



FORMATO- ESTUDIO PREVIO

PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA LA CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES

OBJETO:	<i>Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.</i>
PLAZO:	hasta el 8 de septiembre de 2022 sin exceder calendario académico 2022
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Bogotá D.C.
SUPERVISOR:	Diego León González Páez
ORDENADOR DEL PAGO:	Carlos Alberto Barón Serrano

De conformidad con lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y 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, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos 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 SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, 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 lo establece la Ley 119 de 1994.

A partir del Decreto 249 del 2004 las Regionales deben **“ARTÍCULO 24. Funciones de las Direcciones Regionales y de la Dirección del Distrito Capital:** Son funciones de las Direcciones Regionales y de la Dirección del Distrito Capital, las siguientes: 1. Asegurar que las políticas, objetivos, estrategias, planes, programas, normas y procedimientos adoptados por la entidad se cumplan, para garantizar el cumplimiento de la misión del SENA. 14. Garantizar que en los Centros de Formación a su cargo, la selección y contratación de personal se adelante de acuerdo con los criterios académicos y técnicos establecidos por la institución. 15. Controlar el cumplimiento de la jornada de los instructores de cuarenta y dos y media (42.5) horas semanales, dedicadas en su totalidad a la ejecución de las funciones propias de su cargo y que la entidad les programe, y el cumplimiento de la dedicación por parte de cada instructor de treinta y dos (32) horas semanales en actividades directas de Formación Profesional Integral.

Por su parte 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...”, se establece que 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 - 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.

Con el fin de dar cumplimiento a las metas establecidas para la vigencia 2022 y asignadas al centro de formación se hace necesario la contratación de instructores, de acuerdo con la siguiente proyección:

Cantidad de Instructores requeridos para cumplir la meta de formación	Potencial de Instructores de planta	Cantidad de Instructores por contratar según diferencia
287	71	216

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 1853 de 2017 “... 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 2022 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 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 57 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 y tecnólogos, en la proyección de metas de la vigencia 2022, se proyecta una meta (cupos) de 72.442 aprendices, calculando un promedio de fichas de: 2.069; distribuidas en las tres coordinaciones académicas, de las cuales la coordinación de Industrias Alimentarias imparte formación al 35 % de las fichas proyectadas.

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 subsedes, 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.

De acuerdo con lo anterior y una vez realizado lo determinado en el Decreto 371 del 8 de abril de 2021 en su artículo 3 *“Las entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación deben realizar una revisión previa y rigurosa de las razones que justifiquen la contratación de personal para la prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión”* y la Circular SENA No. 120 del 7 de julio de 2020, firmada por el Director General en la cual se menciona que la contratación de prestación de servicios debe realizarse únicamente con relación al personal indispensable para suplir actividades donde la planta de personal es insuficiente, por lo tanto, resulta necesaria la contratación puesto que surge en razón a que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA- Regional Distrito Capital no cuenta en su planta con el personal suficiente, por lo que se requiere contratar cincuenta y siete (57) instructores por el término de siete (7) meses seis (6) días cada uno, para que ejecute el objeto relacionado inicialmente como se describe a continuación:



Programa de formación	Área de Formación	Tipo de contrato /periodo fijo o por horas	No. Contratos	Tiempo	Observaciones
Tecnología en Procesamiento de Alimentos	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción	Fijo	8	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Procesamiento de Alimentos	Producir textos en inglés en forma escrita y oral	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Procesamiento de Alimentos	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Procesamiento de Alimentos	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Fijo	2	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos	Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos.	Fijo	14	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos	Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos	Fijo	3	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos	Determinación de la calidad microbiológica de los alimentos	Fijo	2	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos	Ética para la construcción de una cultura de paz	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos	Actividad física y hábitos de vida saludable.	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos	Bilingüismo	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Técnico en Panificación	Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de panificación.	Fijo	2	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Técnico en Panificación	Bilingüismo	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.



