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, cuarenta y un (41) instructores con el siguiente objeto: *"Contratar la Prestación de 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 para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas."*

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 cuarenta y un (41) instructores con el siguiente objeto: "*Contratar la Prestación de 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 para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas."*

Valor: Se fija como valor total para esta contratación, la suma de: setecientos noventa y tres millones trescientos cuarenta y cinco mil pesos M/CTE. ($793.345.000). Se fija como valor total para cada contrato la suma de diecinueve millones quinientos treinta mil pesos M/CTE. ($ 19.530.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un (1) primer pago para el mes de julio por valor de un millón ochocientos ventidos mil ochocientos pesos M/CTE. ($1.822.800) y cuatro (4) pagos iguales por los meses de (agosto) a (noviembre) de 2023, por valor de tres millones novecientos seis mil pesos M/CTE. ($3.906.000) cada uno y un (1) ultimo pago para el mes de diciembre por valor de dos millones ochenta y tres mil doscientos pesos M/CTE. ($2.083.200).

Para honorarios de nivel técnico

Se fija como valor total para cada contrato la suma de quince millones ochocientos treinta siete mil quinientos pesos M/CTE. ($ 15.837.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un (1) primer pago para el mes de julio por valor de un millón cuatrocientos setenta y ocho mil ciento sesenta y siete pesos M/CTE. (1.478.167) y cuatro (4) pagos iguales por los meses de (agosto) a (noviembre) de 2023, por valor de tres millones ciento sesenta y siete mil quinientos pesos M/CTE. ($ 3.167.500) cada uno y un (1) último pago para el mes de diciembre por valor de un millón seiscientos ochenta y nueve mil trescientos treinta y tres pesos M/CTE. ($1.689.333)

CDP**: 1723 del 13 de enero de 2023* ***AUTORIZACION 1171 26/05/2023

Firmado digitalmente por GERARDO ARTURO MEDINA ROSAS
Fecha: 2023.05.26 10:58:52 -05'00'

GERARDO ARTURO MEDINA ROSAS
DIRECTOR (E) REGIONAL DISTRITO CAPITAL

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

Revisó: Adriana Melo Fajardo – Profesional Grupo Formación Profesional Regional Adriana Melo Fajardo

Revisó: Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos – Coordinador Administrativo – GAA
Elaboró: Danna Carolina Roncancio Ruiz – Profesional en contratación – 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:"*Contratar la Prestación de 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 para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.*"

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: 2023.05.26 10:59:05 -05'00'

GERARDO ARTURO MEDINA ROSAS
DIRECTOR (E) REGIONAL DISTRITO CAPITAL

VoBo. Claudia Jannet Gómez Larrotta
Coordinadora Grupo Regional de Gestión del Talento Humano

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

Elaboró: Danna Carolina Roncancio Ruiz – Profesional en contratación – GAA

Anexo: Estudio Previo con Análisis del Sector

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

OBJETO:	*Contratar la Prestación de 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 para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.*

De conformidad con lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 20 del Decreto 1510 de 2013 Decreto compilado por el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, así como lo dispuesto en el literal h) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, artículo 2.8.4.4.5 y subsiguientes del Decreto 1068 de 2015 y artículo 3º del Decreto 371 de 2021, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, requiere contratar los servicios personales para atender la necesidad que a continuación se describe:

1. **Justificación de la necesidad de la contratación:**

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

A partir del Decreto 249 del 2004 las Regionales deben "**ARTÍCULO 24.** *Funciones de las Direcciones Regionales y de la Dirección del Distrito Capital*: Son funciones de las Direcciones Regionales y de la Dirección del Distrito Capital, las siguientes: 1. Asegurar que las políticas, objetivos, estrategias, planes, programas, normas y procedimientos adoptados por la entidad se cumplan, para garantizar el cumplimiento de la misión del SENA. 14. Garantizar que en los Centros de Formación a su cargo, la selección y contratación de personal se adelante de acuerdo con los criterios académicos y técnicos establecidos por la institución. 15. Controlar el cumplimiento de la jornada de los instructores de cuarenta y dos y media (42.5) horas semanales, dedicadas en su totalidad a la ejecución de las funciones propias de su cargo y que la entidad les programe, y el cumplimiento de la dedicación por parte de cada instructor de treinta y dos (32) horas semanales en actividades directas de Formación Profesional Integral.
Por su parte y de conformidad con el Art. 25 del Decreto 249 de 2004 "… por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA…", se establece que los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios

de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y sectores económicos.

