PROCESO					
CONTRATACIÓN BIENES Y SERVICIOS					
NOMBRE DEL FORMATO					
SOLICITUD DE CONTRATACIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

DE: CENTRO DE TECNOLOGIA DE LA MANUFAC TURA AVANZADA

PARA: HONORIO OLIVEROS GOMEZ
Subdirector (E) centro de tecnología de la manufactura avanzada.

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Desde el Convenio sobre la negociación colectiva de 1981 (núm. 154) se establece que la negociación colectiva comprende todas las negociaciones que tienen lugar entre un empleador, un grupo de empleadores o una organización o varias organizaciones de empleadores, por una parte, y una organización o varias organizaciones de trabajadores, por otra, con el fin de: fijar las condiciones de trabajo y empleo, regular las relaciones entre empleadores y trabajadores, regular las relaciones entre empleadores o sus organizaciones y una organización o varias organizaciones de trabajadores, o lograr todos estos fines a la vez.
Es por esto por lo que, en la Constitución Política de Colombia en el artículo 55 se señala la negociación colectiva como principio medular del derecho colectivo del trabajo que ha sido erigida como derecho de rango constitucional.
Que, para dar cumplimiento a dicho mandato constitucional, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA suscribe Convención Colectiva de Trabajo con los trabajadores oficiales, en el cual se regulan las condiciones laborales, los derechos y las prestaciones que los trabajadores tienen en su relación laboral con el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

Que el Artículo 101 de la convención colectiva para trabajadores oficiales establece el auxilio de alimentación y determina: "…El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días.

Que en virtud de la convención Colectiva, y en cumplimiento del art 101, El Complejo Norte - Pedregal requiere satisfacer la necesidad de atender el suministro de alimentación de los

Trabajadores Oficiales, que se encuentran desempeñando sus labores en los tres Centros que conforman el Complejo Norte, así: Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada, Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción, Centro Textil y de Gestión Industrial, para un total de catorce (14) Trabajadores Oficiales, distribuidos de la siguiente manera:

CENTRO DE FORMACION	CARGO	IDENTIFICACIÓN	NOMBRE COMPLETO
CDHC	Aseador(a) G10	42841900	ANGELA MARIA OCAMPO OSORIO
CDHC	Oficial Mantto Gral.G10	71728608	JUAN DIEGO GUZMAN
CDHC	Operario Mtto Gral.G10	42794805	CLAUDIA PATRICIA AVENDAÑO ACEVEDO
CDHC	Aseador(a) G01	1100402274	ANDREA CAROLINA MARTINEZ AGUAS
CTMA	Aseador(a) G10	43802448	NATALIA MARIA BERRIO TORO
CTMA	Aseador(a) G10	43673711	NIDIA STELLA LOPEZ LONDONO
CTMA	Oficial Mantto Gral.G10	71768071	JAIRO LEON CADAVID VASQUEZ
CTMA	Oficial Mantto Gral.G10	9659813	HERLY CARDENAS PINTO
CTMA	Oficial Mantto Gral.G10	16283196	SIGIFREDO NARVAEZ BARRIOS
CTMA	Operario Mtto Gral.G10	1042064583	NILSON STIVEN FLOREZ PALACIO
CTMA	Trabajador de Campo Jardinería G10	86081452	WILLMER HERLEY HERNANDEZ NOVOA
CTGI	Aseador(a) G10	71665514	EFREN DE JESUS FLOREZ PARRA
CTGI	Aseador(a) G10	32183497	SANDRA MILENA GONZALEZ TAVERA
CTGI	Operario Mtto Gral.G10	71641447	IVAN DARIO MONTOYA
CTMA	Conductor	x	x

Que para la Vigencia 2026 en comité de contratación realizado el día 12 de febrero de 2026 se toma la decisión de contratar alimentación, dado que, en ocasiones se debe proveer los alimentos descritos a algunos de los trabajadores oficiales de los demás centros de formación de la Regional Antioquia o el Sena a Nivel Nacional, sin asiento en el Complejo Pedregal y por motivo de sus desplazamientos a este permanecen durante el día en sus instalaciones, por ello se proyecta un número de trabajadores oficiales adicionales por día para ser atendidos por el contratista que suministre dichos alimentos, los cuales se suministran al mismo precio en todo caso sin sobrepasar el presupuesto oficial.

