## AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN

### DIRECTOR REGIONAL (E) DISTRITO CAPITAL – SENA

## CONSIDERANDO

Que la Subdirectora (E) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos – Regional Distrito Capital del SENA, según estudios previos, solicita autorización para contratar en la vigencia 2023, diecisiete (17) instructores con el siguiente objeto: *"Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el 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 3º 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 de acuerdo con la certificación expedida por el Director Regional Distrito Capital, en la planta de personal no existe personal suficiente y teniendo en cuenta las especiales características y necesidades técnicas de la contratación, se requiere contratar la prestación de este servicio.

En consecuencia, esta Dirección Regional

## AUTORIZA

A la Subdirectora (E) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos – Regional Distrito a contratar en la vigencia 2023 los servicios de diecisiete (17) instructores con el siguiente objeto: *"Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el centro nacional de hotelería turismo y alimentos y sus subsedes."*

**Valor:** Se fija como valor total para esta contratación, la suma de: trescientos noventa y ocho millones cuatrocientos doce mil pesos M/CTE. ($ 398.412.000)

Se fija como valor total para cada contrato la suma de veintitrés millones cuatrocientos treinta y seis mil pesos M/CTE. ($ 23.436.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: seis (6) pagos iguales por los meses de (febrero) a (julio) de 2023, por valor de tres millones novecientos seis mil pesos M/CTE. ($ 3.906.000) cada uno

***CDP**: 1723 del 13 de enero de 2023*

***AUTORIZACION 0475 31/01/2023***

Firmado digitalmente por GERARDO ARTURO MEDINA ROSAS
Fecha: 2023.01.31 18:20:52 -05'00'

**GERARDO ARTURO MEDINA ROSAS**
**DIRECTOR (E) REGIONAL DISTRITO CAPITAL**

VoBo. Jose Fernando Franco Hincapié
Coordinador Grupo Formación Profesional Regional DC

Revisó: Martha Ruby Badillo Mesa – Profesional Grupo Formación Profesional Regional

Elaboró: Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos – Coordinador Administrativo – GAA

**CERTIFICACIÓN DE INEXISTENCIA DE PERSONAL DE PLANTA**
**EL DIRECTOR REGIONAL (E) DISTRITO CAPITAL - 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 consecuencia, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1737 de 1998, modificado por el artículo 1º del Decreto 2209 de 1998, compilado en el artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015 y la Resolución No. 054 de 2018;

## CERTIFICA

Que revisada la planta de personal del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos – Regional Distrito Capital, 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 Regional acredita la inexistencia de personal suficiente para ejecutar las obligaciones y el objeto contractual consistente en: "*"Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el centro nacional de hotelería turismo y alimentos y sus subsedes.*"

Que por lo anterior, se cumple con el referido supuesto de hecho establecido en la normatividad vigente para justificar la contratación de los servicios requeridos.

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,

Firmado digitalmente por GERARDO ARTURO MEDINA ROSAS
Fecha: 2023.01.31 18:21:05 -05'00'

**GERARDO ARTURO MEDINA ROSAS**
**DIRECTOR (E) REGIONAL DISTRITO CAPITAL**

VoBo. Jeimy Lorena Pineda Manosalva
Coordinadora Grupo Regional de Gestión del Talento Humano

Revisó:Freddy Hernan Rodriguez Rueda – Profesional, Despacho Regional
Elaboró: Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos – Coordinador Administrativo – GAA

Anexo: Estudio Previo con Análisis del Sector

**PLANTILLA ESTUDIO PREVIO**
**PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA LA CONTRATACIÒN DE INSTRUCTORES**

| | |
|---|---|
| **OBJETO:** | *Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el centro nacional de hotelería turismo y alimentos y sus subsedes.* |

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 371 de 2021, 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.

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

**Primero:** 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 2023 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.

