrigeración comercial.	1	Unidad	$ 450.000
3	Servicio de mantenimiento correctivo de reparación general al sistema eléctrico de equipos de refrigeración comercial.	1	Unidad	$ 220.000

La propuesta fue sometida a consideración del comité, siendo aprobada por unanimidad.

LINEA COCINA, MESA Y BAR

Intervención del Instructor Martín Alexis Fernández – Comité de Precios
Dando continuidad al desarrollo de la agenda establecida, tomó la palabra el instructor Martín Alexis Fernández, profesional técnico en cocina, quien manifestó al comité que, en consonancia con la proyección del plan de acción institucional y considerando el recurso económico asignado, se iniciará la implementación del manejo de la cafetería del Centro de Formación.

Esta iniciativa tiene como propósito fundamental beneficiar a toda la población educativa, ofreciendo un servicio de calidad y contribuyendo al fortalecimiento de los procesos formativos mediante una gestión eficiente y sostenible.

A continuación, el instructor expuso ante el comité los elementos pertinentes relacionados con esta propuesta:

CONCEPTO	DESCRIPCION MENU	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	PRECIO SUGERIDO DE VENTA	UTILIDAD	PORCENTAJE
DESAYUNO TIPO 1 APRENDICES	Huevos rancheros, arroz blanco, tajada maduras, ensalada de pepino, chocolate.	1	$4.732,63	$4.732,63	**$5.000,00**	$267,37	5,35
DESAYUNO TIPO 2 APRENDICES	Huevos rancheros, arroz blanco, tajadas maduras, ensalada de pepino, chocolate, caldo de pollo	1	$6.454,78	$6.454,78	**$7.000,00**	$545,22	7,79
DESAYUNO TIPO 1 FUNCIONARIOS	Huevos rancheros, arroz blanco, tajada maduras, ensalada de pepino, chocolate.	1	$4.732,63	$4.732,63	**$6.000,00**	$1.267,37	21,12
DESAYUNO TIPO 2 FUNCIONARIOS	Huevos rancheros, arroz blanco, tajadas maduras, ensalada de pepino, chocolate, caldo de pollo	1	$6.454,78	$6.454,78	**$8.000,00**	$1.545,22	19,32
ALMUERZO TIPO 1 EJECCUTIVO	Sopa de arroz, pechuga en salsa de champiñon, arroz blanco, patacona, ensalada de pepino, vinagreta y jugo de lulo.	1	$10.266,48	$10.266,48	**$12.000,00**	$1.733,52	14,45
ALMUERZO TIPO 2 TIPO APRENDICES	Sopa de cuchuco, albondigas en salsa criolla, arroz blanco , papa salada, frijol, vinagreta y jugo de lulo.	1	$7.163,30	$7.163,30	**$7.000,00**	-$163,30	-2,33
ALMUERZO TIPO 3 FUNCIONARIOS	Sopa de cuchuco, albondigas en salsa criolla, arroz blanco , papa salada, frijol, vinagreta y jugo de lulo.	1	$7.163,30	$7.163,30	**$8.000,00**	$836,70	10,46
ALMUERZO TIPO 4	Trucha gratinada, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada.	1	$10.558,85	$10.558,85	**$15.000,00**	$4.441,15	29,61
CENA TIPO 1	Arroz blanco, carne sudada, papa al vapor, ensalada, jugo	1	$6.200,82	$6.200,82	**$6.000,00**	-$200,82	-3,35
CENA TIPO 2	Arroz blanco, carne sudada, papa al vapor, ensalada, jugo	1	$6.200,82	$6.200,82	**$7.000,00**	$799,18	11,42
REFRIGERIOS	Sandwich de pollo, carne, rancheros	1	$3.970,22	$3.970,22	**$4.000,00**	$29,78	0,74
REFRIGERIOS	Empanada	1	$925,83	$925,83	**$1.000,00**	$74,17	7,42

