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

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

INFORMA:

Que la contratación cuyo objetivo es: Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo a la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación, por valor de Ochocientos ochenta y cuatro millones veintinueve mil cincuenta y nueve pesos M/CTE. ($ 884.029.059), incluido en el Plan Anual de Adquisiciones 2024 en las siguiente línea:

11_9406_17_	11_9406_18_	11_9406_19_	11_9406_20_	11_9406_21_
11_9406_22_	11_9406_23_	11_9406_24_	11_9406_25_	11_9406_26_
11_9406_27_	11_9406_28_	11_9406_29_	11_9406_30_	11_9406_31_
11_9406_32_	11_9406_33_	11_9406_34_	11_9406_35_	11_9406_36_
11_9406_287_				

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

AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN

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

OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo a la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación.

PLAZO DE EJECUCION: el contrato tendrá un plazo de ejecución de 10 meses y 14 días, 9 meses y 7 meses, respectivamente conforme a cada programa según lo establecido en los Estudios Previos, contados a partir de la Suscripción del Acta de Inicio previa aprobación de la Garantía Única y Registro Presupuestal.

VALOR DEL CONTRATO: Ochocientos ochenta y cuatro millones veintinueve mil cincuenta y nueve pesos M/CTE. ($ 884.029.059), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

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

AUTORIZACION N° 00045 - 2024

Para constancia de lo anterior, se firma en Bogotá, a los treinta (30) días del mes de enero de 2024

Firmado digitalmente por SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Fecha: 2024.01.30 19:34:50 -05'00'

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El artículo 25 ibidem señala respecto a los Centros de Formación Profesional Integral: "*son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos".*

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

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

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

Por tanto, los Centros de Formación y en particular el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de aprendizaje – SENA – Regional Distrito Capital, registran necesidades del orden administrativo, de formación y de gestión en la Entidad, las cuales exigen ser satisfechas a fin de generar el desarrollo de la función administrativa de conformidad con los principios señalados en el Art. 209 de la Constitución Política de Colombia de 1991.

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

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

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

Atendiendo lo anterior, el Centro considera la mejor opción legal con que se cuenta para suplir en este momento la necesidad temporal, es mediante la suscripción de contratos de prestación de servicios; que la necesidad temporal que se requiere es la de contratar veinte (20) personas naturales para impartir formación en el Área Cocina Básica Nivel 1, Higiene Y Manipulación De Alimentos, Servicio Al Cliente Mesa Y Bar, Ingles Básico - Nivel 1, Legislación Turística, Atención Integral En Salud A Las Victimas De Violencias Sexuales e English Does Work - Level 1 En El Programa Complementaría presencial y virtual y así cumplir las metas establecidas para el Centro de Formación en la vigencia 2024, así:

Complementaria Presencial

Programa de formación	Competencia	Tipo de contrato/periodo fijo o por horas	No. Contratos	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
COCINA BÁSICA NIVEL 1	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	Fijo	2	10 meses	$ 44.655.450	$ 89.310.900
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Fijo	2	10 meses	$ 44.655.450	$ 89.310.900
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	Fijo	1	10 meses	$ 44.655.450	$ 44.655.450
SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR	SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	Fijo	2	10 meses	$ 44.655.450	$ 89.310.900
INGLES BASICO - NIVEL 1	**Cód. Competencia 240202501** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y	Fijo	2	10 meses	$ 44.655.450	$ 89.310.900

	ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.					
TOTAL			**9**			**$ 401.899.050**

Complementaria virtual (familias)

Programa de formación	Competencia	Tipo de contrato/periodo fijo o por horas	No. Contratos	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
COCINA BÁSICA NIVEL 1	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	Fijo	4	10 meses	$ 44.655.450	$ 178.621.800
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Fijo	1	10 meses	$ 44.655.450	$ 44.655.450
LEGISLACION TURISTICA	Recomendar los ajustes a los procedimientos teniendo en cuenta la normatividad vigente y las políticas organizacionales.	Fijo	1	10 meses	$ 44.655.450	$ 44.655.450
ATENCION INTEGRAL EN SALUD A LAS	ASISTIR INTEGRALMENTE A PERSONA Y FAMILIA CON	Fijo	1	10 meses y 14 días	$ 46.739.371	$ 46.739.371

