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, treinta y cuatro (34) 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 treinta y cuatro (34) 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: seiscientos sesenta y cuatro millones veinte mil pesos M/CTE. ($ 664.020.000)

Se fija como valor total para cada contrato la suma de diecinueve millones quinientos treinta mil doscientos pesos M/CTE. ($ 19.530.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: cinco (5) pagos iguales por los meses de (febrero) a (junio) de 2023, por valor de tres millones novecientos seis mil pesos M/CTE. ($ 3.906.000) cada uno.

Para honorarios de nivel técnico

Se fija como valor total para cada contrato la suma de diecinueve millones quinientos treinta mil doscientos pesos M/CTE. ($ 15.837.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: cinco (5) pagos iguales por los meses de (febrero) a (junio) de 2023, por valor de tres millones ciento sesenta y siete mil quinientos pesos M/CTE. ($ 3.167.500) cada uno.

CDP**: 1723 del 13 de enero de 2023* ***AUTORIZACION 0488 01/02/2023

Firmado digitalmente por GERARDO ARTURO MEDINA ROSAS
Fecha: 2023.02.01 09:09:21 -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: 2023.02.01 09:09:34 -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 4del 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 formaciónimpuestas 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: El SENA aporta de manera consistente el las bases fundamentasles del Plan de Desarrollo 2022-2026 de Colombia, donde se identificarán los sectores económicos con potencial de transición y aquellos con ventajas comparativas para estimar la demanda de competencias y cualificaciones. Esto permitirá establecer las brechas en términos de competencias y cualificaciones en sectores o subsectores específicos. Se diseñarán acciones para que la educación superior, la formación para el trabajo, la formación del SENA y otros tipos de capacitación, respondan a las necesidades de la transformación productiva. Habrá una estrategia de cualificación y reconversión de trabajadores desde industrias altamente contaminantes y obsoletas hacia la economía productiva y de transición energética. Se dará prioridad a las poblaciones más afectadas por el desempleo

y la informalidad (mujeres, jóvenes y las personas de la EPC), promoviendo la formación en entornos laborales, prácticas laborales, contrato de aprendizaje y la formación dual.

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 Industria Alimentaria, estos responden al 30% de la meta asignada para la formación regular en el nivel de tecnología y al menos al 20% para el nivel técnico y formación para el trabajo.

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 34 INSTRUCTORES que estén en capacidad de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato.

Programa de formación	Competencia	Tipo de contrato/periodo fijo o por horas	No. Contratos	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos	Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos	Fijo	4	5 meses	$ 19.530.000	$ 78.120.000
Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos	Comunicación	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos	Determinación de la calidad microbiológica delos alimentos	Fijo	2	5 meses	$ 19.530.000	$ 39.060.000
Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos	Actividad física y hábitosde vida saludable	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos	Bilingüismo	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos	Supervisión de los procesos de transformación de alimentos	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos	TIC	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Tecnología en Procesamiento de Alimentos	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción	Fijo	2	5 meses	$ 19.530.000	$ 39.060.000
Pastelería	Protección para la salud yel medio ambiente.	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Pastelería	Ejercer derechos fundamentales del trabajoen el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Pastelería	Elaboración de productosde pastelería	Fijo	2	5 meses	$ 19.530.000	$ 39.060.000
Pastelería	Emprendimiento e investigación aplicada	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Pastelería	Bilingüismo	Fijo	2	5 meses	$ 19.530.000	$ 39.060.000
Panificación	Protección para la salud yel medio ambiente.	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000

Panificación	Aplicación de técnicas parala elaboración de productos de panificación	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Panificación	Emprendimiento e investigación aplicada	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Panificación	Aplicación de procedimientos de higienización en la industria de alimentos	Fijo	2	5 meses	$ 19.530.000	$ 39.060.000
Panificación	Aplicación de las operaciones matemáticasen la elaboración de productos de panadería	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Cervecería Artesanal	Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Cervecería Artesanal	Bilingüismo	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Cervecería Artesanal	Procesamiento del mosto cervecero	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Cervecería Artesanal	Matemáticas	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Cervecería Artesanal	Verificación de la calidad de materia prima, insumos y cerveza artesanal.	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Corte y venta de carnes	Obtención de destazaduras de carnes deanimales de abasto público	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Procesamiento de frutas y hortalizas	Aplicación de procesos de higienización	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Procesamiento de frutas y hortalizas	Asistencia procesos de producción	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Total			**34**			**$ 664.020.000**

Numero de consecutivo del PAA utilizado para la presente contratación.

