5 9201 1
Itagüí,

Señor
Carlos Mario Castañeda Monsalve
Subdirector (E)
Centro Tecnológico del Mobiliario
Ciudad

Asunto: SOLICITUD INICIO DE PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA

Nombre del solicitante: Adelaida Cano Molina
Cargo del Solicitante: Coordinadora Académica
Centro de Formación: Centro Tecnológico del Mobiliario

1. Bien o Servicio Solicitado:

5_9205_318 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario

2. Justificación y alcance de la solicitud:

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, es un Establecimiento Público del Orden Nacional con patrimonio propio, autonomía administrativa adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 que se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

La Dirección General expidió La Resolución 1-01399 de 2021 “Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y

se deroga la Resolución 2203 de 2019", cuyo propósito es "ofrecer a los aprendices oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral mediante: la implementación de programas, proyectos y actividades para el acompañamiento y reconocimiento de sus capacidades y talentos; que le permitan enfrentar con éxito las exigencias del mundo de la vida en el marco de la formación y su incorporación al mundo del trabajo".

Dando cumplimiento el Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del Complejo Sur - Itagüí, se busca la participación de los aprendices de los Centros de Formación, en las actividades orientadas según el objetivo "Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo". Este objetivo cuenta con los siguientes objetivos operativos:

- Reconocer la Cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad
- Generar en las aprendices prácticas asociadas a la prevención de la enfermedad y promoción de la salud a través de la gestión con entidades competentes.
- Desarrollar habilidades blandas para la vida y el trabajo.
- Reconocer el deporte, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre como elementos fundamentales en el mejoramiento de la formación profesional integral.
- Reconocer el arte como vehículo de conocimiento, expresión, comunicación y transformación personal y social.

Teniendo como objetivo contribuir al desarrollo integral de los aprendices mediante su participación en actividades de Bienestar al Aprendiz orientadas a crear, mantener y mejorar las condiciones que favorezcan su desarrollo integral, el mejoramiento de su calidad de vida y de su entorno, así como el aumento de los niveles de satisfacción, eficacia, eficiencia y efectividad en su proceso formativo, se requiere **"5_9205_318 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO"** teniendo en cuenta que el centro de formación para la vigencia 2026 no cuenta con medios para ofrecer este apoyo alimentario para la asistencia a las actividades, debido a que no se contempla otro tipo de beneficio o contratación diferente a la que se está proponiendo en esta solicitud, esto según lo planteado en el Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del centro de formación. La población objetivo será los aprendices matriculados en estado formación del Centro Tecnológico del Mobiliario, en formación laboral y formación tecnológica de la modalidad presencial, virtual y a distancia, de etapa lectiva o realizando su etapa productiva

3. Análisis de conveniencia:

Para la ejecución de las actividades propuestas en el Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del centro de formación se requiere de la contratación del servicio de alimentación para los aprendices que participen en las actividades proyectadas para el fortalecimiento de habilidades

blandas, actividades recreativas y deportivas, de cultura, de prevención de la enfermedad y promoción de la salud, de conciencia ambiental y de liderazgo a fin de lograr el desarrollo de habilidades sociales, de integración, comunicación y participación, con las que se contribuye a la formación profesional integral, al fortalecimiento de sus habilidades y talentos, que les permita enfrentar con éxito los retos del mundo de la vida, en el marco de la formación y la incorporación al mundo del trabajo generando así permanencia de los aprendices en su proceso formativo.

4. Especificaciones técnicas requeridas para la contratación: Alcance de la solicitud:

A continuación, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del objeto contractual:

Comentado [IF1]: Nata, por favor aqui debes incluir los codigos unspsc que solicitaste, debemos estar pendientes cuando ya este el cambio en el PAA. Veo que en el estudio previo pusiste otros, recuerda que deben ser iguales en solicitud de necesidad y en el estudio previo

No. ARTICULO	**CÓDIGO** UNSPSC	DESCRIPCIÓN	UND	CANTIDAD
1	90101801901018029313160890101501	**Desayuno:** fruta de temporada, café, jugo de fruta, una harina que puede ser arepa, pan o tortilla, huevos y jamón. *Nota: Los desayunos deberán estar debidamente empaquetados de forma individual, con servilletas y en embalajes respetuosos con el medio ambiente.*	UND	1
2	90101801901018029313160890101501	**Almuerzo o Cena** compuesto por: SOPA: 300cc de sopa. La sopa que se suministre debe contener una buena proporción de sólidos y líquidos, excepto en el caso de las cremas. PROTEÍNA DE CARNE: Carne, pescado deshuesado, pollo deshuesado y sin piel, 150 gramos cocidos. Nota: El almuerzo deberá presentarse con el respectivo empaque o platos, servilleta y cubiertos, y en empaque amigable con el medio	UND	1

		ambiente. HARINAS: De arroz, Una porción de 90 gramos y una arepa de 30 gramos. ENERGÉTICO: 80 gramos. ENSALADA: Mezcla de cuatro (4) verduras, 120 gramos (Se permite incluir 2 frutas como intercambio en la mezcla. LÍQUIDO: Jugo natural o vaso de leche de 12 OZ. DULCE O POSTRE: Una (1) porción variable con un peso mínimo de 50 gramos.		
3	90101801901018029313160890101501	REFRIGERIO AM o PM: Producto de hojaldre o frito (varía entre dulce y salado) en presentación de 90 gramos. Acompañado de 350ml (12 OZ) de jugo de fruta natural. *Nota: Los snacks deberán estar debidamente empaquetados de forma individual, con servilletas y en envases respetuosos con el medio ambiente.*	UND	1

El servicio contratado será para el suministro de alimentación en el centro de formación ubicado en Cl.63 58B-03 Itagüí-Calatrava.

Es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será “contrato suministro a monto agotable con precios unitarios fijos para cada ítem”; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en el estudio previo e invitación pública son “indicativas” (no obligatorias); por lo cual el SENA solicitará las cantidades de los diferentes servicios según los requerimientos institucionales hasta agotar el saldo.

Por las anteriores razones, considero viable, conveniente y oportuno adelantar el proceso de contratación para satisfacer la necesidad antes mencionada.

6. Valor estimado de la contratación:

Sesenta y cinco millones de pesos M/L ($65.000.000)

7. Plazo de Ejecución:

El plazo de ejecución del contrato será de 7 meses, contados a partir de la suscripción de acta de inicio por parte del contratista y el supervisor del contrato, previa aprobación de las garantías y sin exceder la vigencia 2026.

8. Lugar de Ejecución:

El contratista seleccionado deberá ejecutar el contrato en las instalaciones del Centro Tecnológico del Mobiliario del SENA – Regional Antioquia, ubicado en la Calle 63 No. 58 B – 03, barrio Calatrava, Itagüí, y/o en las instalaciones del contratista.

9. Modalidad de selección:

Mínima Cuantía.

10. Tipología contractual y Forma de Pago:

Suministros – Pagos parciales según la necesidad del servicio, se pueden generar facturas quincenales o semanales, según la frecuencia de los servicios solicitados por Bienestar al aprendiz.



_____

Firma solicitante

Proyectó: Eden Natalia Álvarez Palacio
Cargo: Profesional Bienestar al aprendiz