

**AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN****EL DIRECTOR REGIONAL DISTRITO CAPITAL****CONSIDERANDO**

Que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital requiere contratar **CINCUENTA Y SIETE (57) TECNÓLOGOS O PROFESIONALES** para Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes

Que con el fin de satisfacer la necesidad anteriormente descrita, se hace necesario contratar **CINCUENTA Y SIETE (57) TECNÓLOGOS O PROFESIONALES** para Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes

Que de acuerdo con la certificación expedida por el Director Regional Distrito Capital en la planta de personal no existe personal suficiente para atender la actividad anteriormente mencionada o la actividad cuenta con un grado de especialización que implica la contratación del servicio.

Que en virtud de lo anterior,

**AUTORIZA**

**OBJETO:** Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes

**CANTIDAD:** 57 Instructores.

**PLAZO DE EJECUCIÓN:** Ocho (8) meses y doce (12) días sin exceder el dieciocho (18) de diciembre de 2020.

**VALOR:** El valor total de la contratación es de **MIL SETECIENTOS VEINTITRES MILLONES, SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE (\$1.723.680.000<sup>00</sup>)**, para **CINCUENTA Y SIETE (57)** instructores, como se describe a continuación:

<b>OBJETO</b>	<b>No. CONT RATO S</b>	<b>VLR. MENSUAL</b>	<b>VALOR DÍA</b>	<b>TIEM PO / HORA S</b>	<b>DIA S</b>	<b>VALOR TOTAL POR CONTRATO</b>	<b>TOTAL VALOR</b>
---------------	------------------------	---------------------	------------------	-------------------------	--------------	---------------------------------	--------------------

Ministerio de Trabajo  
**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE**  
**Regional Distrito Capital**

Carrera 30 No. 15-53 – PBX (57 1) 5461600  
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes	57	\$3.600.000	120.000	N/A	252	\$30.240.000	\$1.723.680.000
<b>TOTAL 57 INSTRUCTORES</b>							<b>\$1.723.680.000</b>


Se fija como valor total para cada contrato la suma de **TREINTA MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/CTE (\$ 30.240.000\*\*)** para cada contrato. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2020 por valor de tres millones trescientos sesenta mil pesos m/cte (\$ 3.360.000) b) siete (7) pagos iguales por los meses de (marzo) a (septiembre) de 2020, por valor de tres millones seiscientos mil pesos m/cte (\$ 3.600.000) cada uno. c) Un último pago correspondiente al mes de octubre de 2020 por valor de Un millón seiscientos ochenta mil pesos m/cte (\$ 1.680.000) cada uno

CDP: Para sufragar el pago de los honorarios del contrato, se cuenta con el o los certificados de disponibilidad presupuestal No.: **220 del 10 de enero de 2019.**

Dada en Bogotá, D.C., a los

30 ENE 2020

  
ENRIQUE ROMERO CONTRERAS

  
Vo. Bo. Diana Marcela Carmona Pérez  
Coordinadora del Grupo Administrativo Mixto

Ministerio de Trabajo  
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE  
Regional Distrito Capital

Carrera 30 No. 15-53 - PBX (57 1) 5461600

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



0429

**CERTIFICACIÓN DE INEXISTENCIA DE PERSONAL SUFICIENTE****EL DIRECTOR REGIONAL DISTRITO CAPITAL DEL SENA****CONSIDERANDO**

Que la Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos requiere contratar los servicios personales y de apoyo a la gestión para ejecutar el objeto y las obligaciones descritas en el estudio previo que soportará la futura contratación.

Que en cumplimiento de lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1737 de 1998, modificado por el artículo 1° del Decreto 2209 de 1998, artículo 2.8.4.4.5. del Decreto 1068 de 2015 y la Resolución N° 054 de 2018;

**CERTIFICA**

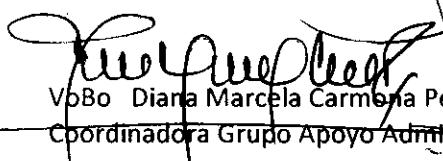
Que revisada la planta de personal del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y conforme a lo anotado en las anteriores consideraciones, se constató que a la fecha no existe personal de planta con capacidad para cumplir las obligaciones descritas dentro de los estudios previos elaborados por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos para ejecutar el siguiente objeto: *"Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes."*, conforme al artículo 2.8.4.4.5. del Decreto 1068 de 2015.

Por tanto, se presenta una de las causales establecidas en la normatividad vigente, que implica la contratación directa del servicio.

Que la expedición de la presente certificación no exime de cumplimiento y aplicación de las normas de contratación que rigen el proceso.