11_9406_100	11_9406_101	11_9406_102	11_9406_103	11_9406_104
11_9406_105	11_9406_106	11_9406_107	11_9406_108	11_9406_109
11_9406_110	11_9406_111	11_9406_112	11_9406_113	11_9406_114
11_9406_115	11_9406_116	11_9406_117	11_9406_118	11_9406_119
11_9406_120	11_9406_121	11_9406_122	11_9406_123	11_9406_124
11_9406_125	11_9406_126	11_9406_127	11_9406_128	11_9406_129
11_9406_130	11_9406_131	11_9406_132	11_9406_133	

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 treinta y cuatro (34) instructores por el término de cinco (5) 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	PROGRAMA DE FORMACIÓN	EDUCACIÓN	EXPERIENCIA RELACIONADA
Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos	Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos Código: 921700 Versión: 2	**Cód. Competencia 290801080** 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	**Cód. Competencia 290801080** 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

		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.	seis (6) meses en labores de docencia
Comunicación	Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos Código: 921700 Versión: 2	**Cód. Competencia 240201524** Formación en ciencias de la comunicación y/o periodismo y/o lingüística y/o filología y/o lenguas clásicas y/o modernas y/o español y/o literatura.	**Cód. Competencia 240201524** Dos (2) año de experiencia laboral en el área Seis (6) meses de experiencia docente
Determinación de la calidad microbiológica de los alimentos	Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos Código: 921700 Versión: 2	**Cód. Competencia 290801084** 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: 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.	**Cód. Competencia 290801084** 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
Actividad física y hábitos de vida saludable	Tecnología en Control de Calidad para la	**Cód. Competencia 230101507** Licenciado en educación física y/o profesional en	**Cód. Competencia 230101507** Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área

	Industria de Alimentos Código: 921700 Versión: 2	ciencias del deporte y/o tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento	objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses
Bilingüismo *Perfil tomado de la publicación de APE para el banco de instructores 2023	Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos Código: 921700 Versión: 2	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). 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. Opción 2: Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/ docencia de la lengua extranjera a impartir. 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.
Supervisión de los procesos de transformación de alimentos	Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos Código: 921700 Versión: 2	**Cód. Competencia 220601035** 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	**Cód. Competencia 220601035** 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

		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.	
TIC	Tecnología en Control de Calidad para la Industria de Alimentos Código: 921700 Versión: 2	**Cód. Competencia 220501046** Tecnólogo y/o profesional en áreas afines con tecnologías de la información y la comunicación.	**Cód. Competencia 220501046** 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.
Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción *Perfil tomado directamente del módulo Administración de programas de SOFIA Plus Versión 9.0.54	Tecnología en Procesamiento de Alimentos. Código: 921321 Versión: 1	**Cód. Competencia 270501013** 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.	**Cód. Competencia 270501013** Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión Especialista o experto en Procesamiento de Alimentos
Protección para la salud y el medio ambiente.	Pastelería Código: 635201 Versión: 1	**Cód. Competencia 220601501** 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	**Cód. Competencia 220601501** 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.

		salud en el trabajo. Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental.	
Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	Pastelería Código: 635201 Versión: 1	**Cód. Competencia 210201501** Certificado de Aptitud Profesional SENA, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 2,3 o 4 (Ver anexo C. N.O) **Alternativa 1.** Certificado de técnico, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 3 o 4 (Ver anexo C. N.O) **Alternativa 2** Título de Técnico Profesional en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA). **Alternativa 3** Título de Tecnólogo en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA) **Alternativa 4** Título Profesional universitario en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. (Ver anexo N.B.C) Tarjeta profesional en los casos exigidos por la Ley	**Cód. Competencia 210201501** Cuarenta y ocho (48) meses de experiencia relacionada distribuida así: Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida. **Alternativa 1.** Cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así: Treinta (30) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida. **Alternativa 2** Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así: Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida **Alternativa 3** Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: Dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida **Alternativa 4** Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: Doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida
Elaboración de productos de pastelería	Pastelería Código: 635201 Versión: 1	**Cód. Competencia 290801063** Alternativa1. Título profesional universitario en disciplina académica del	**Cód. Competencia 290801063** Alternativa 1. Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuidos así:

		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)	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	Pastelería Código: 635201 Versión: 1	**Cód. Competencia 240201529** 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.	**Cód. Competencia 240201529** 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 *Perfil tomado de la publicación de APE para el banco de instructores 2023	Pastelería Código: 635201 Versión: 1	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). 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. Opción 2: Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/ docencia de la lengua extranjera a impartir. 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.

Protección para la salud y el medio ambiente	Panificación Código: 635200 Versión: 1	**Cód. Competencia 220601501** 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.	**Cód. Competencia 220601501** 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
Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de panificación	Panificación Código: 635200 Versión: 1	**Cód. Competencia 290801101** 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	**Cód. Competencia 290801101** 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.
Emprendimiento e investigación aplicada	Panificación Código: 635200 Versión: 1	**Cód. Competencia 240201529** 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.	**Cód. Competencia 240201529** 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.
Aplicación de procedimientos de higienización en la industria de alimentos	Panificación Código: 635200 Versión: 1	**Cód. Competencia 290801092** Alternativa1. Título profesional en disciplina académica del núcleo básico	**Cód. Competencia 290801092** Alternativa 1. Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses

		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.	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.
Aplicación de las operaciones matemáticas en la elaboración de productos de panadería	Panificación Código: 635200 Versión: 1	**Cód. Competencia 240201528** Licenciado en matemáticas y/o ingeniero afín al programa de formación	**Cód. Competencia 240201528** Mínimo 12 meses de experiencia en docencia
Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo	Cervecería Artesanal Código: 936196 Versión: 1	**Cód. Competencia 210201501** Certificado de Aptitud Profesional SENA, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 2,3 o 4 (Ver anexo C. N.O) **Alternativa 1.** Certificado de técnico, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 3 o 4 (Ver anexo C. N.O) **Alternativa 2** Título de Técnico Profesional en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA). **Alternativa 3** Título de Tecnólogo en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA) **Alternativa 4** Título Profesional universitario en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. (Ver anexo N.B.C) Tarjeta profesional en los casos exigidos por la Ley	**Cód. Competencia 210201501** Cuarenta y ocho (48) meses de experiencia relacionada distribuida así: Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida. **Alternativa 1.** Cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así: Treinta (30) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida. **Alternativa 2** Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así: Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida **Alternativa 3** Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: Dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o

			instrucción certificada por entidad legalmente reconocida **Alternativa 4** Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: Doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida
Bilingüismo *Perfil tomado de la publicación de APE para el banco de instructores 2023	Cervecería Artesanal Código: 936196 Versión: 1	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). 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. Opción 2: Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/ docencia de la lengua extranjera a impartir. 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.
Procesamiento del mosto cervecero	Cervecería Artesanal Código: 936196 Versión: 1	**Cód. Competencia 290804040** Alternativa 1. 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. Título	**Cód. Competencia 290804040** 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

		profesional en 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.	ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y ocho (8) meses en labores de docencia.
Matemáticas	Cervecería Artesanal Código: 936196 Versión: 1	**Cód. Competencia 240201528** Licenciado en matemáticas. Ingeniero afín al programa de formación	**Cód. Competencia 240201528** Mínimo 12 meses de experiencia en docencia
Verificación de la calidad de materia prima, insumos y cerveza artesanal.	Cervecería Artesanal Código: 936196 Versión: 1	**Cód. Competencia 270403016** Alternativa1. 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. Alternativa 2. Título de tecnólogo en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines.	**Cód. Competencia 270403016** 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.
Obtención de destazaduras de carnes de animales de abasto público	Corte y venta de carnes Código: 635171 Versión: 1	**Cód. Competencia 290801086** Alternativa 1: título profesional universitario en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento; o ingeniería agroindustrial, alimentos y afines; o química y afines; o pecuaria, zootecnia. (ver anexo NBC). Alternativa 2: título de tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento de: biología, microbiología y afines; o ingeniería agroindustrial, alimentos y	**Cód. Competencia 290801086** Alternativa 1: veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuidos así: doce (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de procesamiento de alimentos - cárnicos y derivados; 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 -

