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

OBJETO:	Contratar la prestación de servicios como Instructor de Formación Profesional Integral en el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), con el fin de desarrollar actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación en el marco de los programas de formación profesional titulada o complementaria del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes y subsedes, en las modalidades presencial, a distancia y virtual, según lo determine la entidad y las necesidades del servicio, respetando los principios de calidad, pertinencia y equidad.
EDUCACIÓN Y/O FORMACIÓN	*Para cada formación a contratar se tendrá en cuenta según lo indicado en el numeral 4 de este documento; de acuerdo con los perfiles establecidos en el cuadro anexo del perfil técnico del instructor, basado en las estructuras curriculares.*
EXPERIENCIA RELACIONADA:	*Para cada formación a contratar se tendrá en cuenta según lo indicado en el numeral 4 de este documento; de acuerdo con los perfiles establecidos en el cuadro anexo del perfil técnico del instructor, basado en las estructuras curriculares.*
VALOR Y FORMA DE PAGO:	*Se encuentran establecidos según lo indicado en el numeral 7 de este documento, de acuerdo con los perfiles establecidos en el cuadro anexo del perfil técnico del instructor y el plan de contratación.*
PLAZO:	*Se encuentran establecidos según lo indicado en el numeral 7 de este documento, de acuerdo con los perfiles establecidos en el cuadro anexo del perfil técnico del instructor y el plan de contratación.*
LUGAR DE EJECUCIÓN:	*Bogotá D.C.*
SUPERVISOR:	*La supervisión del contrato estará a cargo de los coordinadores académicos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, o quien designe el (la) ordenador(a) del gasto.*
ORDENADOR DEL GASTO:	*Carlos Arturo Gamba Castillo - Subdirector (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.*

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

De conformidad con lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 20 del Decreto 1510 de 2013 Decreto compilado por el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, así como lo dispuesto en el literal h) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, artículo 2.8.4.4.5 y subsiguientes del Decreto 1068 de 2015 y artículo 3º del Decreto 371 de 2021, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo

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

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

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

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

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

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

A su vez, los numerales 28, 29, 32 y 33 del artículo 27 de la norma antes mencionada, determinan como funciones en las subdirecciones de los Centros de Formación Profesional: "(…) 28. *Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro. 29. Responder por la ejecución presupuestal de los recursos del Centro de Formación. (…) 32. Decidir sobre aspectos académicos, de planeación, administrativos y financieros en*

articulación con la Dirección General y la Dirección Regional o del Distrito Capital, según el caso. 33. Preparar y rendir informes requeridos por la Dirección Regional o Distrital, la Dirección General y entidades públicas y privadas. (…)".

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

Teniendo en cuenta que la calidad, pertinencia y oportunidad, son factores determinantes que el SENA debe procurar para cumplir con éxito las metas y los objetivos planteados convirtiéndose así en el insumo esencial para impactar efectivamente la productividad, el desarrollo social y regional del país, en los términos señalados por el comité de centro en el acta de necesidades de contratación de instructores para la vigencia 2025 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 2025, 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 2025, 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 persona natural para impartir formación en el Área de bilingüismo, Preparación de Bebidas de Café Espresso, Atender servicio de Alimentos y Bebidas según Protocolos y Estándares de Servicio, Servicio de Alimentos y Bebidas, Asesoría en la Selección de Alimentos y Bebidas, Preparación de Bebidas, Desarrollo de Procesos Comunicativos, Interacción en Lengua Inglesa, Manipulación de Alimentos y Bebidas, Gestión de Procesos Emprendedores, Generación de Hábitos Saludables de Vida, Aplicación de Practicas de Protección Ambiental y Salud y Seguridad en el Trabajo, Control del Manejo de Materias Primas en la Producción de Alimentos, Preparación de Alimentos, Manipulación de Alimentos, Implementar Hábitos Saludables Mediante la Actividad Física, de Conformidad con las Exigencias del Perfil Idóneo de Egreso, Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo, Emplear Elementos de Cultura Emprendedora y Empresarial de Acuerdo con los Contextos Productivos, Social y Personal, Ingles – Bilingüismo, Ejercer Derechos Fundamentales del Trabajo en el Marco de la Constitución Política y los Convenios Internacionales, Administrar los Recursos del Àrea de Acuerdo con Políticas de la Organización, Proyección del Mercado, Elaborar el Plan de Compras Según Necesidades de la Empresa, Dirigir el Personal a Cargo de Acuerdo con Políticas de la Organización, Comprender Textos en Inglés en Forma Escrita y Auditiva / Producir Textos en Inglés en Forma Escrita y Oral en el Programa Regular y así cumplir las metas establecidas para el Centro de Formación en la vigencia 2025, así:

PROGRAMA DE FORMACIÓN	**COMPETENCIA**	**TIPO DE CONTRATO/PERIODO FIJO O POR HORAS**	**NO. CONTRATOS**	**TIEMPO**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	BILINGUISMO	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**

TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	**FIJO**	**5**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$246.073.840**
TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	ASESORÍA EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	**FIJO**	**3**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$147.644.304**
TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	PREPARARACION DE BEBIDAS	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	PREPARARACION DE BEBIDAS (TECNICO)	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$38.047.830**	**$38.047.830**
TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	INTERACCION EN LENGUA INGLESA	**FIJO**	**2**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$98.429.536**

TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	GESTION DE PROCESOS EMPRENDEDORES	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	GENERACION DE HABITOS SALUDABLES DE VIDA	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	APLICACIÓN DE PRACTICAS DE PROTECCION AMBIENTAL Y SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	**FIJO**	**2**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$98.429.536**
TECNICO EN COCINA	CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TECNICO EN COCINA	PREPARACION DE ALIMENTOS.	**FIJO**	**9**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$639.791.984**
TECNICO EN COCINA	PREPARACION DE ALIMENTOS. (TECNICO)	**FIJO**	**4**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$38.047.830**	**$152.191.320**
TECNICO EN COCINA	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	**FIJO**	**2**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$98.429.536**

TECNICO EN COCINA	IMPLEMENTAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA ACTIVIDAD FÍSICA, DE CONFORMIDAD CON LAS EXIGENCIAS DEL PERFIL IDÓNEO DE EGRESO.	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TECNICO EN COCINA	MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TECNICO EN COCINA	EMPLEAR ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS, SOCIAL Y PERSONAL	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TECNICO EN COCINA	INGLES - BILINGÜISMO	**FIJO**	**3**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$147.644.304**
TECNICO EN COCINA	EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ADMINISTRAR LOS RECURSOS DEL ÁREA DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**

TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PROYECCIÓN DEL MERCADO	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ELABORAR EL PLAN DE COMPRAS SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA.	**FIJO**	**2**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$98.429.536**
TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	DIRIGIR EL PERSONAL A CARGO DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA / PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL	**FIJO**	**1**	**Diez (10) meses y veintiún (21) días**	**$49.214.768**	**$49.214.768**
TOTAL			**50**			**$ 2.404.903.710**

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 2025 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.

  Por tanto, con el fin de dar cumplimiento a las metas establecidas para la vigencia 2025 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
141	72	169

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

11_9406_68_	11_9406_69 _	11_9406_70 _	11_9406_71_	11_9406_72 _
11_9406_73 _	11_9406_74 _	11_9406_75 _	11_9406_76_	11_9406_77 _
11_9406_78 _	11_9406_79_	11_9406_80 _	11_9406_81_	11_9406_82_
11_9406_83 _	11_9406_84_	11_9406_85_	11_9406_86_	11_9406_87_
11_9406_88_	11_9406_89 _	11_9406_90_	11_9406_91 _	11_9406_92 _
11_9406_93_	11_9406_94_	11_9406_95_	11_9406_96_	11_9406_97_
11_9406_98 _	11_9406_99 _	11_9406_100 _	11_9406_101_	11_9406_102_
11_9406_103_	11_9406_104_	11_9406_105 _	11_9406_106_	11_9406_107_

11_9406_108_	11_9406_109_	11_9406_110_	11_9406_111_	11_9406_112_
11_9406_113 _	11_9406_114_	11_9406_115_	11_9406_116_	11_9406_117_

- 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 fundamentales 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 2025, 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 2154 del 28 de agosto de 2024, que, respecto a la ordenación del gasto y delegaciones en materia de contratación y convenios, asigna a las Direcciones Regionales, la

siguiente competencia:

“*ARTÍCULO 4. DELEGACIÓN DE LA ORDENACIÓN DEL GASTO Y DE LA CELEBRACIÓN DE CONTRATOS EN LOS DIRECTORES REGIONALES Y SUBDIRECTORES DE CENTRO. Delegar la ordenación del gasto y la competencia para realizar en todo tipo de contratos y las actuaciones contractuales 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 el (la) Subdirector(a) de Centro de Formación, los contratos del respectivo Centro de Formación.

b) En el (la) Director(a) Regional, los contratos de la respectiva Dirección Regional.

c) En las Regionales en las que el (la) Director(a) Regional cumpla funciones de Subdirector(a) de Centro, éste(a) suscribirá los contratos del Centro de Formación. Cuando ej (la) Subdirector(a) de Centro cumpla funciones de Director(a) Regional, éste(a) suscribirá los contratos y convenios de la Dirección Regional.

PARÁGRAFO. La Dirección Administrativa y Financiera emitirá concepto previo, para la suscripción de aquellos contratos relacionados con la adquisición de bienes inmuebles a cualquier título.”.

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. 8. Resolución 01 - 2154 de 2024).

3. Mediante Circular No. 3-2023-000305 del 23 de diciembre de 2023, se determina la tabla de Honorarios 2024 (Remplaza Circular 3-2023-000228 de 2024); que, en todo caso, han de corresponder a los estipulados en la Resolución de Apertura de Presupuesto No. 1-00001 de 2025 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. 01-3-2025-000001 de 2025 y la Resolución No. 1-00001 del 02 de enero de 2025 emitida por la Dirección General del SENA, “*Por la cual se efectúa la desagregación inicial del Presupuesto para la vigencia fiscal del 1º de enero al 31 de diciembre de 2025, en la Dirección*

General, las Direcciones Regionales y los Centros de Formación Profesional del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA.”.