Con el fin de dar cumplimiento a las metas establecidas para la vigencia 2023 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 |
|---|---|---|
| 228 | 71 | 157 |

**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 formación complementaria SENA se evidencia en los programas de corta duración que se realizan con el fin de actualizar o complementar los conocimientos en áreas específicas y en las modalidades presencial y virtual. Son impartidos para atender las necesidades de las empresas cuando realizan cambios laborales y/o en la actualización de empleados o desempleados para que puedan ingresar al mundo laboral. .La formación virtual en la formación profesional integral, debe brindar la posibilidad de garantizar una didáctica que estimule el aprendizaje y que despierte un interés igual o mejor que el ofrecido en un espacio formativo presencial. Es de anotar que los entornos virtuales en la formación, no tendrían mucha importancia, ni serian trascendentales si no abarcaran todas las esferas que le competen, como: los aprendices, los instructores, el proceso de enseñaza-aprendizaje-evaluación, la organización, dirección y seguimiento de los procedimientos educativos, ya que estos están entrelazados y permiten su total integración y optimo funcionamiento.

El SENA en el marco de la Cuarta Revolución Industrial, está comprometido con la implementación de nuevas tecnologías para la formación integral de instructores y aprendices, para impulsar la transformación digital de la industria y el aumento de la productividad.

Una de las grandes ventajas de la educación virtual es su capacidad de adaptación a la diversidad, superando barreras espaciales, temporales y personales. Esta adaptación no es fácil, de modo que, exige un profundo conocimiento acerca de las personas, su diversidad funcional y social, así como del uso, implementación y diseño de recursos tecnológicos.

**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 2023, se proyecta una meta (cupos) de 70.168 aprendices, calculando un promedio de fichas de: 2.004; distribuidas en las tres coordinaciones académicas. Específicamente para el caso de los programas relacionados con la formación complementaria se espera cubrir un total de 59.714 cupos en programas de formación impartidos tanto en modalidad

presencial, como en modalidad virtual incluida la estretegia de bilingüismo.

**Sexto:** En consecuencia a lo dispuesto en la Circular Conjunta No. 100-005 del 29 de diciembre de 2022, expedida por el Departamento Administrativo de la Función Pública -DAFP- y la Escuela Superior de Administración Pública -ESAP, en el numeral 3º estable que la contratación directa a través del contrato de prestación de servicios y de apoyo a la gestión deberá tener un término de duración de cuatro (04) meses, plazo este durante el cual los órganos, organismos y entidades de la rama ejecutiva del orden nacional y territorial deberán elaborar los estudios técnicos requeridos y establecer la planta temporal de personal necesaria y suficiente que supla las necesidades misionales y administrativas que se requieran.

Mediante la circular conjunta No. 01 del 5 de enero de 2023, expedida por el Director General de la Agencia Nacional de Contratación Pública- Colombia Compra Eficiente y el Director del Departamento Administrativo de la Función Pública, establecieron los casos excepcionales en los cuales las entidades Estatales pueden suscribir contratos con plazos mayores a los cuatro (04) meses indicados en el numeral 3 de la Circular Conjunta 100-005-2022. De la misma manera, la Circular externa del Ministerio del Trabajo expedida el 06 de enero de 2023, estableció los lineamientos para la aplicación de la Circular Conjunta No. 100-005 de 2022, indicando que: *"…podrán celebrarse contratos por el término de cuatro (4) meses siguiendo las reglas establecidas en las circulares conjuntas No. 100-0005-2022 y 001-2023, en aquellos contratos que la entidad identifique que puedan hacer curso al proceso de transición a cargo temporal de planta" Asimismo, la Procuradora delegada para Asuntos del Trabajo y La Seguridad Social en los Numerales 5 y 7 de la Circular No. 001 del 06 de enero de 2023, hace una observación sobre el plazo de cuatro (4) meses estipulados en el punto 3 de la Circular Conjunta N° 100 – 005 de 2022, así:*

