



51060

Medellín,

No: 05-2-2020-008521
4/03/2020 10:28:13 a. m.

Doctor
Elkin Humberto Granada Jiménez
Subdirector del Complejo Tecnológico
Agroindustrial, Pecuario y Turístico
SENA Regional Antioquia
Apartadó

ASUNTO: Autorización Contratación Instructores

Apreciado doctor Granada:

De acuerdo a su solicitud referente al asunto con memorando con radicado No. 05-2-2020-007537, recibido el 02/03/2020 nos permitimos remitir: El anexo No. 4 debidamente firmado, de acuerdo al cuadro del Plan de contratación, con un total de 2 contratos autorizados (Formación Titulada y/o Complementaria en la Red de Hotelería y Turismo) por valor total de \$72.013.078. Recuerde que el número de autorización corresponde al número y fecha del radicado en OnBase.

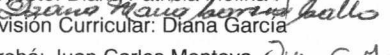
Igualmente les recordamos lo siguiente:

- Partimos de la buena fe y planeación con que ustedes y sus equipos de trabajo ingresaron la información en el Plan Anual de Adquisiciones 2020, lo cual debe generar el cumplimiento de Objetivos y Metas de cada uno de los Centros de Formación para el 2020, generando así procesos de calidad que soportan toda la Ejecución de la Formación Profesional Integral como Misión Institucional y reflejará lo trazado en el Plan Estratégico Regional y Nacional.
- Tenemos como premisa de que una vez aprobadas estas solicitudes la continuidad del proceso precontractual, contractual y post contractual lo realizarán siguiendo todas las normas y lineamientos nacionales y con la respectiva conservación física, en medio magnético y/o virtual.
- Se recuerda que el plazo de ejecución no puede exceder el 16 de diciembre 2020, de acuerdo a la Resolución 1-1944 del 31 de octubre de 2019, Artículo 1°, de la Dirección General.

Cordialmente,


Juan Felipe Rendón Ochoa
Director Regional

Se anexa lo anunciado

Proyectó: Diana Patricia Molina 
Revisión Curricular: Diana García 
Aprobó: Juan Carlos Montoya 

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Coordinación Regional de Formación Profesional Integral – Regional Antioquia
Calle 51 57-70 Piso 10 Torre Sur Medellín - PBX (57 1) 576 0000
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



No: 05-2-2020-007537
FOLIO 000 078376 a.o.

05-9504-

Apartadó,

Doctor
Juan Felipe Rendón Ochoa
Director
Regional Antioquia
Medellín

Asunto: Solicitud Autorización

Respetado doctor Rendón:

En virtud de la necesidad de personal en el Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, de manera atenta le solicito autorizar la contratación de DOS (02) servicios personales para llevar a cabo el siguiente objeto: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LA RED DE CONOCIMIENTO DE HOTELERÍA Y TURISMO EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO.

Se adjunta la siguiente documentación:

- Estudios previos
- Certificado de inexistencia
- Certificado de autorización para contratación
- CDP
- Plan de contratación
- Análisis del sector

Cordialmente,

Elkin Humberto Granada Jiménez
Subdirector

Proyectó: William Muñoz Quintero – Apoyo administrativo en planeación de centro

Vo.Bo. Julio César Brul al Jiménez – Coordinador administrativo

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico
Km 1 Salida Turbo – (4) 828 00 72 extensión 44201
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



CERTIFICACIÓN DE INEXISTENCIA DE PERSONAL SUFICIENTE

EL DIRECTOR REGIONAL DEL SENA

CONSIDERANDO

Que la subdirección del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico 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 Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico y conforme a lo anotado en las anterior 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 en el Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico para ejecutar el siguiente objeto: *"IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LA RED DE CONOCIMIENTO DE HOTELERÍA Y TURISMO EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO"*, 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 Medellín, a los ____ días de febrero de 2020


JUAN FELIPE RENDÓN OCHOA
DIRECTOR SENA REGIONAL ANTIOQUIA

Proyectó: William Muñoz Quintero – Apoyo administrativo en planeación de centro

Revisó: Julio César Brunal Jiménez - Coordinador Administrativo de centro

Vo.Bo. Elkin Humberto Granada Jiménez – subdirector de centro

Anexo: Estudio Previo y Análisis del sector

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico

Apartadó, Km 1 salida a Turbo

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GTH-F- 222 V01 Pag 1



AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN
EL DIRECTOR DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA

CONSIDERANDO

Que la Subdirección de Centro requiere Contratar la prestación de DOS (02) servicios personales para llevar a cabo el siguiente objeto: *IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LA RED DE CONOCIMIENTO DE HOTELERÍA Y TURISMO EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO.*

Que de acuerdo con certificación expedida por Director Regional, en la planta de personal no existe personal suficiente y teniendo en cuenta las especiales características y necesidades técnicas de la contratación, se requiere contratar la prestación del servicio antes mencionado, en el Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, Sena Regional Antioquia.

