

Ibagué, 05 de Marzo de 2026

Doctor

Álvaro Fredy Bermúdez Salazar

Subdirector

Centro de Comercio y Servicios

Respetado doctor Bermúdez:

De manera atenta me permito allegar el requerimiento de materiales de formación para el programa **Campesena** de los aprendices en el área de Cocina, panadería con el fin de que se proceda a iniciar los trámites necesarios para contar con la disposición del suministro de dichos materiales para la presente vigencia.

### **Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer:**

### **Información de la estrategia campesena**

**CAMPESENA** es una estrategia del SENA para promover el reconocimiento de la labor del campesinado colombiano, fortalecer su economía y facilitar el acceso de esta población a los diferentes programas y servicios del SENA, con justicia social, ambiental y económica.

Con esta estrategia el SENA busca propiciar el reconocimiento del campesinado en la vida social, cultural y económica del país con líneas de acción transversales para atender a esta población y generar capacidades para la articulación y consolidación de modelos asociativos campesinos.

Para fortalecer las capacidades, conocimientos y habilidades de la población campesina, y abrirle la puerta a nuevas opciones que le permitan incrementar sus ingresos y mejorar su calidad de vida.

## JUSTIFICACION

El Estatuto de la Formación Profesional del SENA, adoptado por el Consejo Directivo Nacional del SENA mediante Acuerdo 8 de 1997, en su numeral 1.1, define la formación profesional integral que imparte el SENA como **“un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral**, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida” y que dentro de los proyectos formativos que incluyen los materiales respectivos cuyo propósito es para fortalecer el perfil de los aprendices de manera integral promoviendo el desarrollo humano, la apropiación de competencias que favorezcan el crecimiento y desempeño laboral, la disminución de la deserción de los aprendices y el aumento del nivel del logro educativo en los mismos.

## Marco Normativo :

RESOLUCIÓN I-02598 DE 2023

por la cual se imparten lineamientos generales para la implementación y operatividad del Programa de Formación Especializada para la Economía Campesina (FEEC) y se dictan otras disposiciones

Que el numeral 12 del artículo 12 del Decreto número 249 de 2004 señala que, es una función de la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo del SENA: “Planear, dirigir, coordinar y evaluar, de conformidad con las políticas adoptadas, el Programa de Formación Continua a nivel nacional”.

Que en los numerales 2 y 3 del artículo 3° de la Ley 119 de 1994 se señala que el SENA tiene por objetivos: “Fortalecer los procesos de formación profesional integral que contribuyan al desarrollo comunitario a nivel urbano y rural, para su vinculación o promoción en actividades productivas de interés social y económico” y “Apropiar métodos, medios y estrategias dirigidos a la maximización de la cobertura y la calidad de la formación profesional integral”.

Que el documento denominado “Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022 - 2026 Colombia Potencia Mundial de la Vida”, el cual hace parte integral de la Ley 2294 de 2023, por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, estableció como una de sus prioridades, el eje transformacional “2. SEGURIDAD HUMANA Y JUSTICIA SOCIAL”, cuyos catalizadores son “C. EXPANSIÓN DE CAPACIDADES: MÁS Y MEJORES OPORTUNIDADES DE LA POBLACIÓN PARA LOGRAR SUS PROYECTOS DE VIDA – 6. TRABAJO DIGNO Y

DECENTE - e. TRABAJO DECENTE Y EMPLEO RURAL EN EL CAMPO COLOMBIANO” en el que se señala que: “A través de la estrategia CampeSENA, se crearán mecanismos de caracterización o autorreconocimiento y atención diferencial, integral e incluyente para las campesinas y campesinos.

Se reconocerán y certificarán los conocimientos, aprendizajes, habilidades y destrezas adquiridos a lo largo de la vida campesina, y se ofrecerá formación pertinente y flexible. Se estimularán emprendimientos productivos y se adoptará una línea de formación continua y especializada para el fomento de la economía campesina y las organizaciones que la integran. En este proceso de inclusión se le dará prioridad a las zonas aledañas a los Espacios Territoriales de Capacitación y Reincorporación”.