		afines; o pecuaria y afines; o ingeniería química y afines. Ver anexos: (N.B.C.).	cárnicos y derivados; y doce (12) meses en docencia.
Aplicación de procesos de higienización	Procesamiento de frutas y hortalizas Código: 936101 Versión: 102	**Cód. Competencia 290801025** El programa requiere de un equipo de instructores técnicos, conformado por: ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o técnico en procesamiento de frutas y hortalizas y/o profesional en mercadeo y/o profesionales y/o tecnólogos y/o técnicos en áreas relacionadas	**Cód. Competencia 290801025** Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión (un tiempo genérico para todos los perfiles requeridos) y 36 meses para el técnico especialista o experto procesamiento de frutas y hortalizas
Asistencia procesos de producción	Procesamiento de frutas y hortalizas Código: 936101 Versión: 102	**Cód. Competencia 290801022** El programa requiere de un equipo de instructores técnicos, conformado por: ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o técnico en procesamiento de frutas y hortalizas y/o profesional en mercadeo y/o profesionales y/o tecnólogos y/o técnicos en áreas relacionadas	**Cód. Competencia 290801022** Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión (un tiempo genérico para todos los perfiles requeridos) y 36 meses para el técnico especialista o experto procesamiento de frutas y hortalizas

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 junio de 2023 sin exceder loestablecido 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: seiscientos sesenta y cuatro millones veinte mil pesos M/CTE. ($ 664.020.000). *Se fija como valor total para cada contrato la suma de diecinueve millones quinientos treinta mil doscientos pesos M/CTE. ($*

19.530.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: cinco (5) pagos iguales por los meses de (febrero) a (junio) 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 ydemás 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: Coordinador/a académico industrias alimentarias, 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 Dra Sonia Yamile Acuña Lesmes, 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 decontratos 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 funcionespermanentes en la Administración Pública debe hacerse con personal de planta y que todovínculo contractual para el desempeño de funciones permanentes y propias del objeto dela entidad contratante debe ser retirado de la dinámica laboral administrativa, debido a quedesdibuja el concepto de contrato estatal, vulnera derechos laborales y el artículo 125 de laConstitución 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 secelebra en total observancia a la normativa que la regula, en el marco de la jurisprudenciade las Altas Cortes, pero también es cierto que, a pesar de las múltiples medidas adoptadasen materia de gestión y normativas, persiste el uso de esta modalidad para cumplirfunciones 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 laEntidad, en los que se desarrollaron objetos y honorarios similares:

Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos:

No. y año	Contratista	Objeto delcontrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNTR.2211046 de 2021	JORGE ARMANDO MARTÍNEZ CASTRO	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	319 Días	$38.850.000 Con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa

		presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento			
CO1.PCCNT R.3433123 de 2022	JORGE ARMANDO MARTÍNEZ CASTRO	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: Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos ESPECIALIDAD: Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Comunicación:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNT R.2455047 de 2021	PATRICIA DEL PILARSUAREZ ACEVEDO	OBJETO Prestar servicios personales de carácter temporalpara 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	233 Días	$28.736.667 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa

CO1.PCCNT R.3408237 de 2022	PATRICIA DEL PILARSUAREZ ACEVEDO	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: Técnico en Pastelería ESPECIALIDAD: Comunicación.	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Determinación de la calidad microbiológica de los alimentos

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y formade pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2211066 de 2021	LUZ MAYLEM DANGOND CONTRERAS	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: Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos ESPECIALIDAD: Determinación de la calidad microbiológica de los alimentos	319 Días	$38.850.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNT R.3433475 de 2022	LUZ MAYLEM DANGOND CONTRERAS	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	320 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

		Alimentos y sus subsedes. PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos ESPECIALIDAD: Determinación de la calidad microbiológica de los alimentos			

