



MEMORANDO DE CONTRATACIÓN DIRECCION DE FORMACION PROFESIONAL	
Regional y Centro de Formación que realiza la solicitud:	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos – Regional Distrito Capital
Descripción breve de la solicitud:	<i>Instructores</i>
Tipo de formación o programa:	<i>Articulación con la media</i>
Cantidad de contratos:	14
Valor total de la contratación:	<i>Se fija como valor total para el presente estudio la suma de QUINIENTOS SETENTA Y OCHO MILLONES, SETECIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$578.760.000°) por 14 contratos; para cada uno de los contratos la suma de CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/CTE (\$ 41.340.000 °°) para cada contrato.</i>
CDP:	<i>521 del 12 de enero de 2020</i>
Se deja constancia que previo a realizar la presente solicitud el Centro de Formación reviso el cumplimiento de los requisitos legales de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable, en concordancia con el manual de contratación vigente.	

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector
Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos.
Servicio Nacional De Aprendizaje-Sena
Regional Distrito Capital

GFPI-F-138 V.1



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO ESTUDIO PREVIO

PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN

OBJETO:	<i>Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes para el programa de Articulación con la media.</i>
EDUCACIÓN Y/O FORMACIÓN	Ver tabla detalle de perfiles instructores
EXPERIENCIA RELACIONADA:	Ver tabla detalle de perfiles instructores
VALOR Y FORMA DE PAGO:	<i>Se fija como valor total para el presente estudio la suma de QUINIENTOS SETENTA Y OCHO MILLONES, SETECIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$578.760.000^{oo}) por 14 contratos; para cada uno de los contratos la suma de CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/CTE (\$ 41.340.000 ^{oo}) para cada contrato. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) diez (10) pagos iguales por los meses de (febrero) a (noviembre) de 2021, por valor de tres millones novecientos mil pesos m/cte (\$ 3.900.000) cada uno. b) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2021 por valor de dos millones trescientos cuarenta mil pesos m/cte (\$ 2.340.000)</i>
PLAZO:	hasta el dieciocho (18) de diciembre de 2020
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Bogotá
SUPERVISOR:	Sonia Yamile Acuña Lesmes. Coordinadora académica, o por quien designe el ordenador del pago.
ORDENADOR DEL PAGO:	Carlos Alberto Barón Serrano Subdirector de centro

Tabla 1. Detalle perfiles instructores

Especialidad	Programa de formación	Educación	Experiencia
Operación de eventos	Técnico en Operación de Eventos Código: 122814 Versión: 1	El programa requiere de un equipo de instructores conformado por: Tecnólogo en organización de eventos y/o Tecnólogo en gestión hotelera. Profesional en Administración turística y hotelera	Mínimo 12 meses de vinculación laboral relacionada con la organización de eventos. 6 meses como docente en el área específica



		Licenciado en idiomas Psicólogo Formación pedagógica básica.	
Coordinación de actividades turísticas	Técnico en Operación Turística Local Código: 633100 Versión: 1	Opción 1: profesional en las áreas de administración turística o en turismo. Opción 2: tecnólogo en el área de la administración de aerolíneas y agencias de viaje. Opción 3: tecnólogo en guianza turística con tarjeta profesional.	Mínimo dos (2) años de experiencia en la coordinación de servicios turísticos en empresas relacionadas con el sector y seis (6) meses de experiencia en pedagogía. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar mínimo 80 horas en cursos de formación pedagógica o presentar certificación de competencia laboral vigente en la orientación de procesos formativos presenciales.
Agroindustria Alimentaria	Técnico en Agroindustria Alimentaria Código: 936161 Versión: 1	Ingeniero de Alimentos o Ingeniero Agroindustrial Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión
Preparación de alimentos	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Opción 1: Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Opción 2: Tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o Gestión de alimentos y bebidas. Opción 4: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.	Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales

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 1009 de 2020, el Centro Nacional de Hotelaria Turismo y Alimentos del SENA, 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 de la Republica de Colombia, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como establece la Ley 119 de 1994.

Partiendo de la anterior premisa y de conformidad con el Art. 25 del Decreto 249 de 2004 “... por el cual se



modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA...”, Los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y sectores económicos.

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

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

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

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

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

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

De igual forma se pronunció la Resolución No 1740 del 2020 “... Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA...” en donde se determina la competencia para tal efecto.

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



administrativas y de formación programadas.