Que según la parte considerativa del Acuerdo SENA 003 del 16 de febrero de 2023, y con el objetivo de cumplir eficientemente con los fines estatales referidos, se requiere crear un Programa de Formación Especializada para la Economía Campesina, a fin de que el SENA ofrezca inversión social a través de proyectos de formación especializada desarrollados de forma individual, agrupadas o asociativa a través de: asociaciones y cooperativas campesinas, asociaciones agropecuarias y otras organizaciones campesinas, no aportantes de parafiscales al SENA, con el fin de mejorar y cualificar el talento humano, generar capacidades e incentivar la transformación productiva, ampliando de esta manera la cobertura en aras de satisfacer la demanda de formación continua especializada requerida por el sector productivo campesino y agropecuario.

Que en el artículo 2° del mismo Acuerdo se establece como objetivo general de la Estrategia Campe SENA: “Generar y articular mecanismos de atención diferencial, integral e incluyente, para las campesinas y campesinos, de acuerdo

a sus particularidades sociales, culturales, económicas y territoriales, que faciliten el acceso a los programas de formación y demás servicios institucionales de la entidad, con mecanismos como: (...) d. Formación Especializada para la Economía Campesina (...)”. Que en virtud de lo anterior, RESUELVE:

Artículo 11. Rubros financiables. Para las actividades y acciones de formación que se definan en los proyectos del Programa de Formación Especializada para la Economía Campesina (FEEC) y teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 8° del Acuerdo SENA 003 de 2023, la Entidad establece los siguientes rubros financiables con recursos de cofinanciación SENA y de contrapartida del conveniente:

9. Materiales.

10. Insumos para la formación práctica.

Adicionalmente y conforme a las metas proyectadas Nacionales, regionales y de centro de formación 2026, se espera impactar más de 2536 aprendices en modalidad presencial Formación regular presencial en las que se incluye en programa de Técnico en cocina en proceso de apertura.

#### Proyección:

| Numero Ficha | Nivel de formación | Programa                       | Municipio |
|--------------|--------------------|--------------------------------|-----------|
| Pendiente    | Técnico            | Cocina                         | Ibagué    |
| Pendiente    | Técnico            | Cocina                         | Melgar    |
| pendiente    | Técnico            | Servicios de restaurante y bar | Ibagué    |
| Pendiente    | Técnico            | panificación                   | Ibagué    |

#### Justificación

|                                             |                  |
|---------------------------------------------|------------------|
| <b>REGIONAL TOLIMA</b>                      |                  |
| <b>CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS</b>       |                  |
| <b>Metas Formación Profesional Integral</b> | <b>META 2026</b> |
| Tecnólogos Regular - Presencial             | 2.536            |
| Tecnólogos Regular - Virtual                | 1.574            |
| Tecnólogos Regular - A Distancia            | 198              |
| Tecnólogos CampeSENA                        | -                |
| Tecnólogos Full Popular                     | 27               |
| Tecnólogos FIC                              | -                |
| <b>Total Tecnólogos (A)</b>                 | <b>4.335</b>     |
| <b>EDUCACION SUPERIOR (B) = (A)</b>         | <b>4.335</b>     |

Fuente :



**Grupo de Gestión de la Información y Evaluación de Resultados**  
Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo  
METAS NACIONALES 2026

Es por lo anterior que se hace necesaria la contratación de materiales para el desarrollo de las diferentes acciones de formación por competencias, según fichas técnicas, pre cotización , listas maestras formato GFPI-F-186 y relación anexa la cual la componen 483 ítems para formación en **COCINA** – 157 ítems para **PANIFICACIÓN** – de componentes en víveres , Frutas y verduras , licores , carnes , lácteos , Hierbas Aromáticas, y condimentos y elementos de aseo , las cuales hacen parte integral de la presente solicitud , teniendo en cuenta el programa de formación y su enfoque Integral .