Técnico en Panificación	Protección para la salud y el medio ambiente	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Técnico en Panificación	Emprendimiento e investigación aplicada	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Técnico en Pastelería	Elaboración de productos de pastelería.	Fijo	3	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Técnico en Pastelería	Bilingüismo.	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Técnico en Pastelería	Protección para la salud y el medio ambiente.	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Técnico en Pastelería	Emprendimiento e investigación aplicada.	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Técnico en Pastelería	Comunicación.	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Técnico en Pastelería	TIC'S	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Técnico en corte y venta de carne	Porcionado y fileteado de carnes de animales de abasto publico	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Técnico en Cervecería Artesanal	Control del proceso cervecero	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información	Construir el sistema que cumpla con los requisitos de la solución informática.	Fijo	6	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información	Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Tecnología en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	Fijo	1	7 meses 6 días	Por asignación presupuestal se contratan por siete (7) meses seis (6) días para formación regular titulada.
Total			57		

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 el 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 a continuación, 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.

Competencia a orientar	Programa de formación	Educación	Experiencia Relacionada
Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción <small>*Perfil tomado directamente del módulo Administración de programas de SOFIA Plus Versión 9.0.54</small>	Tecnología en Procesamiento de Alimentos. Código: 921321 Versión: 1	El programa requiere de un equipo de instructores Técnicos, conformado por: Profesional en programas de formación relacionados con áreas de procesamiento de alimentos, tales como: Ingeniero de alimentos, y/o, Tecnólogo en procesamiento de alimentos, y/o profesiones y/o tecnólogos afines en Procesamiento de alimentos. Profesional en Administración, mercadeo y/o Tecnólogos en áreas afines.	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión Especialista o experto en Procesamiento de Alimentos
Producir textos en inglés en forma escrita y oral <small>*Perfil tomado directamente del módulo Administración de programas de SOFIA Plus Versión 9.0.54</small>	Tecnología en Procesamiento de Alimentos. Código: 921321 Versión: 1	Profesional en idiomas o lenguas modernas con conocimiento del idioma inglés. Debe tener y demostrar mediante examen internacional acreditado, un 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.
Promover la	Tecnología en	Para el desarrollo integral de esta	Tener experiencia mínima en



<p>interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social</p> <p><small>*Perfil tomado directamente del módulo Administración de programas de SOFIA Plus Versión 9.0.54</small></p>	<p>Procesamiento de Alimentos.</p> <p>Código: 921321 Versión: 1</p>	<p>competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así:</p> <p>Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas.</p> <p>Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas.</p> <p>Opción 3: Profesional educación física, recreación y deportes.</p> <p>Opción 4: Profesional ciencias de la salud ocupacional.</p>	<p>procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.</p>
<p>Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.</p>	<p>Tecnología en Procesamiento de Alimentos.</p> <p>Código: 921321 Versión: 1</p>	<p>El programa requiere de un equipo de instructores Técnicos, conformado por:</p> <p>Profesional en programas de formación relacionados con áreas de procesamiento de alimentos, tales como: Ingeniero de alimentos, y/o, Tecnólogo en procesamiento de alimentos, y/o profesiones y/o tecnólogos afines en Procesamiento de alimentos. Profesional en Administración, mercadeo y/o Tecnólogos en áreas afines.</p>	<p>Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión</p> <p>Especialista o experto en Procesamiento de Alimentos</p>
<p>Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos</p>	<p>Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos</p> <p>Código: 921700 Versión: 2</p>	<p>Profesional NBC - biología, microbiología y afines: química de alimentos. NBC - química y afines: Química o química industrial o química de productos vegetales o bioquímica o bioquímica de alimentos. NBC - ingeniería química y afines: ingeniería química o ingeniería bioquímica o ingeniería de procesos. NBC - ingeniería agroindustrial, alimentos y afines: ingeniería agroindustrial o ingeniería en procesos agroindustriales o ingeniería de alimentos o ciencia y tecnología o de alimentos o producción agroindustrial o ingeniería de producción agroindustrial o ingeniería industrial de alimentos o agroindustria o profesional en agroindustria.</p>	<p>Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con control de calidad e inocuidad en la producción de alimentos o transformación de alimentos y seis (6) meses en labores de docencia</p>
<p>Determinación de la calidad</p>	<p>Tecnología en Control de Calidad en la</p>	<p>Profesional NBC - biología, microbiología y afines: química de</p>	<p>Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho</p>