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

Cuarto: La necesidad se suple mediante la contratación de **14 INSTRUCTORES** que estén en capacidad de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato.

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

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

Quinto: En articulación entre el Ministerio de Educación, el SENA y el sector productivo, el Gobierno Nacional abre oportunidades para los jóvenes del país con el programa Doble Titulación, que cierra la brecha de acceso a la formación técnica que promueve la continuidad educativa y facilita la inserción laboral, iniciativa que busca beneficiar a 650 mil jóvenes colombianos.

El SENA a través del programa de articulación con la media técnica ofrece todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de jóvenes librepensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

El hecho de que los jóvenes se gradúen con dos títulos pertinentes para el sector productivo, abre oportunidades de emprendimiento e inserción laboral y favorece la continuidad de la formación a lo largo de la vida, lo que, a su vez, aporta al desarrollo y al crecimiento económico del país.

Con el programa Doble Titulación, y articulación con la media se evidencia también la necesidad de contratación de instructores que contribuyan con el cumplimiento de este objetivo nacional y su concreción en el centro de formación.

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



Programa de formación	Área de Formación	Tipo de contrato/periodo fijo o por horas	No. Contratos	Tiempo	Observaciones
Técnico en Operación de Eventos	Operación de eventos	Fijo	2	10 meses y 18 días	Por asignación presupuestal se contratan por 10 meses y 18 días pare el programa de articulación con la media.
Técnico en Operación Turística Local	Coordinación de actividades turísticas	Fijo	5	10 meses y 18 días	Por asignación presupuestal se contratan por 10 meses y 18 días pare el programa de articulación con la media.
Técnico en Agroindustria Alimentaria	Agroindustria Alimentaria	Fijo	5	10 meses y 18 días	Por asignación presupuestal se contratan por 10 meses y 18 días pare el programa de articulación con la media.
Técnico en Cocina	Preparación de alimentos	Fijo	2	10 meses y 18 días	Por asignación presupuestal se contratan por 10 meses y 18 días pare el programa de articulación con la media.
Total			14		

Tratándose de actividades en las que prima el intelecto y requiriendo personal con un grado de conocimiento especializado o no existiendo o siendo insuficiente la planta de personal adoptada por el Gobierno Nacional y asignada al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, la alternativa legal con que cuenta la entidad para suplir la necesidad temporal que tiene, es mediante la celebración de un contrato de prestación de servicios personales con una persona natural, que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que demuestre la idoneidad y la experiencia directamente relacionada, conforme a las especificaciones que se indican en este documento, lo anterior conforme al artículo 32 – numeral 3 de la Ley 80 de 1993, que establece: *“Son contratos de prestación de servicios los que celebren las entidades estatales para desarrollar actividades relacionadas con la administración o funcionamiento de la entidad. Estos contratos sólo podrán celebrarse con personas naturales cuando dichas actividades no puedan realizarse con personal de planta o requieran conocimiento especializados. // En ningún caso estos contratos generan relación laboral ni prestaciones sociales y se celebrarán por el término estrictamente indispensable”*.

2. Obligaciones Específicas:

- 1) El contratista deberá cumplir con 40 horas de formación semanal o las que le sean asignadas en su programación.
- 2) De acuerdo con el principio de coordinación, el contratista deberá participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.
- 3) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.
- 4) Reintegrar los materiales y equipos y presentar la paz y salvo correspondiente para el último pago
- 5) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación



y, garantizar la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato

- 6) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.*
- 7) Para Instructores que orienten la competencia de promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social, y reconocer el contexto social y productivo en el cual está inmerso el programa de formación, deben participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.*
- 8) Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato o el coordinador académico sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.*
- 9) Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.*
- 10) Cumplir con la programación académica en los días y horarios predeterminados por la Coordinación Académica correspondiente, de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.*
- 11) Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.*
- 12) Reintegrar los libros y/o ayudas didácticas solicitadas en préstamo en la Unidad de Información dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.*
- 13) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.*
- 14) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.*
- 15) Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.*
- 16) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.*
- 17) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.*
- 18) Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes. Capacitar y asistir técnica, empresarial y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad en que imparte Formación Profesional.*
- 19) Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.*
- 20) Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural.*



