76-9544-101

Palmira, 5 de febrero de 2026

Señora
Fanny Marcela García
Subdirectora
Centro de Biotecnología Industrial
fgarciad@sena.edu.co
Palmira,

SENA - CFP 769544
RADICACIÓN RECIBIDA
No: 76-1-2026-001297
5/02/2026 2:18:43 p. m.
Destinatario: _____

Asunto: CI SOLICITUD DE NECESIDAD DE CONTRATACIÓN

Cordial saludo, Dra. Fanny

De acuerdo con el procedimiento establecido para la modalidad de Mínima Cuantía GCCON-P-010 V 04, se adjunta el acta de necesidad de contratación con los respectivos requisitos técnicos, así como la ficha técnica de los bienes/servicios a contratar y la certificación del Plan Anual de Adquisiciones (PAA) del proceso, cuyo objeto es: "Contratar el suministro de alimentación para los aprendices de los cursos de formación titulada que participan en las diferentes actividades de bienestar y el suministro de ración alimenticia (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices que no tengan patrocinio, que no cuenten apoyo de sostenimiento y que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica del centro de biotecnología industrial CBI Palmira".

Quedamos atentos a cualquier observación o información adicional que se requiera.

Edwin Jaramillo H

Edwin Jaramillo Hernández
Técnico del proceso
Área Bienestar al Aprendiz CBI

Anexo:
Acta de necesidad de contratación
Evidencia de Inclusión del PAA

ACTA No. 1		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Contratar el suministro de alimentación para los aprendices.		
CIUDAD Y FECHA: 5/02/2026	**HORA INICIO: 9:00 AM**	**HORA FIN: 12:00 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: Oficina Bienestar al Aprendiz	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro De biotecnología Industrial Sena Palmira	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Remitir, socializar y validar la necesidad de contratación correspondiente al proceso cuyo objeto es: Contratar el suministro de alimentación para los aprendices de los cursos de formación titulada que participan en las diferentes actividades de bienestar y el suministro de ración alimenticia (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices que no tengan patrocinio, que no cuenten apoyo de sostenimiento y que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica del centro de biotecnología industrial CBI Palmira.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Analizar y validar la justificación de la necesidad y el análisis de conveniencia del proceso de contratación. 2. Revisar y precisar las especificaciones técnicas del objeto a contratar. 3. Definir las obligaciones específicas del contratista en el marco del proceso contractual. 4. Establecer y validar la forma de pago o plan de pagos del contrato. 5. Verificar los requisitos habilitantes de carácter técnico exigidos para el proceso. 6. Analizar y confirmar la experiencia requerida para los proponentes.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Se da inicio a la reunión con el propósito de socializar, analizar y validar la necesidad de contratación del proceso, conforme al procedimiento establecido, abordando los puntos definidos en la agenda. **1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA** Desde Bienestar al Aprendiz se establecen las rutas de implementación de las acciones de Bienestar con el fin de ofrecer a los aprendices matriculados en formación laboral y tecnológica oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral. Con este		

objetivo se busca lograr la formulación de un plan de acción de acompañamiento a aprendices.

Por lo anterior es deber del Centro de Biotecnología Industrial-C.B.I Palmira, velar por la implementación anual y la ejecución del Programa Integral de Bienestar de los alumnos para contribuir al desarrollo eficiente de la Formación Profesional y que, es de vital importancia mejorar las condiciones nutricionales de los aprendices para cooperar en el desempeño del proceso formativo, de acuerdo a lo estipulado en el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Alumnos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, es así como se debe velar por facilitar alimentación subsidiada para los aprendices tanto internos como externos y así suplir sus necesidades nutricionales y por ende mejorar su rendimiento y buen desempeño en las actividades académicas y prácticas que redunden en el buen desarrollo de la formación profesional.

Para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del Plan de Acción del área de Bienestar a aprendices 2026 donde se contemplan actividades como: Celebración día de la diversidad y el enfoque diferencial, Festival de Verano para aprendices del CBI, Encuentros y eventos para lideres integrantes al sistema de liderazgo, actividad planeación PAA- para aprendices voceros, Bienvenida a la navidad, noche de los mejores, reconocimientos de: liderazgo, formativos, talentos y deportivos, integración de fin de año, muestras culturales y deportivas, convivencias grupales, actividades espirituales y socioemocionales, promoción de la salud, actividades artísticas y culturales, entre otras.