CONCEPTO	DESCRIPCION MENU	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	PRECIO SUGERIDO DE VENTA	UTILIDAD	PORCENTAJE
REFRIGERIOS	Pasteles	1	$1.669,23	$1.669,23	**$2.000,00**	$330,77	16,54
REFRIGERIOS	Perros calientes	1	$6.008,69	$6.008,69	**$6.000,00**	-$8,69	-0,14
REFRIGERIOS	Hamburguesas	1	$4.947,14	$4.947,14	**$5.000,00**	$52,86	1,06
REFRIGERIOS	Almojabanas	1	$1.062,83	$1.062,83	**$1.000,00**	-$62,83	-6,28
REFRIGERIOS	Pandeyucas	1	$664,11	$664,11	**$1.000,00**	$335,89	33,59
REFRIGERIOS	Buñuelos	1	$800,55	$800,55	**$1.000,00**	$199,45	19,95
REFRIGERIOS	Croissant	1	$674,47	$674,47	**$1.000,00**	$325,53	32,55
REFRIGERIOS	Mojicones	1	$674,47	$674,47	**$1.000,00**	$325,53	32,55
JUGOS 10 Onz	En agua, lulo. mora, maracuya, cholupa	1	$972,83	$972,83	**$1.000,00**	$27,18	2,72
JUGOS 10 OnZ	En leche, lulo, mora, maracuya, cholupa	1	$1.934,10	$1.934,10	**$2.000,00**	$65,90	3,30

Los precios de venta fueron calculados con base en la lista de precios establecida en el contrato de suministro vigente para el año 2024. Se aclara que las tarifas deben ser diferenciadas según el tipo de usuario: aprendices, instructores, personal administrativo y público externo. Esta diferenciación tiene como objetivo lograr un equilibrio financiero significativo en los costos operativos.

La propuesta fue sometida a consideración del comité, siendo aprobada por unanimidad.

La funcionaria Maira Fernanda Gaona presenta al comité la propuesta de precios para los productos ofrecidos en las estaciones de café. En su intervención, sugiere no realizar incrementos, argumentando que los precios actuales permiten mantener la sostenibilidad de las unidades productivas —estaciones de café— y, al mismo tiempo, garantizan su accesibilidad para toda la comunidad educativa.

PANADERIA	
Bizcochos Achira	$2.500
Bizcocho Tosti Maíz	$2.500
Bizcocho Yuki Queso	$2.500
Café en grano por 500 gr	$30.000

ZUMO NATURAL DE 12 ONZ	4.000
BATIDOS	6.500
SMOOTHIE DE FRUTOS VERDES	5.000

	BEBIDAS	
1	Agua Pet 600 ml sin gas	$2.000
2	Agua Pet 600 ml con gas	$2.500
3	Agua Pet 300 ml sin gas	$1.000
4	Aromática, 7 Oz.	$1.500
5	Bebida caliente, 9 Oz., con leche.	$2.500
6	Café Americano, 7 Oz.	$1.700
7	Café Americano, 9 Oz.	$2.200
8	Café Espresso, 4 Oz.	$1.700
9	Café Con Leche, 7 Oz.	$2.200
10	Café Con Leche, 9 Oz.	$2.700
11	Café Campesino, 7 Oz.	$1.700
12	Capuchino, 7 Oz.	$2.200
13	Capuchino, 9 Oz.	$2.700
14	Granizado de Café/Frutas, 7 Oz.	$2.200
15	Granizado de Café/Frutas, 9 Oz.	$2.700
16	Jugo Natural Agua, 9 Oz.	$2.700
17	Jugo Natural Leche, 9 Oz.	$2.700
18	Nevado, 9 Oz.	$3.700
19	OTROS	$3.000

La propuesta fue sometida a consideración del comité, siendo aprobada por unanimidad.

Dando continuidad a la agenda, el ingeniero José Agustín, líder de Servicios Tecnológicos, informa que, de manera temporal, se deben mantener las tarifas correspondientes a la vigencia 2024. Esta decisión se fundamenta en que el equipo de trabajo aún se encuentra en proceso de contratación. Asimismo, sugiere que, una vez estén designados todos los líderes en los diferentes laboratorios, se programe un comité extraordinario para revisar y ajustar las tarifas según corresponda.