- 21) *Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso.*
- 22) *Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.*
- 23) *Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.*
- 24) *Participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices, asistir puntualmente a las clases programadas, colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación y tener sentido de pertenencia con la Institución.*
- 25) *Participar en el grupo de Desarrollo Humano y Bienestar al Aprendiz para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.*
- 26) *Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.*
- 27) *Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.*
- 28) *Hacer cumplir el compromiso como aprendiz suscrito con la matrícula.*
- 29) *Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.*
- 30) *Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.*
- 31) *Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.*
- 32) *El coordinador académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje.*
- 33) *Programar las actividades de enseñanza - aprendizaje- evaluación de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.*
- 34) *Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.*
- 35) *Para el correcto cumplimiento de su objeto contractual el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.*
- 36) *Apoyar la evaluación técnica de las necesidades de adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.*
- 37) *Velar por el uso racional de los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.*



- 38) *Apoyar la gestión contractual en aspectos técnicos.*
- 39) *Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes virtuales de aprendizaje SENA, según lo descrito en la Guía de orientaciones para la formación en ambientes virtuales de aprendizaje SENA, entregado por la Dirección de Formación Profesional.*
- 40) *Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el objeto contractual.*

3. Identificación del Contrato a Celebrar:

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

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

4. Competencias Técnicas y Personales

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

5. Domicilio Contractual:

El domicilio contractual será la ciudad de Bogotá D.C.

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 a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la cancelación de los aportes a la seguridad social como salud, pensión y riesgos laborales y demás documentos necesarios para el pago.

En caso de requerirse el desplazamiento del contratista a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio



contractual para el cumplimiento del objeto contractual, el SENA pagará los gastos que cause el desplazamiento de conformidad con lo establecido en el acto administrativo vigente.

8. Análisis de Riesgos y la forma de mitigarlos:

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

9. Garantías que debe asumir el contratista:

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

10. Supervisión:

La supervisión del contrato estará a cargo de: *Sonia Yamile Acuña Lesmes. Coordinador académico* o por quien designe el ordenador del pago.

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

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

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

13. Criterios para seleccionar la oferta más favorable:

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

Se expide en Bogotá a los ocho (08) días del mes de febrero de 2020

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

Proyectó: Juan Simbaqueba Vargas. Instructor CNHTA. 