VICTIMAS DE VIOLENCIAS SEXUALES	RELACIÓN A ETAPA DEL PROCESO VITAL Y CONTEXTO SOCIAL, POLÍTICO, CULTURAL Y ÉTICO.					
ENGLISH DOES WORK - LEVEL 1	Cód. Competencia 240202501 INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	Fijo	5	09 meses y 15 días	$ 42.422.678	$ 212.113.388
TOTAL			**12**			**$ 526.785.458,50**

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

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

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

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

- La necesidad de contratación en particular quedó evidenciada y sustentada en el Plan de Contratación y las Metas para el año 2024 de Instructores y Personal Administrativo del Centro de Formación, por: 1- El Subdirector del Centro, 2- El Coordinador de Formación Profesional y 3- Los Coordinadores académicos, teniendo en cuenta la caracterización tecnológica de éste, asociada a las necesidades administrativas de la entidad, las necesidades del sector productivo y el desarrollo de las regiones que atiende, las metas de formación establecidas, el análisis de la insuficiencia de personal de planta o de la especialidad requerida, la disponibilidad presupuestal global, y las horas requeridas para atender las acciones administrativas y de formación programadas.

  El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos cuenta con 30 programas entre: operarios, auxiliares, técnicos y tecnólogos, en la proyección de metas de la vigencia 2024, se proyecta una meta (cupos) de 11.133 aprendices, calculando un promedio de fichas de: 1.563; distribuidas en las tres coordinaciones académicas.

  Específicamente para el caso de los programas relacionados con la formación complementaria se espera cubrir un total de 53.410 cupos en programas de formación impartidos tanto en modalidad presencial, como en modalidad virtual incluida la estretegia de bilingüismo.

  Y, en tratandose del programas de formación relacionados con los servicios de alimentos y bebidas, estos corresponden al 20% de la meta asignada para la formación regular en el nivel de tecnología y al menos al 50% para el nivel técnico y formación para el trabajo.

  Por tanto, con el fin de dar cumplimiento a las metas establecidas para la vigencia 2024 se hace necesario la contratación de instructores, de acuerdo con la siguiente proyección:

Cantidad de Instructores requeridos para cumplir la meta de formación	Potencial de Instructores de planta	Cantidad de Instructores por contratar según diferencia
239	66	173

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

11_9406_17_	11_9406_18_	11_9406_19_	11_9406_20_	11_9406_21_
11_9406_22_	11_9406_23_	11_9406_24_	11_9406_25_	11_9406_26_
11_9406_27_	11_9406_28_	11_9406_29_	11_9406_30_	11_9406_31_
11_9406_32_	11_9406_33_	11_9406_34_	11_9406_35_	11_9406_36_
11_9406_287_				

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

- El SENA aporta de manera consistente en las bases fundamentasles del Plan de Desarrollo 2022-2026 de Colombia, donde se identificaron los sectores económicos con potencial de transición y aquellos con ventajas comparativas para estimar la demanda de competencias y cualificaciones. Esto permitirá establecer las brechas en términos de competencias y cualificaciones en sectores o subsectores específicos y el diseño de acciones para que la educación superior, la formación para el trabajo, la formación del SENA y otros tipos de capacitación, respondan a las necesidades de la transformación productiva. Se implementará una estrategia de cualificación y reconversión de trabajadores desde industrias altamente contaminantes y obsoletas hacia la economía productiva y de transición energética; dando prioridad a las poblaciones más afectadas por el desempleo y la informalidad (mujeres, jóvenes y las personas de la EPC), promoviendo la formación en entornos laborales, prácticas laborales, contrato de aprendizaje y la formación dual.

- El contrato a suscribirse contribuye a los logros del Plan de Acción del SENA y al Plan Nacional de Desarrollo teniendo en cuenta que las actividades a desarrollarse en el

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

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

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

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

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

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

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

   "*Parágrafo 1:* *La delegación de la contratación de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión con personas naturales comprende, inclusive,*

la estructuración y publicación de los actos asociados a los procesos de selección con el fin de realizar las transacciones pertinentes en el portal SECOP II de todo el proceso contractual".