El Centro de Biotecnología Industrial Requiere Contratar el suministro de alimentación para los aprendices de los cursos de formación titulada que participan en las diferentes actividades de bienestar y el suministro de ración alimenticia (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices que no tengan patrocinio, que no cuenten apoyo de sostenimiento y que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica del centro de biotecnología industrial CBI Palmira.

La contratación de este suministro esta soportada en el Plan de Bienestar de Aprendices y plan de adquisiciones para la vigencia 2026.

Se abrirá un proceso de Selección de Mínima Cuantía, de conformidad con lo señalado en la Ley 80 /1993, ley 1150/ 2007, ley 1474 /2011 y Decreto 1082 de 2015 y se publicará en la plataforma transaccional SECOP ll para atender esta necesidad.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCION TÉCNICA REQUERIDA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA PARA FORMAR 30 APRENDICES DURANTE LA FORMACIÓN

1		**Almuerzo básico:** caja de Lechona de 350 gramos y jugo natural frío sin azúcar añadida	Unidad	1
2		**Refrigerio Básico:** Pastel de pollo horneado (no frito) de 60 gramos, jugo natural frío sin azúcar añadida	Unidad	1
3		**Refrigerio especial:** Pernil de Pollo asado, papa cocida, arroz, ensalada y jugo natural frío sin azúcar añadida	Unidad	1
4		**Refrigerio especial: Hamburguesa** especial de 250g con papas a la francesa de 60g y jugo natural frío sin azúcar añadida (Los refrigerios son en empaque individual no se permite empaque de icopor)	Unidad	1
5		**Estación de crispetas incluye:** máquina de hacer crispetas, empaque tipo cine y jugo natural frío sin azúcar añadida. para 250 personas	Unidad	1
		COMPLEMENTO NUTRICIONAL: RACIÒN ALIMENTICIA EN CALIENTE		
6	50161800 50171900 50181700 50202300 90101802 90101501 90101603 85151600	**MENU 1** SANDWICH DE JAMON CON QUESO, (Frescos, entregados en buen estado sanitario - Salsas en empaque individual para cada aprendiz.) LIQUIDO: jugo natural frío sin azúcar añadida plástica, entre 200 o 250ml. FRUTA: PERA GOLOSINA: Dulce Cremoso Entre 14 y 20 gramos **MENU 2** PAN HOJALDRADO DE JAMÓN Y QUESO Horneado (Frescos, entregados en buen estado sanitario - Salsas en empaque individual para cada aprendiz.) LIQUIDO: jugo natural frío sin azúcar añadida (entre 220 y 300ml.) Botella de plástica FRUTA: MANZANA GOLOSINA: CHOCOLATINA (Entre 12 y 15gr) **MENU 3** PASTEL DE POLLO Horneado (Fresco, entregados en buen estado sanitario) LIQUIDO AVENA 200 ml Debe traer la fecha de vencimiento, peso total y cumplir con las BPM FRUTA: PERA GOLOSINA: Bombón (Caramelo duro con palo diferentes sabores) entre 17 y 20 gr **MENU 4**	Unidad	1

	Torta de (banano, chocolate, vainilla) ración individual de entre 60 y 80 gr LIQUIDO: YOGURTH 150gr Debe traer la fecha de vencimiento, peso total y cumplir con las BPM FRUTA ENTERA (Frescas en buen estado sin mallugaduras) GOLOSINA: GALLETAS(entre 33 y 40 grs)		
7	**PLATOS NAVIDEÑOS incluye:** breva, arequipe, buñuelo de 75gramos, hojaldra, natilla (se tendrán en cuenta presentación y gramaje)	Unidad	1
8	**ANCHETAS NAVIDEÑAS INCLUYE:** recipiente, papel de ancheta, caja para hacer buñuelos, caja para hacer natilla, arequipe, galletas, lata de salchichas, lata de verduras	Unidad	1
9	**300 CENAS: Menú 1:** Pechuga con tocineta, lomo caramelizado, arroz a las finas hiervas, papas gratinadas, ensalada tropical y jugo natural. **Menú 2:** Lomo a la florentina, pechuga en salsa de queso, arroz viki, ensalada primavera y jugo natural con menaje y meseros incluidos	Unidad	1
10	**Anchetas frutos secos Incluye:** Maní con pasas por 200g, arándanos 200g, uvas pasas 200g, pistachos 200g, almendras 200g.y empaque caja.	Unidad	1
11	**Cajas de bolsas de té**(manzanilla)	Unidad	1
12	**Refrigerio que incluya:** solido + liquido (**menú 1**: Sándwich de pollo jugo natural frío sin azúcar añadida, **menú 2:** Pastel de pollo o carne jugo natural frío sin azúcar añadida, **menú 3**: 2 empanadas con lulada, **menú 4:** dedos de queso con jugo natural frío sin azúcar añadida, **menú 5:** Colita cubana combo con jugo natural frío sin azúcar añadida)	Unidad	1

