AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DE OBJETOS IGUALES DE SUBDIRECCION DE CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS, REGIONAL DISTRITO CAPITAL

CONSIDERANDO

Que la ordenadora del gasto, Sonia Yamile Acuña Lesmes - Subdirectora (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA Regional Distrito Capital, según Estudios Previos, tramita la autorización para contratar sesenta y dos (62) personas naturales técnicos y profesionales para impartir formación en el área Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas, Cocina, Servicio de Restaurante y Bar y Servicios de Barismo en el programa Regular y así cumplir las metas establecidas para el Centro de Formación en la vigencia 2024, con el siguiente objeto igual: *"Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo con la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación".*

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, Directiva Presidencial No. 08 de 2022.

Que teniendo en cuenta la justificación expuesta por la ordenadora del gasto, Sonia Yamile Acuña Lesmes - Subdirectora (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en los estudios previos, la asignación presupuestal realizada para ese fin por la Dirección de Planeación y el aval de la Subdirector de Centro que lidera los procesos y programas en el Centro de Formación del SENA; es procedente tramitar la autorización solicitada, la cual se encuentra respaldada en el CDP No. 2124 del 09 de enero de 2024.

En consecuencia, esta Subdirección

AUTORIZA

A contratar los servicios de sesenta y dos (62) personas naturales técnicos y profesionales para impartir formación en el área Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas, Cocina,

Servicio de Restaurante y Bar y Servicios de Barismo en el programa Regular y así cumplir las metas establecidas para el Centro de Formación en la vigencia 2024, con el siguiente objeto igual: “Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo con la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación”.

Dada en Bogotá, D.C.

Número de Autorización 00018, enero 17 de 2024

Firmado digitalmente por SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Fecha: 2024.01.18 16:50:36 -05'00'

Sonia Yamile Acuña Lesmes
Subdirectora (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA
Regional Distrito Capital

Proyectó: Daniela Castaño Salazar – Abogada GAA – CNHTA
VoBo. Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos - Coordinador Administrativo - GAA – CNHTA

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO ESTUDIO PREVIO
PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE INSTRUCTOR

OBJETO:	*Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo a la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación.*
EDUCACIÓN Y/O FORMACIÓN	*Para cada formación a contratar se tendrá en cuenta según lo indicado en el numeral 4 de este documento; de acuerdo con los perfiles establecidos en el cuadro anexo del perfil técnico del instructor, basado en las estructuras curriculares.*
EXPERIENCIA RELACIONADA:	*Para cada formación a contratar se tendrá en cuenta según lo indicado en el numeral 4 de este documento; de acuerdo con los perfiles establecidos en el cuadro anexo del perfil técnico del instructor, basado en las estructuras curriculares.*
VALOR Y FORMA DE PAGO:	*Se encuentran establecidos según lo indicado en el numeral 7 de este documento, de acuerdo con los perfiles establecidos en el cuadro anexo del perfil técnico del instructor y el plan de contratación.*
PLAZO:	*Se encuentran establecidos según lo indicado en el numeral 7 de este documento, de acuerdo con los perfiles establecidos en el cuadro anexo del perfil técnico del instructor y el plan de contratación.*
LUGAR DE EJECUCIÓN:	*Bogotá D.C.*
SUPERVISOR:	*La supervisión del contrato estará a cargo de los coordinadores académicos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, o quien designe el (la) ordenador(a) del gasto.*
ORDENADOR DEL GASTO:	*Sonia Yamile Acuña Lesmes - Subdirectora (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.*

_____

1 Teniendo en cuenta que este objeto es igual para todos los contratos a suscribir, dadas las especiales características y necesidades técnicas de las contrataciones a realizar por parte del Centro de Formación, previa autorización y para efectos de identificar cada formación del contrato a suscribir en el anexo (GTH-F-077_Formato_Minuta_Contrato_Prestacion_de_Servicios_V11), se enunciará la misma.

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, requiere contratar los servicios personales para atender la necesidad que a continuación se describe:

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

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Trabajo, 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.

Fundamentado en el propósito del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 (PND 2022-2026) Colombia, potencia mundial de la vida, cual es sentar las bases para que el país se convierta en un líder de la protección de la vida, a partir de la construcción de un nuevo contrato social que propicie la superación de injusticias y exclusiones históricas, la no repetición del conflicto, el cambio de nuestra forma de relacionarnos con el ambiente, y una transformación productiva sustentada en el conocimiento y en armonía con la naturaleza, asumirá importantes retos para consolidarse como una entidad referente de formación profesional integral, por su aporte a la educación, el trabajo decente y empleo rural, sostenibilidad de las unidades económicas de la economía popular y CampeSENA.

De conformidad con el Decreto 249 del 2004, 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".

El artículo 25 ibidem señala respecto a los Centros de Formación Profesional Integral: "*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 los sectores económicos".*

A su vez, los numerales 28, 29, 32 y 33 del artículo 27 de la norma antes mencionada, determinan como funciones en las subdirecciones de los Centros de Formación Profesional: "(…) 28. *Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro. 29. Responder por la ejecución presupuestal de los recursos del Centro de Formación. (…) 32. Decidir sobre aspectos académicos, de planeación, administrativos y financieros en articulación con la Dirección General y la Dirección Regional o del Distrito Capital, según el caso. 33. Preparar y rendir informes requeridos por la Dirección Regional o Distrital, la Dirección General y entidades públicas y privadas. (…)*".

Es así como el Centro *Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos* con el objetivo de cumplir la misión del SENA, ofrece programas de formación en diversas líneas, acordes con los recursos y necesidades de la región con el propósito de captar el mayor número de aprendices, lograr una exitosa vinculación de estos al mercado laboral y desarrollo de la subregión por medio de la disminución de los índices de deserción; para lo cual, el Centro de formación requiere adquirir bienes, servicios, servicios personales sean profesionales y/o de apoyo a la gestión y ejecutar obras, que le permitan cumplir con el deber institucional y contribuir a la culminación exitosa de las acciones de formación que se ofrecen.

Teniendo en cuenta que la calidad, pertinencia y oportunidad, son factores determinantes que el SENA debe procurar para cumplir con éxito las metas y los objetivos planteados convirtiéndose así en el insumo esencial para impactar efectivamente la productividad, el desarrollo social y regional del país, en los términos señalados por el comité de centro en el acta de necesidades de contratación de instructores para la vigencia 2024 atendiendo las metas y el plan indicativo trazado.

Por tanto, los Centros de Formación y en particular el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de aprendizaje – SENA – Regional Distrito Capital, registran

necesidades del orden administrativo, de formación y de gestión en la Entidad, las cuales exigen ser satisfechas a fin de generar el desarrollo de la función administrativa de conformidad con los principios señalados en el Art. 209 de la Constitución Política de Colombia de 1991.

Aunado a lo anterior, la necesidad de la presente contratación surge una vez revisada la planta de personal del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA- Regional Distrito Capital en concordancia con manual de funciones y competencias laborales vigente, y conforme al plan de contratación para el año 2024, encontrándose que no existe personal de planta suficiente para atender el volumen de trabajo a su cargo ni con la idoneidad requerida para ejecutar las obligaciones de ella devenidas, identificadas por el Centro de Formación, por lo que se hace necesaria la contratación de carácter temporal de servicios personales y/o profesionales.

En este orden de ideas, el Centro de formación requiere contratar la prestación de servicios para impartir formación titulada y complementaria en las diferentes áreas, del programa Regular y así cumplir las metas establecidas para el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la vigencia 2024, de acuerdo con lo concertado con las distintas redes de conocimiento definidas por la Dirección Nacional del SENA.