Dada en Bogotá D.C.,

30 ENE 2020

  
ENRIQUE ROMERO CONTRERAS  
VoBo Diana Marcela Carmona Perez  
Coordinadora Grupo Apoyo Administrativo Mixto

Proyecto: Candelaria Vallejo Romero - Profesional Contratación - CA-CNHTA  
Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya - Coordinadora-GAA-CNHTA

Anexo: Estudio Previo y Análisis del sector



429  
 (7)  
 0429  
 ✓

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO ESTUDIO PREVIO

PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD DE LA CONTRATACIÓN

<b>OBJETO:</b>	<i>Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus sedes.</i>
<b>EDUCACIÓN Y/O FORMACIÓN</b>	Ver tabla detalle de perfiles instructores
<b>EXPERIENCIA RELACIONADA:</b>	Ver tabla detalle de perfiles instructores
<b>VALOR Y FORMA DE PAGO:</b>	<i>Se fija como valor total para la presente contratación la suma de MIL SETECIENTOS VEINTITRES MILLONES, SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE (\$1.723.680.000**) por 57 contratos; para cada uno de los contratos la suma de TREINTA MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/CTE (\$30.240.000**) para cada contrato. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2020 por valor de tres millones trescientos sesenta mil pesos m/cte (\$ 3.360.000) b) siete (7) pagos iguales por los meses de (marzo) a (septiembre) de 2020, por valor de tres millones seiscientos mil pesos m/cte (\$ 3.600.000) cada uno. c) Un último pago correspondiente al mes de octubre de 2020 por valor de Un millón seiscientos ochenta mil pesos m/cte (\$ 1.680.000) cada uno.</i>
<b>PLAZO:</b>	8 MESES Y 12 DIAS sin exceder el calendario académico
<b>LUGAR DE EJECUCIÓN:</b>	Bogotá
<b>SUPERVISOR:</b>	Carlos Javier Gonzalez Navarrete. Coordinador académico.
<b>ORDENADOR DEL PAGO:</b>	Carlos Alberto Barón Serrano. Subdirector de centro

Tabla 1. Detalle perfiles instructores

Especialidad	Programa de formación	Educación	Experiencia
Preparación de alimentos	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Opción 1. Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Opción 2: Tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o Gestión de alimentos y bebidas. Opción 4: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria	Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos. Adicionalmente para todas las opciones, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos.	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	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.	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 orientación de procesos formativos presenciales.
Manipulación de Alimentos	Técnico en Cocina	Alternativa 1: Profesional en ingeniería de alimentos.	Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas

GTH-075-V-14

	Código: 635503 Versión: 103	Alternativa 2: Tecnólogo en alimentos o en control de calidad de alimentos. Alternativa 3: Técnico profesional en control de la calidad de alimentos.	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.
Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Alternativa 1: CAP SENA y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño Alternativa 2: técnico y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño. Alternativa 3: técnico profesional y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño. Alternativa 4: tecnólogo o cuatro años de formación universitaria, y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño Alternativa 5: profesional universitario y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño	Alternativa 1: cuarenta y ocho (48) meses de experiencia; de los cuales cuarenta (40) estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo objeto de la formación profesional y (8) meses en labores de docencia Alternativa 2: treinta y seis (36) meses de experiencia; de los cuales veinte y ocho (28) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y ocho (8) meses en labores de docencia Alternativa 3: treinta (30) meses de experiencia de los cuales veinte (20) estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y diez (10) meses en labores de docencia Alternativa 4: veinticuatro (24) meses de experiencia; de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y seis (6) meses en labores de docencia. Alternativa 5: veinticuatro (24) meses de experiencia; de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia
Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Opción 1: profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o afines. Opción 2: profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo	Veinticuatro (24) meses de experiencia; de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario.
Emprendimiento	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Profesional en ciencias económicas o afines Profesional en Administración de empresas o afines Profesional en mercadeo o afines Profesional en ingeniería industrial o afines	Veinticuatro (24) meses de experiencia; de los cuales dieciocho (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y Doce (12) meses en labores de docencia
Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	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.	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses
Razonamiento Cuantitativo	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Licenciado en matemáticas o Ingeniero afín al programa de formación	Mínimo 12 meses de experiencia en docencia
Comunicación oral y escrita	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Formación en ciencias de la comunicación, periodismo, lingüística, filología, lenguas clásicas o modernas, español y literatura.	Un (1) año de experiencia laboral en el área. Seis (6) meses de experiencia docente.



Ciencias naturales y química	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Química, Licenciatura en Química o Ciencias Naturales, Química Industrial.	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	Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental. Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en seguridad y salud en el trabajo. Profesional con especialización en gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en control ambiental con formación demostrada en seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental.	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia.
Inglés – Bilingüismo (Validar según Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.)	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internacionales: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER) CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MÍNIMO 5,5) ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567) TOEFL CBT (MÍNIMO 227) TOEFL IBT (MÍNIMO 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES)	Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial.
Mesa y Bar	Técnico en Mesa y Bar Código: 635311 Versión: 1	Opción 1: Profesional en administración turística y hotelera. Opción 2: Tecnólogo en administración hotelera. Opción 3: Técnico en mesa y bar.	Tener experiencia mínima en actividades laborales de 24 meses. Tener experiencia mínima de 6 meses en procesos de formación con el enfoque basado en competencias laborales.
Bilingüismo	Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.	Alternativa 1 Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Alternativa 2 Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento.	ALT 1: 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). Veinticuatro (24) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir. ALT 2: 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). Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir
Gestión de recursos del área	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Coordinación de operaciones de alimentos y bebidas	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de



	Código: 621308 Versión: 1	Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva (Validar según Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.)	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	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.
Control y costos de materias primas	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, Ingeniero de alimentos. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, procesamiento de alimentos.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Definición de nuevos productos y/o servicios	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Manejo de personal a cargo	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, administrador de talento humano. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, talento humano.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Planeación de compras del área.	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: Profesional en administración de empresas, Administración turística y hotelera. Opción 2: Tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la Naturaleza en los contextos laboral y social.	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así: Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas. Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas. Profesional educación física, recreación y deportes. Profesional ciencias de la salud ocupacional.	Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.
Proyección del Mercado	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el