Que en virtud de lo anterior,

AUTORIZA

Contratar la prestación de DOS (02) servicios personales para llevar a cabo el siguiente objeto: *IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LA RED DE CONOCIMIENTO DE HOTELERÍA Y TURISMO EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO.*

Dada en Medellín, a los ____ días del mes de febrero del 2020.


JUAN FELIPE RENDÓN OCHOA
DIRECTOR SENA REGIONAL ANTIOQUIA

Proyectado: William Muñoz Quintero - Apoyo Administrativo en Planeación 

Revisó: Julio César Brunal Jiménez - Coordinador Administrativo de centro

Vo.Bo. Elkin Humberto Granada Jiménez- subdirector de centro 

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico
Apartadó, Km 1 Salida a Turbo – (4) 8280072, extensión 44201
www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional: 018000 910 270



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

ANEXO 1

1. OBJETO:

IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LA RED DE CONOCIMIENTO DE HOTELERÍA Y TURISMO EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO.

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

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

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia
86101710	Servicios Educativos y de Formación	Formación Profesional

3. ASPECTOS GENERALES

3.1. SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL: El Sector al que pertenece y requiere el objeto contractual del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico es: Sector Terciario o de Servicios.

El sector de servicios en Colombia ha tenido un auge importante en los últimos años, como puede apreciarse en el informe del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo – MinCIT¹, en el trimestre agosto-octubre de 2017, por sectores económicos en el entorno nacional, el correspondiente a comercio, hoteles y restaurantes (27%), fue el de mayor participación de mano de obra en la economía; siguió en importancia los servicios sociales (19,7%), el agropecuario (17,1%) y la industria (11,6%). Así mismo, recientemente, el Dane reveló que el valor agregado de todos los sectores de servicios de la economía creció a 4,3% real anual durante el primer trimestre de 2018, superior al 2,6% registrado un año atrás. En línea con lo observado en los últimos años, dicho crecimiento logró superar el desempeño de la economía (como un todo), que se expandió solo 2,2% en el mismo período. Este comportamiento va en línea con los resultados de la nueva Encuesta Mensual de Servicios (EMS) del Dane, que pasó a reemplazar la anterior medición trimestral. La EMS mostró una aceleración en los ingresos del sector servicios, expandiéndose a ritmos del 5,7% en el primer trimestre de 2018 frente al 3,9% observado en el mismo período de 2017².

¹ Informe de Gestión 2017 Sector Comercio, Industria y Turismo, disponible en: http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=83077&name=Informe_de_Gestion_2017_consolidado_sector_CIT_VF24012018.pdf&prefijo=file.

² (Información tomada: <https://www.larepublica.co/analisis/sergio-clavijo-500041/sector-servicios-desempeno-reciente-y-perspectivas-2755195>)



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

En cuanto a exportaciones de servicios, la estrategia se basa en la diversificación de mercados de destino, con el propósito de conseguir nuevos mercados y profundizar obligaciones en servicios; en el 2017, continua en Ginebra, una nueva ronda de negociación para un nuevo Acuerdo de Servicios (TiSA por sus siglas en inglés). En el marco de la Alianza del Pacífico se formuló un marco operativo del registro voluntario de profesionales de ingeniería. Este marco tiene como objetivo ser una guía para que los consejos profesionales de ingeniería de los cuatro países comiencen a negociar e implementar el Registro Voluntario de la Alianza que promoverá la movilidad de los profesionales en los cuatro países.

- Panadería y pastelería

La industria de la panadería y pastelería ha ido creciendo rápidamente en los últimos años. Por eso, los propietarios y administradores de estos establecimientos han visto la necesidad de capacitarse para ir acorde con el desarrollo del mercado y la competitividad que cada día es más fuerte. Es así como lo evidencia la Cámara de Comercio de Bogotá, desde su clúster Bogotá Gastronomía, en el cual se realizó entrevista al señor Gonzalo Carvajal, director general del Instituto Colombiano de Panadería y Pastelería, quien habló sobre el sector y sus proyecciones para el futuro, como se describe a continuación:

¿Cómo está el sector panadero y pastelero en este momento?

"Es un sector que está creciendo continuamente y donde los clientes o el consumidor siempre está exigiendo productos de muy buena calidad e innovadores ya que se están interesando en temas de formación. Es un sector que está de moda al mismo nivel que la gastronomía. Ahora vemos que existen panes para veganos o pastelerías para diabéticos porque el requerimiento cada vez es mayor. Cada vez más exigen productos diferentes. Por eso, es fundamental que los panaderos y pasteleros se formen, se certifiquen y vean las novedades que trae el mercado, ya que todavía hace falta capacitación como para el que monta un negocio como estos lo pueda administrar y gestionar eficientemente".

¿Cómo se proyecta el sector panadero y pastelero en el futuro?