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

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

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

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

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

De igual forma se pronunció la Resolución No 1853 de 2017 "… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA…" en donde se determina la competencia para tal efecto.

Segundo: La necesidad de contratación en particular quedó evidenciada y sustentada en el Plan de Contratación y las Metas para el año 2023 de Instructores y Personal Administrativo del Centro de Formación, por: 1- El Subdirector del Centro, 2- El Coordinador de Formación Profesional y 3- Los Coordinadores Académicos del mismo, teniendo en cuenta la caracterización tecnológica de éste, asociada a las necesidades administrativas de la entidad, las necesidades del sector productivo y el desarrollo de las regiones que atiende, las metas de formación establecidas, el análisis de la insuficiencia de personal de planta o de la especialidad requerida, la disponibilidad presupuestal global, y las horas requeridas para atender las acciones administrativas y de formación programadas.

Con el fin de dar cumplimiento a las metas establecidas para la vigencia 2023 se hace necesario la contratación de instructores, de acuerdo con la siguiente proyección:

Cantidad de Instructores requeridos para cumplir la meta de formación	Potencial de Instructores de planta	Cantidad de Instructores por contratar según diferencia
228	71	157

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

Cuarto: 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 2022, 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 los servicios de alimentos y bebidas, estos responden al 20% de la meta asignada para la formación regular en el nivel de tecnología y al menos al 50% 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 56 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 Gestión para establecimientos de Alimentos y Bebidas	Gestión de recursos del área	Fijo	2	5 meses	$ 19.530.000	$ 39.060.000

Tecnología en Gestión para establecimientos de Alimentos y Bebidas	Manejo de personal a cargo	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Tecnología en Gestión para establecimientos de Alimentos y Bebidas	Planeación de compras del área	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Tecnología en Gestión para establecimientos de Alimentos y Bebidas	Proyección del Mercado	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Técnico en Cocina	Ciencias naturales y química	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Técnico en Cocina	Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Técnico en Cocina	Cultura física	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Técnico en Cocina	Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos.	Fijo	2	5 meses	$ 19.530.000	$ 39.060.000
Técnico en Cocina	Comunicación oral y escrita	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Técnico en Cocina	Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Técnico en Cocina	Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal.	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Técnico en Cocina	Inglés – Bilingüismo	Fijo	3	5 meses	$ 19.530.000	$ 58.590.000
Técnico en Cocina	Manipulación de Alimentos	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Técnico en Cocina	Preparación de Alimentos	Fijo	8	5 meses	$ 19.530.000	$ 156.240.000
Técnico en Cocina (Honorarios técnico)	Preparación de Alimentos	Fijo	1	5 meses	$ 15.837.500	$ 15.837.500
Servicio de Restaurante y Bar	Aplicación de prácticas de protección ambiental y salud y seguridad en el trabajo.	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Servicio de Restaurante y Bar	Interacción en lengua inglesa	Fijo	3	5 meses	$ 19.530.000	$ 58.590.000

Servicio de Restaurante y Bar	Manipulación de alimentos y bebidas	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Servicio de Restaurante y Bar	Preparación de bebidas.	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Servicio de Restaurante y Bar (Honorarios técnico)	Preparación de bebidas.	Fijo	1	5 meses	$ 15.837.500	$ 15.837.500
Servicio de Restaurante y Bar	Razonamiento cuantitativo.	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Servicio de Restaurante y Bar	Servicio de alimentos y bebidas	Fijo	3	5 meses	$ 19.530.000	$ 58.590.000
Servicios de Barismo	Atención del servicio de alimentos y bebidas	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Servicios de Barismo	Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal	Fijo	1	5 meses	$ 19.530.000	$ 19.530.000
Servicios de Barismo	Preparación de bebidas de café espresso.	Fijo	2	5 meses	$ 19.530.000	$ 39.060.000
Total			**41**			**$ 793.345.000**

Numero de consecutivo del PAA utilizado para la presente contratación.