A través de la cual se provee el sustento financiero al Plan de Acción del SENA vigencia 2025, “*el cual se e 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 Decreto1499 de 2017 “Por medio del cual se modifica el Decreto 1083 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Función Pública, en lo relacionado con el Sistema de Gestión establecido en el artículo 133 de la Ley 1753 de 2015.”*

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 cincuenta (50) instructores por el término de diez (10) meses y veintiún (21) días, 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

2.1 Obligaciones generales:

1. El instructor contratista se obliga a prestar los servicios de formación profesional integral con calidad, responsabilidad y en estricto cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias e institucionales del SENA, asegurando el desarrollo eficiente y efectivo de las actividades relacionadas con la formación en el marco del objeto contractual.
2. El instructor contratista deberá cumplir con las metas, cronogramas y planes establecidos, actuando con ética profesional, promoviendo el respeto, la equidad y la inclusión en los procesos formativos, y garantizando que sus acciones estén alineadas con los principios de la entidad.
3. El instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.

2.2 Obligaciones especificas:

1. Planear y ejecutar las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas según la programación de las fichas en la modalidad en la que se oriente el programa, teniendo en cuenta el acompañamiento a la formación y sedes adscritas que maneje el centro, en la red de conocimiento y área temática que corresponda, de acuerdo con las necesidades del servicio.
2. Participar y apoyar los proyectos, actividades y programas del área cultural, deportiva, recreativa, preventiva y de bienestar, dirigidas a los aprendices y los funcionarios, propendiendo por el desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.
3. Atender, orientar, apoyar y asesorar el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.

4. Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación requerida en aspectos técnicos y de experticia según las necesidades para la adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación de conformidad con la Ley 1474 de 2011; a su vez, participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria necesarios para la Formación Profesional Integral, en los casos en los que se requiera.
5. 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. Adicionalmente entregar el acta de cierre de trimestre correspondiente como líder o integrante de los equipos ejecutores.
6. Entregar los documentos correspondientes para garantizar el pago de horarios dentro de los tiempos establecidos incluyendo los necesarios para inicio, ejecución y finalización de este, según los parámetros determinados por el manual de contratación, supervisión y los demás de la plataforma CompromisoSENA.
7. Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar la 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.
8. Participar según asignación en las actividades de diseño y desarrollo curricular entregando los productos solicitados oportunamente según cronogramas y cumpliendo con los parámetros establecidos por la entidad.
9. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.
10. Participar en actividades, sesiones, conferencias, videoconferencias, transferencias de conocimiento convocadas por la supervisión relacionados con la ejecución del objeto contractual.
11. 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.
12. Presentar informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje, así como los documentos soporte para el pago de honorarios, dentro de los tiempos establecidos por la supervisión del contrato.
13. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación, garantizando el debido proceso y la participación en los comités de seguimiento y evaluación.
14. Responder por la integridad, buen uso de materiales, aseo, orden uso racional y adecuadamente de equipos, ambientes de formación, materiales de formación, herramientas, infraestructura y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado reportando a tiempo y dentro de los parámetros establecidos las novedades presentadas.

15. Cumplir con los lineamientos de la resolución 2674 del 2013 en el desarrollo de talleres formativos dentro de los ambientes de formación especializados; a su vez, mantener una adecuada presentación, un léxico respetuoso según protocolos establecidos, dentro del centro de formación y con la comunidad educativa.
16. Reintegrar los materiales (libros y/o ayudas didácticas, etc.), equipos y ambientes de aprendizaje dentro de los plazos estipulados y presentar la paz y salvo correspondiente conforme los trámites internos de la entidad.

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:

COMPETENCIA	PROGRAMA DE FORMACIÓN	EDUCACIÓN	EXPERIENCIA RELACIONADA
BILINGUISMO	TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO Código: 635604 Versión: 1	PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO. NIVEL MÍNIMO B2 DE SUFICIENCIA EN INGLÉS, ACREDITADO MEDIANTE UNA DE LAS SIGUIENTES PRUEBAS	MÍNIMO 12 MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE CAPACITACIÓN O FORMACIÓN EN LA LENGUA EXTRANJERA EN MODALIDAD PRESENCIAL. ● DEMOSTRAR ALTAS COMPETENCIAS ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS DEL SISTEMA DE