*"5.- La intención contenida en la referida Circular, coincide con los múltiples y reiterados fallos de las Altas Cortes para acabar con la precarización laboral en el sector público y con los llamados de atención realizados por la Procuraduría General de la Nación a los gobiernos Nacional y Territorial, para que la formalización laboral sea una realidad en el sector público y sirva de ejemplo para lograr un Trabajo Digno y Decente, pero al respecto se deben realizar unas precisiones con el objeto de cumplir con las normas constitucionales, legales y reglamentarias sobre la materia con el fin de que dicha Circular tenga vocación de aplicabilidad y entre tanto, no se cause detrimento en los servicios profesionales y de apoyo a la gestión que realizan miles de contratistas en los diferentes organismos de la Rama Ejecutiva del nivel central, descentralizado, nacional y territorial".*
*7- Por lo anterior, esta Procuraduría Delegada hace una observación sobre el plazo de cuatro (4) meses que está estipulado en el punto 3 de la Circular Conjunta N° 100 – 005 de 2022, para la duración de los contratos de prestación de servicios y de apoyo a la gestión; pues se considera que, dados los múltiples trámites y las diversas instancias que se deben agotar para lograr ajustar las plantas de personal de las entidades del Estado, es insuficiente y se corre el riesgo de dejar a muchas entidades públicas sin el personal necesario e idóneo para atender la demanda de los servicios que prestan a la ciudadanía; circunstancia que puede generar una parálisis del Estado en todos sus niveles".* Subrayado

fuera del texto

Conforme a lo anterior, mediante comunicado de fecha 12 de enero de 2022, la Secretaría General del SENA argumentó : (…)
- El SENA ya viene tramitando ante las entidades competentes del Gobierno Nacional la ampliación de la planta de personal permanente con 1.152 cargos, desde septiembre de 2021, sin que hasta la fecha (más de un año después), se haya expedido el correspondiente decreto por dudas en el costeo de los cargos, que subsisten a la fecha.
- Las necesidades de personal del SENA no se enmarcan en las 4 causales establecidas actualmente por el artículo 21 de la Ley 909 de 2004 para crear empleos de carácter temporal, y estamos adelantando los trámites para pasar los 800 cargos de la planta temporal a la planta permanente - A la fecha el SENA no tiene presupuesto en el 2023 para realizar estudios técnicos y de cargas de trabajo, ni para asumir costos de nómina superiores a los 1.152 cargos que están en trámite de creación.

- Los ciclos formativos y la continua prestación de nuestros servicios misionales hacen improcedente la suscripción de nuestros contratos de prestación de servicios por 4 meses; el SENA está en la obligación legal de garantizar la continuidad de sus procesos de formación y de educación superior, durante todo el tiempo del programa, lo cual implica la necesidad de contar con los instructores necesarios durante todo el proceso formativo. Esto implica que solo cuando se creen cargos y se provean, es posible suprimir contratos. Lo mismo sucede con los demás servicios que presta la entidad, en los cuales la continuidad es fundamental.

- La suscripción de los contratos de prestación de servicios personales en el SENA por cuatro (4) meses conllevaría una grave afectación a la prestación de los servicios institucionales, tal como lo advirtió la Procuradora delegada para Asuntos del Trabajo y la Seguridad Social en su Circular No. 001 del 6 de enero de 2023 (…)

Por lo anterior, conforme a lo establecido en los numerales 6.1 de la Circular Conjunta No. 01 del 5 de enero de 2023 y al No. 1 de la Circular externa del Ministerio del Trabajo del 06 de enero de 2023, que indican: *“6.1 Considerando que la Ley 80 de 1993, en su artículo 32, numeral 3 prescribe que los contratos de prestación de servicios que “se celebrarán por el término estrictamente indispensable” en aquellos casos en los que exista la necesidad de contar con una experticia o conocimiento especializado en una materia determinada, con el que no se cuenta en la plata de personal, se podrán suscribir contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión por un plazo mayor a los cuatro (4) meses antes señalados, pero sin exceder el término de la vigencia fiscal respectiva. Cuando el contrato de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión deba hacerse por más de cuatro meses deberán expresarse de forma expresa y clara las razones por las que se opta por un plazo de ejecución mayor a los cuatro meses, así como los motivos por los cuales resulta conveniente proveer tal necesidad a través de un contrato de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, en lugar de la creación de un empleo de planta temporal”*

