



MEMORANDO DE CONTRATACIÓN DIRECCION DE FORMACION PROFESIONAL	
Regional y Centro de Formación que realiza la solicitud:	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos – Regional Distrito Capital
Descripción breve de la solicitud:	Instructor
Tipo de formación o programa:	Regular
Cantidad de contratos:	2
Valor total de la contratación:	<i>Se fija como valor total para el presente estudio la suma de CINCUENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 51.800.000°°). por 2 contratos; Se fija como valor total para cada contrato la suma de VEINTICINCO MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 25.900.000°°).</i>
CDP:	3121 del 21 de abril de 2021
Se deja constancia que previo a realizar la presente solicitud el Centro de Formación reviso el cumplimiento de los requisitos legales de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable, en concordancia con el manual de contratación vigente.	

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO

Subdirector

Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos.

Servicio Nacional De Aprendizaje-Sena

Regional Distrito Capital



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO ESTUDIO PREVIO

PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN

OBJETO:	<i>Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.</i>
EDUCACIÓN Y/O FORMACIÓN	Ver tabla detalle de perfiles instructores
EXPERIENCIA RELACIONADA:	Ver tabla detalle de perfiles instructores
VALOR Y FORMA DE PAGO:	<i>Se fija como valor total para el presente estudio la suma de CINCUENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 51.800.000°). por 2 contratos; Se fija como valor total para cada contrato la suma de VEINTICINCO MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 25.900.000°). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: (a) Un primer pago correspondiente al mes de mayo por valor de un millón ochocientos cincuenta mil pesos m/cte (\$ 1.850.000°); (b) seis (6) pagos iguales por los meses de (junio) a (noviembre) de 2021, por valor de tres millones setecientos mil pesos m/cte (\$ 3.700.000); c) Un último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de un millón ochocientos cincuenta mil pesos m/cte (\$ 1.850.000°).</i>
PLAZO:	hasta el dieciocho (18) de diciembre de 2021
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Bogotá D.C
SUPERVISOR:	Carlos Javier Gonzalez Navarrete. Coordinador académico.
ORDENADOR DEL PAGO:	Carlos Alberto Barón Serrano Subdirector de centro

Tabla 1. Detalle perfil instructor

Competencia	Programa de formación	Educación	Experiencia
Gestión de recursos del área	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de



			experiencia pedagógica.
Coordinación de operaciones de alimentos y bebidas	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Profesional en Idiomas o Lenguas Modernas, con conocimiento del idioma inglés. Debe tener y demostrar mediante examen internacional acreditado, un nivel mínimo de C1, de acuerdo al MCER	Demostrar vinculación laboral mínimo de dos años, como docente en una institución educativa pública o privada, o en un instituto de enseñanza de lenguas.
Control y costos de materias primas	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, ingeniero de alimentos. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, procesamiento de alimentos.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Definición de nuevos productos y/o servicios	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Manejo de personal a cargo	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, administrador de talento humano. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, talento humano.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Planeación de compras del área.	Tecnología en Gestión para	Opción 1: Profesional en administración de empresas, Administración turística y hotelera.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de



	Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 2: Tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la Naturaleza en los contextos laboral y social.	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así: Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas. Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas. Profesional educación física, recreación y deportes. Profesional ciencias de la salud ocupacional.	Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.
Proyección del Mercado	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Supervisión de servicios	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química)	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Profesional en química, Ingeniería química, Licenciado en química.	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínima de 12 meses.
Aplicación de prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600	Alternativa 1: profesional ciencias de la salud ocupacional. Alternativa 2: profesional en ciencias naturales o educación ambiental con experiencia en pedagogía.	En procesos de formación o actividades laborales de veinticuatro (24) meses en el área de desarrollo humano con enfoque basado en competencias laborales



	Versión: 1		
Cálculo de costos de la operación hotelera	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Profesional en las áreas de administración de empresas, contaduría u hotelería.	Mínimo doce (12) meses de vinculación en el sector productivo en el área de la hotelería y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Coordinación de servicios de alojamiento.	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional en el área de la hotelería. Alternativa 2: tecnólogo el área de hotelería	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en el área o departamento de alojamiento y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Desarrollo de procesos comunicativos.	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Profesional en ciencias de la comunicación, en periodismo, en lingüística, en filología, en lenguas clásicas o modernas o en español y literatura.	Experiencia laboral en el área veinticuatro (24) meses y doce (12) de experiencia docente.
Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional universitario y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño.	Alternativa 1: profesional universitario y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño.
Planeación de compras	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional en las áreas de administración de empresas, contaduría u hotelería.	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en el área de hotelería y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.



Interacción en el contexto productivo y social	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: postgrado en filosofía o antropología, o psicología o afines. Alternativa 2: profesional con estudios relacionados con ética, o bioética, o deontología o humanismo o trabajo social o psicología o antropología o filosofía.	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y doce (12) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario.
Generación de hábitos saludables de vida	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: licenciado en educación física, profesional en ciencias del deporte. Alternativa 2: tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento.	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses.
Gestión de procesos emprendedores	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Profesional en ciencias económicas, en administración de empresas, en mercadeo o en ingeniería industrial.	En el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional veinticuatro (24) meses y doce (12) meses estarán relacionados en labores de docencia.
Implementación de requisitos de calidad	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: p profesional en las áreas de administración de empresas, ingeniería industrial, calidad u hotelería. Alternativa 2: profesional con posgrado en sistemas integrados de la calidad o de la gestión de la calidad.	Mínimo doce (12) meses de vinculación en el sector productivo en el área de calidad y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos
Interacción en lengua inglesa	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. Alternativa 2: profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. FCE (first certificate in english) BEC (vantage o higher) CELS (vantage o higher) IELTS (mínimo 5,5) ISE II (integrated skills in english) TOEFL PBT(mínimo 567) TOEFL CBT (mínimo 227) TOEFL IBT (mínimo 87) BULATS (b2 en todas las habilidades) CAE (certificate in advanced english) CPE (certificate of proficiency in English) APTIS (b2 en todas las habilidades)	Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial. Demostrar altas competencias administrativas y técnicas del sistema de gestión académica y LMS. Dominio demostrado en ofimática e internet y/o ciudadanía digital.