Revisó: Sonia Yamile Acuña Lesmes. Coordinadora Académica 

SENA												MATRIZ DE RIESGOS PARA LOS CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y APOYO A LA GESTIÓN											
Nº.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y, cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser Implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Fecha estimada en que se inicie el tratamiento	Fecha estimada en que se complete el tratamiento	Monitoreo y revisión			
													Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?		
1	General	Interno	planeación	operacional	Inobservancia de los requisitos que debe tener el contratante para la ejecución del servicio.	Selección de propuestas que no cumplen con los requisitos para la prestación del servicio, afectar la Gestión Institucional y otros.	2	4	7	Alto	SENA	Quien realiza los estudios previos debe tener claro los requisitos a cumplir para realizar la contratación, definir las necesidades a contratar, el objeto a contratar.	1	1	2	Bajo	No	Coordinadores que requieren el servicio	Planeación	Suscripción del contrato	A través de correo electrónico y comunicaciones internas con jefes o Coordinadores.	En la planeación del proceso	
2	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Riesgo por la tardanza de la expedición del respectivo registro presupuestal como requisito de ejecución.	Demora en el inicio de la ejecución del contrato	3	2	5	Medio	SENA	Seguimiento a cada uno de los expedientes contractuales que requieran registro presupuestal	1	1	2	Bajo	No	SENA	Suscripción del contrato	Expedición del registro presupuestal	A través de las comunicaciones que se generan entre las dependencias que participan en la elaboración del contrato y la dependencia encargada del realizar el registro presupuestal	Posterior a la firma del contrato	
3	Específico	Externo	Ejecución	Regulatorio	Pejuicios que se puedan ocasionar al contratista por la ocurrencia de hechos de fuerza mayor o caso fortuito en los términos del contrato y de la legislación existente	Retrasos en ejecución contractual	4	4	5	Alto	Contratista -SENA	Las partes de mutuo acuerdo acordarán la forma de retomar el equilibrio contractual a fin de no generar perjuicio para las partes	2	2	3	Bajo	SI	SENA y Contratista	Ejecución	Liquidación	Revisión por parte del Contratista y Supervisor del contrato	Permanente	
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	Enfermedad General, laboral, accidentes de labores que puedan generar incapacidad discapacidad, muerte del contratista entre otros	Acciones judiciales	3	1	4	Bajo	Contratista	Reducción de la probabilidad de ocurrencia del evento con actividades y programas de prevención en seguridad industrial y ocupacional	1	1	1	Bajo	No	Contratista	Ejecución	Liquidación	Supervisor/ Contratista	Permanente	
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Riesgo por mal uso de la información. Se materializa cuando el contratista en cumplimiento de sus obligaciones administra información y la usa en actividades diferentes al desarrollo de su objeto contractual	Acciones Judiciales	3	4	7	Alto	Contratista	Reducir las probabilidades de ocurrencia con divulgación de políticas sobre la administración de la información documental y magnética. Monitoreo a las fuentes de información usadas por el contratista	1	1	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través del control y seguimiento que realice el supervisor del contrato y comunicación a las demás colaboradoras que manejan información a fin de canalizar la misma.	Permanente	
6	Específico	Interno	Ejecución	Técnico	Riesgo por servicios adicionales. se materializa cuando se requieren servicios complementarios o adicionales de manera sobreviniente a la necesidad que se estaba satisfaciendo con la ejecución del contrato	Prestación de servicio sin disponibilidad presupuestal que generen reclamaciones	2	3	5	Medio	SENA	No prestar servicios sin las debidas legalizaciones de adiciones, prórrogas o modificaciones contractuales	1	1	2	Bajo	SI	Coordinadores que requieren el servicio	Ejecución	Liquidación	A través de los informes parciales que genere el supervisor del contrato y comunicación a las demás personas que manejan información a fin de canalizar	Permanente	
7	Específico	Interno	Ejecución	Técnico	Riesgo por la prestación del servicio por fuera del objeto y/o las obligaciones contractuales pactadas.	Prestación de servicio sin la solemnidad requerida por ley	2	3	5	Medio	Contratista	No prestar servicios sin la suscripción previa de la adición, modificación o contrato adicional.	2	3	5	Bajo	No	Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través de los informes parciales que genere el supervisor del contrato y comunicación a las demás personas que manejan información a fin de canalizar	Permanente	
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento del contrato (Ejecución parcial o incorrecta del objeto contractual o las obligaciones contenidas en el contrato	Afecta la satisfacción de la necesidad que se pretende cubrir con el contrato. Puede generar sanciones y prórrogas	3	3	6	Alto	Contratista/SENA	Realizar seguimiento continuo a la ejecución del contrato y de evidenciar un presunto incumplimiento y/o demoras se dara aplicación a los procedimientos, cláusulas excepcionales, caducidad, sanciones y multas conforme lo establece la norma, atendiendo a los derechos de la Entidad, (art. 84, 85, 86 L 1474/11)	2	3	5	Medio	No	SENA	Ejecución	Liquidación	Seguimiento a la ejecución del contrato	Permanente	
9	General	Externo	Ejecución	Operacional	Errores cometidos por los contratistas en la elaboración de las actas y/o cuentas que ocasionan demoras en su radicación.	Demora en los pagos que puede afectar el desarrollo normal del contrato	2	2	4	Bajo	Contratista	Revisión de documentos radicados por el Contratista para solicitar los ajustes correspondientes.	1	1	2	Bajo	No	Contratista/Supervisor	Ejecución	Liquidación	Registro en la lista de verificación que debe realizar el supervisor	Durante la ejecución	
10	Específico	Interno/Externo	Ejecución	Operacional	Liquidación del contrato de manera inoportuna	Incumplimiento de la normatividad sobre liquidación de contratos	1	1	2	Bajo	Contratista/SENA	Seguimiento por parte del Supervisor del contrato	1	1	2	Bajo	No	SENA	Liquidación	Liquidación	Seguimiento a la ejecución del contrato	Permanente	
11	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Enfermedad por Covid-19, enfermedad General, laboral, accidentes de trabajo que puedan generar incapacidad discapacidad, muerte del contratista entre otros	Posible pérdida económica para el contratista y desinformación para la entidad.	2	3	5	Alta	Contratista	Reducción de la probabilidad de ocurrencia del evento con actividades y programas de prevención a través del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo - y Comunicación permanente con el supervisor	1	2	3	Bajo	SI	Contratista/Supervisor	La fecha de inicio del contrato	Fecha de entrega del contrato	Verificación permanente por el supervisor	Una vez se realice la contratación, con la entrega de informes por parte del contratista, hasta su finalización.	