Que mediante anexo de apertura presupuestal RESOLUCIÓN No. 05-00520 DE 2026, “Por la cual se efectúa la desagregación inicial del presupuesto para la vigencia fiscal del 1° de enero al 31 de diciembre del 2026, en la Dirección General, las Regionales y los Centros de Formación Profesional del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA”, asignaron recursos, los cuales serán destinados al presente proceso contractual, recursos para atender las necesidades previstas para la presente vigencia, incluido suministro de alimentación de Trabajadores Oficiales del Complejo Norte.

NOMBRE DE LA DEPENDENCIA	DEPE SIIF	COD DEP SIIF	POSICIÓN DEL GASTO	NOMBRE CONCEPTO INTERNO SENA	PRESUPUESTO 2026	OBSERVACIÓN 2026
CENTRO DE TECNOLOGIA DE LA MANUFACTURA AVANZADA - ANTIOQUIA	920410	10	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	OTROS GASTOS ASOCIADOS A LA NOMINA	$ 29.415.204	Recursos para alimentación de trabajadores oficiales de acuerdo con el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo

Que, posteriormente, mediante Radicado 05-9-2026-001750 del 1/19/2026, se reciben traslado de recursos por parte del **CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL** para realizar un solo proceso de contratación para atender la alimentación de trabajadores oficiales.

DEPENDENCIA SIIF	COD DEP SIIF	POSICION CATALOGO DEL GASTO	REC	CODIGO PRODUCTO	NOM CTA	CONCEPTO INTERNO SENA	VALOR A AUMENTAR	OBSERVACION	COMUNICACIÓN
920610	10	C-3603-1300-20-20305C	10	3603025	02	**OTROS GASTOS ASOCIADOS A LA NOMINA**	**$ 12.606.516**	Trasladar recursos para alimentación de trabajadores oficiales de acuerdo al artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo, al Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada	05-9-2026-001750 2026-02-015694

Que, posteriormente, mediante Radicado 05-9-2026-001750 del 1/19/2026, se reciben traslado de recursos por parte del CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL para realizar un solo proceso de contratación para atender la alimentación de trabajadores oficiales.

DEPENDENCIA SIIF	COD DEP SIIF	POSICION CATALOGO DEL GASTO	REC	CODIGO PRODUCTO	NOM CTA	CONCEPTO INTERNO SENA	VALOR A AUMENTAR	OBSERVACION	COMUNICACIÓN
920310	10	C-3603-1300-20-20305C	10	3603025	02	**OTROS GASTOS ASOCIADOS A LA NOMINA**	**$ 16.808.688**	TRASLADO solicitamos traslado de los recursos del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción-Antioquia concepto interno OTROS GASTOS ASOCIADOS A LA NOMINA al Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada, quien realizar el proceso contractual del Complejo para atender los TO	05-9-2026-005425 2026-02-041792

Ante esto se debe contratar el servicio de alimentación con particulares para garantizar la alimentación (desayuno, almuerzo) de los 15 trabajadores oficiales del Complejo Pedregal para la vigencia 2026.

Desde el Centro se realizó la proyección por días hábiles, número de trabajadores oficiales, lo cual arrojó el N° de porciones tanto de desayunos como almuerzo así:

PROYECCIÓN ALIMENTACIÓN TRABAJADORES OFICIALES COMPLEJO PEDREGAL (2026).												
Inicio	6 de abril del 2026											
Terminación	12 de octubre del 2026											
Proyección días (hábiles) de servicio.	**Abril**	**Mayo**	**Junio**	**Julio**	**Agosto**	**Septiembre**	**Octubre**	**Noviembre**	**Diciembre**	**SUBTOTAL**	**# de trabajadores**	**Total raciones**
Desayuno	19	19	19	22	19	22	21	19	2	162	15	2.430
Almuerzo	19	19	19	22	19	22	21	19	2	162	15	2.430
								Total		**324**		
Observaciones: Para la construcción de la proyección del presupuesto se hizo necesario identificar el número de raciones tanto de desayunos como de almuerzos, para el año (2026), para ello se tuvo en cuenta el número de trabajadores oficiales del complejo (quince (15) y el número de **días hábiles** (lunes a viernes), lo que arrojó la suma total de 4.860 unidades, correspondientes a 2.430 raciones de desayunos y 2.430 raciones de almuerzo.												

Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad	05_9204_462

2. OBJETO

05_9204_462 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO NORTE PEDREGAL DEL SENA, REGIONAL ANTIOQUIA

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

Garantizar el auxilio de alimentación como derecho reconocido a los trabajadores oficiales en la Convención Colectiva SENA – SINTRASENA por medio de alimentación.

Para ejecutar el compromiso contractual el contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios a contratar, los cuales deberán ser de la mejor calidad y en óptimas condiciones.

La población objeto que se beneficiará con la contratación del servicio en mención serán los trabajadores oficiales con los que en la actualidad cuenta el complejo norte. El SENA contratará el servicio en mención con empresas o cualquier persona natural o jurídica especializada en la materia, que provean estos bienes con experiencia e idoneidad, según especificaciones técnicas.

3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/PRESUPUESTO OFICIAL

El valor estimado del contrato se determinó así:	El valor estipulado del contrato/presupuesto OFICIAL es de **$ 58.830.408.**

4. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Siete (09) meses.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Conforme lo anterior, los siguientes ítems que se requiere para suplir su necesidad:

Menú - Desayuno									
Lunes		**Martes**		**Miércoles**		**Jueves**		**Viernes**	
Alimento	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**
Bebida chocolate	7 Oz	Bebida café	7 Oz	Bebida chocolate	7 Oz	Bebida café	7 Oz	Bebida chocolate	7 Oz
Arepa	100 g	Arepa	100 g	Arepa	100 g	Arepa	100 g	Arepa	100 g
Huevo con hogao	70 g	Carne de res	100 g	Jamón de cerdo	50 g	Huevo revuelto	70 g	Carne de cerdo	100 g
Quesito	50 g	Quesito	50 g	Queso mozzarella	50 g	Quesito	50 g	Quesito	50 g
Calentado con frijoles	100 g	Croissant	44 g	Pan de leche	35 g	Calentado con frijoles	100 g	Croissant	44 g
Mantequilla	10 g	Mantequilla	10 g	Mantequilla	10 g	Mantequilla	10 g	Mantequilla	10 g
Azúcar	5 g	Azúcar	5 g	Azúcar	5 g	Azúcar	5 g	Azúcar	5 g
Fruta variada	100 g	Fruta variada	100 g	Fruta variada	100 g	Fruta variada	100 g	Fruta variada	100 g

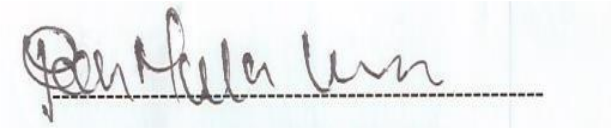
Menú - Almuerzo									
Lunes		**Martes**		**Miércoles**		**Jueves**		**Viernes**	
Alimento	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**
Frijoles sopa	9 Oz	Sopa de pastas	9 Oz	Crema de maíz	9 Oz	Lentejas sopa	9 Oz	Frijoles sopa	9 Oz
Arroz blanco	100 g	Arroz con cilantro	100 g	Arroz con pimentón	100 g	Arroz con fideos	100 g	Arroz blanco	100 g
Chicharrón	120 g	Goulash	150 g	Pollo teriyaki	120 g	Cerdo asado	120 g	Carne molida	120 g
Maduro cocinado	60 g	Torta de lentejas	60 g	Puré de papa	60 g	Papas a la francesa	80 g	Maduro frito	60 g
Ensalada zanahoria, lechuga, tomate. Aderezo miel mostaza	100 g	Ensalada repollo, zanahoria, pasas. Aderezo mayonesa	100 g	Ensalada lechuga crespa, tomate cherry, cebolla puerro. Aderezo vinagre balsámico	100 g	Ensalada remolacha, zanahoria, cebolla. Aderezo mayonesa	100 g	Ensalada zanahoria, lechuga, tomate. Aderezo miel mostaza	100 g
Guayaba jugo	7 Oz	Lulo jugo	7 Oz	Maracuyá jugo	7 Oz	Mora jugo	7 Oz	Fresa jugo	7 Oz
Bocadillo	25 g	Cocada	20 g	Gelatina de sabores	50 g	Masmelo	30 g	Gelatina de pata	30 g