Orientación de procesos de investigación	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional en administración hotelera o hotelero y turístico o turístico con postgrado en áreas relacionadas con la hotelería o investigación.	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales y publicaciones y/o productos de investigación.
PLANEACIÓN DEL DESARROLLO DEL TALENTO HUMANO	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional en el área de la hotelería, talento humano o administración de empresas. Alternativa 2: tecnólogo el área de hotelería o talento humano.	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo con funciones en el área de talento humano o jefe de área y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
PROCESAMIENTO DEL RECAUDO DE VALORES	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional en el área de la hotelería. Alternativa 2: tecnólogo el área de hotelería.	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en el área o departamento de alojamiento y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Razonamiento cuantitativo	Tecnología en coordinación de servicios hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Profesional o licenciado en matemáticas.	Mínimo 24 meses de experiencia en docencia
Supervisión de servicios de recepción hotelera	Tecnología en coordinación de servicios hoteleros Código: 621600	Para el desarrollo de la competencia se requiere un equipo conformado por los siguientes instructores: Instructor 1 Alternativa 1: profesional en el área administración de empresas hoteleras.	Instructor 1: Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en el área de recepción hotelera y seis (6)



	Versión: 1	Alternativa 2: tecnólogo el área de hotelería. Instructor 2: Profesional o licenciado en idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel b2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia.	meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales. Instructor 2: Mínimo doce (12) meses en la orientación de procesos de formación en el idioma inglés modalidad presencial. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Supervisión de producción y servicios de alimentos y bebidas	Tecnología en coordinación de servicios hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional en el área de la hotelería. Alternativa 2: tecnólogo en el área de la hotelería u organización de eventos. Instructor 2 Alternativa 1: profesional en el área de gastronomía o cocina. Alternativa 2: tecnólogo en área de gastronomía o cocina. Instructor 3 Alternativa 2: tecnólogo en el área de la hotelería o gestión para establecimientos de alimentos y bebidas.	Instructor 1: mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en funciones de organización de eventos y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales. Instructor 2: mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en la dirección de la producción de alimentos y bebidas y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales. Instructor 3: mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en el área de



			dirección del servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Uso de herramientas informáticas	Tecnología en coordinación de servicios hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Tecnólogo o profesional en áreas afines con tecnologías de la información y la comunicación	Experiencia laboral relacionada con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional veinticuatro (24) meses y doce (12) meses de docencia en el área.

De conformidad con lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 20 del Decreto 1510 de 2013 Decreto compilado por el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, así como lo dispuesto en el literal h) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, artículo 2.8.4.4.5 y subsiguientes del Decreto 1068 de 2015 y artículo 3º del Decreto 1009 de 2020, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y alimentos Regional Distrito Capital del SENA, requiere contratar los servicios personales para atender la necesidad que a continuación se describe:

1. Justificación de la necesidad de la contratación:

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Trabajo de la Republica de Colombia, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como establece la Ley 119 de 1994.

Partiendo de la anterior premisa y de conformidad con el Art. 25 del Decreto 249 de 2004 “... por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA...”, Los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y sectores económicos.

Así mismo, los Centros de Formación y en particular, El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA- Regional Distrito Capital, tiene necesidades del orden administrativo, de formación y de gestión en la Entidad; las cuales exigen ser satisfechas a fin de generar el cumplimiento eficaz y oportuno de las tareas administrativas y de formación impuestas por el Art. 209 de la Constitución Política de Colombia de 1991; y estructural y funcionalmente por la Dirección General de la



Entidad. Este es el objetivo a satisfacer con la presente contratación.

Aunado a lo anterior la necesidad de la presente contratación surge una vez revisada la planta del personal del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA- Regional Distrito Capital, y conforme con el plan de contratación para el año 2020, se ha determinado que no existe personal de planta suficiente para suplir las necesidades que tiene el Centro, por lo que se hace necesaria la contratación de carácter temporal de servicios personales y/o profesionales, de acuerdo al manual de funciones, requisitos y competencias.

Para satisfacer las necesidades de la contratación se manifiesta a continuación que:

Primero: Es pertinente indicar que el Art. 3 de la Ley 80 de 1993, instruye que “Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las Entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines...”

A Art. 12 de la norma en cita se ha precisado que “... Los jefes y los representantes legales de las entidades estatales podrán delegar total o parcialmente la competencia para celebrar contratos y desconcentrar la realización de licitaciones (o concursos) en los servidores públicos que desempeñen cargos del nivel directivo o ejecutivo o en sus equivalentes...”

Es así, como el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA- mediante las Resoluciones Nos 069 de 2014 a Arts. 8 y 9, 54 de 2018 a Art 5 Lit. A, delego en los subdirectores de los centros de formación profesional la competencia para la ordenación de gasto y tramites contractuales de su centro de formación.

De igual forma se pronunció la Resolución No 1470 de 2020 “... Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA...” en donde se determina la competencia para tal efecto.

Segundo: La necesidad de contratación en particular quedó evidenciada y sustentada en el Plan de Contratación y las Metas para el año 2020 de Instructores y Personal Administrativo del Centro de Formación, por: 1- El Subdirector del Centro, 2- El Coordinador de Formación Profesional y 3- Los Coordinadores Académicos del mismo, teniendo en cuenta la caracterización tecnológica de éste, asociada a las necesidades administrativas de la entidad, las necesidades del sector productivo y el desarrollo de las regiones que atiende, las metas de formación establecidas, el análisis de la insuficiencia de personal de planta o de la especialidad requerida, la disponibilidad presupuestal global, y las horas requeridas para atender las acciones administrativas y de formación programadas.

Tercero: Se requiere prestación de servicios personales y/o profesionales de carácter temporal con las personas naturales o jurídicas que estén en capacidad de ejecutar el objeto del contrato, para la ejecución de acciones administrativas y de formación en las diferentes especialidades ofertadas por el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA-Regional Distrito Capital.

Cuarto: La necesidad se suple mediante la contratación de **2 INSTRUCTORES** que estén en capacidad de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato.

Quinto: El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos cuenta con 30 programas entre: operarios,



auxiliares, técnicos, tecnólogos y especializaciones tecnológicas, en la proyección de metas de la vigencia 2021, se proyecta una meta (cupos) de 72.263 aprendices, calculando un promedio de fichas de: 2.064; que para la formación complementaria virtual se estipuló una meta de 22.400 lo que equivale al 31% distribuido en las tres coordinaciones académicas.