11_9406_466	11_9406_467	11_9406_468	11_9406_469	11_9406_470
11_9406_471	11_9406_472	11_9406_473	11_9406_474	11_9406_475
11_9406_476	11_9406_477	11_9406_478	11_9406_479	11_9406_480
11_9406_481	11_9406_482	11_9406_483	11_9406_484	11_9406_485
11_9406_486	11_9406_487	11_9406_488	11_9406_489	11_9406_490
11_9406_491	11_9406_492	11_9406_493	11_9406_494	11_9406_495
11_9406_496	11_9406_497	11_9406_498	11_9406_499	11_9406_500
11_9406_501	11_9406_502	11_9406_503	11_9406_504	11_9406_505
11_9406_506				

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 cuarenta y un (41) 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
Gestión de recursos del área	Tecnología en Gestión para establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	**Cód. Competencia 260201001** Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o	**Cód. Competencia 260201001** Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia

		gestión hotelera, administración de empresas.	relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Manejo de personal a cargo	Tecnología en Gestión para establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	**Cód. Competencia 260201005** Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, administrador de talento humano. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, talento humano.	**Cód. Competencia 260201005** Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Planeación de compras del área.	Tecnología en Gestión para establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	**Cód. Competencia 210101044** Opción 1: Profesional en administración de empresas, Administración turística y hotelera. Opción 2: Tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	**Cód. Competencia 210101044** Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Proyección del Mercado	Tecnología en Gestión para establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	**Cód. Competencia 260101001** Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	**Cód. Competencia 260101001** Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Ciencias naturales y química	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	**Cód. Competencia 220201501** Química, Licenciatura en Química o Ciencias Naturales, Química Industrial.	**Cód. Competencia 220201501** Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño.

			Experiencia docente mínima de 12 meses.
Cultura física	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	**Cód. Competencia 230101507** Licenciado en educación física profesional en ciencias del deporte. Tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento.	**Cód. Competencia 230101507** Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses
Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	**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.
Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos.	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	**Cód. Competencia 260201008** Alternativa 1: profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Alternativa 2: tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas.	**Cód. Competencia 260201008** Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de inventarios de materias primas de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de

		Alternativa 3: técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Alternativa 4: técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.	mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Comunicación oral y escrita	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	**Cód. Competencia 240201524** Formación en ciencias de la comunicación, periodismo, lingüística, filología, lenguas clásicas o modernas, español y literatura.	**Cód. Competencia 240201524** Un (1) año de experiencia laboral en el área. Seis (6) meses de experiencia docente.
Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	**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 CON 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	**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

		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	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
Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal.	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	**Cód. Competencia 240201529** Profesional en ciencias económicas o afines Profesional en Administración de empresas o afines Profesional en mercadeo o afines Profesional en ingeniería industrial 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
Inglés – Bilingüismo	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	**Cód. Competencia 240202501** Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internacionales: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O	**Cód. Competencia 240202501** Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial.

		HIGHER) CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MÍNIMO 5,5) ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567) TOEFL CBT (MÍNIMO 227) TOEFL IBT (MÍNIMO 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES)	
Manipulación de Alimentos	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	**Cód. Competencia 290801023** Alternativa 1: Profesional en ingeniería de alimentos. Alternativa 2: Tecnólogo en alimentos o en control de calidad de alimentos. Alternativa 3: Técnico profesional en control de la calidad de alimentos.	**Cód. Competencia 290801023** Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de la calidad de alimentos en establecimientos de producción de alimentos y doce (12) meses en docencia. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Preparación de Alimentos	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	**Cód. Competencia 260201057** Opción 1: Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Opción 2: Tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o Gestión de alimentos y bebidas. Opción 3: Técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria Opción 4: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.	**Cód. Competencia 260201057** Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales

Aplicación de prácticas de protección ambiental y salud y seguridad en el trabajo.	Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	**Cód. Competencia 220601501** Alternativa 1: Profesional en: salud ocupacional, en seguridad y salud en el trabajo, en administración de riesgo y seguridad y salud en el trabajo, administración de la seguridad y salud ocupacional o ingeniero en seguridad y salud en el trabajo. Alternativa 2: Tecnólogo en: gestión de la seguridad y salud en el trabajo, gestión de calidad, seguridad en el trabajo y ambiente, gestión ambiental o en gestión integrada de la calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional.	**Cód. Competencia 220601501** Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, capacitación, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Interacción en lengua inglesa	Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	**Cód. Competencia 240202501** Profesional o licenciado en idiomas, inglés, español e inglés, filología e idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel B2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia.	**Cód. Competencia 240202501** Mínimo doce (12) meses en la orientación de procesos de formación en el idioma inglés modalidad presencial. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Manipulación de alimentos y bebidas	Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	**Cód. Competencia 290801023** Alternativa 1 Profesional en: ingeniería de alimentos o ingeniería agroindustrial. Alternativa 2 Tecnólogo en: procesamiento de alimentos o control de calidad de alimentos. Alternativa 3	**Cód. Competencia 290801023** Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en empresas de procesamiento de alimentos y doce (12) meses en docencia, capacitación, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en

		Técnico profesional en control de la calidad de alimentos.	pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Preparación de bebidas	Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	**Cód. Competencia 260201071** Alternativa 1 Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía. Alternativa 2 Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera. Alternativa 3 Técnica profesional en: administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de hotelera. Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar, servicios de barismo o servicio de mesa, bar y cocina.	**Cód. Competencia 260201071** Alternativa 1 Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía. Alternativa 2 Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera. Alternativa 3 Técnica profesional en: administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de hotelera. Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar, servicios de barismo o servicio de mesa, bar y cocina.

Razonamiento cuantitativo.	Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	**Cód. Competencia 240201528** Profesional en: matemáticas, estadística o física Licenciado en matemáticas.	**Cód. Competencia 240201528** Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Servicio de alimentos y bebidas	Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	**Cód. Competencia 260201017** El desarrollo de la competencia requiere contar con dos instructores, así: Instructor 1 Alternativa 1 Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía. Alternativa 2 Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera. Alternativa 3 Técnica profesional en: operación de alimentos y bebidas, administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión	**Cód. Competencia 260201017** Instructor 1 Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en el área de servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales. Instructor 2 Mínimo doce (12) meses en la orientación de procesos de formación en el idioma inglés modalidad presencial. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.

		de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de bebidas o administración hotelera. Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar o servicio de mesa, bar y cocina. Instructor 2 Profesional o licenciado en idiomas, inglés, español e inglés, filología e idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel B2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia.	
Atención del servicio de alimentos y bebidas	Servicios de Barismo Código: 635604 Versión: 1	**Cód. Competencia 260201062** El desarrollo de esta competencia requiere un equipo de instructores compuesto por: Instructor 1 Alternativa 1: profesional en administración de empresas o en el área de hotelería. Alternativa 2: tecnólogo en administración o gestión de empresas, el área de hotelería o en gestión para establecimientos de alimentos y bebidas. Alternativa 3: técnico profesional en el área de hotelería. Alternativa 4: técnico en mesa y bar, en el área de hotelería o en el área de operación de servicios gastronómicos.	**Cód. Competencia 260201062** Instructor 1 Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en servicio de alimentos y bebidas en restaurantes, hoteles o empresas del sector y seis (6) meses de experiencia pedagógica. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales. Instructor 2 Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia como docente en una institución educativa pública o privada, o en un instituto de enseñanza de lenguas.

