5 9201
Itagüí,

Señor
Dyron Javier Ramírez Osorio
Subdirector (E)
Centro del Diseño y Manufactura del Cuero
Ciudad

Asunto: SOLICITUD INICIO DE PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA

Nombre del solicitante: Luz Adriana Orozco Arango
Cargo del Solicitante: Profesional Bienestar al Aprendiz
Centro de Formación: Centro del Diseño y Manufactura del Cuero

1. Bien o Servicio Solicitado:

5_9201_169 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN DE LOS APRENDICES EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DEL DISEÑO Y MANUFACTURA DEL CUERO

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 los 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 "**CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN DE LOS APRENDICES EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DEL DISEÑO Y MANUFACTURA DEL CUERO**" teniendo en cuenta que el centro de formación no cuenta con medios para ofrecer este apoyo alimentario para la asistencia a las actividades según lo planteado en el Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del centro de formación.

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:

El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos requeridos por el INVIMA.

El tiempo de respuesta de la solicitud y el suministro, deberá ser mínimo de un día, conforme las actividades que Bienestar al Aprendiz tenga programadas.

El transporte y los recipientes donde se sirven los alimentos deberán cumplir con todas las normas técnicas ambientales. Cuando se requiera, por parte del supervisor, el suministro de alimentos se realizará debidamente empacado.

La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad. El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. El contratista debe presentar, documentados los siguientes planes y programas:

La entrega de los alimentos se deberá realizar directamente en el Centro del Diseño y Manufactura del Cuero, Sena, Regional Antioquia.

Especificaciones Técnicas del Objeto a Contratar

No. ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	**Almuerzo** Sopa 8 onz, arroz 150 gr cocido, proteína 110 gr (peso en crudo), energético 60 gr, ensalada 80 gr, jugo natural 9 onz/jugo cajita, empacado	30

2	**Almuerzo/Cena** Arroz 150 gr cocido, proteína 110 gr (peso en crudo), energético2de 60 gr, ensalada 80 gr, jugo natural 9 onz/jugo cajita, empacado en recipientes reciclables.	30
3	**Almuerzo para llevar** Hamburguesa (pan, carne de hamburguesa, queso, tocineta, lechuga, tomate verde/pintón, salsas) 2 salsas sachet, papas 20 gr, jugo en caja 200 ml, empacado en caja cartón tipo lonchera reciclable.	30
4	**Refrigerio 1** Pastel dulce o salado (110 gr en crudo), jugo natural/jugo en caja 200 ml/ café con leche, empacado en bolsa papel reciclable.	30
5	**Refrigerio 2** Pastel dulce o salado (110 gr en crudo) Jugo natural 9 onz/jugo en cajita Fruta de mano de temporada	30

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.

5. Valor estimado de la contratación:

DIECISIETE MILLONES TRESCIENTOS OCHO MIL DOSCIENTOS DIECISÉIS PESOS M/L ($17.308.216)

6. Plazo de Ejecución:

El plazo de ejecución del contrato será de **CUATRO (4) MESES Y QUINCE (15) DÍAS,** 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.

7. Lugar de Ejecución:

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

8. Modalidad de selección:

Mínima Cuantía.

9. Tipología contractual y Forma de Pago:

Suministros – Pagos parciales

_____

Firma solicitante

Proyectó: Luz Adriana Orozco Arango - Profesional Bienestar al Aprendiz

Revisó: Álvaro Echavarría Montoya - Profesional Gestión Contractual.

Comunicación Producida

Radicado No 05-9-2026-031333 **Fecha** 5/29/2026 11:53:01 AM **No. Interno Sena (N.I.S):** 2026-02-229416

Estado Correspondencia: ENTREGADO EN DEPENDENCIA Entrega a la mano : SI NO TR

Datos Básicos | Otros Destinatarios Internos | Otros Destinatarios Externos | Trámite | Ver Doc

Medio de Ingreso FÍSICO E-MAIL FAX CALL CENTER WEB ELECTRÓNICO

Tipo de Digitalización TOTAL PARCIAL NO DIGITALIZADO

DATOS BÁSICOS DEL DOCUMENTO

Tipo Documento: COMELECT

Tiempo Respuesta: Días No. Anexos: Descripción: (Máx 60 Car.)

Asunto: SOLICITUD COMPRA Descripción: (Máx 60 Car.) SOLICITUD INICIO DE PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA

REMITENTE

Dependencia: 59201 Nombre: CENTRO DEL DISEÑO Y MANUFACTURA DEL CUERO

Funcionario: * (E) DYRON JAVIER RAMÍREZ OSORIO

DESTINATARIO

Interno

Otros Destinatarios Internos

Regional:	5	ANTIOQUIA
Dependencia:	59201	CENTRO DEL DISEÑO Y MANUFACTURA DEL CUERO
Funcionario:	* (E) DYRON JAVIER RAMÍREZ OSORIO	