Actividad física y hábitos de vida saludable:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2211425 de 2021	DIEGO IVAN AREVALO FRESNEDA	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento	315 Días	$38.850.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNT R.343281 de2022	DIEGO IVAN AREVALO FRESNEDA	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: Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos ESPECIALIDAD: Actividad física y hábitos de vida saludable.	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Bilingüismo:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNTR.2287576 de 2021	SANYI LORENA ROJAS LEON	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento	299 Días	$36.506.667 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3432777 de 2022	SANYI LORENA ROJAS LEON	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: Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos ESPECIALIDAD: Bilingüismo	287 Días	$34.132.500 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Supervisión de los procesos de transformación de alimentos:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.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 proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes ESPECIALIDAD Preparación de alimentos	310 días	$38.233.333 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNT R.3329883 de 2022	CAMILO ANDRÉS VELA PATIÑO	INSTRUCTOR: RAD CPE NO. 11-9- 2022-002315 IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD_P REPARACIÓN 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

TIC:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2229698 de 2021	GLORIA CLEMENCIA CACAIS ROJAS	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	302 Días	$37.246.667 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNT R.3428522 de 2022	GLORIA CLEMENCIA CACAIS ROJAS	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: Técnico en Pastelería ESPECIALIDAD: TIC´S	217 Días	$27.306.000 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2211834 de 2021	MARÍA ANGELICA RAMÍREZ RODRÍGU EZ	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	319 Días	$38.850.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa

		enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Procesamiento de Alimentos			
CO1.PCCNT R.3435712 de 2022	MARÍA ANGELICA RAMÍREZ RODRÍGU EZ	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 Tecnología en Procesamiento de Alimentos Especialidad Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Protección para la salud y el medio ambiente:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2408607 de 2021	LUIS FELIPE CALA ALFONSO	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	8 Meses	$29.600.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa

CO1.PCCNTR.3498774 de 2022	LUIS FELIPE CALA ALFONSO	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: Técnico en Panificación ESPECIALIDAD: Protección para la salud y el medio ambiente	217 Días	$27.306.000 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNTR.2236943 de 2021	MARIA BEATRIZ FRANCO PINILLA	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	309 días	$38.110.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3495355 de 2022	MARIA BEATRIZ FRANCO PINILLA	INSTRUCTOR: RAD CPE NO. 11-9- 2022-004836 IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y ACTIVIDADES QUE SE DERIVEN PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Ejercer derechos fundamentales del trabajo Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

		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.			

Elaboración de productos de pastelería:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2252332 de 2021	JAIME TIQUE TIQUE	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	306 Días	$37.740.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNT R.3438720 de 2022	JAIME TIQUE TIQUE	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: Técnico en Pastelería ESPECIALIDAD: Elaboración de productos de pastelería.	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Emprendimiento e investigación aplicada:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2212170 de 2021	LUIS FELIPE TRIANA CASALLAS	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	315 Días	$38.850.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
LUIS FELIPE TRIANA CASALLAS	LUIS FELIPE TRIANA CASALLAS	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: Técnico en Panificación ESPECIALIDAD: Emprendimiento e investigación aplicada	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de panificación:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2212246 de 2021	LUZ JACQUELINE HERRERA BECERRA	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	315 Días	$38.850.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa

		enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes			
CO1.PCCNT R.3439767 de 2022	LUZ JACQUELINE HERRERA BECERRA	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: Técnico en Panificación ESPECIALIDAD: Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de panificación.	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuale s de $3.792.500	Contratación Directa

Emprendimiento e investigación aplicada

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2230336 de 2021	LYDA MARCELA SILVA GONZALEZ	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 Emplear elementos de cultura emprendedora	302 Días	$37.246.667 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa

CO1.PCCNT R.3408237 de 2022	LYDA MARCELA SILVA GONZALEZ	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: Técnico en Pastelería ESPECIALIDAD: Emprendimiento e investigación aplicada.	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Aplicación de procedimientos de higienización en la industria de alimentos:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2229421 de 2021	DIANA PATRICIA AVILA SAENZ	Presta 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 Manipulación de Alimentos	310 Días	$38.233.333 con honorarios mensuales de $3.600.000	Contratación Directa