**Séptimo:** La necesidad se suple mediante la contratación de 17 INSTRUCTORES que estén en capacidad de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato de acuerdo con la destinación presupuestal específica, como se describe a continuación:

| Programa de formación/familia | Competencia | Tipo de contrato/periodo fijo o por horas | No. Contratos | Tiempo | Valor Unitario | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Técnico en Cocina | Manipulación de Alimentos | Fijo | 1 | 6 meses | $ 23.436.000 | $ 23.436.000 |
| Técnico en Cocina | Preparación de Alimentos | Fijo | 2 | 6 meses | $ 23.436.000 | $ 46.872.000 |
| Servicio de Restaurante y Bar | Servicio de alimentos y bebidas | Fijo | 2 | 6 meses | $ 23.436.000 | $ 46.872.000 |
| Manipulación de alimentos | Higiene y manipulación de alimentos | Fijo | 1 | 6 meses | $ 23.436.000 | $ 23.436.000 |
| Turismo | Turismo en espacios rurales. | Fijo | 1 | 6 meses | $ 23.436.000 | $ 23.436.000 |
| Gastronomía | Cocina Colombiana | Fijo | 4 | 6 meses | $ 23.436.000 | $ 93.744.000 |
| Salud | Hábitos saludables a partir de la alimentación y la actividad física. | Fijo | 1 | 6 meses | $ 23.436.000 | $ 23.436.000 |
| Bilingüismo | Bilingüismo | Fijo | 5 | 6 meses | $ 23.436.000 | $ 117.180.000 |
| **Total** | | | **17** | | | **$ 398.412.000** |

Numero de consecutivo del PAA utilizado para la presente contratación.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11_9406_167 | 11_9406_166 | 11_9406_165 | 11_9406_164 | 11_9406_163 |
| 11_9406_162 | 11_9406_161 | 11_9406_160 | 11_9406_159 | 11_9406_158 |
| 11_9406_157 | 11_9406_156 | 11_9406_155 | 11_9406_154 | 11_9406_153 |
| 11_9406_152 | 11_9406_151 | | | |

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 servicios profesionales y de apoyo a la gestión"* y la Circular SENA No. 192 del 2022, 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 no cuenta en su planta con el personal suficiente, por lo que se requiere contratar diecisiete (17) instructores por el término de seis (6) meses, cada uno, para que ejecute el objeto relacionado inicialmente.

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) *Cumplir con las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación.*

2) *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) *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, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato*

5) *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.*

6) *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.*

7) *Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato 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.*

8) *Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.*

9) *Cumplir con la programación académica predeterminada por la correspondiente Coordinación Académica de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.*

10) *Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.*

11) *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.*

12) *Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.*

13) *Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.*

14) *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.*

15) *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.*

16) *Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes.*

17) *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.*

18) *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.*

19) *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.*

20) *Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso.*

21) *Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.*

22) *Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.*

23) *Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA.*

24) *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.*

25) *Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo no máximo de 3 días al corte trimestral, 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.*

26) *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.*

27) *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.*

28) *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.*

29) *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 en caso de ser designado como gestor de proyectos.*

30) *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.*

31) *Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.*

32) *Dar correcto cumplimiento a su objeto contractual; el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.*

33) *Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación.*

34) *Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación requerida en aspectos técnicos según las necesidades para adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.*

35) *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.*

36) *Reintegrar los materiales (libros y/o ayudas didácticas, etc.) y equipos dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.*

## 3. Identificación del Contrato a Celebrar:

El contrato a suscribir es de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión teniendo en cuenta 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.