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

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

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

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

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

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

La Ley 2155 de fecha 14 de septiembre de 2021 "*Por medio de la cual se expide la ley de inversión social y se dictan otras disposiciones*", en el artículo 19º. **PLAN DE AUSTERIDAD Y EFICIENCIA EN EL GASTO PÚBLICO**. Reza: "En desarrollo del mandato del artículo 209 de la Constitución Política y con el compromiso de reducir el Gasto Público, en el marco de una política de austeridad, eficiencia y efectividad en el uso de los recursos públicos, durante los siguientes 10 años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley, el Gobierno nacional anualmente reglamentará mediante decreto un Plan de Austeridad del gasto para cada vigencia fiscal aplicable a los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación".

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

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

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

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

Por lo que, una vez realizado lo determinado en el Decreto 371 del 8 de abril de 2021 en su artículo *3 "Las entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación deben realizar una revisión previa y rigurosa de las razones que justifiquen la contratación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión".* La contratación de prestación de servicios debe realizarse únicamente con relación al personal indispensable para suplir actividades donde la planta de personal es insuficiente, por lo tanto, resulta necesaria la contratación puesto que surge en razón a que el Centro no cuenta en su planta con el personal suficiente, por lo que se requiere contratar veinte (20) instructores de la siguiente forma: Complementaria

presencial: diez (10) meses en cuanto a ocho (08) instructores. Complementaria Virtual: los programas de Cocina, Higiene y manipulación de alimentos y Legislación turística diez (10) meses en cuanto a seis (06) instructores; el programa de Salud: diez (10) meses y catorce (14) días en cuanto a un (06) instructor; el programa de inglés nueve (09) meses y quince (15) días en cuanto a cinco (05) instructores, para que ejecute el objeto relacionado inicialmente.

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

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

2. Obligaciones Específicas:

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

2) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.

3) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato

4) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.

5) Participar en proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo con el grupo de Bienestar al Aprendiz.

6) Presentar informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.

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

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

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

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

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

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

13) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.

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

15) Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.

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

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

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

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

20) Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.

21) Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo no máximo de 3 días al corte trimestral, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.

22) Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.

23) Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.

24) Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.

25) Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje en caso de ser designado como gestor de proyectos.

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

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

28) Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación requerida en aspectos técnicos según las necesidades para adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.

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

30) Reintegrar los materiales (libros y/o ayudas didácticas, etc.) y equipos dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.

3. Identificación del Contrato a Celebrar:

El contrato por suscribir es de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión teniendo en cuenta los artículos 32 – numeral 3 de la Ley 80 de 1993, 2 – literal h) del numeral 4 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015.

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

4. Competencias Técnicas y Personales:

La persona natural deberá ejecutar el objeto del contrato a partir de los conocimientos y experiencia relacionada descritos en el presente estudio previo, además de contar con buenas relaciones interpersonales con clientes internos y/o externos, uso eficaz de las tecnologías de la información y de la comunicación, capacidad de trabajo en equipo y liderazgo.

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

Complementaria Presencial

COMPETENCIA	PROGRAMA DE FORMACIÓN	EDUCACIÓN	EXPERIENCIA RELACIONADA
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	COCINA BÁSICA NIVEL 1 Código: 63550051 Versión: 1	**Cód. Competencia 260201011** Técnico profesional en cocina, tecnólogo en cocina, tecnólogo en gastronomía, profesional en cocina.	**Cód. Competencia 260201011** Experiencia laboral: docencia en el área de 1 a 10 años de experiencia.
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código: 66210009 Versión: 2	**Cód. Competencia 290801023** Alternativa1. Título profesional en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines. Alternativa 2. Título de tecnólogo en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines.	**Cód. Competencia 290801023** Alternativa 1. Diez y ocho (18) meses de experiencia: de los cuales doce (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia. Alternativa 2. Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales diez y ocho (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."
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES Código: 96151445 Versión: 1	**Cód. Competencia** **290801054** Requisitos académicos: tecnólogo, ingeniero de alimentos, ingeniero agroindustrial, y/o demás profesiones afines.	**Cód. Competencia** **290801054** Experiencia laboral: mínimo 12 meses de desempeño laboral con el área de su profesión (un tiempo genérico para todos los perfiles requeridos).

SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR Código: 63530030 Versión: 1	**Cód. Competencia** **290801054** Requisitos académicos: técnico, tecnólogo en mesa y bar; técnico y tecnólogo en gastronomía y similares; profesional en hotelería y turismo	**Cód. Competencia** **290801054** Experiencia laboral: ¿mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión (un tiempo genérico para todos los perfiles requeridos) especialista o experto.
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	INGLES BASICO - NIVEL 1 Código: 51240078 Versión: 1	**Cód. Competencia 240202501** Opción 1: Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua certificado* de mínimo B2 de acuerdo con el MCER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). Opción 2: Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua certificado* de mínimo B2 de acuerdo con el MCER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). Los instructores para programas de formación complementaria virtual, incluyendo bilingüismo, deberán acreditar capacitación relacionada con tutoría virtual, no inferior a 40 horas, además de cumplir los requisitos del perfil establecido en los diseños curriculares de cada	**Cód. Competencia 260201057** Opción 1: Veinticuatro (24) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir. Opción 2: Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir.

		programa como perfiles de instructor (en el caso de bilingüismo, el perfil está definido en el numeral 8 de la presente circular). Los instructores que se contraten para orientar programas de formación titulada virtual o titulada a distancia, deberán acreditar capacitación relacionada con tutoría virtual, no inferior a 40 horas; tener experiencia certificada de mínimo seis (6) meses como tutor virtual, además de cumplir los requisitos del perfil establecido en los diseños curriculares de cada programa.	

Complementaria Virtual (Familias)

ESPECIALIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	EDUCACIÓN	EXPERIENCIA RELACIONADA
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	COCINA BÁSICA NIVEL 1 Código: 63550051 Versión: 1	**Cód. Competencia 260201011** Técnico profesional en cocina, tecnólogo en cocina, tecnólogo en gastronomía, profesional en cocina.	**Cód. Competencia 260201011** Experiencia laboral: docencia en el área de 1 a 10 años de experiencia.
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código:	**Cód. Competencia 290801023** Alternativa1. Título profesional en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en:	**Cód. Competencia 290801023** Alternativa 1. Diez y ocho (18) meses de experiencia: de los cuales doce (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la

	66210009 Versión: 2	ingeniería agroindustrial, alimentos y afines. Alternativa 2. Título de tecnólogo en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines.	profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia. Alternativa 2. Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales diez y ocho (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."
Recomendar los ajustes a los procedimientos teniendo en cuenta la normatividad vigente y las políticas organizacionales.	LEGISLACION TURISTICA Código: 63310025 Versión: 1	**Cód. Competencia** **210301040** Alternativa 1: profesional en administración de empresas turísticas y hoteleras Alternativa 2: tecnólogo en administración turística y/o hotelera.	**Cód. Competencia** **210301040** Experiencia académica o relacionada con actividades de administración turística y/o hotelera en establecimientos del sector turismo seis (6) meses de experiencia en orientación de acciones de formación en ambientes virtuales de aprendizaje.
ASISTIR INTEGRALMENTE A PERSONA Y FAMILIA CON RELACIÓN A ETAPA DEL PROCESO VITAL Y CONTEXTO SOCIAL, POLÍTICO, CULTURAL Y ÉTICO.	ATENCION INTEGRAL EN SALUD A LAS VICTIMAS DE VIOLENCIAS SEXUALES Código: 33130158 Versión: 1	**Cód. Competencia** **230101016** "Requisitos académicos: profesional de ciencias de la salud en medicina y enfermería. Con formación en ambientes virtuales Blackboard 9. 1 y/o certificado relacionado con tutoría virtual expedido en los tres (3) últimos años con formación pedagógica Sena.	**Cód. Competencia** **230101016** Experiencia laboral: 18 meses en atención en servicios de urgencias, 6 meses en el área pedagógica, 6 meses como tutor virtual, dominio de las herramientas TIC"
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS	ENGLISH DOES WORK - LEVEL 1 Código: 51240087	**Cód. Competencia 240202501** ***Modalidad virtual**: Título de profesional o tecnólogo en*	**Cód. Competencia 240202501** Sin experiencia relacionada.

SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	Versión: 1	*cualquier núcleo de conocimiento con nivel de lengua certificado de mínimo C1 de acuerdo con MCERL, en el resultado global. El SENA acepta para la contratación de instructores de lenguas los exámenes internacionales enlistados en la Resolución 18035 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional o aquella que la modifique o la sustituya, con una vigencia máxima de tres (3) años. No se aceptan aquellos exámenes catalogados en esta Resolución como "Clasificación (Placement)", "Niños de 7 a 12 años (Young Learners)" y "Jóvenes (Teenagers). Sin experiencia relacionada*.	

5. Domicilio Contractual:

El domicilio contractual será la ciudad de Bogotá D.C. y para efectos de notificación se entenderá como domicilio del CONTRATISTA la dirección de residencia y teléfono, los datos reportados y validados en el aplicativo SIGEP.

6. Fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección:

EI objeto que se requiere contratar corresponde a la prestación de servicios personales, que de conformidad con lo establecido por el artículo 32 - numeral 3 de la Ley 80 de 1993 y el literal h) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, se celebrará bajo la modalidad de Contratación Directa.

7. Justificación valor del contrato:

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

Para poder adelantar por parte del SENA los trámites administrativos de pago, el contratista

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

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

Se fija como valor total para esta contratación, la suma de: novecientos cincuenta y seis millones novecientos sesenta y seis mil doscientos treinta y seis pesos M/CTE. ($ 956.966.236), respaldado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 2124 del 9 de enero de 2024, y que equivale a la contratación de veinte (21) instructores para el programa Complementaria presencial y virtual 2024, distribuidos de la siguiente manera:

Con el fin de cumplir con las metas establecidas la necesidad de contratación es la siguiente:

HONORARIOS TECNÓLOGO Y PROFESIONAL:

PROGRAMA DE FORMACIÓN	**CONT. CONTRATOS**	**PLAZO**	**VALOR MENSUAL**	**VALOR TOTAL**
COCINA BÁSICA NIVEL 1	6	diez (10) meses	$ 4.465.545	$ 267.932.700
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3	diez (10) meses	$ 4.465.545	$ 133.966.350
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES	1	diez (10) meses	$ 4.465.545	$ 44.655.450

SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR	2	diez (10) meses	$ 4.465.545	$ 89.310.900
INGLES BASICO - NIVEL 1	2	diez (10) meses	$ 4.465.545	$ 89.310.900
LEGISLACION TURISTICA	1	diez (10) meses	$ 4.465.545	$ 44.655.450
ATENCION INTEGRAL EN SALUD A LAS VICTIMAS DE VIOLENCIAS SEXUALES	1	diez (10) meses y catorce (14) días	$ 4.465.545	$ 46.739.371
ENGLISH DOES WORK - LEVEL 1	5	diez (10) meses y veintitrés (23) días	$ 4.465.545	$ 240.395.115

Sin embargo, teniendo presente que la apertura presupuesta es inferior a la proyección realizada se procede a modificar los tiempos iniciales estipulados en el presente estudio previo como se evidencia en el cuadro que precede; con el fin, de posteriormente solicitar los recursos faltantes para realizar la respectiva adición y prorroga de los contratos adjudicados y así cumplir las metas de formación estipuladas para el centro de formación en la presente vigencia.

A su vez, se identifican de acuerdo con la circular 3-2023-000229 del 27/11/2023, en donde se imparten los lineamientos sobre estabilidad ocupacional reforzada para contratación de prestación de servicios – 2024, el centro de formación evidencia un caso de protección constitucional reforzada para enfermedad ruinosa o catastrófica y otro para pre-pensionado.

Con base en lo anteriormente enunciado, el plazo estipulado para la ejecución contractual será de la siguiente forma:

COMPLEMENTARIA PRESENCIAL

"NOMBRE DEL PROGRAMA (TE-TP-TGO)"	Tiempo del contrato	"Inicio (D-M-A)"	"Terminación (D-M-A)"
COCINA BÁSICA NIVEL 1	5 meses	1/02/2024	30/06/2024
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	5 meses	1/02/2024	30/06/2024
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES (Protección Constitucional)	10 meses y 14 días	1/02/2024	14/12/2024
SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR	5 meses	1/02/2024	30/06/2024
INGLES BASICO - NIVEL 1	5 meses	1/02/2024	30/06/2024