"La tercera y cuarta generación de panaderos les están dando vuelta a sus negocios y los están innovando. Estamos en la era de los panaderos y pasteleros curiosos e innovadores. En este momento se están desarrollando procesos de ultracongelados. Esto ya existía en Europa desde hace mucho tiempo, pero en este momento se está implementando estos procesos en el país. Sin embargo, existen muchos otros panaderos que no están de acuerdo con esos productos. Todo depende de como se maneje el producto. También se están realizando experimentos de panes con productos no tradicionales y postres con rellenos no tan comunes. Esto es lo que está en furor."

¿Cuál es la recomendación que le daría a los pasteleros?

"Lo más importante es formarse. Esto trae nuevos conocimientos y con ellos, nuevas aplicaciones en los productos. Es necesario tener en cuenta que nuestros clientes se están capacitando para



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

saber qué es un buen producto, entonces los panaderos deben estar preparados para estos clientes exigentes y conocedores del mercado. Por ello, es importante que se formen y aprendan nuevas tendencias que les sirva de innovación para sus negocios". "Aún así, no solo es capacitarse en el producto final sino aprender sobre la planificación de un negocio. Hay que tener en cuenta la parte financiera y el costeo. No es solo aprender a hacer, sino también a manejar el área financiera y los recursos de manera óptima para que sea sostenible el negocio".

¿Cuáles son los beneficios que trae la capacitación?

"Cuando te capacitas siempre adquieres habilidades nuevas porque aprendes nuevas formas de hacer las cosas. Al principio muchos panaderos o pasteleros no le ven la importancia a capacitarse, pero luego se dan cuenta cómo crecen sus negocios de manera rentable y su percepción cambia.³

- Cocina y gastronomía

De otro lado, de acuerdo con la publicación de la revista Dinero, a partir del 2018 fue necesario hacer ajustes significativos al sector "food":

El sector de food service no tuvo un buen 2017. El impacto de la reforma tributaria, tanto en arriendos como en insumos —principalmente importados— y la reducción del consumo le pasaron cuenta de cobro a un sector que emplea a más de un millón de personas. Esta actividad compuesta por restaurantes, cafeterías y panaderías que, según Euromonitor, vendió \$35 billones en 2016 y se proyecta que alcance \$38 billones en ventas en 2021, vivió unas de cal y otras de arena. Mientras algunos restaurantes independientes y pequeñas cadenas enfrentaron dificultades, las grandes organizaciones del sector registraron crecimientos importantes, según indica Claudia Barreto, presidente de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés).

El año pasado, se cerró La Cigale, reconocido restaurante de Bogotá, mientras otros como Astrid & Gastón, Calentao Express y Deluchi, pizza por metros, iniciaron un proceso de reorganización. Estos dos últimos ante la Superintendencia de Sociedades. Sin embargo, en el sector hay mucho por hacer. Estadísticas del Dane, que miden al sector como el "consumo fuera de casa", indican que esta actividad está sustentada en un alto porcentaje en pequeños operadores que compiten con grandes jugadores como IRCC (El Corral), Frisby y McDonald's, cuyas ventas en 2016 fueron de \$328.668 millones, \$314.976 millones y \$302.827 millones, respectivamente, según el ranking de las 5.000 empresas de Revista Dinero. Si bien se trata de grandes organizaciones, lo cierto es que aún tienen una tajada muy pequeña del mercado. Esto evidencia que el espacio es gigantesco para que se desarrollen escenarios de competencia que beneficien al consumidor y permitan que el sector siga creciendo.

³ Tomado de internet: <https://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Gastronomia/Noticias/2017/Mayo-2017/El-sector-panadero-y-pastelero-necesita-mas-capacitacion>



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

La oferta del canal food service no es nada despreciable. Barreto, presidente de Acodrés, indica que, según estadísticas de la Dian, más de 400.000 establecimientos hacen reporte del impuesto al consumo, lo que evidencia la magnitud de un sector que, según la propia directiva, había venido en los últimos 5 años con crecimientos superiores a 5%, pero que en 2017 se estancó, además de los impuestos por la reducción en el consumo. Un alto porcentaje de estos restaurantes se ubica en el nicho de los que se conocen como “corrientazo”. Datos de Euromonitor indican que el mercado de comidas fuera de casa creció 6% en 2017 respecto a 2016, y en el mismo periodo, considerando solo a quienes buscan hamburguesas, el mercado subió 7% y compañías como McDonald’s son una marca de referencia. “Los colombianos mantienen el apetito por nuestros productos y van a los restaurantes buscando una relación valiosa entre buena calidad a un buen precio”, dicen sus directivos.

En lo que hace referencia a panaderías y cafeterías, el dato de ventas se acerca a los \$4 billones, según Euromonitor. Aquí, la oferta de bajo precio es una de las grandes jugadas de los últimos años. Una de esas apuestas ha sido la de Tostao, un negocio enfocado en las necesidades del colombiano de a pie. “La aparición de cadenas de cafeterías de bajo precio fue el primer conato de que en el sector algo estaba pasando”, dice Cadena, para quien, si bien la oferta es amplia y diversa, sigue representando oportunidades relevantes cuando se apunta a que las personas del común puedan consumir con más frecuencia en lugares bien presentados y de calidad. Esta es, asegura, una de las razones por las que cadenas como Tostao han logrado penetrar en el consumo. Hoy con más de 240 tiendas en Bogotá y Medellín, es un fenómeno que no está lejos de ocurrir en el canal de restaurantes, en donde acaba de incursionar Deliz con un modelo similar...