En este orden de ideas; dentro de las necesidades en precedencia mencionadas se incluye la de Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus sedes, debido a que se ha indicado la entidad no cuenta con personal de planta suficiente que pueda realizar esta labor y/o la actividad posee un grado de especialización que requiere la contratación del servicio.

Esta contratación contribuye de manera significativa a la consecución de los logros del Plan de Acción del SENA debido a que los pilares del Plan Estratégico 2018-2022 orientan todo el accionar de la Entidad hacia el logro de resultados transformacionales que impacten el emprendimiento, la productividad, la equidad y la generación de empleo decente para la nación, aportando de manera significativa al bienestar y la equidad del país como ejes fundamentales del Plan Nacional de Desarrollo 2018 - 2022.

Se describe a continuación la cantidad de INSTRUCTORES para FORMACIÓN REGULAR requeridos por el Centro de Formación para el 2021 pertenecientes al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA- Regional Distrito Capital

Competencia	Programa de formación	Tipo de contrato/periodo fijo o por horas	No. Contratos	Tiempo	Observaciones
Planeación de compras del área.	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Fijo	1	7 meses	Por asignación presupuestal con destinación específica, la contratación será por un período máximo de siete (7) meses, de acuerdo con las metas establecidas para el centro, sin superar el calendario académico 2021.
Supervisión de servicios recepción hotelera Instructor 1	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros	Fijo	1	7 meses	Por asignación presupuestal con destinación específica, la contratación será por un período máximo de siete (7) meses, de acuerdo con las metas establecidas para el centro, sin superar el calendario académico 2021.
Total			2		

Tratándose de actividades en las que prima el intelecto y requiriendo personal con un grado de conocimiento especializado o no existiendo o siendo insuficiente la planta de personal adoptada por el Gobierno Nacional y asignada al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, la alternativa legal con que cuenta la entidad para suplir la necesidad temporal que tiene, es mediante la celebración de un contrato de prestación de servicios personales con una persona natural, que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que demuestre la idoneidad y la experiencia directamente relacionada, conforme a las especificaciones que se indican en este documento, lo anterior conforme al artículo 32 – numeral 3 de la Ley 80 de 1993, que



establece: “Son contratos de prestación de servicios los que celebren las entidades estatales para desarrollar actividades relacionadas con la administración o funcionamiento de la entidad. Estos contratos sólo podrán celebrarse con personas naturales cuando dichas actividades no puedan realizarse con personal de planta o requieran conocimiento especializados. // En ningún caso estos contratos generan relación laboral ni prestaciones sociales y se celebrarán por el término estrictamente indispensable”.

2. Obligaciones Específicas:

- 1) *El contratista deberá cumplir con 40 horas de formación semanal o las que le sean asignadas en su programación.*
- 2) *De acuerdo con el principio de coordinación, el contratista deberá participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.*
- 3) *Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.*
- 4) *Reintegrar los materiales y equipos y presentar la paz y salvo correspondiente para el último pago*
- 5) *Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación y, garantizar la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato*
- 6) *Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.*
- 7) *Para Instructores que orienten la competencia de promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social, y reconocer el contexto social y productivo en el cual está inmerso el programa de formación, deben participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.*
- 8) *Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato o el coordinador académico sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.*
- 9) *Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.*
- 10) *Cumplir con la programación académica en los días y horarios predeterminados por la Coordinación Académica correspondiente, de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.*
- 11) *Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.*
- 12) *Reintegrar los libros y/o ayudas didácticas solicitadas en préstamo en la Unidad de Información dentro de los plazos estipulados y presentar la paz y salvo correspondiente para el último pago.*
- 13) *Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias*



de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.

- 14) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.*
- 15) Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.*
- 16) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.*
- 17) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.*
- 18) Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes. Capacitar y asistir técnica, empresarial y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad en que imparte Formación Profesional.*
- 19) Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.*
- 20) Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural.*
- 21) Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso.*
- 22) Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.*
- 23) Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.*
- 24) Participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices, asistir puntualmente a las clases programadas, colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación y tener sentido de pertenencia con la Institución.*
- 25) Participar en el grupo de Desarrollo Humano y Bienestar al Aprendiz para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.*
- 26) Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.*
- 27) Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con*



los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.

- 28) Hacer cumplir el compromiso como aprendiz suscrito con la matrícula.*
- 29) Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.*
- 30) Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.*
- 31) Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.*
- 32) El coordinador académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje.*
- 33) Programar las actividades de enseñanza - aprendizaje- evaluación de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.*
- 34) Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.*
- 35) Para el correcto cumplimiento de su objeto contractual el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.*
- 36) Apoyar la evaluación técnica de las necesidades de adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.*
- 37) Velar por el uso racional de los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.*
- 38) Apoyar la gestión contractual en aspectos técnicos.*
- 39) Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes virtuales de aprendizaje SENA, según lo descrito en la Guía de orientaciones para la formación en ambientes virtuales de aprendizaje SENA, entregado por la Dirección de Formación Profesional.*
- 40) Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el objeto contractual.*

3. Identificación del Contrato a Celebrar:



El contrato a suscribir es de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, a que se refiere los artículos 32 – numeral 3 de la Ley 80 de 1993, 2 – literal h) del numeral 4 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con las normas mencionadas, este contrato en ningún caso genera relación laboral ni prestaciones sociales, no tiene subordinación y se celebrará por el término estrictamente indispensable.

4. Competencias Técnicas y Personales

La persona natural deberá ejecutar el objeto del contrato a partir de los conocimientos y experiencia relacionada descritos en el presente estudio previo, además de contar con buenas relaciones interpersonales con clientes internos y/o externos, uso eficaz de las tecnologías de la información y de la comunicación, capacidad de trabajo en equipo y liderazgo.

5. Domicilio Contractual:

El domicilio contractual será la ciudad de Bogotá D.C.

6. Fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección:

El objeto que se requiere contratar corresponde a la prestación de servicios personales, que de conformidad con lo establecido por el artículo 32 - numeral 3 de la Ley 80 de 1993 y el literal h) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, se celebrará bajo la modalidad de Contratación Directa.

7. Justificación Valor del contrato:

El valor de los honorarios se determina de acuerdo con los criterios de selección objetiva establecidos conforme a la necesidad, al objeto, las obligaciones descritas en este documento, la formación académica y la experiencia exigida para la idónea ejecución del contrato, en concordancia con el Plan de Acción de la Entidad, el presupuesto asignado a la dependencia, el Plan Anual de Adquisiciones y la tabla de honorarios vigente.