* En todo caso, el área donde nace la necesidad del servicio, es responsable de analizar la contratación a realizar y ajustar la presente matriz de riesgos de acuerdo a su contexto.



Versión: 01

Código:
GFPI-F-139

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

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

PRIMERA OFERTA - SEGUNDA OFERTA

PERIODO - AÑO 2021

TOPE GLOBAL PROGRAMADO		\$ 614.175.000,00													
SALDO		\$ 35.415.000,00								ELABORADO POR:					
% UTILIZADO:		94%								Nombre: Luz Esperanza Rebolledo Amaya					
										Teléfono: 5960100 IP 15457					
LUGAR	NIVEL	NOMBRE DEL PROGRAMA (TE-TP-TGO)	CONTRATO	No. CONTRATOS	No. DE MESES Y DIAS A CONTRATAR		FECHAS PREVISTAS PARA LA CONTRATACIÓN		COSTO HONORARIO MES	COSTO TOTAL HONORARIOS	COSTO HONORARIO MES	COSTO TOTAL HONORARIOS	DURACION DEL PROGRAMA	OBSERVACIONES	
					MESES	DIAS	Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)							
Bogotá D.C	PROFESIONAL	Técnico en Operación de Eventos Código: 122814 Versión: 1	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Operación de eventos	2	10	18	1 de Febrero del 2021	18 de diciembre del 2021	\$ 3.900.000,00	\$ 578.760.000,00	\$ -	\$ -	programación 160 horas/mes	instructores, conformado por: El programa requiere de un equipo de instructores conformado por: Tecnólogo en organización de eventos y/o	
Bogotá D.C	PROFESIONAL	Técnico en Operación Turística Local Código: 633100 Versión: 1	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Coordinación de actividades	5	10	18	2 de Febrero del 2021	19 de diciembre del 2021	\$ 3.900.000,00	\$ 578.760.000,00	\$ -	\$ -	programación 160 horas/mes	instructores, conformado por: Opción 1: profesional en las áreas de administración turística o en turismo. Opción 2: tecnólogo en el área de la administración	
Bogotá D.C	PROFESIONAL	Técnico en Agroindustria Alimentaria Código: 936161 Versión: 1	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Agroindustria Alimentaria	5	10	18	3 de Febrero del 2021	20 de diciembre del 2021	\$ 3.900.000,00	\$ 578.760.000,00	\$ -	\$ -	programación 160 horas/mes	instructores, conformado por: Ingeniero de Alimentos o Ingeniero Agroindustrial Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos. Mínimo	
Bogotá D.C	PROFESIONAL	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Preparación de alimentos	2	10	18	4 de Febrero del 2021	21 de diciembre del 2021	\$ 3.900.000,00	\$ 578.760.000,00	\$ -	\$ -	programación 160 horas/mes	instructores, conformado por: Opción 1: Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera.	
TOTALES				14											

CARLOS ALBERTO BARÓN SERRANO
Subdirector del Centro de Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

ANEXO 1

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

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

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

Clasificación UNSPS

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia
80111620	80	11

1. ASPECTOS GENERALES

3.1 SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONÓMICO
Servicios de Formación Pedagógica

3.2 ESTUDIO DE LA OFERTA

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

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

PERFIL:

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

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

Formación y experiencia relacionada:

Especialidad	Programa de Educación	Experiencia
--------------	-----------------------	-------------



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

	formación		
Operación de eventos	Técnico en Operación de Eventos Código: 122814 Versión: 1	El programa requiere de un equipo de instructores conformado por: Tecnólogo en organización de eventos y/o Tecnólogo en gestión hotelera. Profesional en Administración turística y hotelera Licenciado en idiomas Psicólogo Formación pedagógica básica.	Mínimo 12 meses de vinculación laboral relacionada con la organización de eventos. 6 meses como docente en el área específica
Coordinación de actividades turísticas	Técnico en Operación Turística Local Código: 633100 Versión: 1	Opción 1: profesional en las áreas de administración turística o en turismo. Opción 2: tecnólogo en el área de la administración de aerolíneas y agencias de viaje. Opción 3: tecnólogo en guianza turística con tarjeta profesional.	Mínimo dos (2) años de experiencia en la coordinación de servicios turísticos en empresas relacionadas con el sector y seis (6) meses de experiencia en pedagogía. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar mínimo 80 horas en cursos de formación pedagógica o presentar certificación de competencia laboral vigente en la orientación de procesos formativos presenciales.
Agroindustria Alimentaria	Técnico en Agroindustria Alimentaria Código: 936161 Versión: 1	Ingeniero de Alimentos o Ingeniero Agroindustrial Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión
Preparación de alimentos	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Opción 1: Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Opción 2: Tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o Gestión de alimentos y bebidas. Opción 4: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.	Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

