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 población víctima de la violencia de los aprendices en el área de Cocina y panificación 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

Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer:

Población vulnerable: Es el conjunto de personas o grupos poblacionales que se encuentran en condiciones de fragilidad, bien sea por su condición étnica, de género, edad, capacidad funcional, nivel económico, cultural y que requieren de una atención especializada, por parte de las entidades del Estado, para favorecer los procesos de inclusión social, donde se reconozca la diferencia y se promueva la equidad. Hace parte de la población vulnerable los siguientes grupos poblacionales

JUSTIFICACION :

La atención de las poblaciones vulnerables en el SENA se enmarca en la misión institucional y en lo establecido en el Decreto 249 de 2004, el cual en su artículo 14 Numeral 8. Establece: son funciones de la Dirección de Empleo y Trabajo "proponer en coordinación con la Dirección de Formación Profesional, programas de capacitación y actualización a desempleados, poblaciones vulnerables y demás grupos especiales, de acuerdo con las necesidades del mercado laboral, para el mejoramiento del empleo y la empleabilidad del país".

Marco Normativo

Los Directores Regionales, los Subdirectores de Centro, Coordinadores Misionales, Coordinadores Académicos, Coordinadores de la Agencia Pública de Empleo y el equipo conformado por el líder de población vulnerable, orientadores ocupacionales, gestores de emprendimiento e instructores de Población Desplazada, son los responsables de desarrollar estrategias y acciones que permitan el cumplimiento de las metas, de acuerdo con la ruta de atención establecida en la Circular No. 3- 2013000012 de 7 de marzo de 2013.

El SENA para dar cumplimiento al artículo 130 de la Ley de Victimas 1448 de 2011, el cual establece que "el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA dará prioridad y facilidad para el acceso de jóvenes y adultos víctimas a los programas de formación y capacitación técnica...": ARTÍCULO 51. MEDIDAS EN MATERIA DE EDUCACIÓN

En educación superior, las instituciones técnicas profesionales, instituciones tecnológicas, instituciones universitarias o escuelas tecnológicas y universidades de naturaleza pública, en el marco de su autonomía, establecerán los procesos de selección, admisión y matrícula que posibiliten que las víctimas en los términos de la presente ley puedan acceder a sus programas académicos ofrecidos por estas instituciones, especialmente mujeres cabeza de familia y adolescentes y población en condición de discapacidad.

Dentro de los cupos habilitados y que se habilitaren para la formación que imparte el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, se priorizará, facilitará y garantizará el acceso a las víctimas de que trata la presente ley. ARTÍCULO 130. CAPACITACIÓN Y PLANES DE EMPLEO URBANO Y RURAL. El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, dará prioridad y facilidad para el acceso de jóvenes y adultos víctimas, en los términos de la presente ley, a sus programas de formación y capacitación técnica.

Es por lo anterior que 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- Ambiente de Panificación.
- 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
Víveres	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	• **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	• **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 Articulo 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 el162GCCON-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 derequisitos legales ambientales, de eficiencia energética y de seguridad y salud en el trabajocon 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