microbiológica de los alimentos	<p>Industria de Alimentos</p> <p>Código: 921700</p> <p>Versión: 2</p>	<p>alimentos o microbiología industrial y ambiental o microbiología y bioanálisis o microbiología o microbiología industrial o microbiología agrícola y veterinaria. NBC - química y afines: bioquímica o bioquímica de alimentos. NBC - ingeniería química y afines: ingeniería bioquímica o ingeniería de procesos. NBC - ingeniería agroindustrial, alimentos y afines: ingeniería agroindustrial o ingeniería en procesos agroindustriales o ingeniería de alimentos o ciencia y tecnología o de alimentos o producción agroindustrial o ingeniería de producción agroindustrial o agroindustria o profesional en agroindustria.</p>	<p>(18) meses estarán relacionados con control de calidad e inocuidad en la producción de alimentos o transformación de alimentos y seis (6) meses en labores de docencia</p>
Ética para la construcción de una cultura de paz	<p>Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos</p> <p>Código: 921700</p> <p>Versión: 2</p>	<p>Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía y/o antropología y/o psicología y/o trabajo social y/o sociología y/o afines y/o profesional con estudios relacionados en ética y/o bioética y/o deontología y/o humanismo.</p>	<p>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 seis (6) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario.</p>
Actividad física y hábitos de vida saludable	<p>Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos</p> <p>Código: 921700</p> <p>Versión: 2</p>	<p>Licenciado en educación física y/o profesional en ciencias del deporte y/o tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento</p>	<p>Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses</p>
Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos	<p>Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos</p> <p>Código: 921700</p> <p>Versión: 2</p>	<p>Profesional NBC - biología, microbiología y afines: química de alimentos o microbiología industrial y ambiental o microbiología y bioanálisis o microbiología o microbiología industrial o microbiología agrícola y veterinaria. NBC - química y afines: química o química industrial o química de productos vegetales o bioquímica o bioquímica de alimentos. NBC - ingeniería química y afines: ingeniería química o ingeniería bioquímica o ingeniería de procesos. NBC - ingeniería agroindustrial, alimentos y afines: ingeniería agroindustrial o ingeniería en procesos agroindustriales o ingeniería de alimentos o ciencia y tecnología o de</p>	<p>Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de control de calidad e inocuidad en la producción de alimentos o transformación de alimentos y seis (6) meses en labores de docencia</p>



		alimentos o producción agroindustrial o ingeniería de producción agroindustrial o agroindustria o profesional en agroindustria.	
Bilingüismo	<p>Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos</p> <p>Código: 921700 Versión: 2</p>	<p>Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internacionales: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) Y/O BEC (VANTAGE O HIGHER) Y/O CELS (VANTAGE O HIGHER) Y/O IELTS (MÍNIMO 5,5) Y/O ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) Y/O TOEFL PBT (MÍNIMO 567) Y/O TOEFL CBT (MÍNIMO 227) Y/O TOEFL IBT (MÍNIMO 87) Y/O BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) Y/O CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) Y/O CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) Y/O APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES)</p> <p>Además, debe cumplir con:</p> <p>Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial.</p> <p>Demostrar altas competencias administrativas y técnicas del sistema de gestión académica y lms.</p> <p>Dominio demostrado en ofimática e internet y/o ciudadanía digital.</p> <p>Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano.</p> <p>Habilidades en comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora.</p> <p>Creativo y proactivo.</p> <p>Preferiblemente: estar certificado en el curso de instructor virtual vigente, establecido por la dirección de formación profesional del sena y/o certificado relacionado con tutoría virtual expedido en los tres últimos años.</p> <p>Preferiblemente: conocimiento de la metodología de formación del sena.</p>	<p>Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño.</p> <p>Experiencia docente de mínima de 12 meses.</p>



<p>Protección para la salud y el medio ambiente</p>	<p>Técnico en Panificación Técnico en Panificación</p> <p>Código: 635200 Versión: 1</p>	<p>Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental. Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en seguridad y salud en el trabajo. Profesional con especialización en gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en control ambiental con formación demostrada en seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental.</p>	<p>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 seis (6) meses en labores de docencia</p>
<p>Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de panificación</p>	<p>Técnico en Panificación Técnico en Panificación</p> <p>Código: 635200 Versión: 1</p>	<p>Alternativa 1. Título profesional en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en ingeniería agroindustrial, alimentos y afines. Alternativa 2. Título de tecnólogo en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines</p>	<p>Alternativa 1. 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 seis (6) meses en labores de docencia. Alternativa 2. Treinta y seis (36) meses de experiencia: de los cuales veinte y ocho (28) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y ocho (8) meses en labores de docencia.</p>
<p>Emprendimiento e investigación aplicada</p>	<p>Técnico en Panificación Técnico en Panificación</p> <p>Código: 635200 Versión: 1</p>	<p>Profesional en ciencias económicas y/o afines, profesional en administración de empresas y/o afines. Profesional en mercadeo y/o afines. Profesional en ingeniería industrial y/o afines.</p>	<p>Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y doce (12) meses en labores de docencia.</p>
<p>Bilingüismo</p>	<p>Técnico en Panificación Técnico en Panificación</p> <p>Código: 635200 Versión: 1</p>	<p>Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas INTERNACIONALES: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER) CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MINIMA 5,5) ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MINIMA 567) TOEFL CBT (MINIMA 227) TOEFL IBT (MINIMA 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS</p>	<p>Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial</p>



		HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES)	
Protección para la salud y el medio ambiente.	Técnico en Pastelería Código: 635201 Versión: 1	Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental. Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en seguridad y salud en el trabajo. Profesional con especialización en gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en control ambiental con formación demostrada en seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental.	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 seis (6) meses en labores de docencia.
Comunicación.	Técnico en Pastelería Código: 635201 Versión: 1	Formación en Ciencias de la Comunicación, Periodismo, Lingüística, Filología, Lenguas Clásicas o Modernas, Español y Literatura.	Un (1) año de experiencia laboral en el área seis (6) meses de experiencia docente.
Elaboración de productos de pastelería.	Técnico en Pastelería Código: 635201 Versión: 1	Alternativa 1. Título profesional universitario en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines; o química y afines. (ver anexo NBC). Alternativa 2. Título de tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento de: biología, microbiología y afines; o ingeniería agroindustrial, alimentos y afines; o ingeniería química y afines. Ver anexos: (NBC)	Alternativa 1. Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuidos así: doce (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de procesamiento de alimentos - panadería y repostería; y doce (12) meses en docencia. Alternativa 2. Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: diez y ocho (18) meses relacionados con el ejercicio de procesamiento de alimentos - panadería y repostería; y doce (12) meses en docencia.
Emprendimiento e investigación aplicada.	Técnico en Pastelería Código: 635201 Versión: 1	Profesional en ciencias económicas y/o afines, profesional en administración de empresas y/o afines. Profesional en mercadeo y/o afines. Profesional en ingeniería industrial y/o afines.	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y doce (12) meses en labores de docencia.
Bilingüismo.	Técnico en Pastelería Código: 635201 Versión: 1	Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo b2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas	Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial.



		<p>internacionales:</p> <p>FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH)</p> <p>BEC (VANTAGE O HIGHER)</p> <p>MODELO DE MEJORA CONTINUA</p> <p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE</p> <p>RED TECNOLÓGICA</p> <p>RED INSTITUCIONAL DE ENSEÑANZA DE IDIOMAS</p> <p>CELS (VANTAGE O HIGHER)</p> <p>IELTS (MÍNIMO 5,5)</p> <p>ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567)</p> <p>TOEFL CBT (MÍNIMO 227)</p> <p>TOEFL IBT (MÍNIMO 87)</p> <p>BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES)</p>	
TIC'S	<p>Técnico en Pastelería</p> <p>Código: 635201</p> <p>Versión: 1</p>	<p>Tecnólogo o profesional en áreas afines con tecnologías de la información y la comunicación.</p>	<p>Mínimo, dieciocho (18) meses de experiencia laboral, de los cuales doce (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia en el área.</p>
<p>Porcionado y fileteado de carnes de animales de abasto publico</p>	<p>Técnico en corte y venta de carne</p> <p>Código: 635171</p> <p>Versión: 1</p>	<p>Título profesional en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines, o biología, microbiología y afines, o ingeniería química y afines.</p> <p>Alternativa 1.</p> <p>Título de tecnólogo o técnico profesional o técnico en disciplina académica del núcleo de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines, o biología, microbiología y afines, o ingeniería química y afines.</p>	<p>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 seis (6) meses en labores de docencia.</p> <p>Alternativa 1.</p> <p>Treinta y seis (36) meses de experiencia: de los cuales veinte y ocho (28) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y ocho (8) meses en labores de docencia.</p>
<p>Control del proceso cervecero</p>	<p>Técnico en Cervecería Artesanal</p> <p>Código: 936196</p> <p>Versión: 1</p>	<p>Alternativa1.</p> <p>Título profesional en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines. Química y afines: químico, químico de alimentos o bioquímica de alimentos, licenciado en química biología, microbiología y afines: microbiólogo. Titulo profesional en</p>	<p>Alternativa 1.</p> <p>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 seis (6) meses en labores de docencia.</p> <p>Alternativa 2.</p>



		programas afines con posgrado en bebidas fermentadas Alternativa 2. Título de tecnólogo en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines.	Treinta y seis (36) meses de experiencia: de los cuales veinte y ocho (28) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y ocho (8) meses en labores de docencia.
--	--	--	---