		Instructor 2 Profesional en idiomas o lenguas modernas, con nivel mínimo B2 del idioma inglés demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER)	
Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal	Servicios de Barismo Código: 635604 Versión: 1	**Cód. Competencia 240201529** Profesional en ciencias económicas o afines; profesional en administración de empresas o afines; profesional en mercadeo o afines; profesional en ingeniería industrial 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
Preparación de bebidas de café espresso.	Servicios de Barismo Código: 635604 Versión: 1	**Cód. Competencia 240202501** Alternativa 1: Ingeniero de alimentos o agroindustrial; administrador agropecuario o de desarrollo agroindustrial; profesional en administración de empresas o en el área de hotelería. Alternativa 2: Tecnólogo en el área de hotelería, en gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, en el área de agroindustria, en el área de la administración agropecuaria o procesamiento de alimentos. Alternativa 3: Técnico barista o en mesa y bar con profundización técnica en barismo o especialización técnica en evaluación de la calidad física y sensorial del café.	Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en la preparación de bebidas de café en establecimientos especializados en café o certificación internacional en Barismo o Brewing y seis (6) meses de experiencia pedagógica. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.

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 17 de julio de 2023,* hasta el *16 de diciembre de 2023 sin exceder lo establecido en la resolución 2436 de 2022 que determina el calendario académico 2023.*

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

Se fija como valor total para esta contratación, la suma de: setecientos noventa y tres millones trescientos cuarenta y cinco mil pesos M/CTE. ($793.345.000)

Se fija como valor total para cada contrato la suma de diecinueve millones quinientos treinta mil pesos M/CTE. ($ 19.530.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un (1) primer pago para el mes de julio por valor de un millón ochocientos ventidos mil ochocientos pesos M/CTE. ($1.822.800) y cuatro (4) pagos iguales por los meses de (agosto) a (noviembre) de 2023, por valor de tres millones novecientos seis mil pesos M/CTE. ($3.906.000) cada uno y un (1) ultimo pago para el mes de diciembre por valor de dos millones ochenta y tres mil doscientos pesos M/CTE. ($2.083.200).
Para honorarios de nivel técnico
Se fija como valor total para cada contrato la suma de quince millones ochocientos treinta siete mil quinientos pesos M/CTE. ($ 15.837.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un (1) primer pago para el mes de julio por valor de un millón cuatrocientos setenta y ocho mil ciento sesenta y siete pesos M/CTE. (1.478.167) y cuatro (4) pagos iguales por los meses de (agosto) a (noviembre) de 2023, por valor de tres millones ciento sesenta y siete mil quinientos pesos M/CTE. ($ 3.167.500) cada uno y un (1) último pago para el mes de diciembre por valor de un millón seiscientos ochenta y nueve mil trescientos treinta y tres pesos M/CTE. ($1.689.333)

Para poder adelantar por parte del SENA los trámites administrativos de pago, el contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato en la que acredite el cumplimiento a

entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la cancelación de los aportes a la seguridad social como salud, pensión y riesgos laborales y demás documentos necesarios para el pago.

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

9. Análisis de riesgos y forma de mitigarlos:

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

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

11. Supervisión:

La supervisión del contrato estará a cargo de: Coordinador/a académico alimentos y bebidas, 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 de contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, o para la ejecución de trabajos artísticos que solo pueden encomendarse a determinadas personas naturales, no es necesario que la entidad estatal haya obtenido varias ofertas*".

15. Análisis del Sector:

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

14.1 Estudio de la Oferta.

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

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

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

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

14.3 Estudio de la Demanda.

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

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

Gestión de recursos del área

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2236879 de 2021	ROBINSON FERNANDO TORRES VILLAMIL	OBJETO Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes ESPECIALIDAD Gestión de recursos del área	301 días	$ 37.123.333 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa

CO1.PCC NTR.3407258 de 2022	ROBINSON FERNANDO TORRES VILLAMIL	PROGRAMA: Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas ESPECIALIDAD: Gestión de recursos del área 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.	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

Manejo de personal a cargo

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2237112 de 2021	DANIEL MATEO GALVIS ALVAREZ	OBJETO Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación	295 días	$ 36.383.333 con honorarios mensuales de	contratación directa

		profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes ESPECIALIDAD Manejo de personal a cargo		$ 3.700.000	
CO1.PCC NTR.3408601 de 2022	DANIEL MATEO GALVIS ALVAREZ	PROGRAMA: Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas ESPECIALIDAD: Manejo de personal a cargo Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación	302 días	$ 40.074.083 con honorarios	contratación directa

		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.			