COMPLEMENTARIA VIRTUAL

"NOMBRE DEL PROGRAMA (TE-TP-TGO)"	Tiempo del contrato	"Inicio (D-M-A)"	"Terminación (D-M-A)"
COCINA BÁSICA NIVEL 1	5 meses	1/02/2024	30/06/2024
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	5 meses	1/02/2024	30/06/2024
LEGISLACION TURISTICA (Protección Constitucional)	10 meses	1/02/2024	30/11/2024
ATENCION INTEGRAL EN SALUD A LAS VICTIMAS DE VIOLENCIAS SEXUALES	8 meses	1/02/2024	30/09/2024
ENGLISH DOES WORK - LEVEL 1	6 meses	1/02/2024	31/07/2024

Sin exceder lo establecido en la resolución que determina el calendario académico 2024.

8. Análisis de riesgos y forma de mitigarlos:

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

Se adjunta a este documento en 1 folios.

9. Garantías que debe asumir el contratista:

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

10. Supervisión:

La supervisión del contrato estará a cargo de: Coordinador/a académico de Industrias Alimentaras, Alimentos y Bebidas o Servicios Turísticos y Hoteleros, o quien designe el ordenador del gasto.

En caso de ausencia parcial o total del supervisor, la misma será asumida por quien ocupe el cargo, sin necesidad de documento adicional alguno. Si no se da la situación anterior, el ordenador (a) del gasto, Subdirector (a) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos designará uno nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se comunicará a las partes mediante el SECOP II.

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

12. Criterios para seleccionar la oferta más favorable:

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

13. Análisis del Sector:

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

13.1 Idoneidad y experiencia.

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

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

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

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

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

13.2 Estudio de la Oferta.

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

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

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

13.3 Estudio de la Demanda.

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

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

Estos aspirantes inscritos en el banco o que se postulan a la APE poseen los perfiles y demás exigencias que están previamente establecidas en las estructuras curriculares y demás

lineamientos de la entidad para cada formación; en este contexto los futuros proveedores desarrollan sus actividades en torno a la formación o al sector que se requiere su servicio.

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

COCINA BÁSICA NIVEL 1

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.5310035 de 2023	PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA	Contratar la Prestación de servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3433482 de 2022	LAURA ALEJANDRA MUÑOZ MATTA	INSTRUCTOR: RAD CPE NO. 11-9-2022-003626 IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y ACTIVIDADES QUE SE DERIVEN. PROGRAMA: Gastronomía ESPECIALIDAD: Cocina Colombiana Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un	302 días	$37.925.000 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

		instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del centro nacional de hotelería turismo y alimentos y sus subsedes.			

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.5310026 de 2023	ALBA LILIANA VILLAMIZAR ROPERO	Contratar la Prestación de servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3433895 de 2022	DIANA PATRICIA AVILA SAENZ	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes	302 días	$37.925.000 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

		niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes. PROGRAMA: Manipulación de alimentos ESPECIALIDAD: Higiene y manipulación de alimentos			

ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.5221732 de 2023	Gustavo Rojas Morales	Contratar la Prestación de servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3438720 de 2022	JAIME TIQUE TIQUE	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de	319 días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

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

SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.5325318 de 2023	MARIO ESPER PEREZ	Contratar la Prestación de servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3331284 de 2022	ERIKA MARCELA ROJAS AGUILAR	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes.	319 días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

INGLES BASICO - NIVEL 1

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.5484239 de 2023	LADY PEREA	Contratar la Prestación de servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3474589 de 2022	FABIO NIÑO FIERRO	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del centro nacional de hotelería turismo y alimentos y sus subsedes.	287 días	$34.132.500 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

LEGISLACION TURISTICA

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.5310033 de 2023	LIDA ROCIO SANCHEZ GIRALDO	Contratar la Prestación de servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3498402 de 2022	SANDRA ISABEL SUAREZ DELGADO	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Técnico en Turismo Especialidad Turismo en espacios rurales.	217 días	$27.558.833 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

ATENCION INTEGRAL EN SALUD A LAS VICTIMAS DE VIOLENCIAS SEXUALES

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.5309751 de 2023	VIVIANA ANDREA PARRA PALOMINO	Contratar la Prestación de servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3528981 de 2022	VIVIANA ANDREA PARRA PALOMINO	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del centro nacional de hotelería turismo y alimentos y sus subsedes. PROGRAMA Salud ESPECIALIDAD: Nutrición y alimentación en el desarrollo humano	319 días	$40.074.083 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