Tratándose de actividades en las que prima el intelecto y al no existir en la planta de personal adoptada por el Gobierno Nacional mediante el Decreto 250 de 2004 y asignada a la Regional Distrito Capital, Centro Nacional de hotelería, Turismo y Alimentos, personal suficiente, la alternativa legal con que cuenta la entidad para suplir la necesidad temporal que tienen es mediante la celebración de un contrato de prestación de servicios personales, 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, conforme al artículo 32- numeral 3 de la Ley 80 de 1993, que establece: "*Son contratos de prestación de servicios lo que celebren las entidades estatales para desarrollar actividades relacionadas con la administración o funcionamiento de la entidad. Estos contratos solo podrán celebrarse con personas naturales cuando dichas actividades no puedan realizarse con personal de planta o requieran conocimiento especializado. //En ningún caso estos contratos generan relación laboral ni prestaciones sociales y se celebrarán por el término de estrictamente indispensable.*"

Atendiendo lo anterior, el Centro considera la mejor opción legal con que se cuenta para suplir en este momento la necesidad temporal, es mediante la suscripción de contratos de prestación de servicios; que la necesidad temporal que se requiere es la de contratar sesenta y dos (62) personas naturales para impartir formación en el área Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas, cocina, Servicio De Restaurante Y Bar y Servicios

De Barismo en el programa Regular y así cumplir las metas establecidas para el Centro de Formación en la vigencia 2024, así:

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	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 96.158.069
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	MANEJO DE PERSONAL A CARGO	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PLANEACIÓN DE COMPRAS DEL ÁREA	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PROYECCIÓN DEL MERCADO	Fijo	2	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 96.158.069
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CONTROL Y COSTOS DE MATERIAS PRIMAS	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA / PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL	Fijo	2	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 96.158.069
TÉCNICO EN COCINA	CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA.	Fijo	2	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 96.158.069

TÉCNICO EN COCINA	MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Fijo	2	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 96.158.069
TÉCNICO EN COCINA	CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	Fijo	2	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 96.158.069
TÉCNICO EN COCINA	INGLES - BILINGÜISMO.	Fijo	3	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 144.237.104
TÉCNICO EN COCINA	EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TÉCNICO EN COCINA	EMPLEAR ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS, SOCIAL Y PERSONAL	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TÉCNICO EN COCINA	MATEMÁTICAS	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TÉCNICO EN COCINA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Fijo	2	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 96.158.069
TÉCNICO EN COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE	Fijo	14	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 673.106.483

	PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.					
TÉCNICO EN COCINA (TÉCNICO)	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	Fijo	1	10 meses y 23 días	$37.169.796	$ 37.169.796
TÉCNICO EN COCINA	COMUNICACION ORAL Y ESCRITA.	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TÉCNICO EN COCINA	IMPLEMENTAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA ACTIVIDAD FÍSICA, DE CONFORMIDAD CON LAS EXIGENCIAS DEL PERFIL IDÓNEO DE EGRESO.	Fijo	2	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 96.158.069
TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	APLICACIÓN DE PRACTICAS DE PROTECCION AMBIENTAL Y SALUD Y SEGURIDAD EN ELTRABAJO.	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	ASESORÍA EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	Fijo	3	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 144.237.104
TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS.	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	GESTION DE PROCESOS EMPRENDEDORES.	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035

TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	INTERACCION EN LENGUA INGLESA	Fijo	2	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 96.158.069
TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	PREPARARACION DE BEBIDAS.	Fijo	2	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 96.158.069
TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR (TECNICO)	PREPARARACION DE BEBIDAS.	Fijo	1	10 meses y 23 días	$37.169.796	$ 37.169.796
TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	Fijo	5	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 240.395.173
TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	ATENCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	EMPLEAR ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS, SOCIAL Y PERSONAL	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	BILINGUISMO.	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO.	Fijo	1	10 meses y 23 días	$48.079.035	$ 48.079.035
Total			**62**			**$2.959.081.671**

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

- Es pertinente indicar que el Art. 3 de la Ley 80 de 1993, instruye que *"Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de estos, 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…"*

- El 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…"*

- Mediante la expedición de la Resolución No 1470 del 2020 "… *Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA*…", modificada por la Resolución 2039 de 9 de octubre de 2023, se determina la competencia funcional de cada uno de los cargos del nivel directivo de la entidad para tal efecto.

- La necesidad de contratación en particular quedó evidenciada y sustentada en el Plan de Contratación y las Metas para el año 2024 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, 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.

  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 2024, se proyecta una meta (cupos) de 11.133 aprendices, calculando un promedio de fichas de: 1.563; distribuidas en las tres coordinaciones académicas.

  Específicamente para el caso de los programas relacionados con la formación

complementaria se espera cubrir un total de 53.410 cupos en programas de formación impartidos tanto en modalidad presencial, como en modalidad virtual incluida la estretegia de bilingüismo.

Y, en tratandose del programas de formación relacionados con los servicios de alimentos y bebidas, estos corresponden 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.

Por tanto, con el fin de dar cumplimiento a las metas establecidas para la vigencia 2024 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
239	66	173

- Así como en el Plan Anual de Adquisiciones. No. de consecutivo del PAA utilizado para la presente contratación:

11_9406_227_	11_9406_228_	11_9406_229_	11_9406_230_	11_9406_231_
11_9406_232_	11_9406_233_	11_9406_234_	11_9406_235_	11_9406_236_
11_9406_237_	11_9406_238_	11_9406_239_	11_9406_240_	11_9406_241_
11_9406_242_	11_9406_243_	11_9406_244_	11_9406_245_	11_9406_246_
11_9406_247_	11_9406_248_	11_9406_249_	11_9406_250_	11_9406_251_
11_9406_252_	11_9406_253_	11_9406_254_	11_9406_255_	11_9406_256_
11_9406_257_	11_9406_258_	11_9406_259_	11_9406_260_	11_9406_261_

11_9406_262_	11_9406_263_	11_9406_264_	11_9406_265_	11_9406_266_
11_9406_267_	11_9406_268_	11_9406_269_	11_9406_270_	11_9406_271_
11_9406_272_	11_9406_273_	11_9406_274_	11_9406_275_	11_9406_276_
11_9406_277_	11_9406_278_	11_9406_279_	11_9406_280_	11_9406_281_
11_9406_282_	11_9406_01_	11_9406_02_	11_9406_283_	11_9406_284_
11_9406_285_	11_9406_286_			

- 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.

- El SENA aporta de manera consistente en las bases fundamentasles del Plan de Desarrollo 2022-2026 de Colombia, donde se identificaron 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 y el diseño de 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. Se implementará una estrategia de cualificación y reconversión de trabajadores desde industrias altamente contaminantes y obsoletas hacia la economía productiva y de transición energética; dando 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.

- El contrato a suscribirse contribuye a los logros del Plan de Acción del SENA y al Plan Nacional de Desarrollo teniendo en cuenta que las actividades a desarrollarse en el mismo se encuentran relacionadas con los postulados establecidos en el Plan de

Acción y Plan Estratégico Institucional denominados: "*Promover el Desarrollo integral del Talento Humano SENA*" y "*Consolidar una cultura SENA humanista responsable y competitiva*" que así mismo se encuentran inmersos en el Plan de Acción en lo referente al Pacto XV del Plan Nacional de Desarrollo *"Gestión Pública Efectiva*".