			área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Supervisión de servicios	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Elaboración de plan de acción de turismo	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Dos instructores deben orientar esta competencia: administrador de empresas y contador. Un administrador de empresas con formación contable en el área de costos y presupuestos Contador público con formación en elaboración de presupuestos	Administrador de empresas turísticas con 12 meses de experiencia en administración de empresas y seis 6 meses de experiencia en docencia o en formación para el trabajo. Contador público con de 12 meses de experiencia en costos y presupuestos y seis meses de docencia o formación para el trabajo y el desarrollo humano
Relacionamiento turístico	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Profesional en ciencias de la comunicación preferiblemente con formación en comunicación organizacional y relaciones públicas. Psicólogo humanista con formación en comunicación.	Experiencia en comunicación organizacional y relaciones públicas. Y seis meses de experiencia en docencia o en formación para el Trabajo.
Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva (Validar según Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.)	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	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.
Coordinación para la gestión del turismo	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Dos instructores deben orientar esta competencia: Un profesional en administración de empresas turísticas o administración turística Un psicólogo	Profesional administración de empresas turísticas con formación y/o experiencia en gestión del turismo en organizaciones. Y seis meses de experiencia en docencia o formación para el trabajo. Psicólogo con formación y experiencia en coaching ontológico preferiblemente. Y seis meses de experiencia en docencia o formación para el trabajo.
Integración de los actores y la cadena turística	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Dos instructores deben orientar esta competencia: administrador de empresas turísticas y profesional de logística. Un administrador de empresas turísticas o administrador turístico o profesional en turismo Un profesional en logística	Administrador de empresas turísticas con experiencia mínima de doce (12) meses en planeación del turismo y seis meses (6) de experiencia en docencia o en formación para el trabajo. Profesional de logística con experiencia mínima de doce (12) meses en manejo e integración de cadenas de suministros y seis meses (6) de experiencia en docencia o en formación para el trabajo
Determinación de sistema de control y mejora de las estrategias de desarrollo turístico	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Profesional en Administración Turística o Administración de Empresas Turísticas	Experiencia en procesos de desarrollo turístico y seis meses de experiencia en docencia universitaria o en formación para el trabajo.
Elaboración de diagnóstico turístico	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Dos instructores deben orientar esta competencia: Un administrador de empresas turísticas o un profesional de turismo Un profesional en ciencias sociales o en antropología, sociología o trabajador social con experiencia en investigación.	Administrador de empresas turísticas o profesional en turismo con 12 meses de experiencia en planeación del turismo o áreas relacionadas. Y seis 6 meses de experiencia docente o en formación para el trabajo. Profesional antropólogo, sociólogo o trabajador social con 12 meses de experiencia en investigación. Y seis 6 meses de experiencia docente o en formación para el trabajo.
Procesamiento de información turística	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Dos instructores deben orientar esta competencia: Un profesional en estadística o economía Un ingeniero de sistemas.	Profesional en estadística o economía con experiencia de 12 meses en enseñanza de estadística descriptiva aplicada. Y seis (6) meses de experiencia docente o en formación para el trabajo.

			Ingeniero de sistemas con experiencia mínima de 12 meses en creación de bases de datos. Y seis (6) meses de experiencia docente o en formación para el trabajo.
Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la Naturaleza en los contextos laboral y social.	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así: Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas. Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas. Profesional educación física, recreación y deportes. Profesional ciencias de la salud ocupacional.	Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.
Generación de alternativas para el desarrollo del turismo	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Administrador Turístico o Administrador de Empresas Turísticas o Profesional en Turismo, preferiblemente con Formación en Planeación del Turismo.	Administrador de empresas turísticas con 12 meses de experiencia en planeación del turismo. Seis meses de experiencia en docencia o en formación para el trabajo.
Proyección de la oferta y demanda turística	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Dos instructores deben orientar esta competencia: Un administrador de empresas turísticas o profesional en turismo, preferiblemente con formación en planeación del turismo. Un profesional en ciencias administrativas y/o de mercadeo	Administrador de empresas turísticas con 12 meses de experiencia en planeación del turismo. Y experiencia mínima de 6 meses en docencia o en formación para el trabajo. Profesional en ciencias administrativas y/ de mercadeo con de 12 meses de experiencia en investigación de mercados. Y experiencia mínima de 6 meses en docencia o en formación para el trabajo.
Organización de eventos	Tecnología en Organización de Eventos Código: 122811 Versión: 2	El programa requiere de un equipo de instructores conformado por: Profesional en Administración Turística y/o Hotelera y/o Tecnólogo en Organización de Eventos Profesional y/o Tecnólogo Administración de Empresas Profesional y/o Tecnólogo en Gestión de Mercados Profesional de la Contabilidad Licenciado en idiomas, o en lenguas extranjeras o traductor en idioma inglés. Profesional o Tecnólogo en Salud Ocupacional Profesional en Psicología y/o Trabajadora Social Licenciado en educación ambiental, o Ingeniero Ambiental o Tecnólogo en Gestión de recursos naturales Licenciado en educación física, recreación y deportes o tecnólogo deportivo.	Profesional: Doce (12) meses de experiencia relacionados con la especialidad solicitada. 6 meses como docente en el área específica.  Tecnólogo: Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionados con la especialidad solicitada. 6 meses como docente en el área específica.
Estructuración de Productos Turísticos.	Diseño de Productos Turísticos Código: 633114 Versión: 1	Profesional universitario en administración turística o administración turística y hotelera o administración de empresas turísticas.	Dos (2) años de experiencia en el ejercicio de su profesión en el área de turismo. Seis (6) meses de experiencia en docencia
Comercialización de Productos Turísticos.	Diseño de Productos Turísticos Código: 633114 Versión: 1	Profesional universitario en mercadología; mercadeo y publicidad; mercadeo publicidad y ventas; mercadotecnia.	Dos (2) años de experiencia en el ejercicio de su profesión Seis (6) meses de experiencia en docencia