Planeación de compras del área

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.2246687 de 2021	FREDY ALEXANDER MORENO CASTRO	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	307 días	$ 37.863.333 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa

		laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes ESPECIALIDAD Proyección del Mercado			
CO1.PCC NTR.3528919 de 2022	FREDY ALEXANDER MORENO CASTRO	PROGRAMA: Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas ESPECIALIDAD: Planeación de compras del área. 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.	217 días	$ 27.306.000 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

Proyección del Mercado

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2240973 de 2021	HECTOR FARUK BELTRAN VELSA QUEZ	OBJETO Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes ESPECIALIDAD Proyección del Mercado	300 días	$ 37.000.000 Con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa
CO1.PCC NTR.3425378 de 2022	HECTOR FARUK BELTRAN VELSA QUEZ	PROGRAMA: Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de $	contratación directa

		ESPECIALIDAD: Proyección del Mercado 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.		3.792.500	

Ciencias naturales y química

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2224552 de 2021	DEISSY CONSTANZA SANCHEZ MORENO	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	305 días	$ 37.616.667 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 _Técnico en Cocina, Ciencias naturales y química			
CO1.PCCNTR.3351474 de 2022	DEISSY CONSTANZA SANCHEZ MORENO	PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: CIENCIAS NATURALES Y QUÍMICA 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	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

		y Alimentos y sus subsedes.			

Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2236574 de 2021	YENNY CAROLINA ROJAS TURGA	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.PCC NTR.4061235 de 2022	YENNY CAROLINA ROJAS TURGA	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se derivan de acuerdo con los programas en	77 días	$ 9.734.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

		los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.PF:Técnico en Cocina_AF:Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo.			

Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2250600 de 2021	NORMA LORENA SEGURA ESLAVA	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	306 días	$ 37.740.000 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa

		Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes			
CO1.PCC NTR.3417517 de 2022	NORMA LORENA SEGURA ESLAVA	PROGRAMA Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: 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.	217 días	$ 27.306.000 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

Comunicación oral y escrita

No. y año	**Contratista**	**Objeto del contrato**	**Plazo**	**Valor contrato y forma de pago**	**Modalidad de selección**
CO1.PCC NTR.2229698 de 2021	LUIS ANTONIO OSPINA BARRA GÁN	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral	302 días	$ 37.246.667 con honorarios mensuales de	contratación directa

		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		$ 3.700.000	
CO1.PCC NTR.3466982 de 2022	LUIS ANTONIO OSPINA BARRA GÁN	PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Comunicación oral y escrita 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	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

		y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2236943 de 2021	ZAHIRA FRANCO ARBOLEDA	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.PCC NTR.3352641 de 2022	ZAHIRA FRANCO ARBOLEDA	PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: EJERCER	319 días	$ 40.074.083 con honorarios	contratación directa

		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 Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.		mensuales de $ 3.792.500	

Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.2230336 de 2021	ANDREA KATERINE GACHA DAVILA	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	302 días	$ 37.246.667 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa

		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			
CO1.PCCNTR.3481399 de 2022	ANDREA KATERINE GACHA DAVILA	PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal. 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	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

		programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

Inglés – Bilingüismo

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.2229072 de 2021	LAURA SAMANTA MENDOZA VALLEJO	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	310 días	$ 38.233.333 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa

		Turismo y Alimentos y sus subsedes ESPECIALIDAD Inglés Bilingüismo			
CO1.PCC NTR.3406532 de 2022	LAURA SAMANTA MENDOZA VALLEJO	PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: “inglés – Bilingüismo Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita" 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.	217 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

Manipulación de Alimentos

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2229622 de 2021	DEISY LILIANA	Prestar servicios personales de carácter temporal	303 días	$ 37.370.000	contratación directa

	CORZO RIAÑO	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		con honorarios mensuales de $ 3.700.000	
CO1.PCCNTR.3416367 de 2022	DEISY LILIANA CORZO RIAÑO	PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 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.			

