

Ibagué, 03 de Marzo 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 articulación con la media de los aprendices en el área de Cocina, 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:

La articulación del SENA con la Educación Media es el programa que permite el acceso de estudiantes de educación media de establecimientos educativos públicos y privados a la formación de nivel técnico que ofrece el SENA, desarrollándola en el plantel educativo, favoreciendo la pertinencia y la calidad de la formación, y generando mejores oportunidades a los aprendices para su incursión en el mercado laboral colombiano.

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

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA es el principal aliado estratégico del Ministerio de Educación Nacional-MEN, para desarrollar la política nacional de articulación de la oferta educativa con el mundo productivo y la formación profesional integral basada en competencias laborales.

Para esta estrategia es necesario tener en cuenta el siguiente marco jurídico, normativo, reglamentario y las referencias de documentos del Ministerio de Educación Nacional-MEN y del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA relacionados con el programa de articulación con la Educación Media, los cuales servirán de base para la operatividad del programa:

Que el proceso de gestión de la formación profesional integral en el manual de articulación del SENA con la educación media código: gfpi-m-004 versión: 02 diciembre 2020 establece:

9.4.1.2. Materiales de Formación

Para el logro de los resultados del aprendizaje, el SENA dispondrá de recursos para los materiales de formación requeridos para ejecutar la formación en las competencias que debe orientar, de acuerdo con la naturaleza del programa de formación. Los Centros de Formación deben garantizar la asignación y entrega de los materiales de formación así:

- Se asignan para Establecimientos Educativos de carácter público (técnico y académico). Las instituciones educativas de carácter privado deberán garantizar los materiales de formación según lo exija el programa de formación.
- Los materiales de formación asignados por los Centros de Formación según el programa técnico a ejecutar deberán ser de disposición única y exclusivamente de los instructores SENA en el marco de la ejecución de la formación.
- No disponer de los materiales de formación para actividades distintas que no tengan referencia a la formación profesional integral del programa de formación articulado.

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 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.

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, 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:

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

Coordinadora académica