SERVICIOS TECNOLOGICOS

LABORATORIO DE MATERIALES

Código Catálogo regional	Nombre servicio Catálogo regional	Nombre del servicio Laboratorio	Precio
8114150105	Análisis de falla: Análisis Metalográfico	Análisis metalográfico	$ 118.900
8114150106	Análisis de falla: Profundidad de Nitruración	Profundidad de nitruración	$ 39.900
8114150107	Análisis de falla: Profundidad de Descarburación	Profundidad de descarburación	$ 39.900
8114150108	Análisis de falla: Análisis Metalográfico con preparación de muestra, microfotografía y Barrido de Microdureza (10 Puntos)	Análisis Metalográfico (Preparación muestra, microfotografía y Barrido de Microdureza o Dureza) (10 Puntos)	$ 219.900
8114150109	Análisis de falla: Evaluación de Inclusiones	Evaluación de inclusiones	$ 118.900
8114150110	Análisis de falla: Medición de Tamaño de Grano	Medición de tamaño de grano	$ 118.900
8114150302	Análisis de falla: Micrografía (Estereocópio o Microscópio)	Micrografía (Estereoscopio o microscopio)	$ 30.900
8114150303	Análisis de falla: Micrografía reconstrucción topográfica (Estereoscópio 100 slides)	Micrografía reconstrucción topográfica (Estereoscopio 100 slides)	$ 30.900
8114150306	Toma de imágenes por estereografía o microscopía (por hora)	Toma de imágenes por estereografía o microscopía (por hora)	$ 104.900
8114150304	Análisis de falla: Medición de Tamaños de Poros	Medición de tamaños de poros	$ 118.900
8114150111	Análisis de falla: Determinación de Grafito en Fundiciones de Hierro	Determinación de grafito en fundiciones de hierro	$ 118.900
8114150305	Análisis de falla: Informes de Análisis de Falla	Análisis de falla	Según cotización
8130400690	Asesoría Ingeniero	Asistencia técnica por experto (por horas)	$ 58.100
8114150112	Análisis de falla: Nodularidad	Nodularidad	$ 118.900
8114150113	Resistencia mecánica de materiales: Determinación de la Dureza Brinell o Rockwell	Determinación de la dureza Brinell o Rockwell (5 puntos)	$ 126.700
8114150114	Resistencia mecánica de materiales: Determinación de Dureza Superficial	Determinación de dureza superficial (5 puntos)	$ 126.700
8114150115	Resistencia mecánica de materiales: Determinación de la Microdureza Knoop o Vickers- (5 Puntos)	Determinación de la microdureza – Knoop o Vickers (5 puntos)	$ 126.700
8114150116	Resistencia mecánica de materiales: Determinación de Dureza en Sitio (5 puntos)	Determinación de dureza en sitio (5 puntos)	$ 126.700
8114150119 8114150118	Resistencia mecánica de materiales: Ensayo de compresión en máquina universal Resistencia mecánica de materiales: Ensayo de flexión en máquina universal	Ensayo mecánico en máquina universal (Tracción / compresión /flexión)	$ 71.000
8114150117	Resistencia mecánica de materiales: Ensayo de tracción en máquina universal	Ensayo de tracción bajo norma BS EN ISO 6892-1:2019	$ 71.000
		Expedición de copias de informes o certificados por causas no atribuidas al laboratorio.	$ 21.600
Cliente interno (Aprendices, instructores, semilleros de investigación, comunidad SENA)		Apoyo a formación (por hora) * * Se presta únicamente para cliente interno.	$ 104.900
SERVICIOS A INCLUIR DEL PORTAFOLIO NACIONAL AL PORTAFOLIO REGIONAL			
8130100433	Pulido espejo de probeta - Metalografía	$ 50.000	
8130500443	Corte de materiales metálicos	$ 15.000	
8130100435	Empastillado de Muestra Metálica	$ 10.000	
8130101147	Metalografía Macro Ataque (incluye fotografía)	$ 50.000	
8130102149	Re elaboración de informe de ensayo o certificado de calibración Se propone la modificación del nombre del servicio, con el fin de tener concordancia con el catálogo nacional	$ 21.600	