**Nota:** Teniendo en cuenta que el Centro de formación eleva consulta a la dirección general al Doctor.

de Jesus Figueroa Torres, director de formación profesional de la Dirección General y dado que el comité primario realizó reunión y emitió lineamientos respecto a la necesidad de ampliar los perfiles para Instructor de los programas de Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas y el Técnico en mesa y bar, porque los diseños curriculares referencian perfiles profesionales muy limitados frente a las diferentes titulaciones que ofrece tanto la Entidad como la Universidades (**acta que se incluye y forma parte de los estudios previos de la presente contratación**)

De conformidad con lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, así como lo dispuesto en el literal h) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital requiere contratar los servicios personales:

#### 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 de la República de Colombia, 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 establece la Ley 119 de 1994.

Partiendo de la anterior premisa y de conformidad con el Art. 25 del Decreto 249 de 2004 “... por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA...”, Los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y sectores económicos.

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

Aunado a lo anterior la necesidad de la presente contratación surge una vez revisada la planta del personal del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA- Regional Distrito Capital, y conforme con el plan de contratación para el año 2020, se ha determinado que no existe personal de planta suficiente para suplir las necesidades que tiene el Centro, por lo que se hace necesaria la contratación de carácter temporal de servicios personales y/o profesionales, de acuerdo al manual de funciones, requisitos y competencias.

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

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

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

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

competencia para la ordenación de gasto y tramites contractuales de su centro de formación.

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

Segundo: La necesidad de contratación en particular quedó evidenciada y sustentada en el Plan de Contratación y las Metas para el año 2020 de Instructores y Personal Administrativo del Centro de Formación, por: 1- El Subdirector del Centro, 2- El Coordinador de Formación Profesional y 3- Los Coordinadores Académicos del mismo, teniendo en cuenta la caracterización tecnológica de éste, asociada a las necesidades administrativas de la entidad, las necesidades del sector productivo y el desarrollo de las regiones que atiende, las metas de formación establecidas, el análisis de la insuficiencia de personal de planta o de la especialidad requerida, la disponibilidad presupuestal global, y las horas requeridas para atender las acciones administrativas y de formación programadas.

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

Cuarto: La necesidad se suple mediante la contratación de **57 INSTRUCTORES** que estén en capacidad de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato por un periodo de **8 MESES Y 12 DIAS** sin exceder el 18 de DICIEMBRE de 2020.

En este orden de ideas; dentro de las necesidades en precedencia mencionadas se incluye la de Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus sedes, debido a que se ha indicado la entidad no cuenta con personal de planta suficiente que pueda realizar esta labor y/o la actividad posee un grado de especialización que requiere la contratación del servicio.

Esta contratación contribuye de manera significactiva a la consecución de los logros del Plan de Acción del SENA debido a que los pilares del Plan Estratégico 2018-2022 orientan todo el accionar de la Entidad hacia el logro de resultados transformacionales que impacten el emprendimiento, la productividad, la equidad y la generación de empleo decente para la nación, aportando de manera significativa al bienestar y la equidad del país como ejes fundamentales del Plan Nacional de Desarrollo 2018 - 2022.

Se describe a continuación la cantidad de INSTRUCTORES requeridos por las áreas de formación pertenecientes al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA- Regional Distrito Capital:

Programa de formación	Área de Formación	Tipo de contrato/ periodo fijo o por horas	No. Contratos	Tiempo	Observaciones
Técnico en Cocina	Preparación de alimentos	Fijo	8	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Técnico en Cocina	Manipulación de Alimentos	Fijo	1	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Técnico en Cocina	Emprendimiento	Fijo	3	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.