Para poder adelantar por parte del SENA los trámites administrativos de pago, el contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la cancelación de los aportes a la seguridad social como salud, pensión y riesgos laborales y demás documentos necesarios para el pago.

En caso de requerirse el desplazamiento del contratista a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del objeto contractual, el SENA pagará los gastos que cause el desplazamiento de conformidad con lo establecido en el acto administrativo vigente.

8. Análisis de Riesgos y la forma de mitigarlos:

Una vez analizada la matriz de riesgos anexa a este estudio previo respecto del cumplimiento del contrato a celebrar, y en aras de salvaguardar el interés patrimonial, la Entidad solicitará al futuro contratista constituir



una garantía de cumplimiento del contrato.

9. Garantías que debe asumir el contratista:

El contratista deberá constituir a su costa y a favor del SENA, una garantía de cumplimiento sobre el 10% del valor total del contrato, en los términos señalados en la Sección 3 Subsección 1 del Decreto 1082 de 2015, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos: Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la entidad estatal de los perjuicios derivados de a) incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; b) El incumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista c) Los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y d) El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.

10. Supervisión:

La supervisión del contrato estará a cargo de: *Carlos Javier Gonzalez Navarrete. Coordinador académico.*

En caso de ausencia parcial o total del supervisor, la misma será asumida por quien ocupe el cargo, sin necesidad de documento adicional alguno. Si no se da la situación anterior, el ordenador del pago Dr Carlos Alberto Barón Serrano-Subdirector de Centro, designará nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se comunicará a las partes mediante el SECOP II.

11. Proceso de contratación cobijado por un acuerdo comercial: SI _____ NO X

12. Proceso de contratación incluido en el plan de adquisiciones: SI X NO _____

13. Criterios para seleccionar la oferta más favorable:

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, “*por tratarse de contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, o para la ejecución de trabajos artísticos que solo pueden encomendarse a determinadas personas naturales, no es necesario que la entidad estatal haya obtenido varias ofertas*”.

Se expide en Bogotá a los trece (13) días del mes de mayo de 2021.

Carlos Alberto Barón Serrano
Subdirector Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Proyectó: Juan Simbaqueba Vargas. Instructor CNHTA,

Revisó: Carlos Javier Gonzalez Navarrete. Coordinador Académico

ANEXO 2: PLA

--

PERIODO : AÑO 2021				
TOPE GLOBAL PROGRAMADO			\$	
SALDO			\$	
% UTILIZADO:				
LUGAR	NIVEL	NOMBRE DEL PROGRAMA (TE-TP-TGO)	CONTRATO	No. CONTRATOS
Bogotá D.C	PROFESIONAL	Tecnología en Gestion para Establecimientos de Alimentos y	Contratacion Directa -Contrato de Prestación de Servicios-	1
Bogotá D.C	PROFESIONAL	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros	Contratacion Directa -Contrato de Prestación de Servicios-	1
TOTALES				2



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

N DE CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES - APOYOS ADMINISTRATIVOS Y OTROS PERFILES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN

PRIMERA OFERTA - SEGUNDA OFERTA

56.940.000,00					
				ELABORADO POR:	
5.140.000,00				Nombre: Luz Esperanza Rebolledo Amaya	
91%				Teléfono:	5960100 IP 15457
No. DE MESES Y DIAS A CONTRATAR		FECHAS PREVISTAS PARA LA CONTRATACIÓN		COSTO HONORARIO MES	COSTO TOTAL HONORARIOS
		Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)		
MESES	DIAS			PROFESIONALES	
7	0	18 de mayo del 2021	18 de diciembre del 2021	\$ 3.700.000,00	\$ 25.900.000,00
7	0	18 de mayo del 2021	18 de diciembre del 2021	\$ 3.700.000,00	\$ 25.900.000,00
					51.800.000

CARLOS ALBERTO BARÓN SERRANO

Subdirector del Centro de Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

	Versión: 01
	Código: GFPI-F-139

--

ÓN PROFESIONAL

--

COSTO HONORARIO MES	COSTO TOTAL HONORARIOS	DURACION DEL PROGRAMA	OBSERVACIONES
		LECTIVA	
TECNICOS Y/O TECNOLOGOS			
0	0	programacion 160 horas/mes	instructores, conformado por: Opción 1: Profesional
0	0	programación 160 horas/mes	equipo conformado por los siguientes instructores:



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

ANEXO 1

1 OBJETO:

Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.

2 CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto contractual se clasifica en el siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios:
Clasificación UNSPSC

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia
86101710	86	10

3 ASPECTOS GENERALES

3.1 SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONÓMICO
Servicios de formación pedagógica

3.2 ESTUDIO DE LA OFERTA

En el mercado colombiano existen múltiples profesionales y expertos en diferentes materias que prestan sus servicios a diversas entidades y cuyo objeto y obligaciones son similares a las que aquí se pretende contratar.

Sin embargo, y una vez analizado el objeto contractual, las obligaciones y lo que se pretende satisfacer, se ha determinado que la persona a contratar debe ser:

Capacidad, Idoneidad y/o experiencia del contratista

Capacidad: Las personas naturales que se contraten deben estar en capacidad de ejecutar el objeto del contrato por tener los conocimientos técnicos o profesionales en el área de formación profesional a impartir, la experiencia en el área señalada, y capacidad para desarrollar el proceso de formación con metodologías de aprendizaje actualizadas, creativas, lúdicas y dinámicas.

