



0426

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 **OCHO (8) 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 **OCHO (8) 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: 8 Instructores.

PLAZO DE EJECUCIÓN: nueve (9) Meses seis (6) días sin exceder el dieciocho (18) de diciembre de 2020.

VALOR: El valor total de la contratación es de **DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$ 264.960.000**)**, para OCHO (8) instructores, como se describe a continuación:

OBJETO	No. CONT RATO S	VLR. MENSUAL	VALOR DÍA	TIEM PO / HORA S	DIA S	VALOR TOTAL POR CONTRATO	TOTAL VALOR
<i>Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional</i>	8	\$3.600.000	120.000	N/A	276	\$33.120.000	\$264.960.000

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



<i>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</i>							
TOTAL 8 INSTRUCTORES							\$264.960.000

Se fija como valor total para cada contrato la suma de **TREINTA Y TRES MILLONES CIENTO VEINTE MIL PESOS M/CTE (\$ 33.120.000**)** 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) Nueve (8) pagos iguales por los meses de (marzo) a (octubre) 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 noviembre de 2020 por valor de NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$ 960.000).

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
ENRIQUE ROMERO CONTRERAS

Diana Marcela Carmona Pérez
 Yo. 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



0426

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 sedes."*, 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 MixtoProyecto: Candelaria Vallejo Romero - Profesional Contratación - CA-CNHTA
Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya - Coordinadora-GAA-CNHTA

Anexo: Estudio Previo y Análisis del sector



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

0426

FORMATO ESTUDIO PREVIO

PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD DE LA CONTRATACIÓN

OBJETO:	<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 subsedes.</i>
EDUCACIÓN Y/O FORMACIÓN	Ver tabla detalle de perfiles instructores
EXPERIENCIA RELACIONADA:	Ver tabla detalle de perfiles instructores
VALOR Y FORMA DE PAGO:	<i>Se fija como valor total para la presente contratación la suma de DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$ 264.960.000⁰⁰) por 8 contratos; para cada uno de los contratos la suma de TREINTA Y TRES MILLORES CIENTO VEINTE MIL PESOS M/CTE (\$ 33.120.000⁰⁰) 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) Nueve (8) pagos iguales por los meses de (marzo) a (octubre) 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 noviembre de 2020 por valor de NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$ 960.000)</i>
PLAZO:	NUEVE (9 MESES y SEIS (6) DIAS sin exceder el calendario académico
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Bogotá
SUPERVISOR:	Diego León Gonzalez Paez. Coordinador académico.
ORDENADOR DEL PAGO:	Carlos Alberto Barón Serrano. Subdirector de centro

Tabla 1. Detalle perfiles instructores

Especialidad	Programa de formación	Educación	Experiencia
HIGIENE, MANIPULACION Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	Código: 92130063 Versión: 2	Ingeniero de alimentos, agroindustrial, tecnólogo en control de calidad de alimentos y áreas afines.	1 años en el área Técnica. 6 Meses en el área pedagógica. 6 meses como instructor virtual.
TURISMO EN ESPACIOS RURALES.	Código: 63410447 Versión: 1	Técnico, tecnólogo o profesional en áreas relacionadas con el turismo; formación en docencia.	Con experiencia laboral en el campo de la educación; mínimo (24) meses de experiencia de los cuales mínimo (12) meses serán en el área
COCINA INTERNACIONAL	Código: 93610225 Versión: 1	Técnico profesional en cocina, Tecnólogo en cocina, tecnólogo en gastronomía, profesional en cocina	2 años en el área Técnica 6 Meses en el área pedagógica. 6 meses como instructor virtual.

De conformidad con lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y 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 **8 INSTRUCTORES** que estén en capacidad de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato por un periodo de **NUEVE (9 MESES y SEIS (6) DIAS** sin exceder el 9 de NOVIEMBRE 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 subsedes, 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 significativa 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.

JUSTIFICACIÓN ESPECÍFICA PARA VIRTUALIDAD

Los entornos virtuales en la formación profesional integral deben brindar la posibilidad de garantizar una didáctica que estimule el aprendizaje y que despierte un interés igual o mejor que el ofrecido en un espacio formativo presencial. Es de anotar que los entornos virtuales en la formación, no tendrían mucha importancia, ni serían trascendentales si no abarcaran todas las esferas que le competen, como: los aprendices, los instructores, el proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación, la organización, dirección y seguimiento de los procedimientos educativos, ya que estos están entrelazados y permiten su total integración y óptimo funcionamiento.