Ante esta situación, Barreto señala que vienen trabajando de la mano con el Gobierno con el fin de encontrar salidas tendientes a superar las barreras que han impedido un mejor dinamismo. Es claro es que el consumidor tiene diversidad de opciones a la hora de escoger en donde comer y que la industria está en proceso de reinventarse para atender su paladar⁴.

3.2. ESTUDIO DE LA OFERTA

De acuerdo con informe de la Cámara de Comercio de Manizales, sólo en esa ciudad existe un total de 1.609 establecimientos pertenecientes al sector gastronómico; de acuerdo con este ente, desde Estudios Económicos de la Cámara de Comercio de Manizales por Caldas se publicó el boletín económico del Sector gastronómico de Manizales, el cual explora uno de los sectores con mayor crecimiento en materia empresarial y empleos en tiempo reciente en Manizales y, que gradualmente, se ha convertido en un sector de particular interés en las diversas políticas de intervención pública y privada local.

⁴ Tomado de internet: <https://www.dinero.com/edicion-impresas/negocios/articulo/como-van-los-restaurantes-en-colombia-2018/255322>



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

Para la caracterización del sector se utilizó como fuente principal la base de datos de Registro Mercantil de la CCMPC, tomando como universo los establecimientos de comercio matriculados y renovados en lo corrido del 2018 en Manizales, que cumplieran con el siguiente criterio: tener como CIU principal o secundario alguna clase de la división 56 del CIU 4 A.C., correspondiente a actividades de servicios de comida y bebidas. Según el criterio de filtro utilizado, para el 2018 existen 1.609 establecimientos en el complejo ampliado del sector gastronómico de la ciudad, representando el 13,9% del tejido comercial de Manizales, cifra nada despreciable en términos de importancia empresarial. Desde la lectura de los códigos CIU, las tres actividades principales de estas empresas son expendio a la mesa de comidas preparadas (29,5%), expendio de comida preparadas en cafeterías (26,3%), expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento (16,5%) y elaboración de productos de panadería (6,2%)...

En línea con la preponderancia de ubicación de estas empresas en el territorio, se muestra que el 69,4% de los establecimientos del sector se encuentran geográficamente establecidos en sectores de la ciudad de estrato socioeconómico 3 y 4, dando señales de un sector fuertemente concentrado hacia mercado de clase media. Sin embargo, existe un 22% de estos establecimientos que se encuentran en estratos 5 y 6, lo que representa que cerca de una cuarta parte del sector gastronómico de la ciudad se dirige hacia un mercado de altos ingresos, lo cual expone una característica relevante en la ciudad.

Ahora bien, la clasificación de los establecimientos del sector según el código CIU permite hacer una mirada global de las actividades, pero claramente se queda corta para caracterizar la oferta gastronómica de la ciudad. Para este fin, se establecieron unas categorías y se realizó un ejercicio de aproximación que permitiría tener una perspectiva más amplia del sector. Se crearon 17 categorías gastronómicas para clasificar a los 1.609 establecimientos del sector, logrando abarcar el 93,9% de estas. Según el ejercicio cualitativo, las cafeterías y panaderías, los establecimientos de comida rápida y los bares suman el 58,2% del sector en la ciudad, siendo el factor común del sector en Manizales. Sin embargo, existe otra cara de la moneda del sector, que está más relacionado con la diversidad de la oferta gastronómica de un territorio. Esta otra parte, se distingue por restaurantes típicos y ejecutivo (10,5%), carnes (7,3%), restaurantes gourmet (2,4%), comida de mar (1,3%), heladerías y coffee shop (6,4%), reposterías y pastelerías (0,7%), ensaladas y jugos (2,6%), bares-restaurantes (1,4%), entre otros.

Al cruzar estas categorías según los estratos socioeconómicos de la ubicación (utilizando el criterio de clase baja a estratos 1 y 2, clase media a estratos 3 y 4, y clase alta a estratos 5 y 6), saltan a la vista unas características muy peculiares. En primera instancia, se observa que los restaurantes de comida típica, cafeterías y panadería, ejecutivo y arroz chino presentan una alta representatividad en estratos 3 y 4, cercanos al 70% de los establecimientos de estas categorías, lo cual sugeriría que este tipo de empresas se tienden a ubicar en barrios de la ciudad con un nicho de mercado de clase media, que representa el mayor volumen de población, y tienen un servicio de comida de demanda alta, pero de cocina sin alto valor agregado.