Idoneidad y/o experiencia relacionada: De conformidad con el perfil determinado por las respectivas coordinaciones académicas se establecieron los requisitos mínimos que debían cumplir los instructores de cada una de las áreas de acuerdo a los programas de formación impartidos por el Centro, se describen en la tabla:

Competencia	Programa de formación	Educación	Experiencia
Gestión de recursos del área	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia



			relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Coordinación de operaciones de alimentos y bebidas	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Profesional en Idiomas o Lenguas Modernas, con conocimiento del idioma inglés. Debe tener y demostrar mediante examen internacional acreditado, un nivel mínimo de C1, de acuerdo al MCER	Demostrar vinculación laboral mínimo de dos años, como docente en una institución educativa pública o privada, o en un instituto de enseñanza de lenguas.
Control y costos de materias primas	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, ingeniero de alimentos. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, procesamiento de alimentos.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Definición de nuevos productos y/o servicios	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Manejo de personal a cargo	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, administrador de talento humano. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, talento humano.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Planeación de compras del área.	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: Profesional en administración de empresas, Administración turística y hotelera. Opción 2: Tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de



			alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la Naturaleza en los contextos laboral y social.	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así: Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas. Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas. Profesional educación física, recreación y deportes. Profesional ciencias de la salud ocupacional.	Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.
Proyección del Mercado	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Supervisión de servicios	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química)	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Profesional en química, Ingeniería química, Licenciado en química.	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínima de 12 meses.
Aplicación de prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional ciencias de la salud ocupacional. Alternativa 2: profesional en ciencias naturales o educación ambiental con experiencia en pedagogía.	En procesos de formación o actividades laborales de veinticuatro (24) meses en el área de desarrollo humano con enfoque basado en competencias laborales
Cálculo de costos de la operación hotelera	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Profesional en las áreas de administración de empresas, contaduría u hotelaría.	Mínimo doce (12) meses de vinculación en el sector productivo en el área de la hotelaría y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Coordinación de servicios de alojamiento.	Tecnología en Coordinación de Servicios	Alternativa 1: profesional en el área de la hotelaría. Alternativa 2: tecnólogo el área de hotelaría	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en el área o



	Hoteleros Código: 621600 Versión: 1		departamento de alojamiento y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Desarrollo de procesos comunicativos.	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Profesional en ciencias de la comunicación, en periodismo, en lingüística, en filología, en lenguas clásicas o modernas o en español y literatura.	Experiencia laboral en el área veinticuatro (24) meses y doce (12) de experiencia docente.
Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional universitario y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño.	Alternativa 1: profesional universitario y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño.
Planeación de compras	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional en las áreas de administración de empresas, contaduría u hotelería.	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en el área de hotelería y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Interacción en el contexto productivo y social	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: postgrado en filosofía o antropología, o psicología o afines. Alternativa 2: profesional con estudios relacionados con ética, o bioética, o deontología o humanismo o trabajo social o psicología o antropología o filosofía.	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y doce (12) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario.
Generación de hábitos saludables de vida	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: licenciado en educación física, profesional en ciencias del deporte. Alternativa 2: tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento.	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses.
Gestión de procesos emprendedores	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Profesional en ciencias económicas, en administración de empresas, en mercadeo o en ingeniería industrial.	En el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional veinticuatro (24) meses y doce (12) meses estarán relacionados en labores de docencia.
Implementación de requisitos de calidad	Tecnología en Coordinación de Servicios	Alternativa 1: p profesional en las áreas de administración de empresas, ingeniería industrial, calidad u hotelería.	Mínimo doce (12) meses de vinculación en el sector productivo en el área de calidad y doce (12) meses en el



	Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 2: profesional con posgrado en sistemas integrados de la calidad o de la gestión de la calidad.	desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos
Interacción en lengua inglesa	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. Alternativa 2: profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. FCE (first certificate in english) BEC (vantage o higher) CELS (vantage o higher) IELTS (mínimo 5,5) ISE II (integrated skills in english) TOEFL PBT(mínimo 567) TOEFL CBT (mínimo 227) TOEFL IBT (mínimo 87) BULATS (b2 en todas las habilidades) CAE (certificate in advanced english) CPE (certificate of proficiency in English) APTIS (b2 en todas las habilidades)	Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial. Demostrar altas competencias administrativas y técnicas del sistema de gestión académica y LMS. Dominio demostrado en ofimática e internet y/o ciudadanía digital.
Orientación de procesos de investigación	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional en administración hotelera o hotelero y turístico o turístico con postgrado en áreas relacionadas con la hotelería o investigación.	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales y publicaciones y/o productos de investigación.
PLANEACIÓN DEL DESARROLLO DEL TALENTO HUMANO	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional en el área de la hotelería, talento humano o administración de empresas. Alternativa 2: tecnólogo el área de hotelería o talento humano.	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo con funciones en el área de talento humano o jefe de área y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
PROCESAMIENTO DEL RECAUDO DE VALORES	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional en el área de la hotelería. Alternativa 2: tecnólogo el área de hotelería.	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en el área o departamento de alojamiento y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación



			de procesos formativos presenciales.
Razonamiento cuantitativo	Tecnología en coordinación de servicios hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Profesional o licenciado en matemáticas.	Mínimo 24 meses de experiencia en docencia
Supervisión de servicios de recepción hotelera	Tecnología en coordinación de servicios hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Para el desarrollo de la competencia se requiere un equipo conformado por los siguientes instructores: Instructor 1 Alternativa 1: profesional en el área administración de empresas hoteleras. Alternativa 2: tecnólogo el área de hotelería. Instructor 2: Profesional o licenciado en idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel b2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia.	Instructor 1: Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en el área de recepción hotelera y seis (6) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales. Instructor 2: Mínimo doce (12) meses en la orientación de procesos de formación en el idioma inglés modalidad presencial. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Supervisión de producción y servicios de alimentos y bebidas	Tecnología en coordinación de servicios hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Alternativa 1: profesional en el área de la hotelería. Alternativa 2: tecnólogo en el área de la hotelería u organización de eventos. Instructor 2 Alternativa 1: profesional en el área de gastronomía o cocina. Alternativa 2: tecnólogo en área de gastronomía o cocina. Instructor 3 Alternativa 2: tecnólogo en el área de la hotelería o gestión para establecimientos de alimentos y bebidas.	Instructor 1: mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en funciones de organización de eventos y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales. Instructor 2: mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en la dirección de la producción de alimentos y bebidas y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.



			Instructor 3: mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en el área de dirección del servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Uso de herramientas informáticas	Tecnología en coordinación de servicios hoteleros Código: 621600 Versión: 1	Tecnólogo o profesional en áreas afines con tecnologías de la información y la comunicación	Experiencia laboral relacionada con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional veinticuatro (24) meses y doce (12) meses de docencia en el área.

