



ANTIOQUIA

CENTRO DE TECNOLOGÍA DE LA MANUFACTURA AVANZADA

SOLICITUD CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO

Fecha: 10 de Marzo del 2021

Solicitante: Juan David Arroyave Pérez Cargo: Psicólogo Bienestar al Aprendiz

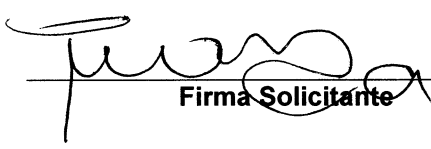
Servicio solicitado y su justificación:

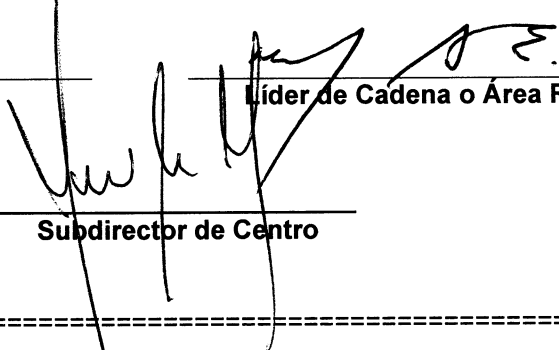
Bienestar al Aprendiz busca desarrollar actividades articuladas con la **NO DESERCIÓN** de los aprendices que retornan al Centro de formación de forma gradual y requieren realizar sus prácticas y/o laboratorios presenciales para continuar con su proceso formativo. Para **INCENTIVAR** y apoyar la **PERMANENCIA** de los aprendices, como estrategia de **RETENCIÓN** se entregará a cada aprendiz un refrigerio diario, para consumo inmediato una vez finalice su práctica y evite así comprar o ingerir alimentos preparados fuera de las instalaciones y dando **PRELACIÓN** a los aprendices más desfavorecidos.

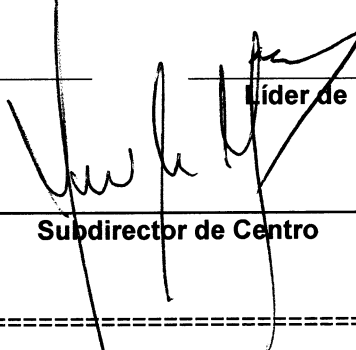
Anexo especificaciones.

Valor estimado del servicio: \$ 90.000.000

Plazo: 9 Meses


Firma Solicitante


Líder de Cadena o Área Responsable

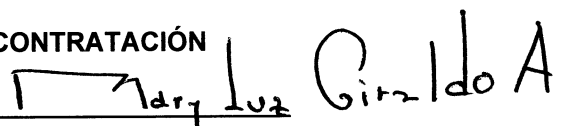

Subdirector de Centro

PARA USO EXCLUSIVO DEL ÁREA DE CONTRATACIÓN

Firma y fecha de recibido:

Rubro presupuestal que se afecta:

CDP No:


21-000003
12 MAR. 2021 8:00 dm

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN APRENDICES CTMA OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS

OBJETO: Contratar el suministro de alimentación y refrigerios para los aprendices en las diferentes actividades programadas por el área de bienestar al aprendiz del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada y garantizar la permanencia de los aprendices que se encuentran en alternancia y requieren asistir de manera presencial a los diferentes prácticas y/o laboratorios.

Alcance del objeto:

Para ejecutar el compromiso contractual el contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los bienes a contratar, los cuales deberán ser de la mejor calidad y en óptimas condiciones.

La población objeto que se beneficiará con la contratación del servicio en mención serán los aprendices del Centro, tanto de formación titulada y complementario que se encuentran en la formación en la modalidad de alternancia.

El SENA contratará el servicio en mención con empresas o cualquier persona natural o jurídica especializada en la materia, que provean estos bienes con experiencia e idoneidad.

Características técnicas:

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Empanada de carne 150 gr + gaseosa o jugo 250 ml, debidamente empacada y sellado en recipientes amigables con el medio ambiente y con fecha de vencimiento.	Un	1
2	Pastel hojaldrado (gloria, ariquepe, queso, hawaiano) 120 gr + gaseosa o bolsa de leche de 180 ml, debidamente empacada y sellado en recipientes amigables con el medio ambiente y con fecha de vencimiento.	Un	1
3	Porción de torta 70 gr + bebida gaseosa de 250 ml, empacada en bolsa debidamente sellada y marcada con fecha de vencimiento	Un	1
4	Hamburguesa con pan ajonjolí de 8 cm + lechuga y tomate + tocineta 30 gr + queso mozzarella 30 gr + carne 100% res 150 gr + bebida gaseosa de 400 ml (empacada en recipientes amigables con el medio ambiente)	Un	1
5	Sándwich cubano (jamón salami, queso, lechuga) de 180 gr+ gaseosa de 250ml en recipientes amigables con el medio ambiente y con fecha de vencimiento.	Un	1

- Se solicitan cantidades unitarias, el valor unitario de los servicios será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor que oferte el menor precio, sin embargo, el contrato se adjudicará por la totalidad del presupuesto el cual es de \$ 90.000.000, el Centro Priorizará actividades de Bienestar al Aprendiz en marco de la Resolución 2203 del 2019, "por la cual se adopta el plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA"

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN APRENDICES CTMA OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS

- **Presentar Certificado de Disponibilidad:** El PROPONENTE deberá certificar que está en la capacidad de atender los requerimientos de manera inmediata, una vez se realice el pedido por el área de Bienestar al Aprendiz.
- **Presentación de Muestras:** El PROPONENTE deberá anexar muestras en físico de cada uno de los ítems, los cuales deben cumplir con las condiciones técnicas solicitadas en gramajes, presentación y fecha de vencimiento.



Juan David Arroyave Pérez
Profesional
Bienestar al Aprendiz



Nicolas Sierra Echeverri
Profesional
Líder de Bienestar y Fomento al Aprendiz