| ITEM                             | DISPONIBLES |
|----------------------------------|-------------|
| Viveres                          | 172         |
| Frutas y verduras                | 105         |
| Carnes                           | 50          |
| Lácteos y Quesos                 | 29          |
| Licores                          | 20          |
| Hierbas Aromaticas y condimentos | 37          |
| Elementos de aseo                | 45          |

**Se especifica adicionalmente:**

|                                                  |                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de contrato</b>                          | Suministro / Entregas parciales                                                                                                                                                                              |
| <b>Lugar de entrega</b>                          | Directamente en el punto de venta siempre y cuando sea de la ciudad de Ibagué .                                                                                                                              |
| <b>Plazo de ejecución</b>                        | Desde su fecha de inicio / sin exceder vigencia 2026                                                                                                                                                         |
| <b>Inclusión en el plan Anual de adquisición</b> | De acuerdo a la información del área de contratación este programa de formación esta incluido .                                                                                                              |
| <b>Distribución</b>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ibagué:</b> Se destinará vehículo para desplazamientos para recogida y traslado inmediato del material de Formación al centro de comercio y servicio.</li> </ul> |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Melgar:</b> Se destinará vehículo para desplazamiento para la escuela gastronómica de Melgar – para entrega de material Adquirido de forma inmediata para preservar las condiciones de organolépticas .</li> </ul> |
| <b>Apoyo Técnico</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Instructor : Jorge Luis Gomez Tovar - <a href="mailto:jgomezt@sena.edu.co">jgomezt@sena.edu.co</a></b></li> </ul>                                                                                                  |

## Especificaciones Adicionales

### 1 . Requisitos Técnicos de Seguridad y Salud en el Trabajo.

#### 1.1 Etapa precontractual

De acuerdo con el formato de verificación y evaluación del cumplimiento de requisitos legales ambientales, de eficiencia energética y de seguridad y salud en el trabajo con Código: GCCON-AN-001 establecido por la entidad, los oferentes y futuro contratista deben considerar lo siguiente.

- El proponente deberá aportar Certificación por parte de la administradora de riesgos laborales, ARL en la que se encuentre afiliada no mayor a un año en la que evidencie el porcentaje de cumplimiento de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el trabajo aplicable.
- El proponente deberá aportar Certificación por parte del representante legal en la que conste la designación de un profesional idóneo con las responsabilidades dentro del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Hoja de vida con certificados de estudios y laborales del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. -Tarjeta vigente y/o Licencia mediante Resolución vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo avalada por la autoridad competente. - (Certificado del curso virtual de 50 horas en SG-SST no mayor a 3 años y/o su respectiva actualización de 20

horas en SG-SST de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 4927 de 2016 Artículo 16.)

- El proponente deberá aportar Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos, firmada por el responsable del SG-SST con licencia vigente en SST. Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.

## **1.2 Etapa contractual:**

- En la etapa contractual deberá presentar el pago de la seguridad social (EPS, Pensión y ARL este último de acuerdo con el riesgo de la actividad que se va a realizar)) de las personas que ejecutan el contrato incluyendo, entrega de la mercancía, implementar el protocolo de bioseguridad, presentar la matriz IPER (identificación de peligros y evaluación de riesgo), entrega de elementos de protección y capacitación al personal, para el ingreso se debe llenar el formato de autorización.
- A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el 162GCCON-F-046 V.02 etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

## **2 . REQUISITOS AMBIENTALES**

De acuerdo con el formato de verificación y evaluación del cumplimiento de requisitos legales ambientales, de eficiencia energética y de seguridad y salud en el trabajo con Código: GCCON-AN-001 establecido por la entidad, los oferentes y futuro contratista deben considerar lo siguiente

## **2.1 REQUISITOS AMBIENTALES- etapa contractual**

- Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos. Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años)
- Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.

Es por lo anterior se hace necesaria la contratación de materiales para el desarrollo de las diferentes acciones de formación por competencias, según fichas técnicas, pre cotización y relación anexa, las cuales hacen parte integral de la presente solicitud.

Cordialmente,



Edna Paola Osorio

Coordinadora académica