

Ibagué, 03 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 del programa economía popular, para los aprendices de las áreas de gestión de mercados y gestión empresarial, 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 2026.

Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer:

Economía Popular

Se refiere a los oficios y ocupaciones mercantiles (producción, distribución y comercialización de bienes y servicios) y no mercantiles (domésticas o comunitarias) desarrolladas por unidades económicas de baja escala (personales, familiares o micronegocios), en cualquier sector económico. Para lo anterior el SENA y el Gobierno del Cambio impulsan la Economía Popular con una estrategia nacional que entrega capacitaciones para fortalecer los negocios, recursos económicos para crear y fortalecer unidades productivas, micronegocios, y formación para el trabajo .

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

CIRCULAR CONJUNTA 3-2024-000048 19/02/2024

lineamientos para iniciar el desarrollo de la Estrategia de Economía popular del SENA

Que en el documento "Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022 - 2026: Colombia Potencia Mundial de la Vida ", contempla como Transformación 2: Seguridad humana y justicia social; Pilar C: Expansión de capacidades: más y mejores oportunidades de la población para lograr sus proyectos de vida; Catalizador 7, lo siguiente:

"Reconocimiento e impulso a la Economía Popular y Comunitaria (EP)"

"La economía popular se refiere a los oficios y ocupaciones mercantiles (producción, distribución y comercialización de bienes y servicios) y no mercantiles (domésticas o comunitarias) desarrolladas por unidades económicas de baja escala (personales, familiares, micronegocios o microempresas), en cualquier sector económico.

Los actores de la EP pueden realizar actividades de manera individual, en unidades económicas, u organizados manera asociativa. El impulso la economía popular parte de una comprensión sus dinámicas intrínsecas. Estas actividades. generan valor social y económico significativo, y una vez entendido su funcionamiento y lógica de acción, se implementarán mecanismos que contribuyan a su crecimiento y productividad. "

"Acción a. Política Pública para la economía popular (EP)"

"El Gobierno Nacional establecerá el Consejo de la economía Popular como una instancia de coordinación y formulación de una política pública para el fortalecimiento de la economía popular bajo los siguientes pilares: (i) marco institucional para su inclusión socioeconómica y sociocultural que fortalezca su capacidad de generación de ingresos; (ii) reconocimiento, caracterización y visibilización de su magnitud y aporte a la sociedad tanto en actividades económicas como no mercantiles o comunitarias; (iii) diseño de alianzas público-populares con el fin de construir instancias de representación colectiva para la

interlocución con el estado y otros actores; y (iv) procesos de participación vinculantes con actores de EP, que reconozca sus realidades y a partir de allí se formulen las políticas públicas que les beneficie”

Actualmente se hace necesario la contratación de materiales de formación en gastronomía para atender la demanda de los siguientes cursos de formación teniendo en cuenta el componente formativo y la infraestructura disponible en los ambientes destinados :

- 2 – (Cocina Tradicional – Cocina Europea)
- 1 – Escuela gastronómica de Melgar

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

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

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 Aromáticas y condimentos	37
Elementos de aseo	45

Se especifica adicionalmente:

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

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

Coordinador académico