ENGLISH DOES WORK - LEVEL 1

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.5318235 de 2023	ALEJANDRA DELGADO DELGADO	Contratar la Prestación de servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación Directa
CO1.PCCNTR.3475810 de 2022	Alejandra Delgado Delgado	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del centro nacional de hotelería turismo y alimentos y sus subsedes. PROGRAMA Salud ESPECIALIDAD: Nutrición y alimentación en el desarrollo humano	270 días	$34.132.500 con honorarios mensuales de $3.792.500	Contratación Directa

14. Recomendación al Ordenador del Gasto:

Que revisada y validada la documentación presentada por el futuro contratista en el SIGEP II

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

Se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los treinta (30) días del mes de enero de 2024.

Firmado digitalmente por SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Fecha: 2024.01.30 19:36:03 -05'00'

Sonia Yamile Acuña Lesmes

Subdirectora (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Regional Distrito Capital

Proyectó: Danna Carolina Roncancio – Apoyo Supervisión Contratos
Proyectó: Daniela Castaño Salazar – Abogada GAA – CNHTA

VoBo. Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos - Coordinador Administrativo - GAA – CNHTA

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

CONSIDERANDO

Que la ordenadora del gasto, Sonia Yamile Acuña Lesmes - Subdirectora (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA Regional Distrito Capital, según Estudios Previos, tramita la autorización para contratar veintiún (21) personas naturales para impartir formación en el Área Cocina Básica Nivel 1, Higiene y Manipulación de Alimentos, Servicio al Cliente Mesa y Bar, Ingles Básico - Nivel 1, Legislación Turística, Atención Integral en Salud a las Victimas de Violencias Sexuales y English Does Work - Level 1 en el Programa Complementaría presencial y virtual y así cumplir las metas establecidas para el Centro de Formación en la vigencia 2024, con el siguiente objeto igual: *"Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo a la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación".*

Que el trámite se adelanta de conformidad con lo establecido en el numeral 3 del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, el literal h) del numeral 4 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, el Artículo 2.2.1.2.1.4.9. Del Decreto 1082 de 2015, el artículo 3º del Decreto 1737 de 1998, modificado por el artículo 1° del Decreto 2209 de 1998, y el Decreto 1068 de 2015 Artículo 2.8.4.4.5; en concordancia con la Resolución No. 751 de 2014, la Resolución No. 0054 de 2018 y la Circular SENA No. 3-2014-000115 de 2014, Directiva Presidencial No. 08 de 2022.

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

En consecuencia, esta Subdirección

AUTORIZA

A contratar veintiún (21) personas naturales para impartir formación en el Área Cocina Básica Nivel 1, Higiene y Manipulación de Alimentos, Servicio al Cliente Mesa y Bar, Ingles Básico - Nivel 1, Legislación Turística, Atención Integral en Salud a las Victimas de Violencias Sexuales y English Does Work - Level 1 en el Programa Complementaría presencial y virtual y así cumplir las metas establecidas para el Centro de Formación en la vigencia 2024, con el siguiente objeto igual: "*Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo a la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación".*

Dada en Bogotá, D.C.

Número de Autorización 00045, enero 30 de 2024

Firmado digitalmente por SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Fecha: 2024.01.30 19:35:06 -05'00'

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

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

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

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

CONSIDERANDO

Que el **CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS - REGIONAL DISTRITO CAPITAL** requiere contratar la prestación de servicios profesionales para ejecutar el objeto y las obligaciones descritas en el estudio previo que soportará la futura contratación.

Que, en consecuencia, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1737 de 1998, modificado por el artículo 1º del Decreto 2209 de 1998 y compilado en el artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015;

CERTIFICA

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

Que, por lo anterior, se cumple con el referido supuesto de hecho establecido en la normatividad vigente para justificar la contratación de los servicios requeridos.

Que la expedición de la presente certificación no exime de cumplimiento y aplicación de las normas de contratación que regulan la materia.

Dada en Bogotá, el 30 de enero de 2024.