		INTERNACIONALES: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER) CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MÍNIMO 5,5) ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567) TOEFL CBT (MÍNIMO 227) TOEFL IBT (MÍNIMO 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS	GESTIÓN ACADÉMICA Y LMS. ● DOMINIO DEMOSTRADO EN OFIMÁTICA E INTERNET Y/O CIUDADANÍA DIGITAL. ● COMPETENCIAS METODOLÓGICAS PARA LA ORIENTACIÓN DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ● HABILIDADES EN COMUNICACIÓN ESCRITA, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, PENSAMIENTO CRÍTICO, ENTENDIMIENTO INTERPERSONAL, TRABAJO EN EQUIPO Y COMPRENSIÓN LECTORA. ● CREATIVO Y PROACTIVO. ● PREFERIBLEMENTE: ESTAR CERTIFICADO EN EL CURSO DE INSTRUCTOR VIRTUAL VIGENTE, ESTABLECIDO POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA Y/O CERTIFICADO RELACIONADO CON TUTORÍA VIRTUAL EXPEDIDO EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS. ● PREFERIBLEMENTE: CONOCIMIENTO DE LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN DEL SENA.
PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO	TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO Código: 635604 Versión: 1	ALTERNATIVA 1: INGENIERO DE ALIMENTOS O AGROINDUSTRIAL; ADMINISTRADOR AGROPECUARIO O DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL; PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O EN EL ÁREA DE HOTELERÍA. ALTERNATIVA 2:	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS EN CAFÉ O CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN BARISMO O BREWING Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS,

		TECNÓLOGO EN EL ÁREA DE HOTELERÍA, EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, EN EL ÁREA DE AGROINDUSTRIA, EN EL ÁREA DE LA ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. ALTERNATIVA 3: TÉCNICO BARISTA O EN MESA Y BAR CON PROFUNDIZACIÓN TÉCNICA EN BARISMO O ESPECIALIZACIÓN TÉCNICA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL DEL CAFÉ.	CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.
ATENDER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN PROTOCOLOS Y ESTÁNDARES DE SERVICIO	TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO Código: 635604 Versión: 1	EL DESARROLLO DE ESTA COMPETENCIA REQUIERE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES COMPUESTO POR: INSTRUCTOR 1 ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O EN EL ÁREA DE HOTELERÍA. ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN O GESTIÓN DE EMPRESAS, EL ÁREA DE HOTELERÍA O EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN EL ÁREA DE HOTELERÍA. ALTERNATIVA 4: TÉCNICO EN MESA Y BAR, EN EL ÁREA DE HOTELERÍA O EN EL ÁREA DE OPERACIÓN DEL SERVICIOS GASTRONÓMICOS. INSTRUCTOR 2	INSTRUCTOR 1 MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, HOTELES O EMPRESAS DEL SECTOR Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES. 4.8.3 Competencias: INSTRUCTOR 2 MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA COMO DOCENTE EN UNA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PÚBLICA O PRIVADA, O EN UN INSTITUTO DE ENSEÑANZA DE LENGUAS.

		PROFESIONAL EN IDIOMAS O LENGUAS MODERNAS, CON NIVEL MÍNIMO B2 DEL IDIOMA INGLÉS DEMOSTRADO MEDIANTE EXAMEN INTERNACIONAL ACREDITADO DE ACUERDO AL MARCO COMÚN EUROPEO	
SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR Código: 635301 Versión: 1	EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA REQUIERE CONTAR CON DOS INSTRUCTORES, ASÍ: INSTRUCTOR 1 ALTERNATIVA 1 PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O GASTRONOMÍA. ALTERNATIVA 2 TECNÓLOGO EN: ADMINISTRACIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA, GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, HOTELERÍA Y TURISMO, HOTELERÍA TURISMO Y RELACIONES PÚBLICAS, GASTRONOMÍA O GESTIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 3 TÉCNICA PROFESIONAL EN: OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, PROCESOS HOTELEROS Y	INSTRUCTOR 1 MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES. INSTRUCTOR 2 MÍNIMO DOCE (12) MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE FORMACIÓN EN EL IDIOMA INGLÉS MODALIDAD PRESENCIAL. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES

		DE SERVICIO, MESA Y BAR, GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA. TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA. INSTRUCTOR 2 PROFESIONAL O LICENCIADO EN IDIOMAS, INGLÉS, ESPAÑOL E INGLÉS, FILOLOGÍA E IDIOMAS O LENGUAS MODERNAS CON CERTIFICACIÓN DE DOMINIO DEL IDIOMA INGLÉS MÍNIMO EN NIVEL B2, DEMOSTRADO MEDIANTE EXAMEN INTERNACIONAL ACREDITADO DE ACUERDO CON MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA.	
ASESORÍA EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR Código: 635301 Versión: 1	ALTERNATIVA 1 PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O GASTRONOMÍA. ALTERNATIVA 2 TECNÓLOGO EN: ADMINISTRACIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA,	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE

		GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA, GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, HOTELERÍA Y TURISMO, HOTELERÍA TURISMO Y RELACIONES PÚBLICAS, GASTRONOMÍA O GESTIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 3 TÉCNICA PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIO, MESA Y BAR, GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 4 TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA	COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.
PREPARARACION DE BEBIDAS	TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR Código: 635301 Versión: 1	ALTERNATIVA 1 PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O GASTRONOMÍA. ALTERNATIVA 2 TECNÓLOGO EN: ADMINISTRACIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA, GESTIÓN PARA	ALTERNATIVA 1 PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O GASTRONOMÍA. ALTERNATIVA 2 TECNÓLOGO EN: ADMINISTRACIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA, GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, HOTELERÍA Y TURISMO, HOTELERÍA TURISMO Y

		ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, HOTELERÍA Y TURISMO, HOTELERÍA TURISMO Y RELACIONES PÚBLICAS, GASTRONOMÍA O GESTIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 3 TÉCNICA PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIO, MESA Y BAR, GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 4 TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR, SERVICIOS DE BARISMO O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA.	RELACIONES PÚBLICAS, GASTRONOMÍA O GESTIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 3 TÉCNICA PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIO, MESA Y BAR, GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 4 TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR, SERVICIOS DE BARISMO O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA.
DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR Código: 635301 Versión: 1	PROFESIONAL EN: COMUNICACIÓN SOCIAL, PERIODISMO, LINGÜÍSTICA, FILOLOGÍA O LITERATURA. LICENCIADO EN: ESPAÑOL O LENGUA CASTELLANA.	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

INTERACCION EN LENGUA INGLESA	TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR Código: 635301 Versión: 1	PROFESIONAL O LICENCIADO EN IDIOMAS, INGLÉS, ESPAÑOL E INGLÉS, FILOLOGÍA E IDIOMAS O LENGUAS MODERNAS CON CERTIFICACIÓN DE DOMINIO DEL IDIOMA INGLÉS MÍNIMO EN NIVEL B2, DEMOSTRADO MEDIANTE EXAMEN INTERNACIONAL ACREDITADO DE ACUERDO CON MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA.	MÍNIMO DOCE (12) MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE FORMACIÓN EN EL IDIOMA INGLÉS MODALIDAD PRESENCIAL. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR Código: 635301 Versión: 1	ALTERNATIVA 1 PROFESIONAL EN: INGENIERÍA DE ALIMENTOS O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL. ALTERNATIVA 2 TECNÓLOGO EN: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. ALTERNATIVA 3 TÉCNICO PROFESIONAL EN CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS.	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EMPRESAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, CAPACITACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.
GESTION DE PROCESOS EMPRENDEDORES	TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR Código: 635301 Versión: 1	PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O INGENIERÍA INDUSTRIAL.	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O

			PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS
GENERACION DE HABITOS SALUDABLES DE VIDA	TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR Código: 635301 Versión: 1	LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA PROFESIONAL EN CIENCIAS DEL DEPORTE. TECNÓLOGO EN ACTIVIDAD FÍSICA O ENTRENAMIENTO DEPORTIVO CON ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA RELACIONADA CON EL ÁREA DE CONOCIMIENTO.	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO. EXPERIENCIA DOCENTE MÍNIMO DE 12 MESES
APLICACIÓN DE PRACTICAS DE PROTECCION AMBIENTAL Y SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR Código: 635301 Versión: 1	ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN: SALUD OCUPACIONAL, EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, EN ADMINISTRACIÓN DE RIESGO Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ADMINISTRACIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL O INGENIERO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, GESTIÓN DE CALIDAD, SEGURIDAD EN EL TRABAJO Y AMBIENTE, GESTIÓN AMBIENTAL O EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN DOCENCIA, CAPACITACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.
CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS	TECNICO EN COCINA Código: 635503	ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA,	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES RELACIONADAS

EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.	Versión: 103	COCINA, ALTA COCINA, CULINARIA O GESTIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA, CULINARIA, GESTIÓN HOTELERA O GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA. ALTERNATIVA 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.	CON EL CONTROL DE INVENTARIOS DE MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN FORMATIVOS PRESENCIALES.
PREPARACION DE ALIMENTOS.	TECNICO EN COCINA Código: 635503 Versión: 103	OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA, ALTA COCINA, CULINARIA O GESTIÓN HOTELERA. OPCIÓN 2: TECNÓLOGO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA, CULINARIA, GESTIÓN HOTELERA O GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. OPCIÓN 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS OPCIONES, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	TECNICO EN COCINA Código: 635503 Versión: 103	ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS. ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS.	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O

			CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.
IMPLEMENTAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA ACTIVIDAD FÍSICA, DE CONFORMIDAD CON LAS EXIGENCIAS DEL PERFIL IDÓNEO DE EGRESO.	TECNICO EN COCINA Código: 635503 Versión: 103	LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA PROFESIONAL EN CIENCIAS DEL DEPORTE. TECNÓLOGO EN ACTIVIDAD FÍSICA O ENTRENAMIENTO DEPORTIVO CON ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA RELACIONADA CON EL ÁREA DE CONOCIMIENTO.	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO. EXPERIENCIA DOCENTE MÍNIMO DE 12 MESES
MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	TECNICO EN COCINA Código: 635503 Versión: 103	PROFESIONAL ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CON FORMACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL O EDUCACIÓN AMBIENTAL. INGENIERO AMBIENTAL, ECÓLOGO O PROFESIONES AFINES CON FORMACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. PROFESIONAL CON ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. TECNÓLOGO EN CONTROL AMBIENTAL CON FORMACIÓN DEMOSTRADA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. TECNÓLOGO ENSALUD OCUPACIONAL O SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CONFORMACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL.	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