En tal sentido, a través de la Dirección General, se impartieron lineamientos para ser tenidos en cuenta dentro de la contratación de la vigencia 2024, contenidos en los siguientes actos de la administración:

1. Mediante circular No. 01-3-2023-000124 del 11 de julio de 2023 unificó los trámites y procedimientos para los procesos contractuales al interior de SENA, compilando las competencias para emitir autorizaciones, certificaciones y conceptos técnicos, su dependencia y/o funcionario competente.

2. Resolución No. 01-02406 de fecha 24 de noviembre de 2023, que, respecto a la ordenación del gasto y delegaciones en materia de contratación y convenios, asigna a las Direcciones Regionales, la siguiente competencia:

   "*Artículo 2˚. DELEGACIÓN DE LA ORDENACIÓN DEL GASTO Y DE LA CELEBRACIÓN DE CONTRATOS Y CONVENIOS EN LAS DIRECCIONES REGIONALES Y SUBDIRECCIONES DE CENTRO.* *Delegar la ordenación del gasto y la competencia para realizar en todo tipo de contratos y convenios, las actuaciones contractuales y convencionales que de ellos se deriven, independiente de su naturaleza y cuantía, dentro del área de su jurisdicción, para el desarrollo de las funciones asignadas, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 249 de 2004, los Acuerdos expedidos por el Consejo Directivo y las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan en el marco funcional de cada área, así:*

   a) *En los Subdirectores de Centro de Formación. Los contratos y convenios del* respectivo Centro de Formación".
   (Subrayado fuera de texto)

   En igual sentido señala el alcance de las funciones delegadas, en los términos enunciados en el artículo 3º. del acto administrativo citado. Precepto que enfatiza el parágrafo 1º. así:

   "*Parágrafo 1:* *La delegación de la contratación de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión con personas naturales comprende, inclusive, la estructuración y publicación de los actos asociados a los procesos de*

selección con el fin de realizar las transacciones pertinentes en el portal SECOP II de todo el proceso contractual".

En cuanto a la certificación de inexistencia de personal de planta necesario para la contratación de servicios personales con personas naturales y jurídicas, en las condiciones y causales establecidas por el artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015, sobre la inexistencia de personal, la insuficiencia del mismo o el grado de especialización, la Resolución multicitada delega dicha actuación en las Direcciones Regionales para los contratos de prestación de servicios personales de la Regional a su cargo (Art. 4. Resolución 01 - 02406 de 2023).

Con relación a la autorización para celebrar contratos de prestación de servicios personales con personas naturales y jurídicas cuando existan relaciones contractuales vigentes con objetos iguales al que se pretende suscribir, conforme al artículo 2.8.4.4.5. del Decreto 1068 de 2015, se delega tal facultad en los Directores Regionales para los contratos de prestación de servicios personales de su Centro de Formación, según lo preceptúa el artículo 5º de la Resolución citada.

3. Mediante Circular No. 3-2023-000259 del 28 de diciembre de 2023, se determina la tabla de Honorarios 2024 (Remplaza Circular 3-2023-000228 de 2023); que, en todo caso, han de corresponder a los estipulados en la Resolución de Apertura de Presupuesto No. 1-00001 de 2024 y sus respectivos anexos, según perfil indicado en los estudios previos.

   Valor de honorarios que debe incluir el IVA y los impuestos y tasas a cargo del contratista, y su monto mensual no podrá superar el tope máximo establecido en la respectiva tabla.

4. Circular No. 01-3-2024-000002 de 2024 y la Resolución No. 1-00002 del 02 de enero de 2024 emitida por la Dirección General del SENA, "*por la cual se distribuye el presupuesto SENA para la presente vigencia fiscal*".

   A través de la cual se provee el sustento financiero al Plan de Acción del SENA vigencia 2024, "*el cual se formuló con la finalidad de contribuir al cumplimiento de la Misión de la entidad, alineado al Plan Estratégico Institucional, políticas y planes del Gobierno Nacional según lo establecido en la Circular 01 de 2018 del Consejo para la Gestión y Desarrollo Institucional, y en concordancia con lo dispuesto en el Decreto 1499 de 2017 "por el cual se actualiza el Modelo Integrado de Planeación y Gestion."*

La Ley 2155 de fecha 14 de septiembre de 2021 "*Por medio de la cual se expide la ley de*

inversión social y se dictan otras disposiciones", en el artículo 19º. **PLAN DE AUSTERIDAD Y EFICIENCIA EN EL GASTO PÚBLICO**. Reza: "En desarrollo del mandato del artículo 209 de la Constitución Política y con el compromiso de reducir el Gasto Público, en el marco de una política de austeridad, eficiencia y efectividad en el uso de los recursos públicos, durante los siguientes 10 años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley, el Gobierno nacional anualmente reglamentará mediante decreto un Plan de Austeridad del gasto para cada vigencia fiscal aplicable a los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación".

En consecuencia, la Directiva Presidencial No. 8 de 2022 de fecha 17 de septiembre de 2022, por la cual se emiten "*Directrices de Austeridad hacia un Gasto Público Eficiente*", señala, a numeral 1.1, respecto a Contratos de Prestación de Servicios de Apoyo a la Gestión:

> "*Las entidades públicas solo podrán celebrar contratos de prestación de servicios de apoyo a la gestión cuando estos sean estrictamente necesarios por el volumen de trabajo que tenga a su cargo su personal de planta, o por la necesidad de conocimientos especializados."*

En igual sentido, Colombia Compra Eficiente y el Departamento Administrativo de la Función Pública expresaron en la Circular Conjunta No. 01 del 5 de enero de 2023 que "De conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial No. 08 del 17 de septiembre de 2022, las Entidades Estatales de la Rama Ejecutiva del orden nacional solo pueden justificar la celebración de contratos de prestación de servicios de apoyo a la gestión por: i) la carga de trabajo de su personal de planta o ii) la necesidad de conocimientos técnicos especializados, no profesionales, para la realización de actividades operativas, logísticas o asistenciales".

Lo anterior, en concordancia con preceptos contenidos en el Decreto 444 calendado 29 de marzo de 2023 "*Por el cual se establece el Plan de Austeridad del Gasto 2023 para los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación*"

Por lo que, 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".* 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 sesenta y dos (62) instructores por el término de diez (10) meses y veintitrés (23) días cada uno, para que ejecute el objeto relacionado inicialmente.

Teniendo en cuenta el objeto contractual y las obligaciones que se describen a continuación, esta dependencia manifiesta que el futuro contratista no ejercerá función pública, ni prestará servicios públicos y tampoco administrará bienes y recursos públicos, en tal sentido no es sujeto obligado a declarar bienes y rentas en el marco de la Ley 2013 de 2019.

Nota: Sin embargo, si el futuro contratista ejerciera actividades relacionadas con la función pública, servicios públicos y administración de bienes y recursos públicos, estará sujeto a declarar bienes y rentas en el marco de la citada ley.

2. Obligaciones Específicas:

1) Ejecutar las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación.

2) 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.

3) 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

4) 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.

5) Participar en 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 con el grupo de Bienestar al Aprendiz.

6) Presentar 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.

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

8) Aplicar normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales en la ejecución de la formación.

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

10) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje con estrategias para el aprendizaje en los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de aprendizaje y los programas curriculares vigentes.

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

12) Evaluar el proceso de aprendizaje de acuerdo con las estrategias pedagógicas y al requerimiento de la formación profesional integral en las plataformas establecidas.

13) 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.

14) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.

15) 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.

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

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

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

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

20) 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.

21) 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.

22) 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.

23) 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.

24) 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.

25) 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.

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

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

28) *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.*

29) *Usar racional y adecuadamente los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.*

30) *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 por suscribir es de prestación de servicios profesionales o 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.

En este punto se detalla de forma discriminada y para cada formación, según los requerimientos de las estructuras curriculares las exigencias que se requieren para cada programa, tanto en su formación académica, su experiencia y en algunos casos requisitos específicos por las exigencias de los programas, así:

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 OPCION 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA. OPCION 2: TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y/O GESTIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.	CÓD. COMPETENCIA 260201001 OPCION 1: 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. OPCIÓN 2: 2 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA
MANEJO DE PERSONAL A CARGO	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CÓDIGO: 621308 VERSIÓN: 1	CÓD. COMPETENCIA 260201005 OPCION 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRADOR DE TALENTO HUMANO. OPCION 2: TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y/O GESTIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, TALENTO HUMANO.	CÓD. COMPETENCIA 260201005 OPCION 1: 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. OPCIÓN 2: 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 OPCION 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y	CÓD. COMPETENCIA 210101044 OPCION 1: 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL

		HOTELERA. OPCION 2: TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y/O GESTIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.	ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. OPCIÓN 2: 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 OPCION 1: PROFESIONAL EN MERCADEO, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA. OPCION 2: TECNÓLOGO EN MERCADEO, ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y/O GESTIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	CÓD. COMPETENCIA 260101001 OPCION 1: 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA, EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. OPCIÓN 2: 2 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA, EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA
CONTROL Y COSTOS DE MATERIAS PRIMAS	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CÓDIGO: 621308 VERSIÓN: 1	CÓD. COMPETENCIA 260201008 OPCION 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, INGENIERO DE ALIMENTOS. OPCION 2: TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y/O GESTIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	CÓD. COMPETENCIA 260201008 OPCION 1: 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. OPCIÓN 2: 2 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA.
COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE		CÓD. COMPETENCIA 240201501

ESCRITA Y AUDITIVA	ALIMENTOS Y BEBIDAS CÓDIGO: 621308 VERSIÓN: 1	CÓD. COMPETENCIA 240201501 PROFESIONAL EN IDIOMAS O LENGUAS MODERNAS, CON CONOCIMIENTO DEL IDIOMA INGLÉS. DEBE TENER Y DEMOSTRAR MEDIANTE EXAMEN INTERNACIONAL ACREDITADO, UN NIVEL MÍNIMO DE C1, DE ACUERDO AL MCER.	DEMOSTRAR VINCULACIÓN LABORAL MÍNIMO DE DOS AÑOS, COMO DOCENTE EN UNA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PÚBLICA O PRIVADA, O EN UN INSTITUTO DE ENSEÑANZA DE LENGUAS.
CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA	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
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	**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.

		SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. TECNÓLOGO ENSALUD OCUPACIONAL O SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CONFORMACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL.	
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. ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA. ALTERNATIVA 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA	**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 MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓNDE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.
INGLES – BILINGÜISMO *PERFIL TOMADO DE LA PUBLICACIÓN DE APE PARA EL BANCO DE INSTRUCTORES 2024	TÉCNICO EN COCINA CÓDIGO: 635503 VERSIÓN: 103	CÓD. COMPETENCIA 240202501 "OPCIÓN 1: TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN CUALQUIER NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO. NIVEL DE LENGUA CERTIFICADO* DE MÍNIMO B2 DE ACUERDO CON EL MCER EN CADA UNA DE LAS 4 HABILIDADES DE DOMINIO DE LENGUA (COMPRENSIÓN ORAL, COMPRENSIÓN ESCRITA, PRODUCCIÓN ORAL, PRODUCCIÓN ESCRITA). OPCIÓN 2: TÍTULO TECNÓLOGO EN CUALQUIER NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO. NIVEL DE LENGUA	**C**ÓD. COMPETENCIA 240202501 OPCIÓN 1: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN LA INSTRUCCIÓN/DOCENCIA DE LA LENGUA EXTRANJERA A IMPARTIR OPCIÓN 2: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA EN LA INSTRUCCIÓN/DOCENCIA DE LA LENGUA EXTRANJERA A IMPARTIR. LOS INSTRUCTORES PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA VIRTUAL, INCLUYENDO BILINGÜISMO, DEBERÁN ACREDITAR CAPACITACIÓN RELACIONADA CON TUTORÍA VIRTUAL, NO INFERIOR A 40 HORAS, ADEMÁS DE CUMPLIR LOS REQUISITOS DEL PERFIL ESTABLECIDO EN LOS DISEÑOS CURRICULARES DE CADA PROGRAMA COMO PERFILES DE INSTRUCTOR (EN EL

		CERTIFICADO* DE MÍNIMO B2 DE ACUERDO CON EL MCER EN CADA UNA DE LAS 4 HABILIDADES DE DOMINIO DE LENGUA (COMPRENSIÓN ORAL, COMPRENSIÓN ESCRITA, PRODUCCIÓN ORAL, PRODUCCIÓN ESCRITA).	CASO DE BILINGÜISMO, EL PERFIL ESTÁ DEFINIDO EN EL NUMERAL 8 DE LA PRESENTE CIRCULAR). LOS INSTRUCTORES QUE SE CONTRATEN PARA ORIENTAR PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA VIRTUAL O TITULADA A DISTANCIA, DEBERÁN ACREDITAR CAPACITACIÓN RELACIONADA CON TUTORÍA VIRTUAL, NO INFERIOR A 40 HORAS; TENER EXPERIENCIA CERTIFICADA DE MÍNIMO SEIS (6) MESES COMO TUTOR VIRTUAL, ADEMÁS DE CUMPLIR LOS REQUISITOS DEL PERFIL ESTABLECIDO EN LOS DISEÑOS CURRICULARES DE CADA PROGRAMA."
EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES	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 CNO Y EN EL NIVEL OCUPACIONAL 3 O 4 (VER ANEXO C. N.O) ALTERNATIVA 2 TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN CUALQUIERA DE LOS 55 NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO, O EN NULL O SIN CLASIFICAR. VER ANEXOS: (N.B.C.), (TITULOS SENA). ALTERNATIVA 3	**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

		TÍTULO DE TECNÓLOGO EN CUALQUIERA DE LOS 55 NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO, O EN NULL O SIN CLASIFICAR. VER ANEXOS: (N.B.C.), (TITULOS SENA) ALTERNATIVA 4 TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN CUALQUIERA DE LOS 55 NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO, O EN NULL O SIN CLASIFICAR. (VER ANEXO N.B.C) TARJETA PROFESIONAL EN LOS CASOS EXIGIDOS POR LA LEY	TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA ALTERNATIVA 3 TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA ALTERNATIVA 4 VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA
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	**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

		PROFESIONAL EN MERCADEO O AFINES PROFESIONAL EN INGENIERÍA INDUSTRIAL O AFINES	FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA
MATEMÁTICAS	TÉCNICO EN COCINA CÓDIGO: 635503 VERSIÓN: 103	**CÓD. COMPETENCIA 240201528** LICENCIADO EN MATEMÁTICAS O INGENIERO AFÍN AL PROGRAMA DE FORMACIÓN	**CÓD. COMPETENCIA 240201528** MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA EN DOCENCIA
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.
PREPARACION 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,	**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

		CULINARIA, GESTIÓN HOTELERA O GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. OPCIÓN 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.
COMUNICACION 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
IMPLEMENTAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA ACTIVIDAD FÍSICA, DE CONFORMIDAD **CON LAS EXIGENCIAS DEL PERFIL IDÓNEO DE EGRESO**	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
APLICACIÓN DE PRACTICAS DE PROTECCION AMBIENTAL Y SALUD Y SEGURIDAD EN **ELTRABAJO**	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.	**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

		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.	LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES
ASESORÍA EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR CÓDIGO: 635301 VERSIÓN: 1	**CÓD. COMPETENCIA 260201065** 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 BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 4 TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA	**CÓD. COMPETENCIA 260201065** 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.

DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR CÓDIGO: 635301 VERSIÓN: 1	CÓD. COMPETENCIA 240201524 PROFESIONAL EN: COMUNICACIÓN SOCIAL, PERIODISMO, LINGÜÍSTICA, FILOLOGÍA O LITERATURA. LICENCIADO EN: ESPAÑOL O LENGUA CASTELLANA.	CÓD. COMPETENCIA 240201524 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.
GESTION DE PROCESOS EMPRENDEDORES	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR CÓDIGO: 635301 VERSIÓN: 1	**CÓD. COMPETENCIA 240201529** PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O INGENIERÍA INDUSTRIAL.	**CÓD. COMPETENCIA 240201529** MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA PROFESIONAL Y DOCE (12) 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
INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA ***Perfil tomado de la publicación de APE para el banco de instructores 2023**	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR CÓDIGO: 635301 VERSIÓN: 1	**CÓD. COMPETENCIA 240202501** **OPCIÓN 1**: TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN CUALQUIER NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO. NIVEL DE LENGUA CERTIFICADO* DE MÍNIMO B2 DE ACUERDO CON EL MCER EN CADA UNA DE LAS 4 HABILIDADES DE DOMINIO DE LENGUA (COMPRENSIÓN ORAL, COMPRENSIÓN ESCRITA, PRODUCCIÓN ORAL, PRODUCCIÓN ESCRITA). **OPCIÓN 2:** TÍTULO TECNÓLOGO EN CUALQUIER NÚCLEO BÁSICO DE	**CÓD. COMPETENCIA 240202501** VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN LA INSTRUCCIÓN/DOCENCIA DE LA LENGUA EXTRANJERA A IMPARTIR. TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA EN LA INSTRUCCIÓN/DOCENCIA DE LA LENGUA EXTRANJERA A IMPARTIR.LOS INSTRUCTORES PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA VIRTUAL, INCLUYENDO BILINGÜISMO,

		CONOCIMIENTO. NIVEL DE LENGUA CERTIFICADO* DE MÍNIMO B2 DE ACUERDO CON EL MCER EN CADA UNA DE LAS 4 HABILIDADES DE DOMINIO DE LENGUA (COMPRENSIÓN ORAL, COMPRENSIÓN ESCRITA, PRODUCCIÓN ORAL, PRODUCCIÓN ESCRITA	DEBERÁN ACREDITAR CAPACITACIÓN RELACIONADA CON TUTORÍA VIRTUAL, NO INFERIOR A 40 HORAS, ADEMÁS DE CUMPLIR). LOS REQUISITOS DEL PERFIL ESTABLECIDO EN LOS DISEÑOS CURRICULARES DE CADA PROGRAMA COMO PERFILES DE INSTRUCTOR (EN EL CASO DE BILINGÜISMO, EL PERFIL ESTÁ DEFINIDO EN EL NUMERAL 8 DE LA PRESENTE CIRCULAR). LOS INSTRUCTORES QUE SE CONTRATEN PARA ORIENTAR PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA VIRTUAL O TITULADA A DISTANCIA, DEBERÁN ACREDITAR CAPACITACIÓN RELACIONADA CON TUTORÍA VIRTUAL, NO INFERIOR A 40 HORAS; TENER EXPERIENCIA CERTIFICADA DE MÍNIMO SEIS (6) MESES COMO TUTOR VIRTUAL, ADEMÁS DE CUMPLIR LOS REQUISITOS DEL PERFIL ESTABLECIDO EN LOS DISEÑOS CURRICULARES DE CADA PROGRAMA."
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 TÉCNICO PROFESIONAL EN CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS	**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 PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.
PREPARARACION DE BEBIDAS	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR CÓDIGO: 635301 VERSIÓN: 1	**Cód. Competencia 260201071** **ALTERNATIVA 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 BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA. **ALTERNATIVA 4** TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR, SERVICIOS DE BARISMO O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA.	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 BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA. **ALTERNATIVA 4** TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR, SERVICIOS DE BARISMO O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA.
SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR CÓDIGO: 635301	Cód. Competencia 260201017 EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA REQUIERE CONTAR CON DOS	**CÓD. COMPETENCIA 260201017**

	VERSIÓN: 1	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 DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA. **INSTRUCTOR 2** PROFESIONAL O LICENCIADO EN	**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.

		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. 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)	**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.

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) (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA
BILINGUISMO	SERVICIOS DE BARISMO Código: 635604 Versión: 1	OPCIÓN 1: TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN CUALQUIER NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO. NIVEL DE LENGUA CERTIFICADO* DE MÍNIMO B2 DE ACUERDO CON EL MCER EN CADA UNA DE LAS 4 HABILIDADES DE DOMINIO DE LENGUA (COMPRENSIÓN ORAL, COMPRENSIÓN ESCRITA, PRODUCCIÓN ORAL, PRODUCCIÓN ESCRITA). OPCIÓN 2: TÍTULO TECNÓLOGO EN CUALQUIER NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO. NIVEL DE LENGUA CERTIFICADO* DE MÍNIMO B2 DE ACUERDO CON EL MCER EN CADA UNA DE LAS 4 HABILIDADES DE DOMINIO DE LENGUA (COMPRENSIÓN ORAL, COMPRENSIÓN ESCRITA, PRODUCCIÓN ORAL, PRODUCCIÓN ESCRITA).	OPCIÓN 1: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN LA INSTRUCCIÓN/DOCENCIA DE LA LENGUA EXTRANJERA A IMPARTIR. OPCIÓN 2: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA EN LA INSTRUCCIÓN/ DOCENCIA DE LA LENGUA EXTRANJERA A IMPARTIR. LOS INSTRUCTORES PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA VIRTUAL, INCLUYENDO BILINGÜISMO, DEBERÁN ACREDITAR CAPACITACIÓN RELACIONADA CON TUTORÍA VIRTUAL, NO INFERIOR A 40 HORAS, ADEMÁS DE CUMPLIR LOS REQUISITOS DEL PERFIL ESTABLECIDO EN LOS DISEÑOS CURRICULARES DE CADA PROGRAMA COMO PERFILES DE INSTRUCTOR (EN EL CASO DE BILINGÜISMO, EL PERFIL ESTÁ DEFINIDO EN EL NUMERAL 8 DE LA PRESENTE CIRCULAR). LOS INSTRUCTORES QUE SE CONTRATEN PARA ORIENTAR PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA VIRTUAL O TITULADA A DISTANCIA, DEBERÁN ACREDITAR CAPACITACIÓN RELACIONADA CON TUTORÍA VIRTUAL, NO INFERIOR A 40 HORAS; TENER EXPERIENCIA CERTIFICADA DE MÍNIMO SEIS (6) MESES COMO TUTOR VIRTUAL, ADEMÁS DE CUMPLIR LOS REQUISITOS

			DEL PERFIL ESTABLECIDO EN LOS DISEÑOS CURRICULARES DE CADA PROGRAMA.
PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO.	SERVICIOS DE BARISMO Código: 635604 Versión: 1	**CÓD. COMPETENCIA** 270405038 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 EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL DEL CAFÉ.	**CÓD. COMPETENCIA** 270405038 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. y para efectos de notificación se entenderá como domicilio del CONTRATISTA la dirección de residencia y teléfono, los datos reportados y validados en el aplicativo SIGEP.

6. Fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección:

El objeto que se requiere contratar corresponde a la prestación de servicios personales, que de conformidad con lo establecido por el artículo 32 - numeral 3 de la Ley 80 de 1993 y el

literal h) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, se celebrará bajo la modalidad de Contratación Directa.

7. Justificación valor del contrato:

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

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

Que en apertura presupuestal de la vigencia 2024 mediante Resolución 01-00002-2024 fueron asignados **SEIS MIL MILLONES CUATROCIENTOS UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y SIETE CIENTO NOVENTA Y UN PESOS ($6.401.567.191,00)** para la contratación de instructores de formación titulada. Por lo anterior se fija como valor total para esta contratación de formación titulada Coordinación Alimentos y Bebidas la suma de: **DOS MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES OCHENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SETENTA Y UN PESOS M/CTE. ($ 2.959.081.671)**, respaldado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 2124 del 09 de enero de 2024, y que equivale a la contratación de sesenta y dos (62) instructores para el programa regular Complementaria y/o Titulada 2024, distribuidos de la siguiente manera:

HONORARIOS TECNÓLOGO Y PROFESIONAL:

PROGRAMA DE FORMACIÓN	CONT. CONTRATOS	PLAZO	VALOR MENSUAL	VALOR TOTAL

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	09	Diez (10) meses y veintitrés (23) días	$ 4.465.545	$ 432.711.315
TÉCNICO EN COCINA	31	Diez (10) meses y veintitrés (23) días	$ 4.465.545	$ 1.490.450.085
TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	16	Diez (10) meses y veintitrés (23) días	$ 4.465.545	$ 769.264.552
TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	4	Diez (10) meses y veintitrés (23) días	$ 4.465.545	$ 192.316.138

HONORARIOS TÉCNICO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN	CONT. CONTRATOS	PLAZO	VALOR MENSUAL	VALOR TOTAL
TÉCNICO EN COCINA	1	Diez (10) meses y veintitrés (23) días	$ 3.452.303	$ 37.169.796
TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	1	Diez (10) meses y veintitrés (23) días	$ 3.452.303	$ 37.169.796

El plazo estipulado para la ejecución contractual es desde el 22 de enero de 2024, hasta el 14 de diciembre de 2024 sin exceder lo establecido en la resolución que determina el calendario académico 2024.

8. 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.

Se adjunta a este documento en 1 folios.

9. Garantías que debe asumir el contratista:

EI 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 el decreto 1082 de 2015, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos: Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la entidad estatal de los perjuicios derivados de a) incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; b) El incumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista c) Los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y d) El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.

10. Supervisión:

La supervisión del contrato estará a cargo de: Coordinador/a académico alimentos y bebidas, o quien designe el ordenador del gasto.

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 (a) del gasto, subdirector (a) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos designará uno nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se comunicará a las partes mediante el SECOP II.

11. Proceso de contratación incluido en el plan de adquisiciones: SI__X___ NO_____

12. 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*".

13. 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.

13.1 Idoneidad y experiencia.

De acuerdo con los soportes de idoneidad y experiencia allegados por el (la) señor (a) _____, se procede al análisis y verificación de los documentos y en consecuencia se certifica lo siguiente:

IDONEIDAD		
La siguiente verificación, se realiza atendiendo lo establecido en los estudios previos.	FORMACIÓN ACADEMICA	
	CUMPLE	NO CUMPLE

EXPERIENCIA					EXPERIENCIA RELACIONADA	
ENTIDAD	Fecha de Ingreso (DD/MM/AAAA)	Fecha de Retiro (DD/MM/AAAA)	Meses	Días	SI	NO
					CUMPLE	NO CUMPLE
TOTAL, EXPERIENCIA						

NOTA: De acuerdo con los soportes de idoneidad y experiencia que fueron verificados por el grupo designado por el centro de formación y el proceso de verificación que adelantó el Comité de Verificación para la contratación de Instructores 2024 del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital, se determinará quien cumpla con los requisitos exigidos conforme a lo establecido en lineamientos vigentes.

Igualmente, para cada caso se expedirá un certificado de idoneidad y experiencia que será firmado por el subdirector (a) del Centro de Formación y hará parte de los documentos del proceso y del contrato respectivo.

13.2 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 por lo 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.

13.3 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.

Par el caso del SENA, cuenta con un banco de instructores a nivel de centro y a nivel nacional, o la opción de realizar convocatorias individuales a través de la agencia pública de empleo (APE) de la entidad y una serie de reglas para el proceso de selección de estos instructores contratistas, siendo esta nuestra fuente de proveer el recurso humano temporal que se requiere.

Estos aspirantes inscritos en el banco o que se postulan a la APE poseen los perfiles y demás exigencias que están previamente establecidas en las estructuras curriculares y demás lineamientos de la entidad para cada formación; en este contexto los futuros proveedores desarrollan sus actividades en torno a la formación o al sector que se requiere su servicio.

Para el presente proceso de estructuración de contratación de instructores se tuvo como referente los siguientes contratos históricos de la Entidad, todos en la modalidad de selección de contratación directa:

GESTIÓN DE RECURSOS DEL ÁREA:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 4541932 de 2023	ALVARO MAURICIO BURBANO GUERRA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$ 19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación directa
CO1.PCCNTR.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.PCCNTR. 4580098	ARMANDO SAENZ	Prestar los servicios personales para impartir formación	5 meses	$	contratación directa

de 2023	PINZON	profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.		19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	
CO1.PCCNTR.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 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.	302 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

PLANEACIÓN DE COMPRAS DEL ÁREA:

No. y año	**Contratista**	**Objeto del contrato**	**Plazo**	**Valor contrato y forma de pago**	**Modalidad de selección**
CO1.PCCNTR. 4541963 de 2023	CAROLINA LIZZET ROMERO MOLANO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza,	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $ 3.906.000	Contratación Directa

		aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			
CO1.PCCNTR.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	$27.306.000con 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.PCCNTR. 4651008 de 2023	JOSE ALEXANDER HERRAN CHAVEZ	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de$3.906.000	Contratación Directa

		diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			
CO1.PCCNTR.3425378 de 2022	HECTOR FARUK BELTRAN VELSAQUEZ	PROGRAMA: Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas 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.	319 días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

CIENCIAS NATURALES Y QUÍMICA:

No. y año	**Contratista**	**Objeto del contrato**	**Plazo**	**Valor contrato y forma de pago**	**Modalidad de selección**
CO1.PCCNTR. 4550908 de 2023	DEISSY CONSTANZA SANCHEZ MORENO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa

		Turismo y Alimentos y sus subsedes.			
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 y Alimentos y sus subsedes.	319 días	$40.074.083con honorarios mensuales de$3.792.500	Contratación Directa

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.PCCNTR. 4541874 de 2023	YENNY CAROLINA ROJAS TURGA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.4061235 de 2022	YENNY CAROLINA ROJAS TURGA	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir	77 días	$9.734.083 con honorarios mensuales de	Contratación Directa