Firmado digitalmente por SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Fecha: 2024.01.30 19:35:41 -05'00'

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

VoBo. Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos - Coordinador Administrativo - GAA – CNHTA
VoBo. Ximena Rincón Muñoz - Dinamizadora Gestión de Talento Humano del CF

Anexo: Estudio Previo y Análisis del Sector

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHsmorales	SERGIO MORALES GARZON
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-011-940610	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C
Fecha y Hora Sistema:	9/01/2024 12:00:00 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

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

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

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

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

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

Firma Responsable

	Versión: 01
	Código: GFPI-F-139

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

ANEXO 2: PLAN DE CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES - APOYOS ADMINISTRATIVOS Y OTROS PERFILES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL

PRIMERA OFERTA - SEGUNDA OFERTA

PERIODO : AÑO 2024

TOPE GLOBAL PROGRAMADO $ 6.401.567.191

SALDO $ 5.669.515.514

% UTILIZADO: 11,4%

ELABORADO POR: COORDINADORA DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Nombre: FLOR ANGELA BASTIDAS

Teléfono: **546150 IP 15457**

LUGAR	NIVEL	NOMBRE DEL PROGRAMA (TE-TP-TGO)	CONTRATO	No. CONTRATOS	No. DE MESES Y DIAS A CONTRATAR		FECHAS PREVISTAS PARA LA CONTRATACIÓN		COSTO HONORARIO MES	COSTO TOTAL HONORARIOS	COSTO HONORARIO MES	COSTO TOTAL HONORARIOS	DURACION DEL PROGRAMA LECTIVA	OBSERVACIONES
					MESES	DIAS	Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)	PROFESIONALES		TECNICOS Y/O TECNOLOGOS			
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	PROFESIONAL	COMPLEMENTARIA PRESENCIAL - COCINA BÁSICA NIVEL 1	FIJO	2	7	0	1/02/2024	30/08/2024	4.465.545	62.517.630	0	0		EL PERFIL SE ENCUENTRA EN LOS ESTUDIOS PREVIOS AUTORIZADOS
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	PROFESIONAL	COMPLEMENTARIA PRESENCIAL - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	FIJO	2	7	0	1/02/2024	30/08/2024	4.465.545	62.517.630	0	0		
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	PROFESIONAL	COMPLEMENTARIA PRESENCIAL - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES	FIJO	1	10	14	1/02/2024	14/12/2024	4.465.545	46.739.371	0	0		
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	PROFESIONAL	COMPLEMENTARIA PRESENCIAL - SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR	FIJO	2	7	0	1/02/2024	30/08/2024	4.465.545	62.517.630	0	0		
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	PROFESIONAL	COMPLEMENTARIA PRESENCIAL - INGLES BASICO - NIVEL 1	FIJO	2	7	0	1/02/2024	30/08/2024	4.465.545	62.517.630	0	0		
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	PROFESIONAL	COMPLEMENTARIA VIRTUAL - COCINA BÁSICA NIVEL 1	FIJO	4	7	0	1/02/2024	30/08/2024	4.465.545	125.035.260	0	0		
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	PROFESIONAL	COMPLEMENTARIA VIRTUAL - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	FIJO	1	7	0	1/02/2024	30/08/2024	4.465.545	31.258.815	0	0		
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	PROFESIONAL	COMPLEMENTARIA VIRTUAL - LEGISLACION TURISTICA	FIJO	1	7	0	1/02/2024	30/08/2024	4.465.545	31.258.815	0	0		
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	PROFESIONAL	COMPLEMENTARIA VIRTUAL - ATENCION INTEGRAL EN SALUD A LAS VICTIMAS DE VIOLENCIAS SEXUALES	FIJO	1	10	14	1/02/2024	14/12/2024	4.465.545	46.739.371	0	0		
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	PROFESIONAL	COMPLEMENTARIA VIRTUAL - ENGLISH DOES WORK - LEVEL 1	FIJO	5	9	0	1/02/2024	30/10/2024	4.465.545	200.949.525	0	0		
TOTALES				**21**						**732.051.677,00**		-		

Firmado digitalmente por SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Fecha: 2024.01.30 19:35:24 -05'00'

Sonia Yamile Acuña Lesmes
Subdirector del Centro Nacional de Hoteleria, Turismo y Alimentos