| ESPECIALIDAD/ FAMILIA | PROGRAMA DE FORMACIÓN | EDUCACIÓN | EXPERIENCIA RELACIONADA |
|---|---|---|---|
| **Manipulación de Alimentos** | Técnico en Cocina<br><br>Código: 635503<br>Versión: 103 | **Cód. Competencia 290801023**<br><br>Alternativa 1: Profesional en ingeniería de alimentos.<br>Alternativa 2: Tecnólogo en alimentos o en control de calidad de alimentos.<br>Alternativa 3: Técnico profesional en control de la calidad de alimentos. | **Cód. Competencia 290801023**<br><br>Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de la calidad de alimentos en establecimientos de producción de alimentos y doce (12) meses en docencia. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales. |
| **Preparación de Alimentos** | Técnico en Cocina<br><br>Código: 635503<br>Versión: 103 | **Cód. Competencia 260201057**<br><br>Opción 1: Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera.<br>Opción 2: Tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o Gestión de alimentos y bebidas.<br>Opción 3: Técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria<br>Opción 4: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. | **Cód. Competencia 260201057**<br><br>Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales |
| **Servicio de alimentos y bebidas** | Servicio de Restaurante y Bar<br><br>Código: 635301<br>Versión: 1 | **Cód. Competencia 260201017**<br><br>El desarrollo de la competencia requiere contar con dos instructores, así:<br><br>Instructor 1<br>Alternativa 1<br>Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía.<br>Alternativa 2<br>Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera. | **Cód. Competencia 260201017**<br><br>Instructor 1<br>Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en el área de servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano.<br>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.<br><br>Instructor 2<br>Mínimo doce (12) meses en la orientación de procesos de formación en el idioma inglés modalidad presencial.<br>Adicionalmente, certificar |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Alternativa 3<br>Técnica profesional en: operación de alimentos y bebidas, administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de bebidas o administración hotelera.<br>Alternativa 4<br>Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar o servicio de mesa, bar y cocina.<br><br>Instructor 2<br>Profesional o licenciado en idiomas, inglés, español e inglés, filología e 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. | cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales. |
| **Manipulación de Alimentos** | Higiene y manipulación de alimentos<br><br>Código: 96151461<br>Versión: 2 | **Cód. Competencia 290801023**<br><br>Tecnólogo formado en programas relacionados con las áreas de procesamiento de alimentos.<br>Ingeniero de alimentos, y/o ingeniero químico, y/o microbiólogo con énfasis en alimentos y/o profesiones afines | **Cód. Competencia 290801023**<br><br>Con experiencia laboral de doce (12) meses de los cuales seis deben estar relacionados con el ejercicio de la profesión u objeto de la formación profesional y seis meses en labores de docencia en el área de alimentos. |
| **Turismo** | Turismo en espacios rurales.<br><br>Código: 63410447<br>Versión: 1 | **Cód. Competencia 260201019**<br><br>Técnico, tecnólogo o profesional en áreas | **Cód. Competencia 260201019**<br><br>Con experiencia laboral en el campo de la educación; mínimo (24) meses de experiencia de |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | relacionadas con el turismo; formación en docencia. | los cuales mínimo (12) meses sean en el área |
| **Gastronomía**<br>*Perfil tomado directamente del módulo Administración de programas de SOFIA Plus Versión 9.0.54 | Cocina Colombiana<br><br>Código: 93610225<br>Versión: 1 | **Cód. Competencia 260201011**<br><br>Técnico en cocina. | **Cód. Competencia 260201011**<br><br>Experiencia mínima de 2 años en preparación de alimentos |
| **Salud** | Hábitos saludables a partir de la alimentación y la actividad física.<br><br>Código: 31320003<br>Versión: 2 | **Cód. Competencia 230101213**<br><br>Profesional de la salud, ingeniero agroindustrial, técnico – tecnólogo agroindustrial, técnico - tecnólogo en procesamiento de alimentos y áreas afines. | **Cód. Competencia 230101213**<br><br>Seis meses como instructor virtual.<br>Seis meses en el área técnica.<br>Seis meses en el área pedagógica. |
| **Bilingüismo**<br>*Perfil tomado de la publicación de APE para el banco de instructores 2023 | Bilingüismo | Opción 1: Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua certificado* de mínimo B2 de acuerdo con el MCER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita).<br><br>Opción 2: Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua certificado* de mínimo B2 de acuerdo con el MCER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). | Opción 1: Veinticuatro (24) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir.<br><br>Opción 2: Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/ docencia de la lengua extranjera a impartir.<br><br>Los instructores para programas de formación complementaria virtual, incluyendo bilingüismo, deberán acreditar capacitación relacionada con tutoría virtual, no inferior a 40 horas, además de cumplir los requisitos del perfil establecido en los diseños curriculares de cada programa como perfiles de instructor (en el caso de bilingüismo, el perfil está definido en el numeral 8 de la presente circular). Los instructores que se contraten para orientar programas de formación titulada virtual o titulada a distancia, deberán acreditar 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. Plazo:** *desde el 1 de febrero de 2023,* hasta el *30 de julio de 2023 sin exceder lo establecido en la resolución 2436 de 2022 que determina el calendario académico 2023.*

**8. 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.

Se fija como valor total para esta contratación, la suma de: trescientos noventa y ocho millones cuatrocientos doce mil pesos M/CTE. ($ 398.412.000)

*Se fija como valor total para cada contrato la suma de veintitrés millones cuatrocientos treinta y seis mil pesos M/CTE. ($ 23.436.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: seis (6) pagos iguales por los meses de (febrero) a (julio) de 2023, por valor de tres millones novecientos seis mil pesos M/CTE. ($ 3.906.000) cada uno*

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.