ESTUDIO DE LA DEMANDA

Para el presente contrato se tuvo como referente los siguientes contratos históricos de la Entidad:

Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Planeación de compras del área:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor del contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1347043 de 2020	ALVARO MAURICIO BURBANO GUERRA	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas ESPECIALIDAD: Planeación de compras del área	115 días	\$ 30240000 mensualidades de \$3600000	Contratación Directa



3460 de 2019	ALVARO MAURICIO BURBANO GUERRA	PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA EJECUCION DE ACCIONES DE FORMACION TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA VT 29533328 VM 3,572,580	251 días	El contrato tuvo un valor total de \$ 29533328 Valor Mensual \$ 3572580	Contratación Directa
--------------	--------------------------------	---	----------	--	----------------------

Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros - Supervisión de servicios de recepción hotelera:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor del contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1346641 de 2020	LILIANA MARCELA OSPINA SANCHEZ	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros	314 días	\$ 37320000 mensualidades de \$3600000	Contratación Directa
3760 de 2019	LILIANA MARCELA OSPINA SANCHEZ	PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA EJECUCION DE ACCIONES DE FORMACION TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA VT 29533328 VM 3,572,580	251 días	El contrato tuvo un valor total de \$ 29533328 Valor Mensual \$ 3572580	Contratación Directa

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO

Subdirector

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya – Coordinadora administrativa - CNHTA

Proyecto: Danna Carolina Roncancio Ruiz – Profesional en contratación - CNHTA

SENA														MATRIZ DE RIESGOS PARA LOS CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y APOYO A LA GESTIÓN													
No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y, cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser Implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicie el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión						
													Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?					
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Inobservancia de los requisitos que debe tener el contratante para la ejecución del servicio.	Selección de propuestas que no cumplen con los requisitos para la prestación del servicio, afectar la Gestión Institucional y otros	2	4	7	Alto	SENA	Quien realiza los estudios previos debe tener claro los requisitos a cumplir para realizar la contratación, definir las necesidades a contratar, el objeto a contratar.	1	1	2	Bajo	No	Coordinadores que requieren el servicio	Planeación	Suscripción del contrato	A través de correo electrónico y comunicaciones internas con jefes o Coordinadores.	En la planeación del proceso					
2	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Riesgo por la tardanza de la expedición del respectivo registro presupuestal como requisito de ejecución.	Demora en el inicio de la ejecución del contrato	3	2	5	Medio	SENA	Seguimiento a cada un de los expedientes contractuales que requieran registro presupuestal	1	1	2	Bajo	No	SENA	Suscripción del contrato	Expedición del registro presupuestal	A través de las comunicaciones que se generan entre las dependencias que participan en la elaboración del contrato y la dependencia encargada del realizar el registro presupuestal	Posterior a la firma del contrato					
3	Específico	Externo	Ejecución	Regulatorio	Perjuicios que se puedan ocasionar al contratista por la ocurrencia de hechos de fuerza mayor o caso fortuito en los terminos del contrato y de la legislación existente	Retrasos en ejecución contractual	4	4	5	Alto	Contratista - SENA	Las partes de mutuo acuerdo acordarán la forma de retornar el equilibrio contractual a fin de no generar perjuicio para las partes	2	2	3	Bajo	Si	SENA y Contratista	Ejecucion	Liquidacion	Revisión por parte del Contratista y Supervisor del contrato	Permanente					
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	Enfermedad General, laboral, accidentes de laborales que puedan generar incapacidad discapacidad, muerte del contratista entre otros	Acciones judiciales	3	1	4	Bajo	Contratista	Reducción de la probabilidad de ocurrencia del evento con actividades y programas de prevención en seguridad industrial y ocupacional	1	1	1	Bajo	No	Contratista	Ejecución	Liquidación	Supervisor/ Contratista	Permanente					
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Riesgo por mal uso de la información. Se materializa cuando el contratista en cumplimiento de sus obligaciones administra información y la usa en actividades diferentes al desarrollo de su objeto contractual	Acciones Judiciales	3	4	7	Alto	Contratista	Reducir las probabilidades de ocurrencia con divulgación de políticas sobre la administración de la información documental y magnética. Monitoreo a las fuentes de información usadas por el contratista	1	1	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través del control y seguimiento que realice el supervisor del contrato y comunicación a las demás colaboradoras que manejan información a fin de canalizar la misma.	Permanente					
6	Específico	Interno	Ejecución	Técnico	Riesgo por servicios adicionales. se materializa cuando se requieren servicios complementarios o adicionales de manera sobreviniente a la necesidad que se estaba satisfaciendo con la ejecución del contrato	Prestación de servicio sin disponibilidad presupuestal que generen reclamaciones	2	3	5	Medio	SENA	No prestar servicios sin las debidas legalizaciones de adiciones, prórrogas o modificaciones contractuales	1	1	2	Bajo	Si	Coordinadores que requieren el servicio	Ejecucion	Liquidacion	A través de los informes parciales que genere el supervisor del contrato y comunicación a las demás personas que manejan información a fin de canalizar	Permanente					
7	Específico	Interno	Ejecución	Técnico	Riesgo por la prestación del servicio por fuera del objeto y/o las obligaciones contractuales pactadas.	Prestación de servicio sin la solemnidad requerida por ley	2	3	5	Medio	Contratista	No prestar servicios sin la suscripción previa de la adición, modificación o contrato adicional.	2	3	5	Bajo	No	Supervisor del contrato	Ejecucion	Liquidacion	A través de los informes parciales que genere el supervisor del contrato y comunicación a las demás personas que manejan información a fin de canalizar	Permanente					
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento del contrato (Ejecución parcial o incorrecta del objeto contractual o las obligaciones contenidas en el contrato	Afecta la satisfacción de la necesidad que se pretende cubrir con el contrato. Puede generar sanciones y prórrogas	3	3	6	Alto	Contratista/SENA	Realizar seguimiento continuo a la ejecución del contrato y de evidenciar un presunto incumplimiento y/o demoras se dara aplicación a los procedimientos, cláusulas excepcionales, caducidad, sanciones y multas conforme lo establece la norma, atendiendo a los derechos de la Entidad. (art. 84, 85, 86 L 1474/11)	2	3	5	Medio	No	SENA	Ejecución	Liquidación	Seguimiento a la ejecución del contrato	Permanente					
9	General	Externo	Ejecución	Operacional	Errores cometidos por los contratistas en la elaboración de las actas y/o cuentas que ocasionan demoras en su radicación.	Demora en los pagos que puede afectar el desarrollo normal del contrato	2	2	4	Bajo	Contratista	Revisión de documentos radicados por el Contratista para solicitar los ajustes correspondientes.	1	1	2	Bajo	No	Contratista/Supervisor	Ejecución	Liquidación	Registro en la lista de verificación que debe realizar el supervisor	Durante la ejecución					
10	Específico	Interno/ Externo	Ejecución	Operacional	Liquidación del contrato de manera inoportuna	Incumplimiento de la normatividad sobre liquidación de contratos	1	1	2	Bajo	Contratista/SENA	Seguimiento por parte del Supervisor del contrato	1	1	2	Bajo	No	SENA	Liquidación	Liquidación	Seguimiento a la ejecución del contrato	Permanente					
11	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Enfermedad por Covid-19, enfermedad General, laboral, accidentes de trabajo que puedan generar incapacidad discapacidad, muerte del contratista entre otros	Posible pérdida económica para el contratista y desinformación para la entidad.	2	3	5	Alta	Contratista	Reducción de la probabilidad de ocurrencia del evento con actividades y programas de prevención a través del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo - y Comunicación permanente con el supervisor	1	2	3	Bajo	Si	Contratista/Supervisor	La fecha de inicio del contrato	Fecha de entrega del contrato	Verificación permanente por el supervisor	Una vez se realice la contratación, con la entrega de informes por parte del contratista, hasta su finalización.					
* En todo caso, el área donde nace la necesidad del servicio, es responsable de analizar la contratación a realizar y ajustar la presente matriz de riesgos de acuerdo a su contexto.																											