GTH-F-075 V.04



Técnico en Cocina	Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso	Fijo	1	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Técnico en Cocina	Razonamiento Cuantitativo	Fijo	1	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Técnico en Cocina	Comunicación oral y escrita	Fijo	1	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Técnico en Cocina	Ciencias naturales y química	Fijo	1	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Técnico en Cocina	Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo	Fijo	1	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Técnico en Mesa y Bar	Mesa y Bar	Fijo	13	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.	Bilingüismo	Fijo	7	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Planeación de compras del área.	Fijo	12	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos	Relacionamiento turístico	Fijo	3	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Tecnología en Organización de Eventos	Organización de eventos	Fijo	2	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
Diseño de Productos Turísticos	Comercialización de Productos Turísticos.	Fijo	3	8 meses y 12 días.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses y 12 días para formación regular titulada.
<b>Total</b>			<b>57</b>		

Tratándose de actividades en las que prima el intelecto y no existiendo en la planta de personal adoptada por el Gobierno Nacional mediante el Decreto 250 de 2004 y asignada (Centro, Dirección General y/o Regional), personal suficiente, la alternativa legal con que cuenta la entidad para suplir la necesidad temporal que tiene, es mediante la celebración de un contrato de prestación de servicios personales, conforme al artículo 32 – numeral 3 de la Ley 80 de 1993, que establece: “Son contratos de prestación de servicios los que celebren las entidades estatales para desarrollar actividades relacionadas con la administración o

GTH-F-075 V.04

*funcionamiento de la entidad. Estos contratos sólo podrán celebrarse con personas naturales cuando dichas actividades no puedan realizarse con personal de planta o requieran conocimiento especializados.// En ningún caso estos contratos generan relación laboral ni prestaciones sociales y se celebrarán por el término estrictamente indispensable”.*

Por lo anterior, la mejor opción legal con que se cuenta para suplir en este momento la necesidad temporal, es mediante la suscripción de un contrato de prestación de servicios con una persona natural, que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que demuestre la idoneidad y la experiencia directamente relacionada, conforme a las especificaciones que se indican posteriormente en este documento.

## **2. Obligaciones Específicas:**

- 1) *El contratista deberá cumplir con 40 horas de formación semanal o las que le sean asignadas en su programación.*
- 2) *En cumplimiento de lo dispuesto en el Parágrafo 1 del Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, del Art. 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el (la) contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral y para la realización de cada pago derivado del mismo, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar (cuando corresponda).*
- 3) *De acuerdo con el principio de coordinación, el contratista deberá participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.*
- 4) *El contratista deberá hacer entrega del examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma y el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 Art. 18).*
- 5) *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.*
- 6) *Reintegrar los materiales y equipos y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.*
- 7) *Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación y, garantizar la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato.*
- 8) *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.*
- 9) *Para Instructores que orienten la competencia de promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social, y reconocer el contexto social y productivo en el cual está inmerso el programa de formación, deben participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.*
- 10) *Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato o el coordinador académico sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.*
- 11) *Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.*
- 12) *Cumplir con la programación académica en los días y horarios predeterminados por la Coordinación Académica correspondiente, de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.*
- 13) *Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.*
- 14) *Reintegrar los libros y/o ayudas didácticas solicitadas en préstamo en la Unidad de Información dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.*
- 15) *Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional*

- Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.*
- 16) *Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.*
  - 17) *Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.*
  - 18) *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.*
  - 19) *Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.*
  - 20) *Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes.*
  - 21) *Capacitar y asistir técnica, empresarial y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad en que imparte Formación Profesional.*
  - 22) *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.*
  - 23) *Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural.*
  - 24) *Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso.*
  - 25) *Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.*
  - 26) *Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.*
  - 27) *Participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices, asistir puntualmente a las clases programadas, colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación y tener sentido de pertenencia con la Institución.*
  - 28) *Participar en el grupo de Desarrollo Humano y Bienestar al Aprendiz para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.*
  - 29) *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.*
  - 30) *Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.*
  - 31) *Hacer cumplir el compromiso como aprendiz suscrito con la matrícula.*
  - 32) *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.*
  - 33) *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.*
  - 34) *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.*
  - 35) *El coordinador académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que*

*garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje.*

- 36) *Programar las actividades de enseñanza - aprendizaje- evaluación de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.*
- 37) *Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.*
- 38) *Para el correcto cumplimiento de su objeto contractual el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.*
- 39) *Apoyar la evaluación técnica de las necesidades de adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.*
- 40) *Velar por el uso racional de los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.*
- 41) *Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el objeto contractual.*

### **3. Identificación del Contrato a Celebrar:**

El contrato a suscribir es de Prestación de Servicios Profesionales y de apoyo a la gestión, a que se refiere los artículos 32 – numeral 3 de la Ley 80 de 1993, 2 – literal h) del numeral 4 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con las normas mencionadas, este contrato en ningún caso genera relación laboral ni prestaciones sociales, no tiene subordinación y se celebrará por el término estrictamente indispensable.

### **4. Competencias Técnicas y Personales**

La persona natural deberá ejecutar el objeto del contrato a partir de los conocimientos y experiencia relacionada 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.

### **5. Domicilio Contractual:**

El domicilio contractual será la ciudad de Bogotá

### **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. Valor del contrato y justificación:**

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 y al Plan Anual de Adquisiciones.

Se fija como valor total para el presente estudio la suma de MIL SETECIENTOS VEINTITRES MILLONES, SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE (\$1.723.680.000\*\*) por 57 contratos; para cada uno de los contratos la suma de TREINTA MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/CTE (\$ 30.240.000\*\*) para cada contrato. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2020 por valor de tres millones trescientos sesenta mil pesos m/cte (\$ 3.360.000) b) siete (7) pagos iguales por los meses de (marzo) a (septiembre) de 2020, por valor de tres millones seiscientos mil pesos m/cte (\$ 3.600.000) cada uno. c) Un último pago correspondiente al mes de octubre de 2020 por valor de Un millón seiscientos ochenta mil pesos m/cte (\$ 1.680.000) cada uno.