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

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

Se describe a continuación la cantidad de INSTRUCTORES para FORMACIÓN COMPLEMENTARIA VIRTUAL 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
HIGIENE, MANIPULACION Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	Manipulación de alimentos	Fijo	2	10 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 10 meses para formación complementaria virtual.



0426

TURISMO EN ESPACIOS RURALES.	Turismo	Fijo	1	10 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 10 meses para formación complementaria virtual.
COCINA INTERNACIONAL	Cocina	Fijo	5	10 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 10 meses para formación complementaria virtual.
Total			8		

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 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,*

GTH-F-075 V.04

- 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 la presente contratación la suma **DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$ 264.960.000^{oo})** por 8 contratos; para cada uno de los contratos la suma de **TREINTA Y TRES MILLONES CIENTO VEINTE MIL PESOS M/CTE (\$ 33.120.000^{oo})** 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) Nueve (8) pagos iguales por los meses de (marzo) a (octubre) 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 noviembre de 2020 por valor de NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$ 960.000)

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: *Diego León González Páez. 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 _____



0426

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: Diego León Gonzalez Paez. Cargo: Coordinador Académico
Luz Esperanza Rebolledo Amaya, Coordinadora Administrativa



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

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:

Especialidad	Programa de formación	Educación	Experiencia
HIGIENE,	Código: 92130063	Ingeniero de alimentos, agroindustrial,	1 años en el área Técnica.



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

MANIPULACION Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	Versión: 2	tecnólogo en control de calidad de alimentos y áreas afines.	6 Meses en el área pedagógica. 6 meses como instructor virtual.
TURISMO EN ESPACIOS RURALES.	Código: 63410447 Versión: 1	Técnico, tecnólogo o profesional en áreas relacionadas con el turismo; formación en docencia.	Con experiencia laboral en el campo de la educación; mínimo (24) meses de experiencia de los cuales mínimo (12) meses sean en el área
COCINA INTERNACIONAL	Código: 93610225 Versión: 1	Técnico profesional en cocina, Tecnólogo en cocina, tecnólogo en gastronomía, profesional en cocina	2 años en el área Técnica. 6 Meses en el área pedagógica. 6 meses como instructor virtual.

ESTUDIO DE LA DEMANDA

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

HIGIENE Y MANIPULACION

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
3650 de 2019	EYCI LEONOR COVILLA VANEGAS	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 Higiene y Manipulación de Alimentos	9 meses y 21 días	\$34.654.026	\$3.572.580	Contratación Directa
3278 de 2018	PAOLA PATRICIA DOMINGUEZ MARTINEZ	6 meses	6 meses	\$ 18000000	\$3.000.000	Contratación Directa

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

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 BUITRAGO CALEÑO	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y	9 meses y 21 días	\$ 34.654.026	\$ 3.572.580	Contratación Directa



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes, el contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en el área de Técnico en cocina -cocina				
192 De 2018	PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA	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 para el programa de articulación con la media Técnica	10 Meses y 10 Días	\$36.916.77 3	\$3.572.591	Contratación Directa

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector

Centro 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	Etapas	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			Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión					
												Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo			¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	¿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 reformar el equilibrio contractual a fin de no generar perjuicio para las partes	1	2	3	Bajo	Si	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 reformar el equilibrio contractual a fin de no generar perjuicio para las partes	2	2	3	Bajo	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	Bajo	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 la administración de la información documental y magnética Monitoreo a las fuentes de información	1	1	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través del control y seguimiento que realice el supervisor del contrato y comunicación a las demás 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	Bajo	No	Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través de las informas 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, prorrogas o modificaciones contractuales	1	1	2	Bajo	Si	Director de Área - Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	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 obligaciones generales y naturales, se materializa cuando se evidencia aleación del contrato por omisión de ejecución de las obligaciones del contratista	Omisión de ejecución de alguna de las obligaciones contractuales generales o 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 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 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	Demora 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	Bajo	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 de 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:

Unidad & Subunidades Ejecutora Solicitante:

Fecha y Hora Sistema:

MHm:cdoria

96-02-00-011-

2020-01-14 4:16 p. m.