Pero, desde otra instancia, establecimientos de oferta de servicios de comida y bebida como comida de mar, bares-restaurantes, coffee shop, restaurantes de alta cocina tipo gourmet, de



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

comida mexicana y reposterías y pastelerías, que por el tipo de platos son de mayor valor agregado, tienen cifras significativas de ubicación mucho mayor en barrios de la ciudad de nivel socioeconómico alto (estratos 5 y 6), lo que indicaría una clara tendencia hacia la segmentación de este tipo de oferta gastronómica más especializada en aquellos mercados con niveles de ingresos más altos.

Esta información constituye un primer ejercicio de aproximación a una caracterización empresarial del sector gastronómico de la ciudad, que sirva de conocimiento de un sector con importante proyección y que las cifras económicas, en muchas ocasiones son limitadas. La gastronomía es, quizás, la representación más directa de la cultura de una ciudad, ya que la existencia de este tipo de establecimientos abiertos al público, donde la variedad en su oferta, así como la dinamización de la vida nocturna, nos da señales de la vida de entretenimiento y la cultura que gira en torno a su sociedad. Este primer ejercicio de exploración al sector gastronómico de Manizales, invita a conocer y disfrutar mucho más de su servicio, y valorar su crecimiento reciente como su importancia para la economía local⁵.

4. ESTUDIO DE LA DEMANDA

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

No. CONTTO	AÑO	Contratista	Objeto del contrato	Plazo		Valor del contrato	forma de pago	Modalidad de selección
				MES	DÍAS			
2656	2019	CASTRO SALDARRIAGA CARLOS ARTURO	IMPARTIR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN LOS PROGRAMAS DE LAS REDES DE CONOCIMIENTO DE COCINA QUE FACILITA EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A POBLACIÓN DESPLAZADA POR LA VIOLENCIA, EN LA RED DE HOTELERÍA Y TURISMO	10	0	28.656.100	Mensual	Contratación Directa

⁵ Fuente: Estudios Económicos, Unidad de Innovación y Desarrollo Regional. Cámara de Comercio de Manizales por Caldas. Tomado de internet en: <http://www.ccmpec.org.co/noticias/814/Un-total-de-1609-establecimientos-componen-el-sector-gastronomico-de-Manizales>



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

2682	2019	ROJAS BENITES OSCAR MAURICIO	IMPARTIR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN LOS PROGRAMAS DE LAS REDES DE CONOCIMIENTO DE PANADERIA QUE FACILITA EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A POBLACIÓN DESPLAZADA POR LA VIOLENCIA	10	0	28.656.100	Mensual	Contratación Directa
------	------	------------------------------------	--	----	---	------------	---------	-------------------------

Elkin Humberto Granada Jiménez
Subdirector Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico

Proyectado: William Muñoz Quintero - Apoyo Administrativo en Planeación
Revisó: Julio César Brunal Jiménez - Coordinador Administrativo de centro



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO ESTUDIO PREVIO

PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD DE LA CONTRATACIÓN

OBJETO:	<i>IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LA RED DE CONOCIMIENTO DE HOTELERÍA Y TURISMO EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO</i>
EDUCACIÓN Y/O FORMACIÓN	Profesionales o Técnicos en las áreas de conocimiento afines al sector de servicios turísticos asociados a la gastronomía, panadería y pastelería, entre otros, cumpliendo con los perfiles de las estructuras curriculares del SENA, como se detalla en el numeral 4. del presente documento.
EXPERIENCIA RELACIONADA:	24 meses, de acuerdo con el perfil requerido en la estructura curricular de cada programa de formación, como se detalla en el numeral 4. de este documento.
NÚMERO DE CONTRATOS:	Dos (02)
VALOR Y FORMA DE PAGO:	Se fija como valor total para los Dos (02) contratos la suma de \$72.013.078. Esta suma será pagada por el SENA <u>a cada contratista</u> de la siguiente manera: a) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2020, por valor de tres millones setecientos noventa mil ciento sesenta y dos pesos (\$3.790.162) cada uno, y b), un pago correspondiente al mes de diciembre de 2020 por valor de un millón ochocientos noventa y cinco mil ochenta y un pesos (\$ 1.895.081).
PLAZO:	Nueve (9) Meses y 15 días; en cualquier caso, máximo hasta el 16 de diciembre de 2020, según el calendario, en cumplimiento a lo establecido en la Resolución 1-1944 de 2009.
LUGAR DE EJECUCIÓN:	<i>Apartadó</i>
SUPERVISOR:	<i>La supervisión del contrato estará a cargo de cargo la coordinación académica del centro de formación, o de quien designe el ordenador de gasto por escrito o mediante el correspondiente acto administrativo.</i>
ORDENADOR DEL PAGO:	Subdirector de centro.

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 en 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, la Dirección General del SENA, requiere contratar los servicios personales:

1. Justificación de la necesidad de la contratación:

El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo



de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994.

En pro de los planes de desarrollo de la Región de Urabá, el fortalecimiento de la formación para el trabajo por medio del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico de la Regional Antioquia, se requiere contar con personas que trabajen y ayuden a la gestión de problemas relacionados con la desigualdad, de violencia y la cultura de la ilegalidad que son problemas que afronta el departamento, profesionales que desde distintas áreas ayuden fortalecer las condiciones para el Desarrollo Sostenible y Sustentable en los municipios del Urabá Antioqueño.