		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 ambiente, seguridad y salud en el trabajo.		$3.792.500	

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.PCCNTR. 4542447 de 2023	JOSE MAURICIO CASTELLANOS CUERVO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.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	217 días	$27.306.000 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

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

COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 4654136 de 2023	ÁNGELA MARCELA RAMIREZ SANABRIA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3466982 de 2022	LUIS ANTONIO OSPINA BARRAGÁN	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 y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.	319 días	$40.074.083con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

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.PCCNTR. 4697493 de 2023	EDGAR ZABALETA ASSIA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$ 19.530.000 con honorarios mensuales de $ 3.906.000	contratación directa
CO1.PCCNTR.3352641 de 2022	ZAHIRA FRANCO ARBOLEDA	PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.	319 días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

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. 4542381 de 2023	JOSE RICARDO RIOS ROMERO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	contratación directa
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 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

INGLÉS – BILINGÜISMO:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 4542304 de 2023	DARÍO ANDRÉS LEAL CORTÉS	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	contratación directa
CO1.PCCNTR.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	$40.074.083con 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.PCCNTR. 4585024 de 2023	DEISY LILIANA CORZO RIAÑO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$ 19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	contratación directa
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 y Alimentos y sus subsedes.	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	contratación directa

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 4543011 de 2023	GUILLERMO ESCARRAGA PENUELA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$ 19.530.000 con honorarios mensuales de $ 3.906.000	contratación directa
CO1.PCCNTR.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

MATEMÁTICAS:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 4552092 de 2023	MAGDA CECILIA ARCE MOYA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada	5 meses	19.530.000 con honorarios mensuales de	contratación directa

		y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.		$3.906.000	
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

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.PCCNTR. 4589035 de 2023	ANGELICA JANNETH CORTES QUINTERO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	contratación directa

		laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el 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 ambiente, seguridad y salud en el trabajo.	77 días	$9.734.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

ASESORÍA EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

No. y año	**Contratista**	**Objeto del contrato**	**Plazo**	**Valor contrato y forma de pago**	**Modalidad de selección**
CO1.PCCNTR. 4585232 de 2023	LUCAS BAUTISTA PARRA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	contratación directa

CO1.PCCNTR.3467663 de 2022	MARIA CECILIA MUÑOZ MOSQUERA	PROGRAMA: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar ESPECIALIDAD: Asesoría en la selección de alimentos y bebidas. Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.	217 días	$27.306.000con honorarios mensuales de $3.792.500	contratación directa

DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS:

No. y año	**Contratista**	**Objeto del contrato**	**Plazo**	**Valor contrato y forma de pago**	**Modalidad de selección**
CO1.PCCNTR. 4661820 de 2023	SONIA JANNETH PEREZ AMESQUITA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	contratación directa
CO1.PCCNTR.3408159 de 2022	MARIA TERESA REYES CASTILLO	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir	319 días	$ 40.074.083 con honorarios mensuales de	contratación directa

		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: INTERACTUAR EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ.		$3.792.500	

GESTIÓN DE PROCESOS EMPRENDEDORES:

No. y año	**Contratista**	**Objeto del contrato**	**Plazo**	**Valor contrato y forma de pago**	**Modalidad de selección**
CO1.PCCNTR. 4543208 de 2023	AIDEE TORRES GIL	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	contratación directa
CO1.PCCNTR.3329380 de 2022	AIDEE TORRES GIL	PROGRAMA: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar ESPECIALIDAD: GESTIÓN DE PROCESOS EMPRENDEDORES	319 días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $ 3.792.500	contratación directa

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

INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA:

No. y año	**Contratista**	**Objeto del contrato**	**Plazo**	**Valor contrato y forma de pago**	**Modalidad de selección**
CO1.PCCNTR. 4598008 de 2023	ANDREA CAROLINA LOPEZ PARRA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	contratación directa
CO1.PCCNTR.3408244 de 2022	JORGE ALBERTO RINCÓN RODRÍGUEZ	PROGRAMA: Técnico en 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	271 días	$34.132.500con 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.			

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 4585100 de 2023	YUDY PAOLA TORRES RIVERA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	contratación directa
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 y Alimentos y sus	319 días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	contratación directa

		subsedes.			

PREPARACIÓN DE BEBIDAS:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCNTR. 4581356 de 2023	MARIO ESPER PEREZ GUTIERREZ	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de$3.906.000	contratación directa
CO1.PCCNTR.3330798 de 2022	LILETTE LOPEZ RAMIREZ	PROGRAMA: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar 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.	319 días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	contratación directa

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 4544616 de 2023	PAOLA ANDREA BELTRAN LIZARAZO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	contratación directa
CO1.PCCNTR.3407529 de 2022	LUCAS BAUTISTA PARRA	PROGRAMA: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar. ESPECIALIDAD: Servicio de alimentos y bebidas Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.	319 días	$40.074.083con honorarios mensuales de$3.792.500	contratación directa

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. 4545331 de 2023	JUAN PABLO GONZALEZ GUATIBONZA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de$3.906.000	contratación directa
CO1.PCCNTR.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 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

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. 4545000 de 2023	DANIELA CATHERINE DEL HIERRO PATIÑO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de	contratación directa

		temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.		$3.906.000	
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

BILINGÜISMO:

No. y año	**Contratista**	**Objeto del contrato**	**Plazo**	**Valor contrato y forma de pago**	**Modalidad de selección**
CO1.PCCNTR. 4661834 de 2023	LUISA FERNANDA GRAJALES MARIN	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de	contratación directa

		y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.		$3.906.000	
CO1.PCCNTR.3419224 de 2022	SEBASTIAN AREVALO CORTES	"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	$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.PCCNTR. 4559577 de 2023	PAOLA ANDREA RODRÍGUEZ MENDIETA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de	5 meses	$19.530.000 con honorarios mensuales de $3.906.000	contratación directa

		formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			
CO1.PCCNTR.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 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	$27.306.000con honorarios mensuales de $3.792.500	contratación directa

14. Recomendación al Ordenador del Gasto:

Que revisada y validada la documentación presentada por el futuro contratista en el SIGEP II y verificado el cumplimiento de los requisitos de capacidad, idoneidad y/o experiencia requerida para la prestación del servicio y el cubrimiento de la necesidad reportada, se recomienda la contratación al ordenador (a) del gasto, sin que sea necesario haber obtenido previamente varias ofertas, así mismo se verificó el cumplimiento de los topes, alternativas o exoneraciones establecidas en la tabla de honorarios vigente.

Se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los Dieciocho (18) días del mes de enero de 2024.

Firmado digitalmente por SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Fecha: 2024.01.18 17:45:15 -05'00'

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

Proyectó: Danna Carolina Roncancio – Apoyo Supervisión Contratos
Proyectó: Daniela Castaño Salazar – Abogada Contratación
Revisó: Rodrigo Tibaquira Ramos– Coordinador Grupo Apoyo Administrativo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

EL COORDINADOR DEL GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

INFORMA:

Que la contratación que tiene por objeto "*Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo con la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación",* por valor de ***Dos Mil Novecientos Cincuenta Y Nueve Millones Ochenta Y Un Mil Seiscientos Setenta Y Un Pesos M/CTE. ($ 2.959.081.671)*** se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones 2024, de conformidad con la líneas citadas en la siguiente relación.