MISAEEL RAMON DORIA DIAZ
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y

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
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado
Valor Inicial:	4.235.910.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00
		Valor Actual:	4.235.910.000,00
		Saldo x Comprometer:	0,00
		Saldo x Vr. Bloqueado	0,00
		Uso Caja Menor	Ninguno
		Unidad / Subunidad ejecutora:	96-02-00-011-940610 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C
		Tipo:	Gasto

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL			
Número:	220	Fecha Registro:	2020-01-10
		Modalidad de contratación:	
		Tipo de contrato:	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO										
DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
940645 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	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

ACTA No. 03-2020		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ PRIMARIO		
CIUDAD Y FECHA: Bogotá D.C., 17 de enero de 2020	HORA INICIO: 10:00 a.m.	HORA FIN: 11:00 a.m.
LUGAR:	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos – Regional Distrito Capital	
TEMA (S):		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ampliación de los perfiles de instructor, en las especialidades de Técnico en Mesa y Bar, Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas y Tecnólogo en Gestión de Destinos. 2. Verificación de la solicitud de ampliación de perfiles de instructor y decisión de comité primario. 		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:		
Autorizar la ampliación de los perfiles de instructor en las especialidades de Técnico en Mesa y Bar, Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas y Tecnólogo en Gestión de Destinos.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<p>1. EL Doctor Carlos Alberto Barón Serrano-Subdirector de Centro, se reúne con los miembros de comité primario con el propósito que indica la presente acta e informa que mediante la Comunicación Interna número 8-2020-001538 del 14 de los corrientes, dirigida al Director de la Dirección de Formación Profesional de la Dirección General- Doctor Farid de Jesús Figueroa Torres; se hizo el siguiente requerimiento:</p> <p>Con el propósito de garantizar el proceso de contratación de instructores para las especialidades de Técnico en Mesa y Bar, Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas y Tecnólogo en Gestión de Destinos; agradezco su autorización para el ajuste de los perfiles del instructor como se relaciona a continuación:</p> <p>Técnico en Mesa y Bar En la actualidad existen en el mercado académico los siguientes títulos de especialidades que incluyen en su pensum competencias y conocimientos en el área de servicio de bares y restaurantes, las cuales permiten al egresado orientar dicha formación:</p>		
Nivel Profesional:		
1	HOTELERÍA Y TURISMO ECOLÓGICO	UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO
2	HOTELERÍA Y TURISMO	UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO
3	HOTELERÍA Y TURISMO	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA AUTONOMA DE LAS AMÉRICAS
4	HOTELERÍA Y TURISMO	UNIVERSITARIA AGUSTINIANA- UNIAGUSTINIANA
5	HOTELERÍA Y TURISMO	CORPORACION UNIVERSITARIA AUTONOMA DEL CAUCA
6	ADMINISTRACION DE HOTELERIA Y TURISMO	INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA EAM
7	ARTES CULINARIAS Y GASTRONOMÍA	UNIVERSIDAD AUTONOMA DE MANIZALES
8	GASTRONOMÍA	UNIVERSIDAD CATÓLICA LUIS AMIGÓ-FUNLAM
9	CULINARIA Y GASTRONOMÍA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA
10	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA
11	GASTRONOMÍA Y COCINA PROFESIONAL	CORPORACIÓN COLEGIATURA COLOMBIANA
12	PROFESIONAL EN TURISMO Y GASTRONOMÍA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA PARA EL DESARROLLO HUMANO – UNINPAHU
13	GASTRONOMÍA Y COCINA PROFESIONAL	CORPORACION UNIVERSITARIA COMFAUCA – UNICOMFAUCA

14	GASTRONOMÍA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA HORIZONTE
15	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO - SAN MATEO EDUCACION SUPERIOR
16	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO - SAN MATEO EDUCACION SUPERIOR
17	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA	UNIVERSIDAD ECCI

Nivel Tecnológico:

1	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA	COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA
2	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA
3	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA	UNIVERSITARIA AGUSTINIANA- UNIAGUSTINIANA
4	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA Y COCINA	CORPORACIÓN COLEGIATURA COLOMBIANA
5	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA Y SOMMELIER	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA UNITEC
6	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA	CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA – UNICOMFACAUCA
7	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA	INSTITUTO TECNICO AGRICOLA ITA
8	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA Y BEBIDAS	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO - SAN MATEO EDUCACION SUPERIOR
9	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO	POLITECNICO INTERNACIONAL INSTITUCION DE EDUCACION SUPERIOR
10	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA Y COCINA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA COLOMBO GERMANA

Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas

Teniendo en cuenta que la competencia Administrar los recursos del área de acuerdo con políticas de la organización, incluida en el programa de formación encierra los saberes de concepto y principios de Contabilidad básica y de costos, Impuestos, Presupuestos, Punto de equilibrio, entre otros. Se requiere incluir en el perfil del instructor a los Profesionales de las áreas de Economía y Contaduría.