Para poder adelantar por parte del SENA los trámites administrativos de pago, el contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la cancelación de los aportes a la seguridad social como salud, pensión y riesgos laborales y demás documentos necesarios para el pago.

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

#### 8. Análisis de Riesgos y la forma de mitigarlos:

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

#### 9. Garantías que debe asumir el contratista:

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

#### 10. Supervisión:

La supervisión del contrato estará a cargo de: *Carlos Javier Gonzalez Navarrete. Coordinador académico*

En caso de ausencia parcial o total del supervisor, la misma será asumida por quien ocupe el cargo, sin necesidad de documento adicional alguno. Si no se da la situación anterior, el ordenador del pago Dr Carlos Alberto Barón Serrano, Subdirector de Centro, designará nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se comunicará a las partes.

11. Proceso de contratación cobijado por un acuerdo comercial: SI \_\_\_\_\_ NO X




12. Proceso de contratación incluido en el plan de adquisiciones: SI X NO \_\_\_\_\_

#### 13. Criterios para seleccionar la oferta más favorable:

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, "por tratarse de contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, o para la ejecución de trabajos artísticos que solo pueden encomendarse a determinadas personas naturales, no es necesario que la entidad estatal haya obtenido varias ofertas".

Se expide en Bogotá a los diecisiete (17) días del mes de enero de 2020

  
Carlos Alberto Barón Serrano  
Subdirector Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Proyecto: Juan Simbaqueba Vargas. Instructor CNHTA,   
Candelaria Vallejo Romero, Profesional de Contratación  
Reviso: Carlos Javier Gonzalez Navarrete Cargo: Coordinador Académico   
Luz Esperanza Rebolledo Amaya, Coordinadora Administrativa 



## ANEXO 1

1. **OBJETO:** Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.

## 2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto contractual se clasifica en el siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios:

## Clasificación UNSPS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
86000000 Servicios educativos y de formación	86100000 Formación profesional	86101700 Servicios de capacitación vocacional no científica	86101710 Servicios de Formación Pedagógica

## 3. ASPECTOS GENERALES

## 3.1 SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONÓMICO
Servicios de Formación Pedagógica

## 3.2 ESTUDIO DE LA OFERTA

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.

Sin embargo, y una vez analizado el objeto contractual, las obligaciones y lo que se pretende satisfacer, se ha determinado que las personas a contratar deber cumplir con el siguiente perfil, teniendo en cuenta que debe contar con el conocimiento, y la experticia para apoyar los procesos del Centro en el área a contratar.

**PERFIL:**

**Competencias Mínimas:** trabajo en equipo, aplicación de procesos comunicativos asertivos, manejo de herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación, uso de sistemas de información, manejo de sistemas de inventario; trabajar en equipo y establecer procesos comunicativos asertivos.

**Idoneidad:** de conformidad con el perfil determinado, se establecen los requisitos mínimos que se deben cumplir.

**Formación y experiencia relacionada:**



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

Especialidad	Programa de formación	Educación	Experiencia
Preparación de alimentos	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Opción 1: Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Opción 2: Tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o Gestión de alimentos y bebidas. Opción 4: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.	Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales
Manipulación de Alimentos	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	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.	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.
Emprendimiento	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Profesional en ciencias económicas o afines Profesional en Administración de empresas o afines Profesional en mercadeo o afines Profesional en ingeniería industrial o afines	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y Doce (12) meses en labores de docencia
Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	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.	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses
Razonamiento Cuantitativo	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Licenciado en matemáticas o ingeniero afín al programa de formación	Mínimo 12 meses de experiencia en docencia
Comunicación oral y escrita	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Formación en ciencias de la comunicación, periodismo, lingüística, filología, lenguas clásicas o modernas, español y literatura.	Un (1) año de experiencia laboral en el área. Seis (6) meses de experiencia docente.
Ciencias naturales y química	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Química, Licenciatura en Química o Ciencias Naturales, Química Industrial.	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	Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental. Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en seguridad y salud en el trabajo. Profesional con especialización en gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en control ambiental con formación demostrada en seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental.	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia.



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

Mesa y Bar	Técnico en Mesa y Bar Código: 635311 Versión: 1	Opción 1: Profesional en administración turística y hotelera. Opción 2: Tecnólogo en administración hotelera. Opción 3: Técnico en mesa y bar.	Tener experiencia mínima en actividades laborales de 24 meses. Tener experiencia mínima de 6 meses en procesos de formación con el enfoque basado en competencias laborales.
Bilingüismo	Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.	Alternativa 1 Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Alternativa 2 Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento.	ALT 1: 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). Veinticuatro (24) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir. ALT 2: 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). Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir
Planeación de compras del área.	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: Profesional en administración de empresas, Administración turística y hotelera. Opción 2: Tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Relacionamiento turístico	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Profesional en ciencias de la comunicación preferiblemente con formación en comunicación organizacional y relaciones públicas. Psicólogo humanista con formación en comunicación.	Experiencia en comunicación organizacional y relaciones públicas. Y seis meses de experiencia en docencia o en formación para el Trabajo.
Organización de eventos	Tecnología en Organización de Eventos Código: 122811 Versión: 2	El programa requiere de un equipo de instructores conformado por: Profesional en Administración Turística y/o Hotelera y/o Tecnólogo en Organización de Eventos Profesional y/o Tecnólogo Administración de Empresas Profesional y/o Tecnólogo en Gestión de Mercados Profesional de la Contabilidad	Profesional: Doce (12) meses de experiencia relacionados con la especialidad solicitada. 6 meses como docente en el área específica. Tecnólogo: Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionados con la especialidad solicitada. 6 meses como docente en el área específica.
Comercialización de Productos Turísticos.	Diseño de Productos Turísticos Código: 633114 Versión: 1	Profesional universitario en mercadología; mercadeo y publicidad; mercadeo publicidad y ventas; mercadotecnia.	Dos (2) años de experiencia en el ejercicio de su profesión Seis (6) meses de experiencia en docencia