3.OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA TÉCNICAS:

Adicional a las obligaciones generales y relacionadas con el desarrollo del objeto del contrato, el proponente deberá:

1. El suministro deberá ser de excelente calidad e idoneidad de acuerdo con las especificaciones técnicas mínimas requeridas.
2. El suministro deberá ser entregado en las horas determinadas y acordadas por las partes y en los lugares previamente establecidos.
3. Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados y mantener la documentación actualizada durante la ejecución del contrato.

4. La propuesta debe presentarse, discriminando el valor neto de cada actividad e incluyendo dentro de éste, toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la prestación del servicio.
5. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de éste, no sean incorporados en la respectiva propuesta.
6. **Entrega y Horario**:
El contratista se compromete a entregar y distribuir las raciones de Complemento nutricional a cada uno de los grupos en formación en las **dos sedes (Principal e industrial)** del Centro de Biotecnología en el horario que se le indique, generalmente de la siguiente manera:

- **Complemento Nutricional (Ración alimenticia):**

En la mañana a las 08:00 am y en la tarde desde las 2:00 pm de lunes a viernes días hábiles,

- **Las Anchetas y Plato Navideño**, se concertará fecha para la entrega en el mes de diciembre de 2026 mediante el supervisor del contrato.

7. Garantizar que los productos de panadería o pastelería suministrados sean horneados y no sometidos a procesos de fritura profunda. Asimismo, se prohíbe el suministro de bebidas carbonatadas azucaradas (gaseosas), en cumplimiento a los lineamientos nutricionales de bienestar al aprendiz.

8. Atender las demás especificaciones técnicas que por la naturaleza surjan en desarrollo del objeto.

4.ESTABLECER Y VALIDAR LA FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGOS DEL CONTRATO.

El plazo de ejecución del contrato será de ocho (08) meses y veinte (20) días calendario, o hasta agotar el presupuesto. Contados a partir de la expedición del registro presupuestal, la aprobación de la garantía única y el inicio en plataforma SECOP ll. En ningún evento el plazo podrá exceder del 31 de diciembre de 2026.

FORMA DE PAGO

PRIMER PAGO	40%
SEGUNDO PAGO	20%
TERCER PAGO	40%

5. VERIFICAR LOS REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER TÉCNICO EXIGIDOS PARA EL PROCESO.

1. El proponente deberá aportar copia de la matricula Mercantil del establecimiento de comercio en donde se realice la actividad de fabricación y manipulación de alimentos.

2. el proponente deberá aportar copia de la tarjeta profesional del nutricionista encargado de apoyar el servicio de complemento nutricional, valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios, así como asegurar y verificar el adecuado etiquetado de los productos: Aporta la tarjeta profesional solo por una cara falta la cara posterior del documento favor allegar documento completo

3. El proponente debe presentar un protocolo de atención al cliente de la empresa requerido para la entrega de alimentos en el centro de formación.

6. ANALIZAR Y CONFIRMAR LA EXPERIENCIA REQUERIDA PARA LOS PROPONENTES

EXPERIENCIA

El proponente debe garantizar una experiencia como comerciante en el objeto del contrato mínimo de 2 años verificable en cámara de comercio. Deberá de presentar dos (2) certificaciones o acta de liquidación de contratos ejecutados, que tenga relación con el objeto a contratar. Dicha certificación deberá contener: Razón Social y NIT de la entidad donde realizó la venta, objeto del contrato, fecha de inicio y fecha de terminación del contrato, nombre y firma del Representante legal, supervisor o persona autorizada de la entidad contratante, los cuales serán verificados. de la entidad contratante, los cuales serán verificados. Nota: En caso de aclaración por parte de la entidad se solicitará al proponente copia del contrato con el fin de identificar los servicios.