Tecnólogo en Gestión de Destinos

Este programa requiere ajustar la experiencia profesional incluida en el Perfil del instructor de la competencia "Proponer Alternativas de Solución que Contribuyan al Logro de los Objetivos De Acuerdo con el Nivel de Importancia y Responsabilidad de las Funciones Asignadas por la Organización", así:

Doce (12) meses de experiencia en empresas del Sector Turismo y/o en consultoría de Proyectos Turísticos. Y seis (6) meses de experiencia en Docencia.

Posteriormente el Doctor Barón informa que, mediante correo electrónico enviado el día 15 de los corrientes a la misma dependencia, se dio alcance a la comunicación interna para incluir también en la solicitud de ampliación del perfil de instructores del Programa Técnico en Mesa y Bar, los títulos del Tecnólogo en Gestión Hotelera y del Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas, los dos emitidos nuestra institución y autorizados por el Ministerio de Educación Nacional.

2. Revisada la solicitud y teniendo en cuenta que a la fecha No se ha recibido respuesta por parte de la Dirección de Formación Profesional de la Dirección General, el Comité Primario decide ante la presente necesidad y la dificultad de consecución de profesionales idóneos para los programas mencionados, incluir en los estudios previos para la contratación de instructores en la vigencia 2020 los perfiles solicitados y relacionados en el punto uno (1) de la presente acta.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA GRUPO DE FORMACIÓN PROFESIONAL CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES 2020 LISTA DE CHEQUEO - DOCUMENTO ESTUDIOS PREVIOS					Fecha de Recibido	
Centro de Formación:	NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS				17/01/2020	
Tipo Instructor	Numero Instructores	Numero Instructores	Tipo Instructor	Numero Instructores	TOTAL INSTRUCTORES	
Regular	0	0	Complementaria Virtual	8	8	
Complementaria presencial	0	0	Desplazados			
Articulación con la Educación Media	0	0				
NUMERAL	REQUISITOS		CUMPLE		OBSERVACIONES	Fecha Subsanación
	SI	NO	SI	NO		
Educación y/o Formación Experiencia Relacionada	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			
	Se describen los requisitos de educación, formación y experiencia, establecidos a través de la circular que opere para la vigencia (y de bilingüismo).				N.A	
	Instructores virtuales y Bilingüismo Virtual: Capacitación en tutoría virtual no inferior a 40 horas y 6 meses mínimo de experiencia como tutor virtual solo para Titulada Virtual.				N.A	
	Numero de instructores / familias				N.A	
	Bilingüismo - 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				N.A	
	Se describe la causa de la necesidad de contratación (incluso para la vigencia, inexistencia de personal suficiente, etc.)		SI			
Se describe el objetivo de la contratación.		SI				
1. Justificación	Titulada y complementaria / Bilingüismo presencial: Maximo hasta - 16 de diciembre 2020 Calendario académico		SI			
	Articulación: 11 meses Periodo Fijo				N.A	
	Complementaria Virtual: maximo 10 meses				N.A	
	Bilingüismo Virtual: maximo 9 meses				N.A	
	Titulada y complementaria / Bilingüismo presencial		SI			
	Articulación: Según simulador				N.A	
	Complementaria Virtual: Según Cálculo				N.A	
	Bilingüismo Virtual: DE VERIFICAR				N.A	
	Se describe el número de instructores a contratar por programa de formación y/o especialidad, acorde con la tecnología med. del Centro y Bilingüismo Virtual: DE VERIFICAR		SI			
	Se describe Cual es la carga laboral de area que solicita el contrato así como el número de funcionarios que la apoyan		SI			
Se mantiene el texto preestablecido en el formato y el orden.		SI				

COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y FUNCIONARIO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

[Handwritten signature]