CO1.PCCNT R.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 Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes. PROGRAMA: Manipulación de alimentos ESPECIALIDAD: Higiene y manipulación de alimentos	302 Días	$37.925.000 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Aplicación de las operaciones matemáticas en la elaboración de productos de panadería:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2229668 de 2021	MAGDA CECILIA ARCE MOYA	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	302 días	$37.246.667 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNT R.3418455 de 2022	MAGDA CECILIA ARCE MOYA	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	217 días	$27.306.000 con honorarios mensuale s de $3.792.500	Contratación Directa

		Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes. PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Matemáticas			

Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2236943 de 2021	MARIA BEATRIZ FRANCO PINILLA	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	309 días	$38.110.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNT R.3495355 de 2022	MARIA BEATRIZ FRANCO PINILLA	INSTRUCTOR: RAD CPE NO. 11-9- 2022-004836 IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y ACTIVIDADES QUE SE DERIVEN PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Ejercer derechos fundamentales del trabajo 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	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

		Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes			

Procesamiento del mosto cervecero:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNT R.2211085 de 2021	MAURICIO ALBORNOZ MANCERA	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	315 Días	$38.850.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNT R.3429748 de 2022	MAURICIO ALBORNO Z MANCERA	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: Técnico en Cervecería Artesanal ESPECIALIDAD: Control del proceso cervecero	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Matemáticas:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNTR.2229668 de 2021	MAGDA CECILIA ARCE MOYA	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	302 días	$37.246.667 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3418455 de 2022	MAGDA CECILIA ARCE MOYA	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: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Matemáticas	217 días	$27.306.000 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Verificación de la calidad de materia prima, insumos y cerveza artesanal:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNTR.2211239 de 2021	OSCAR ORLANDO ZARATE PACHECO	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	319 Días	$38.850.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa

		y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento			
CO1.PCCNTR.3434820 de 2022	OSCAR ORLANDO ZARATE PACHECO	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 Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos Especialidad Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos.	217 Días	$27.306.000 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Obtención de destazaduras de carnes de animales de abasto público:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNTR.2211954 de 2021	FERMIN ARIZA IGLESIAS	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	315 Días	$38.850.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa

		Turismo y Alimentos y sus subsedes			
CO1.PCCNTR.3440615 de 2022	FERMIN ARIZA IGLESIAS	Contratar laprestación 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: Técnico en Corte y Venta de Carnes ESPECIALIDAD: Porcionado y fileteado de carnes de animales de abasto publico	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Aplicación de procesos de higienización:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNTR.2229421 de 2021	DIANA PATRICIA AVILA SAENZ	Presta 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 Manipulación de Alimentos	310 Días	$38.233.333 Con honorarios mensuale s de $3.600.000	Contratación Directa

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 Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes. PROGRAMA: Manipulación de alimentos ESPECIALIDAD: Higiene y manipulación de alimentos	302 Días	$37.925.000 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

Asistencia procesos de producción

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contratoy forma de pago	Modalidadde selección
CO1.PCCNTR.2250600 de 2021	DORIS ALICIA BASTIDAS DIAZ	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	306 Días	$37.740.000 con honorarios mensuales de $3.700.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3406719 de 2022	DORIS ALICIA BASTIDAS DIAZ	INSTRUCTOR: RAD CPE NO. 11-9- 2022-003979 IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y ACTIVIDADES QUE SE DERIVEN PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD:	319 Días	$40.074.083 con honorarios mensuale s de $3.792.500	Contratación Directa

		Control del manejo de materias primas en la producción 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.			

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

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

Proyectó: Juan Simbaqueba Vargas. Cargo: Instructor
Revisó: Diego León González Páez. Cargo: Coordinador Académico

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
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	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. Se materializa cuando el contratista en cumplimiento de sus obligaciones admisitra 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. 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 realice 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	Bajo	No	Supervisor del contrato	Ejecucion	Liquidacion	A través de los informes parciales que genere el supervisor del contrato y comunicación a las demás personas que manejan información a fin de canalizar	Permanente
8	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 partedel 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.**