ESTUDIO DE LA DEMANDA

Para el presente contrato se tuvo como referente los siguientes contratos históricos de la Entidad:

COCINA

No. Y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
3067 de 2019	MARIA ANISLEY	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la	9 meses	\$ 34.654.026	\$ 3.572.580	Contratación Directa



## FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

3094 de 2019	JAIME ENRIQUE STRIEDINGER MELENDEZ	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subse-des, el contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en el área de Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	9 meses y 21 días	\$34.654.026	\$3.572.580	Contratación Directa
148 de 2018	MARBEL SUSANA OSORIO PEDREROS	Prestación de servicios personales de carácter temporal como instructor por periodo fijo para la ejecución de acciones de formación en las diferentes especialidades ofertadas por el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital del SENA.	10 Meses y 21 Días	\$ 37.512.206	\$3.572.591	Contratación Directa

## GESTION DE DESTINOS TURISTICOS

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
3055 de 2019	MARIELA SALAMANCA MANOSALVA	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subse-des, el contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en el área de Tecnología Gestión de Destinos Turísticos	9 meses y 21 días	\$34.654.026	\$3.572.580	Contratación Directa
464 de 2018	LIDA GUANUMEN RIAÑO	Prestación de servicios personales de carácter temporal como instructor por periodo fijo para la ejecución de acciones de formación en las diferentes especialidades ofertadas por el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital del SENA.	10 MESES Y 15 DIAS	\$36.083.170	\$ 3.572.591	Contratación Directa

## ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
2993 de 2019	MARTHA LUCIA URQUIJO CORTES	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subse-des, el contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en el área de Tecnología en Organización de Eventos	9 meses y 21 días	\$34.654.026	\$3.572.580	Contratación Directa
173 de 2018	CLAIRE CATHERINE BARRERA TOVAR	Prestación de servicios personales de carácter temporal como instructor por periodo fijo para la ejecución de acciones de formación en las diferentes especialidades ofertadas por el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital del SENA.	10 Meses y 15 Días	\$ 37.274.033	\$3.572.591	Contratación Directa

## GESTION DE DESTINOS TURISTICOS

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
3055 de 2019	MARIELA SALAMANCA MANOSALVA	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subse-des, el	9 meses y 21 días	\$34.654.026	\$3.572.580	Contratación Directa






FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en el área de Tecnología Gestión de Destinos Turísticos				
464 de 2018	LIDA GUANUMEN RIAÑO	Prestación de servicios personales de carácter temporal como instructor por periodo fijo para la ejecución de acciones de formación en las diferentes especialidades ofertadas por el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital del SENA.	10 MESES Y 15 DIAS	\$36.083.170	\$ 3.572.591	Contratación Directa

**CARLOS ALBERTO BARÓN SERRANO**  
Subdirector

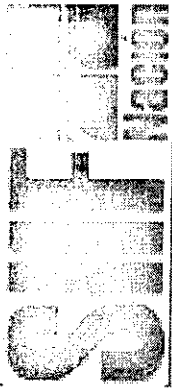
**Centro de Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos**

Proyecto: Candelaria Vallejo Romero   
Cargo: Profesional Contratación

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya   
Cargo: Coordinadora Grupo Administrativo 