EN CUMPLIMIENTO DEL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.18. DEL DECRETO 1860 DE 2021; CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS, SE ESTABLECE LA SIGUIENTE CONDICIONES HABILITANTES DIFERENCIAL EN ARAS DE PROMOVER Y FACILITAR LA PARTICIPACIÓN DE LAS MIPYME DOMICILIADAS EN COLOMBIA:

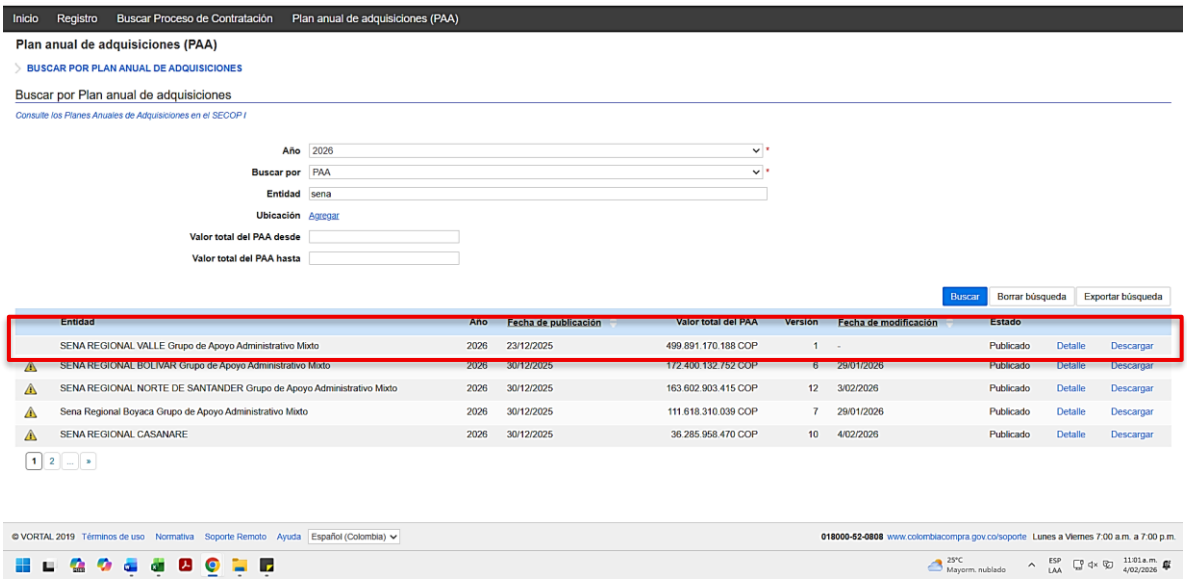
El proponente debe garantizar una experiencia como comerciante en el objeto del contrato mínimo de **2 años verificable en cámara de comercio**. Deberá de presentar **un (1) certificaciones o acta de liquidación de contratos ejecutados, que tenga relación con el objeto a contratar**. Dicha certificación deberá contener: Razón Social y NIT de la entidad donde realizó la venta, objeto del contrato, fecha de inicio y fecha de terminación del contrato, nombre y firma del Representante legal, supervisor o persona autorizada de la entidad contratante, los cuales serán verificados. de la entidad contratante, los cuales serán verificados. Nota: En caso de aclaración por parte de la entidad se solicitará al proponente copia del contrato con el fin de identificar los servicios.

CONCLUSIONES

El proponente debe garantizar que el lugar de la ejecución del contrato será en el Centro de Biotecnología Industrial del SENA Palmira, en sus dos sedes: Principal e Industrial. No obstante, cuando las necesidades del servicio así lo requieran, las actividades podrán desarrollarse en otros espacios del municipio de Palmira, previa coordinación y autorización.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Radicar por CI dirigida a la ordenadora del gasto necesidad de contratación	5/02/2026	EDWIN JARAMILLO HERNÁNDEZ– TECNICO DEL PROCESO	Edwin Jaramillo H

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
ZAYDA PATRICIA VERA BAUTISTA	COORDINADORA MISIONAL	SI	NINGUNA	Zayda Patricia Vera