LABORATORIO DE ELECTRONICA E INSTRUMENTACION

Código	Nombre de servicio	Precio
8110171302	Parametrización de transmisor de flujo (danfoss, jumo, wika)	$ 124.000
8110171301	Parametrización de transmisor de presión (danfoss, jumo, wika	$ 124.000
8110171303	Parametrización de variador de velocidad. (Siemens, allen bradley, shneider)	$ 177.000
8130500160	Diseño de tarjetas electrónicas. (valor por hora)	$ 30.000
8110270204	Ruteo de placa PCB en bungard. (valor por centímetro cuadrad	$ 600
8110270201	Diseño de sistema de control. (valor por día laboral)	$ 236.000
8110270202	Diseño de sistema de instrumentación. (valor por día laboral)	$ 236.000
8110270208	Mantenimiento y diagnóstico de dispositivos electrónicos para sistemas de automatización. (valor por hora)	$ 22.000
8110171306	Consultoría buenas prácticas para fabricación de tarjetas electrónicas (Valor por hora)	$ 100.000
8110171307	Consultoría riesgo eléctrico (Valor por hora)	$ 100.000
8110171304	Consultoría instrumentación electrónica (Valor por hora)	$ 100.000
8110171305	Consultoría sistemas de control (Valor por hora)	$ 100.000
8111150100	Consultoría para desarrollo e implementación de sistemas de visión artificial (valor por hora)	$ 100.000
8111150100	Desarrollo de sistemas inteligentes de visión artificial (valor por hora)	$ 54.000
8111150100	Desarrollo de soluciones IoT (valor por hora)	$ 54.000
8130400690	Asesoría Ingeniero	$ 58.000

LABORATORIO DE METROLOGIA

Codigo	Nombre	Precio 2024 (+IPC Neiva 2023 8,11%)
8130102265	Calibración de Balanzas y/o Básculas	$ 243.247,50
8130400690	Asesoría Ingeniero	$ 53.700,00
8130102125	Calibración de balanzas de 0 g a 40 kg con división de escala d >= 1 g	$ 335.141,00
8130102124	Calibración de balanzas de 0 g a 30 kg con división de escala d >= 0.1 g	$ 335.141,00
8130102121	Calibración de balanzas de 0 g a 220 g con división de escala d >= 0.1 mg	$ 349.195,30
8130102123	Calibración de balanzas de 0 g a 10 kg con división de escala d >= 10 mg	$ 232.436,50
8130102122	Calibración de balanzas de 0 g a 1 kg con división de escala d >= 0.1 mg	$ 335.141,00
8114150280	Mediciones de masa con instrumentos de pesaje de resolucion 0,01 mg Cargas <= 40kg dimensiones maximas de piezas - Ancho 40cm y Profundidad 30cm (Valor x Muestra)	$ 28.216,71
8114150270	Mediciones de masa con instrumentos de pesaje de resolucion 0,01 mg Cargas <= 500g dimensiones maximas de piezas - Ancho 8cm y Profundidad 8cm (Valor x Muestra)	$ 39.676,37
8114150260	Mediciones de masa con instrumentos de pesaje de resolucion 0,1 mg Cargas <= 220g dimensiones maximas de muestras - Ancho 8cm y Profundidad 8cm (Valor x Muestra)	$ 28.216,71
8114150401	Calibraciones de pie de rey Rango 0 – 150 mm. Resolución de 0,02 mm / 0,05 mm. (Análogo)	$ 49.000,00
8114150402	Calibraciones de pie de rey Rango 0 – 150 mm. Resolución de 0,01 mm (Análogo)	$ 42.000,00
8114150404	Calibraciones de pie de rey Rango 0 – 150 mm. - Resolución de 0,02 mm / 0,05 mm (Digital)	$ 49.000,00
8114150403	Calibraciones de pie de rey Rango 0 – 150 mm. - Resolución de 0,01 mm (Digital)	$ 41.000,00
8114150420	Calibración de pesas, 500 g hasta 20 kg OIML Clase M1	$ 53.000,00
8114150419	Calibración de pesas, 10 kg hasta 20 kg OIML Clase F2	$ 54.000,00
8114150418	Calibración de pesas, 5 mg hasta 5 kg OIML Clase F2	$ 42.000,00
8114150417	Calibración de pesas, 200 mg hasta 5 kg OIML Clase F1	$ 59.000,00
8114150416	Calibración balanzas analíticas, hasta 1 kg (0,1 mg < 1.0 mg)	$ 266.000,00
8114150301	Verificación de Goniómetros	$ 52.000,00
8114150409	Calibraciones de micrómetros para Exteriores: Rango 0 – 100 mm. Resolución de 0,001 mm (Análogo y Digital)	$ 52.000,00
8114150413	Calibraciones de comparadores de carátulas: Rango 0 – 50 mm. Resolución de 0,01 mm - (Análogo y Digital)	$ 50.000,00
8114150412	Calibraciones de comparadores de carátulas: Rango 0 – 20 mm. Resolución de 0,01 mm - (Análogo y Digital)	$ 44.000,00
8114150411	Calibraciones de comparadores de carátulas: Rango 0 – 10 mm. Resolución de 0,01 mm - (Análogo y Digital)	$ 42.000,00