EMPLEAR ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS, SOCIAL Y PERSONAL.	TECNICO EN COCINA Código: 635503 Versión: 103	PROFESIONAL EN CIENCIAS ECONÓMICAS O AFINES PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O AFINES PROFESIONAL EN MERCADEO O AFINES PROFESIONAL EN INGENIERÍA INDUSTRIAL O AFINES	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.
INGLES - BILINGÜISMO.	TECNICO EN COCINA Código: 635503 Versión: 103	PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO. NIVEL MÍNIMO B2 DE SUFICIENCIA EN INGLÉS, ACREDITADO MEDIANTE UNA DE LAS SIGUIENTES PRUEBAS INTERNACIONALES: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER) CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MÍNIMO 5,5) ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567) TOEFL CBT (MÍNIMO 227) TOEFL IBT (MÍNIMO 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS	MÍNIMO 12 MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE CAPACITACIÓN O FORMACIÓN EN LA LENGUA EXTRANJERA EN MODALIDAD PRESENCIAL.
EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS	TECNICO EN COCINA Código: 635503 Versión: 103	CERTIFICADO DE APTITUD PROFESIONAL ¿SENA, O CERTIFICADO POR AUTORIDAD COMPETENTE EN CUALQUIERA DE LAS NUEVE ÁREAS DE DESEMPEÑO DE LA CNO Y EN EL NIVEL OCUPACIONAL	CUARENTA Y OCHO (48) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y

CONVENIOS INTERNACIONALES		2,3 O 4 (VER ANEXO C. N?O). ALTERNATIVA 1. CERTIFICADO DE TÉCNICO, O CERTIFICADO POR AUTORIDAD COMPETENTE EN CUALQUIERA DE LAS NUEVE ÁREAS DE DESEMPEÑO DE LA CNO Y EN EL NIVEL OCUPACIONAL 3 O 4 (VER ANEXO C. N.O) ALTERNATIVA 2 TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN CUALQUIERA DE LOS 55 NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO, O EN NULL O SIN CLASIFICAR. VER ANEXOS: (N.B.C.), (TITULOS SENA). ALTERNATIVA 3 TÍTULO DE TECNÓLOGO EN CUALQUIERA DE LOS 55 NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO, O EN NULL O SIN CLASIFICAR. VER ANEXOS: (N.B.C.), (TITULOS SENA) ALTERNATIVA 4 TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN CUALQUIERA DE LOS 55 NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO, O EN NULL O SIN CLASIFICAR. (VER ANEXO N.B.C) TARJETA PROFESIONAL EN LOS CASOS EXIGIDOS POR LA LEY	FUNDAMENTALES DEL TRABAJO Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA. ALTERNATIVA 1. CUARENTA Y DOS (42) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA. ALTERNATIVA 2 TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA ALTERNATIVA 3 TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA ALTERNATIVA 4 VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12)

			MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA
ADMINISTRAR LOS RECURSOS DEL ÁREA DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Código: 621308 Versión: 1	OPCION 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA. OPCION 2: TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y/O GESTIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.	OPCION 1: 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. OPCIÓN 2: 2 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA.
PROYECCIÓN DEL MERCADO	TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Código: 621308 Versión: 1	OPCION 1: PROFESIONAL EN MERCADEO, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA. OPCION 2: TECNÓLOGO EN MERCADEO, ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y/O GESTIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.	OPCION 1: 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA, EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. OPCIÓN 2: 2 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA, EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA.
ELABORAR EL PLAN DE COMPRAS SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA.	TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Código: 621308 Versión: 1	OPCION 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA. OPCION 2: TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y/O GESTIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.	OPCION 1: 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. OPCIÓN 2: 2 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA.

DIRIGIR EL PERSONAL A CARGO DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Código: 621308 Versión: 1	OPCION 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRADOR DE TALENTO HUMANO. OPCION 2: TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y/O GESTIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, TALENTO HUMANO.	OPCION 1: 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. OPCIÓN 2: 2 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y 6 MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA.
COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA / PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL	TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Código: 621308 Versión: 1	PROFESIONAL EN IDIOMAS O LENGUAS MODERNAS, CON CONOCIMIENTO DEL IDIOMA INGLÉS. DEBE TENER Y DEMOSTRAR MEDIANTE EXAMEN INTERNACIONAL ACREDITADO, UN NIVEL MÍNIMO DE C1, DE ACUERDO AL MCER.	DEMOSTRAR VINCULACIÓN LABORAL MÍNIMO DE DOS AÑOS, COMO DOCENTE EN UNA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PÚBLICA O PRIVADA, O EN UN INSTITUTO DE ENSEÑANZA DE LENGUAS.