* En todo caso, el área donde nace la necesidad del servicio, es responsable de analizar la contratación a realizar y ajustar la presente matriz de riesgos de acuerdo a su contexto.



CERTIFICACIÓN DE INEXISTENCIA DE PERSONAL DE PLANTA

EL DIRECTOR REGIONAL DISTRITO CAPITAL DEL SENA

CONSIDERANDO

Que el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos – Regional Distrito Capital requiere contratar los servicios profesionales para ejecutar el objeto y las obligaciones descritas en el estudio previo que soportará la futura contratación.

Que en cumplimiento de lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1737 de 1998, modificado por el Artículo 1º del Decreto 2209 de 1998, artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015 y la Resolución No. 054 de 2018;

Por lo anterior,

CERTIFICA

Que revisada la planta de personal del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, lo indicado en las anteriores consideraciones y la justificación realizada por el área o dependencia en el estudio previo, en virtud del artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015, este Despacho Regional Distrito Capital acredita la inexistencia de personal suficiente para ejecutar las obligaciones y el objeto contractual consistente en: *“Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.”*

Por tanto, se presenta una de las causales establecidas en la normatividad vigente, que implica la contratación directa del servicio.

Que la expedición de la presente certificación no exime de cumplimiento y aplicación de las normas de contratación que regulan la materia.

Dada en Bogotá D.C., el 19 de abril de 2021.

ENRIQUE ROMERO CONTRERAS
DIRECTOR REGIONAL DISTRITO CAPITAL

VoBo Jeanneth Maritza Carrillo Ramírez 
Coordinadora del Grupo de Gestión del Talento Humano

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya – Coordinadora administrativa - CNHTA
Proyecto: Danna Carolina Roncancio Ruiz – Profesional en contratación - CNHTA
Anexo: Estudio Previo y Análisis del sector





AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DE OBJETOS IGUALES

DIRECTOR REGIONAL DEL SENA CONSIDERANDO

Que él Subdirector del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - SENA, según Estudios Previos, solicita autorización para contratar dos (2) Instructores para las competencias Planeación de compras del área y Supervisión de servicios de recepción hotelera, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. con el siguiente objeto igual: *"Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes."*

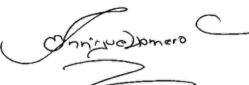
Que el trámite se adelanta de conformidad con lo establecido en el numeral 3 del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, el literal h) del numeral 4 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, el Artículo 2.2.1.2.1.4.9. Del Decreto 1082 de 2015, el artículo 3° del Decreto 1737 de 1998, modificado por el artículo 1° del Decreto 2209 de 1998, y el Decreto 1068 de 2015 Artículo 2.8.4.4.5; en concordancia con la Resolución No. 751 de 2014, la Resolución No. 0054 de 2018 y la Circular SENA No. 3-2014-000115 de 2014.

Que teniendo en cuenta la justificación expuesta por el Subdirector del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en los estudios previos, la asignación presupuestal realizada para ese fin por la Dirección de Planeación y el aval del área Coordinación Misional – Coordinación de formación profesional del Centro que lidera el proceso en el Centro de Formación; es procedente otorgar la autorización solicitada.

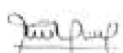
En consecuencia, esta Dirección Regional

AUTORIZA

A el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos a contratar los servicios de dos (2) Instructor para las competencias Planeación de compras del área y Supervisión de servicios de recepción hotelera, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. con el siguiente objeto igual: *"Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes."*

Dada en Bogotá a los 25/05/2021  AUTORIZACION 1101 DE 2021

Enrique Romero Contreras
Director Regional Distrito Capital



VoBo. Diana Marcela Carmona Pérez
Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo
Mixto

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya – Coordinadora administrativa - CNHTA
Proyecto: Danna Carolina Roncancio Ruiz – Profesional en contratación - CNHTA
Anexo: CDP No 3121 del 21 de abril de 2021



Ok Catherine

**Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.**

Usuario Solicitante:

MHsmorales

SERGIO MORALES GARZON

Unidad ó Subunidad

36-02-00-011-

CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y

Ejecutora Solicitante:

360000

ALIMENTOS-BTA D C

Fecha y Hora Sistema:

2021-04-21-7:10 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"**

Numero:	3121	Fecha Registro:	2021-04-21	Unidad / Subunidad ejecutora:	36-02-00-011-940610 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C					
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado	Tipo:	Gasto	Uso Caja Menor	Ninguno			
Valor Inicial:	56.940.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual.:	56.940.000,00	Saldo x Comprometer:	56.940.000,00	Vr. Bloqueado	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS**

Número:	3321	Fecha Registro:	2021-04-21	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:	
---------	------	-----------------	------------	---------	--	----------------------------	--	-------------------	--

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
940645 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF						
Total:						56.940.000,00	0,00	56.940.000,00	56.940.000,00	0,00

Objeto:	INSTRUCTOR: CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES Programación de instructores en actividades de Capacitación ENI
---------	--