8114150410	Calibraciones de comparadores de carátulas: Rango 0 - 1 mm; Resolución de 0,002 mm - (Análogo y Digital)	$ 44.000,00
8114150408	Calibraciones de micrómetros para Exteriores: Rango 0 – 200 mm. Resolución de 0,01 mm	$ 47.000,00
8114150407	Calibraciones de micrómetros para Exteriores: Rango 50 – 100 mm. Resolución de 0,01 mm	$ 44.000,00
8114150406	Calibraciones de micrómetros para Exteriores: Rango 25 – 50 mm. Resolución de 0,01 mm	$ 42.000,00
8114150104	Mediciones industriales: medición sobre mármol (valor por hora)	$ 34.000,00
8110150201	Mediciones industriales: generación de planos en AutoCAD (valor por hora)	$ 35.000,00
8114150102	Mediciones industriales: mediciones dimensionales de bajo perfil en 3 ejes con Máquina Tridimensional 3D (valor por hora)	$ 29.000,00
8114150103	Mediciones industriales: mediciones dimensionales en 3 ejes con Máquina de Medición Tridimensional por Coordenadas (valor por hora)	$ 69.622,84
8114150415	Calibración balanzas/ básculas, precisión hasta 30 kg (1 mg a 5 mg)	$ 243.247,50
8114150101	Mediciones industriales: acabado superficial con rugosímetro (valor por hora)	$ 33.000,00
SERVICIOS A INCLUIR EN EL PORTAFOLIO REGIONAL DESDE EL PORTAFOLIO NACIONAL		
8130100443	Medición con Proyector de Perfiles ST Industries (Método 9230-ST-I-32), por hora - Metrología Dimensional MD	$ 108.110,00
8130100329	Determinación de la humedad utilizando higrómetro	$ 4.500,00
8130100337	Determinación de la humedad utilizando higrómetro	$ 35.135,75
8130102125	Calibración de balanzas de 0 g a 200 kg con división de escala d >= 10 g	$ 383.790,50
8130100456	Medición de piezas con instrumentos análogos o digitales, por hora - Metrología Dimensional MD	$ 43.784,55
8130103087	Calibración de Bloque Patrón Rectangular Individual (0,5 a 100) mm	$ 137.461,87