**9. Análisis de riesgos y 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.

**10. 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.

**11. Supervisión:**

La supervisión del contrato estará a cargo de: líder de formación complementaria, 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 la Subdirectora (e) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos designará nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se comunicará a las partes mediante el SECOP II.

**12. Proceso de contratación cobijado por un acuerdo comercial:** SI _____ NO __X___

**13. Proceso de contratación incluido en el plan de adquisiciones:** SI_X____ NO_____

**14. 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*".

**15. Análisis del Sector:**

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 y la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-02 de Colombia Compra Eficiente, el análisis del sector en un contrato de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, depende del objeto y de las condiciones de idoneidad y experiencia que llevan a contratar a la persona natural, conforme a lo indicado en la primera parte del presente documento.

**14.1 Estudio de la Oferta.**

La Corte Constitucional, en Sentencia C-614 del 2009, señaló que el ejercicio de funciones permanentes en la Administración Pública debe hacerse con personal de planta y que todo vínculo contractual para el desempeño de funciones permanentes y propias del objeto de la entidad contratante debe ser retirado de la dinámica laboral administrativa, debido a que desdibuja el concepto de contrato estatal, vulnera derechos laborales y el artículo 125 de la Constitución Política que exige el mérito para el ingreso y permanencia al empleo público.

El uso de la modalidad del contrato de prestación de servicios resulta adecuado si se celebra en total observancia a la normativa que la regula, en el marco de la jurisprudencia de las Altas Cortes, pero también es cierto que, a pesar de las múltiples medidas adoptadas en materia de gestión y normativas, persiste el uso de esta modalidad para cumplir funciones de carácter permanente.

Es por ello que 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.

De acuerdo con el concepto emitido por la Dirección Jurídica No. 8-2015-027166 de 2015, el SENA está facultado constitucional y legalmente para vincular mediante contrato de prestación de servicios a pensionados, para el desarrollo de proyectos institucionales en cumplimiento de las funciones que le son propias, ajustado a lo expuesto en la Ley 80 de 1993, pues comparte plenamente la argumentación jurídica expresada en los pronunciamientos jurisprudenciales en la cual se podrá adelantar procesos de contratación con personas naturales que hayan adquirido su derecho a pensión y cuando confluyan alguno de los siguiente tres elementos: 1. Un nivel de alta especialización, 2. Unos conocimiento en tecnologías específicas, o 3. Una restricción de la oferta laboral en la región de las calidades requeridas por la entidad.

**14.3 Estudio de la Demanda.**

De conformidad con la información suministrada por el Departamento Administrativo de la Función Pública y la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, a 31 de octubre de 2020, las entidades públicas contaban con 392.468 contratistas prestadores de servicios profesionales, de los cuales cerca del 30% estaban vinculados con entidades del orden nacional y 70% con entidades del orden territorial.

Para el presente contrato se tuvo como referente los siguientes contratos históricos de la Entidad, en los que se desarrollaron objetos y honorarios similares:

**Manipulación de Alimentos:**

| No. y año | Contratista | Objeto del contrato | Plazo | Valor contrato y forma de pago | Modalidad de selección |
|---|---|---|---|---|---|
| CO1.PCCNTR. 2229421 de 2021 | DIANA PATRICIA AVILA SAENZ | Presta servicios personales de carácter temporal para impartir formación | 310 Días | $38.233.333 Con honorarios mensuales | Contratación Directa |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 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 ESPECIALIDAD Manipulación de Alimentos | | de $3.600.000 | |
| CO1.PCCNTR. 3433895 de 2022 | DIANA PATRICIA AVILA SAENZ | 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 | 302 Días | $37.925.000 con honorarios mensuales de $3.792.500 | Contratación Directa |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.<br>PROGRAMA: Manipulación de alimentos<br>ESPECIALIDAD: Higiene y manipulación de alimentos | | | |