Titulada Virtual

Competencia a orientar	Programa de formación	Educación	Experiencia Relacionada
<p>Construir el sistema que cumpla con los requisitos de la solución informática.</p> <p><small>*Perfil tomado directamente del módulo Administración de programas de SOFIA Plus Versión 9.0.54</small></p>	<p>Tecnología en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información</p> <p>Código: 228106 Versión: 102</p>	<p>Opción1: Ingeniero de sistemas Opción 2: Tecnólogo en sistemas ó análisis y desarrollo de sistemas de información.</p> <p>Seis semestres o su equivalente en ingeniería de sistemas</p>	<p>Opción 1: veinticuatro (24) meses de experiencia Opción 2: treinta y seis (36) meses de experiencia</p>
<p>Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva</p> <p><small>*Perfil tomado directamente del módulo Administración de programas de SOFIA Plus Versión 9.0.54</small></p>	<p>Tecnología en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información</p> <p>Código: 228106 Versión: 102</p>	<p>Profesional en idiomas o lenguas modernas con conocimiento del idioma inglés.</p> <p>Debe tener y demostrar mediante examen internacional acreditado, un mínimo de C1 de acuerdo al MCER</p>	<p>Demostrar vinculación laboral mínimo de dos años, como docente en una institución educativa pública o privada, o en un instituto de enseñanza de lenguas.</p>



<p>Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social</p> <p><small>*Perfil tomado directamente del módulo Administración de programas de SOFIA Plus Versión 9.0.54</small></p>	<p>Tecnología en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información</p> <p>Código: 228106 Versión: 102</p>	<p>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:</p> <p>Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas.</p> <p>Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas.</p> <p>Opción 3: Profesional educación física, recreación y deportes.</p> <p>Opción 4: Profesional ciencias de la salud ocupacional.</p>	<p>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</p>
--	--	--	--

Nota: para todos los perfiles de formación titulada virtual, demostrar capacitación relacionada con tutoría virtual, no inferior a 40 horas; tener experiencia certificada de mínimo seis (6) meses como tutor virtual, además de cumplir los requisitos del perfil establecido en los diseños curriculares de cada programa.

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 para instructores vigente.

Se fija como valor total para la contratación la suma de: Mil quinientos cincuenta y seis millones cuatrocientos cuarenta y dos mil pesos M/CTE.(\$ 1.556.442.000)

Se fija como valor total para cada contrato la suma de veintisiete millones trescientos seis mil pesos M/CTE.(\$



27.306.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) siete (7) pagos iguales por los meses de (febrero) a (agosto) de 2022, por valor de Tres millones setecientos noventa y dos mil quinientos pesos M/CTE. (\$ 3.792.500) cada uno. b) Un último pago correspondiente al mes de septiembre de 2022 por valor setecientos cincuenta y ocho mil quinientos pesos m/cte. (\$ 758.500)

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: Diego León González Páez (Coordinador académico) o quien designe el Ordenador del Pago.

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 del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos) designará uno 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”*.


14. Recomendación al Ordenador del Gasto:

Que Diego León González Páez Coordinador Académico de Industrias Alimentarias, validó y revisó la documentación presentada por el futuro contratista en el SIGEP y verificó el cumplimiento de los requisitos de capacidad, idoneidad y/o experiencia requerida para la prestación del servicio y el cubrimiento de la necesidad reportada por su área, por tanto, recomienda la contratación al ordenador del gasto, sin que sea necesario haber obtenido previamente varias ofertas, así mismo verificó el cumplimiento de los topes, alternativas o exoneraciones establecidas en la tabla de honorarios vigente.

Se expide en Bogotá a los dieciseis (16) días del mes de diciembre de 2021.


Carlos Alberto Barón Serrano

Subdirector Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Proyecto: Juan Simbaqueba Vargas. Cargo: Instructor 

Reviso: Diego León González Páez. Cargo: Coordinador Académico 