LABORATORIO DE TEC DE LA INFORMACION

Código	Nombre del servicio	Precio
8111250101	Revisión del Software Corporativo (Valor por estación de trabajo)	$ 62.500
8111250102	Asistencia Técnica en Licenciamiento Corporativo (Valor por hora)	$ 129.700
8111180102	Revisión de Seguridad de la Información Corporativa	$ 1.887.700
8111180101	Asistencia técnica en seguridad de la Información (Valor por hora)	$ 117.900
No tiene	Instalación y configuración de Firewall	$ 521.300
8111230001	Aseguramiento Estaciones Cliente (Valor por hora)	$ 75.500
8111230002	Aseguramiento Servidores (Valor por hora)	$ 212.300
8111230003	Aseguramiento Redes (Valor por hora)	$ 129.700
8111170601	Certificación de punto de Red Cat 6 (valor punto)	$ 13.000
8111170602	Certificación de punto de Red Cat 6a (valor punto)	$ 15.100
7215160201	Fusionamiento de Fibra Óptica (valor fusión)	$ 35.200
8130400600	Impresión en 3D (valor fabricación m/h)	Valor estimado para la fabricación, teniendo en cuenta (m/h) y cálculo establecido en fórmula (mantenimiento equipos, depreciación, mano de obra)
8111150100	Software a la medida para soluciones IoT	Se calcula de acuerdo a los requerimientos del cliente y demás variables en comité: capacidad técnica, competencia técnica, tiempo de desarrollo, tipo de licenciamiento.
8111150100	Asesoría y/o Desarrollo software a la medida	
8111150100	Desarrollo de páginas Web	

8130400690	Asesoría Ingeniero (Valor por hora) "Adoptar de catalogo nacional x el mismo valor, para incluirlo en portafolio TI - 2024"	$ 58.100
8111180103	Revisión técnica (valor por hora)	$ 21.600
No tiene	Expedición de copias de informes o certificados	$ 21.600
No tiene	Apoyo formación (valor hora)	$ 104.900
SERVICIOS A INCLUIR DEL PORTAFOLIO NACIONAL AL PORTAFOLIO REGIONAL		
8111250102	Asesoría en licenciamiento de software: Transferencias de Conocimiento en Licenciamiento Corporativo. Debe quedar en catalogo: Asistencia técnica Licenciamiento Corporativo (Valor por hora)	$ 129.700
8111180101	Revisión técnica en Seguridad de la Información: Transferencia sobre seguridad de la información. Debe quedar en catalogo: Asistencia técnica en seguridad de la Información (Valor por hora)	$ 117.900
	Se debe crear en catalogo: Instalación y configuración de Firewall Eeste ya existe en el portafolio de TI	$ 482.200
8111180103	Revisión técnica en Seguridad de la Información: Revisión técnica por horas Debe quedar en catalogo: Revisión técnica (valor x horas)	$ 21.600

La propuesta fue sometida a consideración del comité, siendo aprobada por unanimidad.

CONCLUSIONES

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Convocar a comité extraordinario para aprobación de tarifas servicios tecnológicos vigencia 2025.		Maira Fernanda Gaona	Maira Fernanda Gaona C.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 **DEL MES DE** febrero **DEL AÑO** 2025

OBJETIVO (S) Comité de precios 2025 - producción de Centro

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
01	José Agustín Rodríguez	79'231'581	X			CIES	jarodriguez@sena.edu.co	3185190189	N/A	
02	Anyi K. Tamayo S	1075237637		X		CIES	atamayos@sena.edu.co	3125967802	N/A	
03	Sandra M. Beltrán	55178.351	X			CIES	sbeltrans@sena.educo	3142947247	N/A	
04	Luz Stella Ortiz	1.075222629		X		CIES	lortizp@sena.educo	3212089656	N.A	
5	Pedro Montes	12134171	X			CIES	Pedro N. Montes	3105786361	N/A	
6	Martha Fernanda	1107153	X			CIES	mferna dez@ sena.edu.co	3011987389	N/A	
7	Norberto Vélez	19358662	✓			CIES	nherna ndez@ sena.edu.co	83234	N/A	
8	Jakeline Sierra	55063280	X			Grupo Mixto	jaksierra@sena...	3133154912	N.A	
9	Argenis Cuevas	36305640	X			CIES FPI	lgcuevarar@sena.edu.co	3208520456	—	
10	Reinaldo G.Q.	3184852246	X			CIES	rgonzalez@sena	3184852246	N.A	
11	Yolanda S. Hernández	36171.753	X			CIES	mhernandez@sena	3007591488	N.A	
12	Fermín Beltrán B	83.115.849	X			SENA Huila	fbeltran@sena.edu.co	3115733706	N.A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.