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 tanto, cumplido el proceso de revisión de la planta de personal del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico de la Regional Antioquia, y conforme a la certificación de inexistencia de personal, el personal de planta con la capacidad para ejecutar las labores propias de los procesos de formación profesional resulta insuficiente, dada la cantidad de procesos y registros que tramita, como por ejemplo, con unas metas de formación titulada total por 19.173 cupos, además de la formación complementaria, es necesaria la contratación de DOS (2) personas naturales con las condiciones de capacidad, idoneidad y experiencia posteriormente descritas, para Impartir formación profesional titulada y/o complementaria en las áreas relacionadas con la gastronomía y la panadería, con el fin de garantizar el cumplimiento de las metas de formación en la vigencia actual; metas de formación que han evolucionado ostensiblemente, como puede apreciarse en la tabla siguiente:

Histórico metas de formación 2016 - 2020					
NIVEL	2016	2017	2018	2019	2020
TECNÓLOGO	7.968	8.331	8.150	7.899	8.360
TÉCNICO	10.003	10.851	10.380	10.241	10.156
OTROS (Operarios y Auxiliares)	1.381	910	1.413	764	101
TOTAL TITULADA	19.352	20.092	19.943	18.904	18.617
CUPOS FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	73.301	83.870	63.987	70.822	70.822
TOTAL CUPOS F.P.I.	92.653	103.962	83.930	89.726	89.439

Fuente: elaboración propia, área de planeación del Complejo

Por lo anterior, la mejor opción legal con que se cuenta para suplir en este momento la necesidad temporal, es mediante la suscripción de DOS (2) contratos de prestación de servicios con personas naturales, que estén 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:

Además de las establecidas en los artículos 4 y 5 de la ley 80 de 1993, El CONTRATISTA se obliga para con el SENA a:

- 1) Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes;
- 2) Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluaciones de conformidad con los proyectos formativos y el calendario de formación institucional, según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.
- 3) Reportar oportunamente en el sistema de SofíaPlus todas las actividades y procedimientos de la ejecución de la FPI: Rutas de Aprendizaje, Guías de aprendizaje, Proyecto Formativo, Juicios de Evaluación y demás actividades propias del proceso formativo.
- 4) Presentar informes mensuales de la ejecución del objeto contractual, reportando además la información académica y administrativa requeridas del proceso de formación.
- 5) Realizar acompañamiento a los aprendices en etapa práctica, según el reglamento del aprendiz vigente y debidamente autorizado por la Coordinación Académica.
- 6) Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices a su cargo.
- 7) Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido con el Consejo Nacional de Acreditación - CNA, así como la consolidación de la documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior - SACES, los programas que se presenten para Registro Calificado, previa instrucción de la Coordinación Académica.
- 8) Conformar, si la coordinación académica lo requiere, equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos.
- 9) Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y al reconocimiento de aprendizajes previos.
- 11) Participar en proyectos de investigación aplicada cuando las condiciones del programa de formación lo permitan, haciendo entrega oportuna de los productos de investigación adelantados.
- 12) Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral, lo cual será un requisito previo para el pago periódico de sus honorarios.
- 13) Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia 240201044 "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS", o su norma actualizada 240201056 "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" y aportar el respectivo certificado vigente al presentar su informe de ejecución contractual.
- 14) Desarrollar las actividades de formación aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos naturales agua, aire y suelo. Esto, en cumplimiento del artículo 79 C. Nal., Decreto 2981 de 2013 y Resolución SENA 1471 del 2013 y demás normas concordantes.



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. Específicamente, las personas a contratar deberán garantizar el cumplimiento de las certificaciones de formación académica y de experiencia relacionada que se detallan en la siguiente tabla:

Programa	Perfil del instructor	Experiencia	Cant. Contratos
AUXILIAR EN COCINA	Técnico en Cocina Certificado en la norma de competencia 10 y 12	Mínimo Veinte Cuatro meses(24) meses de vinculación laboral en el área de desempeño profesional Experiencia en pedagogía mínimo un año (1) Especialista o experto en la producción de alimentos aplicando diferentes técnicas y usando diversos métodos de cocción	1
OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA	Ingeniero de Alimentos o áreas afines con experiencia técnica en panadería	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión. Especialista o experto Procesos de panadería	1

5. Domicilio Contractual:

El domicilio contractual será la ciudad de Apartadó

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. De este modo, Se fija



como valor total para los Dos (02) contratos la suma de \$72.013.078. Esta suma será pagada por el SENA a cada contratista de la siguiente manera: a) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2020, por valor de tres millones setecientos noventa mil ciento sesenta y dos pesos (\$3.790.162) cada uno, y b), un pago correspondiente al mes de diciembre de 2020 por valor de un millón ochocientos noventa y cinco mil ochenta y un pesos (\$ 1.895.081).

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.