Variaciones almuerzo 2									
Día 1		**Día 2**		**Día 3**		**Día 4**		**Día 5**	
Alimento	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**
Crema de espinaca	9 Oz	Sopa de sancocho	9 Oz	Frijoles sopa	9 Oz	Sopa de patacón	9 Oz	Sopa de arroz	9 Oz
Arroz blanco	100 g	Spaghetti pomodoro	100 g	Arroz con cilantro	100 g	Arroz con pimentón	100 g	Spaghetti bechamel	100 g

Cerdo BBQ desmechado	120 g	Albóndigas	150 g	Chorizo antioqueño	130 g	Carne de res sudada	120 g	Pollo relleno jamón y queso	120 g
Puré de arracacha y papa	60 g	Moneditas de plátano	40 g	Yuca frita	60 g	Papa sudada	60 g	Chips de papa	40 g
Ensalada fría pasta penne, cebolla morada, pepino. Aderezo mayonesa de cilantro	100 g	Ensalada remolacha, zanahoria, cebolla. Aderezo mayonesa	100 g	Ensalada zanahoria, lechuga, tomate. Aderezo miel mostaza	100 g	Ensalada lechuga crespa, tomate cherry, cebolla puerro. Aderezo vinagre balsámico	100 g	Ensalada maiz tierno, lechuga crespa, tomate. Aderezo ranch	100 g
Mango jugo	7 Oz	Guanábana jugo	7 Oz	Guayaba jugo	7 Oz	Fresa jugo	7 Oz	Piña jugo	7 Oz
Bocadillo	25 g	Cocada	20 g	Gelatina de sabores	50 g	Masmelo	30 g	Gelatina de pata	30 g

Variaciones almuerzo 3									
Día 1		**Día 2**		**Día 3**		**Día 4**		**Día 5**	
Alimento	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**	**Alimento**	**Medida**
Crema de ahuyama	9 Oz	Sopa de verduras	9 Oz	Crema de champiñones	9 Oz	Sopa de sancocho	9 Oz	Frijoles sopa	9 Oz
Arroz con pollo	200 g	Arroz blanco	100 g	Arroz con fideos	100 g	Arroz blanco	100 g	Arroz blanco	100 g
-		Cerdo teriyaki	120 g	Pechuga a la plancha	120 g	Filete de pescado	100 g	Carne de res stroganoff	120 g
Mini croissant	44 g	Papa con crema y cebollín	60 g	Papa a la francesa	60 g	Patacón	60 g	Marranita de plátano	60 g
Ensalada zanahoria, lechuga, tomate. Aderezo miel mostaza	100 g	Ensalada remolacha, zanahoria, cebolla. Aderezo mayonesa	100 g	Ensalada zanahoria, lechuga, tomate. Aderezo miel mostaza	100 g	Ensalada de aguacate, lechuga, tomate y cebolla	100 g	Ensalada maíz tierno, lechuga crespa, tomate. Aderezo ranch	100 g
Mora jugo	7 Oz	Piña jugo	7 Oz	Lulo jugo	7 Oz	Guarapo	7 Oz	Mango jugo	7 Oz
Bocadillo	25 g	Cocada	20 g	Gelatina de sabores	50 g	Masmelo	30 g	Gelatina de pata	30 g

Dado en Medellín, el 12 de marzo de 2026



PAOLA MARCELA GARCÍA VARGAS
Secretaria G02
Centro de tecnología de la Manufactura Avanzada