Preparación de Alimentos

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2230713 de 2021	MARÍA ANISLEY BUITRAGO CALEÑO	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	310 días	$ 38.233.333 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa

		Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes ESPECIALIDAD Preparación de alimentos			
CO1.PCC NTR.3329382 de 2022	MARÍA ANISLEY BUITRAGO CALEÑO	PROGRAMA Técnico en Cocina 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.	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

Aplicación de prácticas de protección ambiental y salud y seguridad en el trabajo.

No. y año	**Contratista**	**Objeto del contrato**	**Plazo**	**Valor contrato y forma de pago**	**Modalidad de selección**
CO1.PCC NTR.2236574 de 2021	YENNY CAROLINA ROJAS TURGA	OBJETO Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de	309 días	$ 38.110.000 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa

		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.			
CO1.PCCNTR.4061235 de 2022	YENNY CAROLINA ROJAS TURGA	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se derivan 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. PF: Técnico en Cocina AF: Medio	77 días	$ 9.734.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

		ambiente, seguridad y salud en el trabajo.			

Interacción en lengua inglesa

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2235556 de 2021	JORGE ALBERTO RINCÓN RODRÍGUEZ	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 Inglés Bilingüismo	301 días	$ 37.123.333 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa
CO1.PCC NTR.3408244 de 2022	JORGE ALBERTO	PROGRAMA: Técnico en	271 días	$ 34.132.500	contratación directa

	RINCÓN RODRÍGUEZ	Servicio de Restaurante y Bar. ESPECIALIDAD: Interacción en lengua inglesa 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.		con honorarios mensuales de $ 3.792.500	

Manipulación de alimentos y bebidas

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.2229622 de 2021	DEISY LILIANA CORZO RIAÑO	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	303 días	$ 37.370.000 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa

		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			
CO1.PCCNTR.3416367 de 2022	DEISY LILIANA CORZO RIAÑO	PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: MANIPULACIÓN 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	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

		y Alimentos y sus subsedes.			

Preparación de bebidas.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2234959 de 2021	LILETTE LOPEZ RAMIREZ	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.PCC NTR.3330798 de 2022	LILETTE LOPEZ RAMIREZ	PROGRAMA: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de	contratación directa

		ESPECIALIDAD: PREPARACIÓN DE BEBIDAS. Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.		$ 3.792.500	

Razonamiento cuantitativo.

No. y año	**Contratista**	**Objeto del contrato**	**Plazo**	**Valor contrato y forma de pago**	**Modalidad de selección**
CO1.PCC NTR.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	302 días	$ 37.246.667 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			
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

Servicio de alimentos y bebidas

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2250818 de 2021	LUCAS BAUTISTA PARRA	OBJETO Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes ESPECIALIDAD Servicio de alimentos y bebidas	298 días	$ 36.753.333 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa
CO1.PCC NTR.3407529 de 2022	LUCAS BAUTISTA PARRA	PROGRAMA: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar. ESPECIALIDAD: Servicio de	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de	contratación directa

		alimentos y bebidas Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.		$ 3.792.500	

Atención del servicio de alimentos y bebidas

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.2231161 de 2021	JUAN PABLO GONZALEZ GUATIBONZA	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	302 días	$ 37.246.667 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 ESPECIALIDAD Servicio de alimentos y bebidas			
CO1.PCC NTR.3352306 de 2022	JUAN PABLO GONZALEZ GUATIBONZA	PROGRAMA: Técnico en servicio de Barismo ESPECIALIDAD: Atención del servicio de alimentos y bebidas. Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

		de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.2249795 de 2021	NUBIA DANIELA GODOY ESTRELLA	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	306 días	$ 37.740.000 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa

		Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes			
CO1.PCCNTR.3421657 de 2022	NUBIA DANIELA GODOY ESTRELLA	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 servicio de Barismo ESPECIALIDAD: Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal	217 días	$ 27.306.000 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

Preparación de bebidas de café espresso.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección

CO1.PCC NTR.2229042 de 2021	PAOLA ANDREA RODRÍGUEZ MENDIETA	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	310 días	$ 38.233.333 con honorarios mensuales de $ 3.700.000	contratación directa
CO1.PCC NTR.3503682 de 2022	PAOLA ANDREA RODRÍGUEZ MENDIETA	PROGRAMA: Técnico en servicio de Barismo ESPECIALIDAD: Preparación de bebidas de café espresso. Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor	217 días	$ 27.306.000 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

		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 veintiún (21) días del mes de abril de 2023

Firmado digitalmente por SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Fecha: 2023.04.21 17:27:42 -05'00'

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

Proyecto y Revisó: Carlos Javier Gonzalez Navarrete. Cargo: Coordinador Académico

Revisó: Rodrigo Hernando Tibaquirá Ramos. Coordinador Administrativo

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHsmorales	SERGIO MORALES GARZON
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-011-940610	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C
Fecha y Hora Sistema:	2023-03-16-9:36 a. 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:**	Con Compromiso			**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	2.771.180.000,00	**Valor Total Operaciones:**	1.554.843.564,00	**Valor Actual.:**	4.326.023.564,00	**Saldo x Comprometer:**	1.657.762.164,00	**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	RECURSO RECURSO	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	2023-03-16		1.361.545.992,00			
					2023-02-20	2.771.180.000,00	193.297.572,00			
					Total:	2.771.180.000,00	1.554.843.564,00	4.326.023.564,00	1.657.762.164,00	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 otroas	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 admnsitra información y la usa en actividades diferentes al desarrollo de su objeto contractual	Acciones Judiciales	3	4	7	Alto	Contratista	Reducir las probabilidades de ocurrencia con divulgación de politicas sobre la administracion de la información documental y magnética. Monitoreo a las fuentes de informacion usadas por el contratista	1	1	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través del control y seguimiento que realiice el supervisor del contrato y comunicación a las demás colaboradores que manejan información a fin de canalizar la misma.	Permanente
6	Especifico	Interno	Ejecución	Tecnico	Riesgo por servicios adicionales. se materializa cuando se requieren servicios complementarios o adicionales de manera sobreviniente a la necesidad que se estaba satisfaciendo con la ejecución del contrato	Prestación de servicio sin disponilidad presupuestal que generen reclamaciones	2	3	5	Medio	SENA	No prestar servicios sin las debidas legalizaciones de adiciones, prorrogas o modificaciones contractuales	1	1	2	Bajo	SI	Coordinadores que requieren el servicio-	Ejecucion	Liquidacion	A través de los informes parciales que genere el supervisor del contrato y comunicación a las demás personas que manejan información a fin de canalizar	Permanente
7	Especifico	Interno	Ejecución	Tecnico	Riesgo por la prestación del servicio por fuera del objeto y/o las obligaciones contractuales pactadas.	Prestación de servicio sin la solemnidad requerida por ley	2	3	5	Medio	Contratista	No prestar servicios sin la suscripción previa de la adición, modificación o contrato adicional.	2	3	5	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 parte del Supervisor del contrato	1	1	2	Bajo	No	SENA	Liquidación	Liquidación	Seguimiento a la ejecución del contrato	Permanente
11	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Enfermedad por Covid-19, enfermedad General, laboral, accidentes de trabajo que puedan generar incapacidad discapacidad, muerte del contratista entre otros	Posible pérdida económica para el contratista y desinfor mación para la entidad.	2	3	5	Alta	Contratista	Reducción de la probabilidad de ocurrencia del evento con actividaes y programas de prevención a traves del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo - y Comunicación permanente con el supervisor	1	2	3	Bajo	SI	Contratista/Supervisor	La fecha de inicio del contrato	Fecha de entrega del contrat o	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.**