**Preparación de Alimentos:**

| No. Y año | Contratista | Objeto del contrato | Plazo | Valor contrato y forma de pago | Modalidad de selección |
|---|---|---|---|---|---|
| CO1.PCCNTR. 2230713 de 2021 | CAMILO ANDRÉS VELA PATIÑO | 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 | 310 Días | $38.233.333 Con honorarios mensuales de $3.700.000 | Contratación Directa |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes ESPECIALIDAD Preparación de alimentos | | | |
| CO1.PCCNTR. 3329883 de 2022 | CAMILO ANDRÉS VELA PATIÑO | INSTRUCTOR: RAD CPE NO. 11-9-2022-002315 IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD_PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Preparación de alimentos 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. | 308 Días | $40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500 | Contratación Directa |

**Servicio de alimentos y bebidas:**

| No. y año | Contratista | Objeto del contrato | Plazo | Valor contrato y forma de pago | Modalidad de selección |
|---|---|---|---|---|---|
| CO1.PCCNTR. 2250818 de 2021 | ERIKA MARCELA ROJAS AGUILAR | 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 ESPECIALIDAD Servicio de alimentos y bebidas | 298 Días | $36.753.333 Con honorarios mensuales de $3.700.000 | Contratación Directa |
| CO1.PCCNTR. 3331284 de 2022 | ERIKA MARCELA | INSTRUCTOR: RAD CPE NO. 11-9-2022-002315 | 319 Días | $40.074.083 con honorarios | Contratación Directa |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ROJAS AGUILAR | IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y ACTIVIDADES QUE SE DERIVEN. PROGRAMA: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar ESPECIALIDAD: SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. 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. | | mensuales de $3.792.500 | |

**Turismo:**

| No. y año | Contratista | Objeto del contrato | Plazo | Valor contrato y forma de pago | Modalidad de selección |
|---|---|---|---|---|---|
| CO1.PCCNTR. 2238484 de 2021 | SANDRA ISABEL SUAREZ DELGADO | 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 ESPECIALIDAD Turismo | 288 Días | $35.520.000 Con honorarios mensuales de $3.700.000 | Contratación Directa |
| CO1.PCCNTR. 3498402 de 2022 | SANDRA ISABEL SUAREZ DELGADO | Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal | 217 Días | $27.558.833 con honorarios mensuales | Contratación Directa |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 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, Técnico en Turismo Especialidad Turismo en espacios rurales. | | de $3.792.500 | |

**Gastronomía:**

| No. y año | Contratista | Objeto del contrato | Plazo | Valor contrato y forma de pago | Modalidad de selección |
|---|---|---|---|---|---|
| CO1.PCCNTR. 2246687 de 2021 | LAURA ALEJANDRA MUÑOZ MATTA | 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 | 307 Días | $37.863.333 Con honorarios mensuales de $3.700.000 | Contratación Directa |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 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 ESPECIALIDAD Proyección del Mercado | | | |
| CO1.PCCNTR. 3433482 de 2022 | LAURA ALEJANDRA MUÑOZ MATTA | INSTRUCTOR: RAD CPE NO. 11-9-2022-003626 IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y ACTIVIDADES QUE SE DERIVEN. PROGRAMA: Gastronomía ESPECIALIDAD: Cocina Colombiana Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de | 302 Días | $37.925.000 con honorarios mensuales de $3.792.500 | Contratación Directa |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 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. | | | |

**Salud:**

| No. y año | Contratista | Objeto del contrato | Plazo | Valor contrato y forma de pago | Modalidad de selección |
|---|---|---|---|---|---|
| CO1.PCCNTR. 2211187 de 2021 | VIVIANA ANDREA PARRA PALOMINO | 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 | 307 Días | $37.863.333 Con honorarios mensuales de $3.700.000 | Contratación Directa |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes | | | |
| CO1.PCCNTR. 3528981 de 2022 | VIVIANA ANDREA PARRA PALOMINO | 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. PROGRAMA Salud ESPECIALIDAD: Nutrición y alimentación en el desarrollo humano | 319 Días | $40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500 | Contratación Directa |