5. Domicilio Contractual:

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

6. Fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección:

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

7. Justificación valor del contrato:

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

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

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

Se fija como valor total para esta contratación, la suma de: DOS MIL CUATROCIENTOS CUATRO MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL SETECIENTOS DIEZ PESOS M/CTE. ($2.404.903.710), respaldado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 2625 del 09 de enero de 2025 y que equivale a la contratación de veinte (50) Instructores para el programa regular Titulada 2025, distribuidos de la siguiente manera:

HONORARIOS TECNÓLOGO Y PROFESIONAL:

PROGRAMA DE FORMACIÓN	CONT. CONTRATOS	PLAZO	VALOR MENSUAL	VALOR TOTAL
TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	3	Diez (10) meses y veintiún (21) días	$4.599.511	$147.644.304
TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	17	Diez (10) meses y veintiún (21) días	$4.599.511	836.651.056
TECNICO EN COCINA	19	Diez (10) meses y veintiún (21) días	$4.599.511	$935.080.586
TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	6	Diez (10) meses y veintiún (21) días	$4.599.511	$295.288.608

HONORARIOS TÉCNICO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN	CONT. CONTRATOS	PLAZO	VALOR MENSUAL	VALOR TOTAL

TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	1	Diez (10) meses y veintiún (21) días	$ 3.555.872	$ 38.047.830
TECNICO EN COCINA	4	Diez (10) meses y veintiún (21) días	$ 3.555.872	$ 152.191.320

El plazo estipulado para la ejecución contractual de los programas de formación Técnico en Servicios de Barismo, Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, Técnico en cocina, Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas es desde el 3 de febrero de 2025, hasta el 23 de diciembre de 2025 sin exceder lo establecido en la resolución que determina el calendario académico 2025.

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 Alimentos y Bebidas, o quien designe el ordenador del gasto.

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

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

12. Criterios para seleccionar la oferta más favorable:

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

13. Análisis del Sector:

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

13.1 Idoneidad y experiencia.

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

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

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

NOTA: De acuerdo con los soportes de idoneidad y experiencia que fueron verificados por el grupo designado por el centro de formación y el proceso de verificación que adelantó el Comité de Verificación para la contratación de Instructores 2025 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 (e) del Centro de Formación y hará parte de los documentos del proceso y del contrato respectivo.

13.2 Estudio de la Oferta.

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

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

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

13.3 Estudio de la Demanda.

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

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

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

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

BILINGÜISMO

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5887812 de 2024	MARIA FERNANDA SOSA DIAZ	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	Diez meses 9 días	$ 45.995.124 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	Contratación directa
CO1.PCCNTR. 4661969 de 2023	MARIA FERNANDA SOSA DIAZ	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso	5 meses	$ 19.530.000 Con honorarios mensuales de $ 3.906.000	Contratación directa

		de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5768594 de 2024	PAOLA ANDREA RODRIGUEZ MENDIETA	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	Diez meses y veintitres días	$ 48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	Contratación directa

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

ATENDER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN PROTOCOLOS Y ESTÁNDARES DE SERVICIO

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5772204 de 2024	JUAN PABLO GONZÁLEZ GUATIBONZA	Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo a la guía para desarrollar los procesos formativos	Diez meses y veintitres días	$ 48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	Contratación directa

		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			
CO1.PCCNTR. 5090760 de 2023	JUAN PABLO GONZÁLEZ GUATIBONZA	11_9406_503_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	5 meses	$ 19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	Contratación directa

		en el CNHTA y subsedes adscritas.			

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5770972 de 2024	ERIKA MARCELA ROJAS AGUILAR	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	Diez meses y veintitrès días	$ 48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratación directa**
CO1.PCCNTR. 4544616 de 2023	PAOLA ANDREA BELTRAN LIZARAZO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $ 3.906.000	**Contratacion directa**

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

ASESORÍA EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5771442 de 2024	JACQUELIN CARRILLO ZEA	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	Diez meses y veintitres días	$ 48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**

		de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación			
CO1.PCCNTR. 4585232 de 2023	LUCAS BAUTISTA PARRA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

PREPARARACION DE BEBIDAS

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5771558 de 2024	LILETTE LOPEZ RAMIREZ	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 4559551 de 2023	MARIO ESPER PEREZ GUTIERREZ	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza,	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

		aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5850146 de 2024	ZULMA KARINA MARIN SANABRIA	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	Diez meses y catorce días	$46.739.371 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**

CO1.PCCNTR. 4661820 de 2023	SONIA JANNETH PEREZ AMESQUITA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

INTERACCION EN LENGUA INGLESA

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección

CO1.PCCNTR. 5771476 de 2024	FERNANDO ZAPATA DELGADO	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 4598008 de 2023	ANDREA CAROLINA LOPEZ PARRA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

		en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5849766 de 2024	ALBA LILIANA VILLAMIZAR ROPERO	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	Diez meses y catorce días	$46.739.371 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**

CO1.PCCNTR. 4585100 de 2023	YUDY PAOLA TORRES RIVERA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

GESTION DE PROCESOS EMPRENDEDORES

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección

CO1.PCCNTR. 5768536 de 2024	AIDEE TORRES	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 4543208 de 2023	AIDEE TORRES GIL	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

		en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

GENERACION DE HABITOS SALUDABLES DE VIDA

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5769526 de 2024	JANIO CAMELO RAMIREZ	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**

CO1.PCCNTR.5090615 de 2023	JANIO CAMELO RAMIREZ	11_9406_473_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	**Contratacion directa**

APLICACIÓN DE PRACTICAS DE PROTECCION AMBIENTAL Y SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección

CO1.PCCNTR. 5768712 de 2024	ANGELICA JANNETH CORTES QUINTERO	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 4589035 de 2023	ANGELICA JANNETH CORTES QUINTERO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

		en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5778969 de 2024	DORIS ALICIA BASTIDAS DIAZ	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**

CO1.PCCNTR. 4542241 de 2023	DORIS ALICIA BASTIDAS DIAZ	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes._	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

PREPARACION DE ALIMENTOS.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección

CO1.PCCNTR. 5773099 de 2024	JUAN CAMILO ROJAS GUTIERREZ	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 4543011 de 2023	GUILLERMO ESCARRAGA PENUELA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

		en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5769409 de 2024	YUDY PAOLA TORRES RIVERA	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 4585024 de 2023	DEISY LILIANA CORZO RIAÑO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de	5 meses	$19.530.000 Con honorarios	**Contratacion directa**

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

IMPLEMENTAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA ACTIVIDAD FÍSICA, DE CONFORMIDAD CON LAS EXIGENCIAS DEL PERFIL IDÓNEO DE EGRESO.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5769526 de 2024	JANIO CAMELO RAMIREZ	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**

		Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación			
CO1.PCCNTR. 5220602 de 2023	Martin David Hernández Fajardo	11_9406_538_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.	4 meses y 29 días	$19.399.800 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección

CO1.PCCNTR. 5769226 de 2024	LIRIS DEL CARMEN BERROCAL PLAZAS	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 4541874 de 2023	YENNY CAROLINA ROJAS TURGA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

		Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

EMPLEAR ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS, SOCIAL Y PERSONAL.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5903409 de 2024	JAVIER LOPEZ RICAURTE	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 4542381 de 2023	JOSE RICARDO RIOS ROMERO	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

		desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

INGLES - BILINGÜISMO.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5778416 de 2024	DARÍO ANDRÉS LEAL CORTÉS	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**

CO1.PCCNTR. 4542304 de 2023	DARÍO ANDRÉS LEAL CORTÉS	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 6520521 de 2024	ELIBETH ROCIO BECERRA RAMIREZ	Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo a la guía para desarrollar los procesos formativos en	Cinco meses y cuatro dias	$22.923.131 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**

		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			
CO1.PCCNTR. 5014659 de 2023	ZAHIRA FRANCO ARBOLEDA	11_9406_477_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	**Contratacion directa**

ADMINISTRAR LOS RECURSOS DEL ÁREA DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5768598 de 2024	ALVARO MAURICIO BURBANO GUERRA	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 4541932 de 2023	ALVARO MAURICIO BURBANO GUERRA	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

		formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.			

PROYECCIÓN DEL MERCADO

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5880586 de 2024	JOSE ALEXANDER HERRAN CHAVEZ	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	Diez meses y diez dias	$45.846.262 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 4651008 de 2023	JOSE ALEXANDER HERRAN CHAVEZ	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

		presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes._Programa: Tecnología en Organización de Eventos _Competencia: Organizar eventos de acuerdo al portafolio de servicios y al estudio de mercado			

ELABORAR EL PLAN DE COMPRAS SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5769003 de 2024	JAHN KARLO OSORIO PEDREROS	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	Diez meses y veintitrès días	$48.079.035 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**

		del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación			
CO1.PCCNTR. 4580098 de 2023	ARMANDO SAENZ PINZON	Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes.	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

DIRIGIR EL PERSONAL A CARGO DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección

CO1.PCCNTR. 5879845 de 2024	CAROLINA ARCINIEGAS FANDIÑO	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	Diez meses y ocho días	$45.846.262 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 5073152 de 2023	Jahn Karlo Osorio	11_9406_469_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	5 meses	$19.530.000 Con honorarios mensuales de $3.906.000	**Contratacion directa**

		para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.			

COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA / PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR. 5887200 de 2024	LUIS EDUARDO PEÑA MATEUS	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	Diez meses y nueve días	$45.995.124 Con honorarios mensuales de $ 4.465.545	**Contratacion directa**
CO1.PCCNTR. 4542381 de 2023	HASBLEIDY DAYANA PALACIOS OSORIO	11_9406_587_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	3 meses y 25 días	$ 14.973.000 con honorarios mensuales de $ 3.906.000	**Contratacion directa**

		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.			

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 veinticuatro (24) días del mes de enero de 2025.

Firmado digitalmente por CARLOS ARTURO GAMBA CASTILLO

Carlos Arturo Gamba Castillo
Subdirector (E) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital

Vo.Bo: Javier Francisco Galvis Pinilla – Asesor del Despacho – Subdirección de Centro – CNTHA
Revisó. Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos - Coordinador Administrativo - GAA – CNHTA
Revisó. Flor Angela Bastidas Diaz-Coordinadora de Formación Profesional Integral
Revisó. Carlos Javier González Navarrete -Coordinador Alimentos y Bebidas
Proyectó: Danna Carolina Roncancio Ruiz – Abogada de Contratación – GAA CNHTA
Revisó: Edna Yurani Ramos – Profesional Grado 02 Direccionamiento Estratégico
Proyectó: Paula Alejandra Coy – Apoyo Contractual PC