MATRIZ DE RIESGOS PARA LOS CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y APOYO A LA GESTIÓN CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS																					
No.	Clase	Fuente	Estrategia	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/Control a ser implementados	Impacto después del tratamiento			¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicie el tratamiento	Fecha estimada en que se complete el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	General	Externo	Ejecución	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 reformatar el equilibrio contractual a fin de no generar perjuicio para las partes	1	2	3	No	Contratista	Ejecución	Liquidación	Permanente consulta y actualización normativa	Permanente
2	Específico	Externo	Ejecución	Regulatorio	Perjuicios que se puedan ocasionar al contratista por la ocurrencia de hechos de fuerza mayor o caso fortuito en los términos 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 reformatar el equilibrio contractual a fin de no generar perjuicio para las partes	2	2	3	Si	SENA y Contratista	Ejecución	Liquidación	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 actividades y programas de prevención en seguridad industrial y ocupacional	1	1	1	No	Contratista	Ejecución	Liquidación	SENA Supervisor Contratista	Permanente
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Riesgo por mal uso de la información. Se materializa cuando el contratista en cumplimiento de sus obligaciones administra 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 a administración de la información documental y magnética. Monitoreo a las fuentes de información	1	1	2	No	Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través del control y seguimiento que realice el supervisor del contrato y comunicación a las demás colaboradoras 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	No	Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través de los informes mensuales que genere el supervisor del contrato	Permanente
6	Específico	Interno	Ejecución	Técnico	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 disponibilidad presupuestal que generen reclamaciones	2	3	5	Medio	SENA	No prestar servicios sin las debidas legalizaciones de adiciones, prórrogas o modificaciones contractuales	1	1	2	Si	Dirección de Aval - Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través de los informes parciales que genera 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 obligaciones generales y naturales, se materializa cuando se evidencia afectación del contrato por omisión de las obligaciones del contratista	Omisión de ejecución de alguna de las obligaciones contractuales generales, específicas o naturales.	3	2	5	Medio	CONTRATISTA	Solicitud de garantía de cumplimiento a favor de la Entidad por el 10% del valor del contrato y con una vigencia hasta por cuatro meses más luego de la terminación del plazo	1	1	2	No	CONTRATISTA	Suscripción del contrato	Expedición del registro presupuestal	A través del control y seguimiento que realice el supervisor del contrato y comunicación a las demás colaboradoras 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	Demoras en el inicio de la ejecución del contrato	3	2	5	Medio	SENA	Seguimiento a cada un de los expedientes contractuales que requieran registro presupuestal	1	1	2	No	SENA	Suscripción 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

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



Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante: MIHmdoria MISAE RAMON DORIA DIAZ  
 Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-011- CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C  
 Fecha y Hora Sistema: 2020-01-14-4:16 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Número:	220	Fecha Registro:	2020-01-10	Unidad / Subunidad ejecutora:	36-02-00-011-340610 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C		
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado	Tipo:	Gasto	Uso Caja Menor	Ninguno
Valor Inicial:	4.235.910.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual:	4.235.910.000,00	Saldo x Comprometer:	4.235.910.000,00
						Vr. Bloqueado	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Número:	220	Fecha Registro:	2020-01-10	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:	
---------	-----	-----------------	------------	---------	--	----------------------------	--	-------------------	--

AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

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 - LA FORMACION	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	11	CSF		4.235.910.000,00	0,00	4.235.910.000,00	4.235.910.000,00	0,00
Total:						4.235.910.000,00	0,00	4.235.910.000,00	4.235.910.000,00	0,00

Objeto: PARA ATENDER CONTRATACION DE INSTRUCTORES - REGULAR

Firma Responsable



0429

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
GRUPO DE FORMACIÓN PROFESIONAL  
CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES 2020  
LISTA DE CHEQUEO - DOCUMENTO ESTUDIOS PREVIOS

Centro de Formación:	NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS		Fecha de Recibido	14 DE ENERO 2020
Tipo Instructor	Numero Instructores	Tipo Instructor	Numero Instructores	TOTAL INSTRUCTORES
Regular	57	Complementaria Virtual	0	57
Complementaria presencial	0	Desplazados	0	
Articulación con la Educación Media	0	ALIMENTOS Y BEBIDAS		

NUMERAL	REQUISITOS	CUMPLE		OBSERVACIONES	Fecha Subsanación
		SI	NO		
	Se describen los requisitos de educación y formación según lo establecido en la estructura curricular del programa.	SI			
	Se describen los requisitos de experiencia según lo establecido en la estructura curricular del programa.	SI			
	Instructores virtuales y Bilinguismo Virtual: Capacitación en tutoría virtual no inferior a 40 horas y 6 meses mínimo de experiencia como tutor virtual solo para Tuluada Virtual.			N.A	
	Se describen los requisitos de educación, formación y experiencia, establecidos a través de la circular que opere para la vigencia (y de bilinguismo).			N.A	
	Numero de instructores / familias			N.A	
	Bilinguismo - perfil según lineamientos			N.A	
	Articulación con la media: Programas corresponden dentro del portafolio del centro			N.A	
	Articulación con la media: Numero de instructores acorde a simulador			N.A	
	Perfiles no descritos en diseño curricular deben adjuntar: Soporte de solicitud de ajuste a la Dirección de formación Acta de aprobación de Centro de formación con firma del Subdirector	SI		SE SOLICITA ACTA PARA AMPLIACIÓN DEL PERFIL	17/01/2020
	Se describe la causa de la necesidad de contratación (metas para la vigencia, inexistencia de personal suficiente, etc.)	SI			
	Se describe el objetivo de la contratación.	SI			
	1. Justificación				
	Titulada y complementaria / Bilinguismo presencial: Maximo hasta - 16 de diciembre 2020 Calendario academico	SI		N.A	
	Articulación: 11 meses Periodo Fijo			N.A	
	Complementaria Virtual: maximo 10 meses			N.A	
	Bilinguismo Virtual: maximo 9 meses			N.A	
	Se describe el número de instructores a contratar por programa de formación y/o especialidad, acorde con la tecnología medular del Centro y Bilinguismo Virtual: POR VERIFICAR	SI		N.A	
	Se describe Cuál es la carga laboral del área que solicite el contrato así como el número de funcionarios que la apoyan	SI		N.A	
	Se mantiene el texto preestablecido en el formato y el orden.	SI			

FECHA DE LA REVISIÓN: \_\_\_\_\_ FUNCIONARIO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN: \_\_\_\_\_

*[Handwritten signature]*