Firma Responsable



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
GRUPO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES 2021
LISTA DE CHEQUEO - DOCUMENTO ESTUDIOS PREVIOS

Centro de Formación / Rad:	NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS				Fecha de Recibido	19 DE MAYO DEL 2021	
Tipo Instructor	MARQUE CON X	Numero Instructores	Tipo Instructor	MARQUE CON X	Numero Instructores	TOTAL INSTRUCTORES	
Regular		2	Complementaria Virtual		0	2	
Complementaria presencial		0	Desplazados		0		
Articulacion con la Educacion Media		0					
NUMERAL	REQUISITOS			CUMPLE		OBSERVACIONES	Fecha Subsanación
				SI	NO		
Educación y/o Formación Experiencia Relacionada	Se describen los requisitos de educación y formación según lo establecido en la estructura curricular del programa.			SI			
	Se describen los requisitos de experiencia según lo establecido en la estructura curricular del programa.			SI			
	Se describen los requisitos de educación, formación y experiencia, establecidos a través de la circular que opere para la vigencia (y de bilinguismo).	Instructores virtuales y Bilinguismo Virtual: Capacitacion en tutoria virtual no inferior a 40 horas y 6 meses minimo de experiencia como tutor virtual	N/A				
		Numero de instructores / familias	N/A				
		Bilinguismo - perfil segun lineamientos	N/A				
		Artulacion con la media: Programas corresponden dentro del portafolio del centro	N/A				
		Artulacion con la media: Numero de instructores acorde a simulador	N/A				
	Perfiles no descritos en diseño curricular deben adjuntar: Soporte de solicitud de ajuste a la Dirección de formación Acta de aprobación de Centro de formación con firma del Subdirector			N/A			
1. Justificación	Se describe la causa de la necesidad de contratación (metas para la vigencia, inexistencia de personal suficiente, etc.)			SI			
	Se describe el objetivo de la contratación.			SI			
	Se describe el plazo de la necesidad de contratación.	Titulada y complementaria / Bilinguismo presencial: Maximo 22 diciembre. Calendario academico	SI				
		Articulacion: 11 meses Periodo Fijo	N/A				
		Complementaria Virtual: Hasta 10 meses	N/A				
		Bilinguismo Virtual: Hasta 9 meses	N/A				
	Se describe el número de instructores a contratar por programa de formación y/o especialidad, acorde con la tecnología medular del Centro y modalidad de formación.	Titulada y complementaria / Bilinguismo presencial	SI				
		Articulacion: Según simulador	N/A				
		Complementaria Virtual: Según Cálculo	N/A				
		Bilinguismo Virtual: Según Cálculo	N/A				
Se describeCuál es la carga laboral del área que solicita el contrato así como el número de funcionarios que la apoyan			SI				
Se mantiene el texto preestablecido en el formato y el orden.			SI				
FECHA DE LA REVISION:	21 DE MAYO DEL 2021		COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL: FUNCIONARIO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:		JOSE FERNANDO FRANCO HINCAPIE/GINA LOPEZ		



**CERTIFICADO DE INCLUSIÓN DE OBJETO EN EL PLAN ANUAL DE
ADQUISICIONES**

**EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y
ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – REGIONAL DISTRITO
CAPITAL CERTIFICA**

Que una vez revisado el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2021, entregado a la Dirección de Formación Profesional, se verificó que la contratación para los Servicios Personales se encuentra incluido en éste.

Para mayor constancia se firma en Bogotá, a los trece (13) días del mes de mayo de 2021.

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya – Coordinadora Administrativa-CNHTA

Proyecto: Danna Carolina Roncancio – Profesional contratación -
CNHTA



PANTALLAZO DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
396	86101730	11_9406_10_396 prestar servicios personales de carát	5	6	240	0 CCE-05		0 \$	29.426.059	\$ 883.142
397	86101730	11_9406_10_397 prestar servicios personales de carát	6	7	210	0 CCE-05		0 \$	25.758.302	\$ 772.749
398	86101730	11_9406_10_398 prestar servicios personales de carát	6	7	210	0 CCE-05		0 \$	25.758.302	\$ 772.749
399	86101730	11_9406_10_399 prestar servicios personales de carát	6	7	210	0 CCE-05		0 \$	25.758.302	\$ 772.749
400	86101730	11_9406_10_400 prestar servicios personales de carát	6	7	210	0 CCE-05		0 \$	25.758.302	\$ 772.749
401	86101730	11_9406_10_401 prestar servicios personales de carát	6	7	210	0 CCE-05		0 \$	25.758.302	\$ 772.749
402	86101730	11_9406_10_402 prestar servicios personales de carát	6	7	210	0 CCE-05		0 \$	25.758.302	\$ 772.749
403	86101730	11_9406_10_403 prestar servicios personales de carát	6	7	210	0 CCE-05		0 \$	25.758.302	\$ 772.749
404	86101730	11_9406_10_404 prestar servicios personales de carát	7	7	180	0 CCE-05		0 \$	22.076.544	\$ 662.356
405	86101730	11_9406_10_405 prestar servicios personales de carát	7	7	180	0 CCE-05		0 \$	22.076.544	\$ 662.356
406	86101730	11_9406_10_406 prestar servicios personales de carát	7	8	150	0 CCE-05		0 \$	18.398.767	\$ 551.964
407	86101730	11_9406_10_407 prestar servicios personales de carát	7	8	150	0 CCE-05		0 \$	18.398.767	\$ 551.964
408	86101730	11_9406_10_408 prestar servicios personales de carát	7	8	150	0 CCE-05		0 \$	18.398.767	\$ 551.964
409	86101730	11_9406_10_409 prestar servicios personales de carát	8	8	150	0 CCE-05		0 \$	18.398.767	\$ 551.964
410	86101730	11_9406_10_410 prestar servicios personales de carát	8	8	150	0 CCE-05		0 \$	18.398.767	\$ 551.964
411	86101730	11_9406_10_411 prestar servicios personales de carát	9	9	120	0 CCE-05		0 \$	14.719.030	\$ 441.571
412	86101730	11_9406_10_412 prestar servicios personales de carát	9	9	120	0 CCE-05		0 \$	14.719.030	\$ 441.571
413	86101730	11_9406_10_413 prestar servicios personales de carát	9	9	120	0 CCE-05		0 \$	14.719.030	\$ 441.571