Inicio
Registro
Buscar Proceso de Contratación
Plan anual de adquisiciones (PAA)
Plan anual de adquisiciones (PAA)
BUSCAR POR PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES
Buscar por Plan anual de adquisiciones
Consulte los Planes Anuales de Adquisiciones en el SECOP I
Año 2026
Buscar por PAA
Entidad sena
Ubicación Agregar
Valor total del PAA desde
Valor total del PAA hasta
Buscar
Borrar búsqueda
Exportar búsqueda
Entidad
Año
Fecha de publicación
Valor total del PAA
Version
Fecha de modificación
Estado
SENA REGIONAL VALLE Grupo de Apoyo Administrativo Mixto 2026 23/12/2025 499.891.170.188 COP 1 - Publicado Detalle Descargar
SENA REGIONAL BOLIVAR Grupo de Apoyo Administrativo Mixto 2026 30/12/2025 172.400.132.752 COP 6 29/01/2026 Publicado Detalle Descargar
SENA REGIONAL NORTE DE SANTANDER Grupo de Apoyo Administrativo Mixto 2026 30/12/2025 163.602.903.415 COP 12 3/02/2026 Publicado Detalle Descargar
Sena Regional Boyaca Grupo de Apoyo Administrativo Mixto 2026 30/12/2025 111.618.310.039 COP 7 29/01/2026 Publicado Detalle Descargar
SENA REGIONAL CASANARE 2026 30/12/2025 36.285.958.470 COP 10 4/02/2026 Publicado Detalle Descargar
1 2 ... »
© VORTAL 2019 Términos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda Español (Colombia)
018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m.

CERTIFICACIÓN PAA 2026

LA SUBDIRECTORA (E) DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL- CBI PALMIRA

CERTIFICA:

Que, una vez revisado el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2026, entregado a la Dirección Regional Valle – Grupo de Apoyo Administrativo Mixto del SENA, documento publicado en la plataforma SECOP II, se evidencia que el objeto a contratar se encuentra debidamente incluido dentro del Plan Anual de Adquisiciones y sus respectivas modificaciones.

OBJETO: 76_9544_8 Contratar el suministro de alimentación para los aprendices de los cursos de formación titulada que participan en las diferentes actividades de bienestar y el suministro de ración alimenticia (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices que no tengan patrocinio, que no cuenten apoyo de sostenimiento y que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica del centro de biotecnología industrial CBI Palmira.

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción
50161800	76_9544_8 Contratar el suministro de alimentación para los aprendices de los cursos de formación titulada que participan en las diferentes actividades de bienestar y el suministro de ración alimenticia (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices que no tengan patrocinio, que no cuenten apoyo de sostenimiento y que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica del centro de biotecnología industrial CBI Palmira

Para constancia se firma en Palmira, a los cuatro (04) días del mes de febrero de 2026.

Fanny Marcela García
subdirectora de Centro (E)

Proyecto: Andrés Felipe Mora Collazos – Apoyo Administrativo en Gestión Contractual.

76-9544-101

Palmira,

Señor
Edwin Jaramillo Hernández
Técnico del Proceso
Centro de Biotecnología Industrial
ejaramilloh@sena.edu.co
Palmira, Valle del Cauca

Asunto: Inicio a Solicitud de Contratación.

Cordial saludo, Señor Jaramillo:

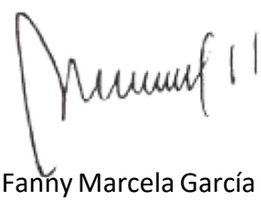
Para dar respuesta a su radicado No 1-2026-001297 - NIS: 2026-01-083091 de fecha 05 de febrero de 2026, me permito informar que una vez revisados los documentos adjuntos no se encuentran observaciones algunas por lo que esta subdirección da aval al proceso de contratación cuyo objeto es "C*ontratar el suministro de alimentación para los aprendices de los cursos de formación titulada que participan en las diferentes actividades de bienestar y el suministro de ración alimenticia (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices que no tengan patrocinio, que no cuenten apoyo de sostenimiento y que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica del centro de biotecnología industrial CBI Palmira*." y se procederá a comunicar la conformación de la correspondiente unidad de contratación de conformidad con el Manual de Contratación GCCON-M- 001 V6 Punto 1.3 y el procedimiento de mínima GCCON-P-010 versión 3.

Esperamos que la respuesta brindada haya atendido lo solicitado por usted.

Le invitamos a diligenciar la siguiente encuesta de satisfacción, su participación nos servirá para la mejora continua de nuestros procesos.

Enlace encuesta: https://forms.office.com/r/Z23yS3ht9G

Cordialmente:



Fanny Marcela García Dávila
Subdirectora (e)
Centro de Biotecnología Industrial
Regional Valle

No. NIS 2026-01-083091

Proyectó: Elsy Lorena Portillo Díaz
Cargo: Apoyo a Subdirección