Para sufragar los gastos relacionados con la contratación, el centro de formación cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal 4020 del 20-01-2020

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 cargo la coordinación académica del centro de formación, o de quien designe el ordenador de gasto por escrito o mediante el correspondiente acto administrativo. 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, Subdirector de Centro, designará uno 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 _____

El objeto contractual del presente estudio se encuentra definido en el PAA2020 con el código 5_9504_79

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 Apartadó, a los 25 días de febrero de 2020

Elkin Humberto Granada Jiménez
Subdirector Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico

Proyectó: William Muñoz Quintero – Apoyo administrativo en planeación de centro

Revisó: Julio César Brunal Jiménez - Coordinador Administrativo de centro

PLAN DE CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

EL DIRECTOR REGIONAL SENA ANTIOQUIA

En cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, el inciso segundo del artículo 3° del Decreto 1737 de 1998, modificado por el artículo 1° del Decreto 2209 de 1999, al literal h) del numeral 4 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, artículo 81 del Decreto 1510 de 2013 y las Resoluciones Nos. 02331 del 23 de diciembre de 2013 y Resolución 054 del 18/01/2018.

CERTIFICA INEXISTENCIA Y APRUEBA EL SIGUIENTE PLAN DE CONTRATACIÓN

NOMBRE DE LA DEPENDENCIA QUE REQUIERE LA NECESIDAD DE CONTRATACIÓN: Formación Profesional, Contratación de Instructores - Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico

Nota: En este formato de autorización podrá relacionarse un máximo de 5 objetos contractuales

FECHA: 25/02/2020

No. ITEM	OBJETO CONTRACTUAL	CONTRATISTA		NÚM DE CONTRATISTAS	CONTRATO			VALOR TOTAL DEL CONTRATO (Valor X Plazo)	VERIFICACIÓN A CARGO DE SECRETARÍA GENERAL		
		OBLIGACIONES PRINCIPALES (Incluir 3)	NIVEL DE FORMACION		MESES EXPERIENCIA	JUSTIFICACIÓN OBJETOS IGUALES	PLAZO DE EJECUCIÓN (Meses y días)	VALOR MENSUAL	¿Inexistencia de personal certificado?	¿Esta debidamente justificada la contratación?	¿Cuenta con concepto técnico favorable?
1	IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL AL TITULADO Y/O COMPLETAR LA RED DE CONOCIMIENTO DE HOTELERÍA Y TURISMO EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO	1) Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes; 2) Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje- evaluaciones de conformidad con los proyectos formativos y el calendario de formación institucional, según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado. 3) Reportar oportunamente en el sistema de SofíaPlus todas las actividades y procedimientos de la ejecución de la FPI: Rutas de Aprendizaje, Guías de Aprendizaje, Proyecto Formativo, Juicios de Evaluación y demás actividades propias del proceso formativo.	AUXILIAR EN COCINA: Técnico en Cocina, Certificado en la norma de competencia 10 y 12 OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA: Ingeniero de Alimentos o áreas afines con experiencia técnica en panadería	2	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión. Especialista o experto Procesos de panadería Experiencia en pedagogía mínimo un año (1)	No existe personal de planta suficiente para atender la demanda de formación profesional integral.	Nueve (9) meses, 15 días	\$ 3.790.162	\$ 72.013.078		
TOTAL								2	\$ 72.013.078		



ELKIN HUMBERTO GRANADA JIMENEZ
Nombre y Firma

Subdirector Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico

Nombre y firma del profesional que verifica

Cargo:

Certifica inexistencia de personal de planta y aprueba la contratación relacionada:

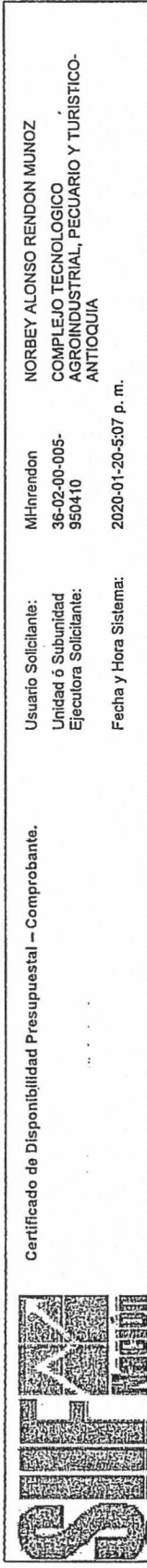


JUAN FELIPE RENDÓN- OCHOA
Director Regional

ANEXO 2

MATRIZ DE RIESGO

Clase	Fuente	Etapas				Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quién se le asigna?		Controles a ser implementado	Impacto después del tratamiento			Afecta la ejecución del contrato	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
		PREPARATORIA	PNE	CONTRACTUAL	POSTCONTRACT							SENA	judicial/carterio		Probabilidad	Impacto	Valoración del					Como se realiza el monitoreo?	Periodicidad
General	INTERNO	X				El proceso de selección se adelantó sin la observancia de los principios que orientan la función pública y la contratación estatal.	No se podría iniciar el proceso de contratación	4	5	9	Riesgo Catastrófico	100%	0%	Reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento, siguiendo los principios legales de la contratación estatal y de la función pública	2	3	5	SI	Ordenador del gasto, apoyo administrativo y Asesor Jurídico	Etapas preparatoria y contractual	Etapas contractual	En la elaboración de los estudios previos el asesor jurídico debe verificar que estos, no vayan en contra de los principios de la contratación estatal y de la función pública	Cada que se realice una contratación
General	EXTERNO	X				El servicio contratado no se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones- PAA	No se podría iniciar el proceso de contratación	2	2	4	Riesgo Bajo	100%	0%	Verificar por parte del ordenador del gasto con las coordinaciones académicas que establecen las necesidades de prestación de personales para cada vigencia	1	1	2	SI	Ordenador del gasto, Coordinadores y Asesor Jurídico	Etapas preparatoria y contractual	Etapas pre-contractual	Una vez se realicen los estudios previos para cada necesidad	Cada que se realice una contratación
General	INTERNO		X			Inobservancia, Inconsistencia y/o deficiencias sustanciales en la expedición del Estudio Previo	No se podría iniciar el proceso de contratación	3	4	7	Riesgo Alto	100%	0%	Reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento, siguiendo la normatividad, diseños curriculares de los programas de formación, los manuales y/o circulares sugeridos de contratación de Colombia Compra Eficientes y del SENA	2	2	4	SI	Ordenador del gasto, apoyo administrativo, Coordinadores y Asesor Jurídico	Etapas pre-contractual y contractual	Etapas pre-contractual	Una se realicen los estudios previos para cada necesidad debe contar con el visto bueno de la coordinación y asesor jurídico	Cada que se realice una contratación
Específico	INTERNO		X			Deficiente evaluación en la verificación de requisitos para la contratación de servicios y selección de contratistas	No se podría realizar la legalización del contrato	4	5	9	Riesgo Catastrófico	100%	0%	Reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento, designando un comité de evaluación idóneo para la revisión de hojas de vida, solicitando los soportes requeridos de acuerdo a la necesidad de perfil consignados en los estudios previos	2	3	5	SI	Ordenador del gasto, Comité evaluador y Asesor Jurídico	Etapas precontractual y contractual	Etapas pre-contractual	El comité evaluador realiza acta de verificación de los requisitos para la contratación	Cada que se realice una contratación
Específico	INTERNO			X		Falencias en la elaboración y/o legalización del contrato (minuta, expedición del RP, aprobación de garantías)	No se podría realizar la legalización del contrato	3	3	6	Riesgo Alto	100%	0%	Reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento, contar con el equipo de personal suficiente e idóneo para la elaboración de estas tareas	2	2	4	SI	Ordenador del gasto	Etapas precontractual y contractual	Etapas post contractual	Informes de revisión de la supervisión y la Dirección Regional.	Cada que se realice una contratación
Específico	INTERNO			X		Incumplimiento del contrato (Ejecución parcial o incorrecta del objeto contractual o las obligaciones contenidas en el contrato	No se podría continuar con la ejecución del contrato	3	3	6	Riesgo Alto	0%	100%	Reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento, con la designación de personal idóneo para la supervisión de los contratos	2	2	4	SI	Ordenador del gasto, Supervisores de contrato	Etapas contractual	Etapas contractual	Actas de supervisión mas a mes	Permanente
Específico	Interno / Externo				X	Liquidación del contrato de manera inoportuna	Incumplimiento de la normatividad sobre liquidación de contratos	1	1	2	Riesgo Bajo	30%	70%	Seguimiento por parte del Supervisor/interventor del proceso	1	1	2	No	Supervisor/interventor y personal encargado del proceso	Etapas de Ejecución	Etapas de Ejecución	Verificación oportuna del proceso en que aplique la liquidación de contrato	Por Evento



CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Numero:	4020	Fecha Registro:	2020-01-20	Unidad / Subunidad ejecutora:	36-02-00-005-950410 COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO-ANTIOQUIA				
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto	Uso Caja Menor	Ninguno	
Valor Inicial:	7.048.659.000,00	Valor Total Operaciones:			Valor Actual.:	7.048.659.000,00	Saldo x Comprometer:	Vr. Bloqueado	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Número:	4020	Fecha Registro:	2020-01-20	Número:	Modalidad de contratación:	Tipo de contrato:
---------	------	-----------------	------------	---------	----------------------------	-------------------

[illegible]

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
950445 COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO-ANTIOQUIA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORM	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						
Total:						7.048.559.000,00	0,00	7.048.559.000,00	7.048.559.000,00	0,00

Objeto: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LAS REDES DE CONOCIMIENTO: AGRICOLA, PECUARIA, DEPORTES, LOGISTICA, TURISMO, SALUD, AUTOMOTOR, AMBIENTAL, BILINGUISMO, VENTAS, ENERGIA ELECTRICA, SERVICIOS, CIENCIAS BASICAS Y DEMAS AREAS

Firma Responsabil