11_9406_227_	11_9406_228_	11_9406_229_	11_9406_230_	11_9406_231_
11_9406_232_	11_9406_233_	11_9406_234_	11_9406_235_	11_9406_236_
11_9406_237_	11_9406_238_	11_9406_239_	11_9406_240_	11_9406_241_
11_9406_242_	11_9406_243_	11_9406_244_	11_9406_245_	11_9406_246_
11_9406_247_	11_9406_248_	11_9406_249_	11_9406_250_	11_9406_251_
11_9406_252_	11_9406_253_	11_9406_254_	11_9406_255_	11_9406_256_
11_9406_257_	11_9406_258_	11_9406_259_	11_9406_260_	11_9406_261_
11_9406_262_	11_9406_263_	11_9406_264_	11_9406_265_	11_9406_266_
11_9406_267_	11_9406_268_	11_9406_269_	11_9406_270_	11_9406_271_
11_9406_272_	11_9406_273_	11_9406_274_	11_9406_275_	11_9406_276_
11_9406_277_	11_9406_278_	11_9406_279_	11_9406_280_	11_9406_281_
11_9406_282_	11_9406_01_	11_9406_02_	11_9406_283_	11_9406_284_
11_9406_285_	11_9406_286_			

RODRIGO HERNANDO TIBAQUIRA RAMOS
Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN

LA SUBDIRECTORA (E) DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

OBJETO: *Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo con la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación", por valor de Dos Mil Novecientos Cincuenta Y Nueve Millones Ochenta Y Un Mil Seiscientos Setenta Y Un Pesos M/CTE. ($ 2.959.081.671).*

PLAZO DE EJECUCION: El contrato tendrá un plazo de ejecución de Diez (10) meses y Veintitrés (23) días, sin sobrepasar del 30 de diciembre de 2024, contados a partir de la suscripción del Acta de inicio previa aprobación de la Garantía Única y Registro Presupuestal.

VALOR DEL CONTRATO: Dos Mil Novecientos Cincuenta Y Nueve Millones Ochenta Y Un Mil Seiscientos Setenta Y Un Pesos M/CTE. ($ 2.959.081.671), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

RECURSOS: CDP Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 2124 del 09 de enero de 2024**,** expedido por el área de presupuesto del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

AUTORIZACION N° 00018 - 2024

Para constancia de lo anterior, se firma en Bogotá, a los dieciocho (18) días del mes de enero del 2024

Firmado digitalmente por SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Fecha: 2024.01.18 16:50:14 -05'00'

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

Revisó:
Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos - Coordinador Administrativo –CNHTA-RDC-SENA.

Proyectó: *Daniela Castaño Salazar – Abogada -CNHTA-RDC-SENA*

CERTIFICACIÓN DE INEXISTENCIA DE PERSONAL DE PLANTA PARA APOYO A LA GESTIÓN

LA SUBDIRECTORA (E) DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SENA

CONSIDERANDO

Que el **CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS - REGIONAL DISTRITO CAPITAL** requiere contratar la prestación de servicios personales de apoyo a la gestión 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 y compilado en el artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015, y lo dispuesto en la Resolución No. 01-02406 del 2023;

CERTIFICA

Que revisada la planta de personal del Centro de Formación Profesional, lo indicado en las anteriores consideraciones y la justificación realizada en el estudio previo, en virtud del artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015, esta Subdirección de Centro acredita la inexistencia de personal suficiente que cuente con la idoneidad que requiere el desarrollo de las actividades principales demandadas, lo que implica la contratación del servicio cuyo objeto es: *Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo con la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación.*

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, 17 de enero de 2024.

Firmado digitalmente por SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Fecha: 2024.01.18 16:50:56 -05'00'

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

Proyectó: Daniela Castaño Salazar – Abogada GAA – CNHTA
VoBo. Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos - Coordinador Administrativo - GAA – CNHTA
VoBo. Alba Ximena Rincón Muñoz, Dinamizadora Gestión de Talento Humano del CF

Anexo: Estudio Previo y Análisis del Sector

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

MINISTERIO DEL TRABAJO

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

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	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	Externo	Ejecucion	Regulatorio	Expedición de normas que impongan nuevos tributos, impuestos o cargas parafiscales que pueda afectar el equilibrio económico del contrato	Genera carga adicional a las previstas puede afectar a cualquiera de las partes del contrato	2	2	4	Bajo	Contratista	Las partes de mutuo acuerdo determinarán la forma de retormar el equilibrio contractual a fin de no generar perjuicio para las partes	1	2	3	Bajo	Si	Contratista	Ejecución	Liquidación	Permanente consulta y actualizacion normativa	Permanente
2	Específico	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
3	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	SENA Supervisor Contratiasta	Permanente
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Riesgo por mal uso de la información. Se materializa cuando el contratista en cumplimiento de sus obligaciones adminsitra información y la usa en actividades diferentes al desarrollo de su objeto contractual	Acciones Judiciales	3	4	7	Alto	Contratista	Reducir las probabilidades de ocurrencia con divulgación de políticas sobre la 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
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Riesgos por conceptos errados. se materializa cuando el producto del contrato, el concepto, no es acorde con lo requerido por la entidad por no actualización de conocimientos o por aplicación incorrecta de los mismos	Incumplimiento de las obligaciones del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Unificación de criterios para el manejo de la información	1	1	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Ejecucion	Liquidacion	A través de los informes mensuales que genere el supervisor del contrato	Permanente
6	Específico	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	Director del Area - 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
7	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Riesgo de no cumplimiento del contrato en sus obliagciones generales, especificas y naturales; se materializa cuando se evidencia afectación del contrato por omisión de ejecucion de las obligaciones del contratista.	Omisión de ejecución de alguna de las obligaciones contractuales generales, especificas o naturales.	3	2	5	Medio	CONTRATISTA	Solicitud de garantia de cumplimiento a favor de la Entidad por el 10% del valor del contrato y con una vigencia hasta por cuatro meses mas luego de la terminación del plazo	1	1	2	Bajo	No	CONTRATISTA	Suscripción del contrato	Expedición del registro presupuestal	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.	Posterior a la firma del contrato
8	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Riesgo por la tardanza de la expedición del respectivo registro presupuestal como requisito de ejecución.	Demora en el inicio de la ejecución del contrato	3	2	5	Medio	SENA	Seguimiento a cada un de los 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
9	General	Externo	EJECUCIÓN	Riesgo Operacional	Contagio coronavirus	Demandas, indemnizaciones del personal fallecido	4	4	8	Alto	Contratista	El interventor y contratista del suministro deben dar estricto cumplimiento a la Resolución No. 000666 del 24 de abril de 2020 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social: "por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar controlar y realizar el adecuado	3	4	7	alto	Si	Interventor del Contrato / Contratista	44013	44196	El interventor esta obligado al seguimiento y cumplimiento del protocolo de bioseguridad.	Diario

* En todo caso, la Oficina y/o Dirección donde nace la necesidad es responsable de analizar la contratacion a realizar y ajustar la presente matriz de riesgos de acuerdo a su contexto.

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:	9/01/2024 12:00:00 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Numero:	2124	**Fecha Registro:**	2024-01-09	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-011-940610 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto			**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	6.401.567.191,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	6.401.567.191,00	**Saldo x Comprometer:**	6.401.567.191,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	2124	**Fecha Registro:**	2024-01-09	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
940645 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF						
					Total:	6.401.567.191,00	0,00	6.401.567.191,00	6.401.567.191,00	0,00

Objeto:	INSTRUCTOR:CPE No. 11-9-2024-000191/ASIGNACION DE RECURSOS PARA LA CONTRATACION DE INSTRUCTORES -REGULAR

Firma Responsable