**Bilingüismo:**

| No. y año | Contratista | Objeto del contrato | Plazo | Valor contrato y forma de pago | Modalidad de selección |
|---|---|---|---|---|---|
| CO1.PCCNTR. 2228952 de 2021 | FABIO NIÑO FIERRO | OBJETO Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir | 310 Días | $38.233.333 Con honorarios mensuales | Contratación Directa |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 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 ESPECIALIDAD Inglés Bilingüismo | | de $3.700.000 | |
| CO1.PCCNTR. 3474589 de 2022 | FABIO NIÑO FIERRO | INSTRUCTOR: RAD CPE NO. 11-9-2022-003931 IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y ACTIVIDADES QUE SE DERIVEN. PROGRAMA: Bilingüismo ESPECIALIDAD: Bilingüismo | 287 Días | $34.132.500 con honorarios mensuales de $3.792.500 | Contratación Directa |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 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. | | | |

Se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los veinticinco (25) días del mes de enero de 2023

Escriba el texto aquí

**Sonia Yamile Acuña Lesmes**
**Subdirectora (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos**

Proyectó: Juan Simbaqueba Vargas. Cargo: Instructor
Revisó: Flor Angela Bastidas Diaz. Cargo: Coordinadora de formación profesional

Revisó: Rodrigo Hernando Tibaquirá Ramos. Coordinador Administrativo

**Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.**

| | | |
|---|---|---|
| Usuario Solicitante: | MHsmorales | SERGIO MORALES GARZON |
| Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: | 36-02-00-011- | CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C |
| Fecha y Hora Sistema: | 13/01/2023 12:00:00 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:** | 1723 | **Fecha Registro:** | 2023-01-13 | **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:** | 2.771.180.000,00 | **Valor Total Operaciones:** | 0,00 | **Valor Actual.:** | 2.771.180.000,00 | **Saldo x Comprometer:** | 2.771.180.000,00 | **Vr. Bloqueado** | 0,00 |

| SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL | | | | AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Número:** | 1923 | **Fecha Registro:** | 2023-01-13 | **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:** | 2.771.180.000,00 | 0,00 | 2.771.180.000,00 | 2.771.180.000,00 | 0,00 |

| | |
|---|---|
| **Objeto:** | INSTRUCTOR:RAD CPE NO. 11-9-2023-000718 INSTRUCTORES PARA EL PROGRAMA DE REGULAR PARA LA VIGENCIA 2023 |



**Firma Responsable**

**MATRIZ DE RIESGOS PARA LOS CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y APOYO A LA GESTIÓN**

| No. | Clase | Fuente | Etapa | 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 inicia 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 | Inobservacia de los requisitos que debe tener el contrante para la ejecución del servicio. | Selección de propuestas que no cumplen con los requisitos para la prestación del servicio, afectar la Gestión Institucional y atrasar | 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 Coorinadores. | En la planeación del proceso |
| 2 | Especifico | 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 expedietnes contractuales que requieran registro presupuestal | 1 | 1 | 2 | Bajo | No | SENA | Sucripción 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 | Especifico | Externo | Ejecucion | 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 retormar 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 actividaes y programas de prevención en seguridad industrial y ocupacional | 1 | 1 | 1 | Bajo | No | Contratista | Ejecución | Liquidación | Supervisor/ Contratista | Permanente |
| 5 | Especifico | Externo | Ejecución | Operacional | Riesgo por mal uso de la información.<br>Se materializa cuando el contratista en cumplimiento de sus obligaciones admnsitra 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 politicas sobre la administracion de la información documental y magnética.<br><br>Monitoreo a las fuentes de informacion usadas por el contratista | 1 | 1 | 2 | Bajo | No | Supervisor del contrato | Ejecución | Liquidación | A través del control y seguimiento que realiice el supervisor del contrato y comunicación a las demás colaboradores que manejan información a fin de canalizar la misma. | Permanente |
| 6 | Especifico | Interno | Ejecución | Tecnico | 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 disponilidad presupuestal que generen reclamaciones | 2 | 3 | 5 | Medio | SENA | No prestar servicios sin las debidas legalizaciones de adiciones, prorrogas 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 | Especifico | Interno | Ejecución | Tecnico | 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 | Bajp | 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 | Especifico | 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, clausualas 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 | Especifico | 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 | Especifico | 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 desinfor mación para la entidad. | 2 | 3 | 5 | Alta | Contratista | Reducción de la probabilidad de ocurrencia del evento con actividaes y programas de prevención a traves 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.**