ESTUDIO DE LA DEMANDA

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

Técnico en Operación de Eventos - Operación de eventos:

No. Y año	Contra tista	Objeto del contrato	Plaz o	Valor total del contrat o	Valor de Honora rios Mensu ales	Modali dad de selecci ón
135 603 5 de 202 0	ANDRE A MARIT ZA VILLA MIZAR GOME Z	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes para el programa de Articulación con la media PROGRAMA: Técnico en Operación de Eventos ESPECIALIDAD: Operación de eventos	306 días	\$ 363600 00	\$ 360000 0	Contrat ación Directa
303 8 de 201 9	ANDRE A MARIT ZA VILLA MIZAR GOME Z	PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA EJECUCION DE ACCIONES DE FORMACION TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA VT 36.797.574 VM 3,572,580	312 días	\$ 351303 70	\$ 357258 0	Contrat ación Directa

Técnico en Operación Turística Local- Coordinación de actividades turísticas

No. Y año	Contra tista	Objeto del contrato	Plaz o	Valor total del contrat o	Valor de Honora rios Mensu ales	Modali dad de selecci ón
135 025 0 de 202 0	JORGE ANDRE S TORO BULLA	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o	306 días	\$ 363600 00	\$ 360000 0	Contrat ación Directa



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes para el programa de Articulación con la media PROGRAMA: Técnico en Operación Turística Local ESPECIALIDAD: Coordinación de actividades turísticas				
304 1 de 201 9	JORGE ANDRE S TORO BULLA	PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA EJECUCION DE ACCIONES DE FORMACION TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA VT 34,654,026 VM 3,572,580	312 días	\$ 351303 70	\$ 357258 0	Contrat ación Directa

Técnico en Agroindustria Alimentaria- Agroindustria Alimentaria:

No. Y año	Contra tista	Objeto del contrato	Plaz o	Valor total del contrat o	Valor de Honora rios Mensu ales	Modali dad de selecci ón
134 722 4 de 202 0	JORGE ANDRE S POTES GOME Z	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNHTA y sus subsedes para el programa de Articulación con la media PROGRAMA: Técnico en Agroindustria Alimentaria ESPECIALIDAD: Agroindustria Alimentaria	306 días	\$ 363600 00	\$ 360000 0	Contrat ación Directa
277 7 de 201 9	JORGE ANDRE S POTES GOME Z	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA	313 días	\$ 370357 46	\$ 357258 0	Contrat ación Directa



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA				
--	--	---	--	--	--	--

Técnico en Cocina- Preparación de alimentos

No. Y año	Contra tista	Objeto del contrato	Plaz o	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modali dad de selecci ón
134 212 0 de 202 0	PABLO LEONA RDO ZAMO RA HERED IA	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes para el programa de Articulación con la media PROGRAMA: Técnico en Cocina	306 días	\$ 363600 00	\$ 360000 0	Contrat ación Directa
134 212 0 de 201 9	PABLO LEONA RDO ZAMO RA HERED IA	PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA EJECUCION DE ACCIONES DE FORMACION TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA VT 36.797574 VM 3,572,580	313 días	\$ 370357 46	\$ 357258 0	Contrat ación Directa

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector
Centro de Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos

Proyecto: Danna Carolina Roncancio – Profesional Contratación -CNHTA

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya - Coordinadora -CNHTA



**CERTIFICACIÓN DE INEXISTENCIA DE PERSONAL DE
PLANTA
EL DIRECTOR(A) DISTRITO CAPITAL DEL SENA**

CONSIDERANDO

Que Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimento – Regional Distrito Capital requiere contratar los servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión para ejecutar el objeto y las obligaciones descritas en el estudio previo que soportará la futura contratación.

Que en cumplimiento de lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1737 de 1998, modificado por el Artículo 1º del Decreto 2209 de 1998, artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015 y la Resolución No. 054 de 2018;

Por lo anterior,

CERTIFICA

Que revisada la planta de personal del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimento – Regional Distrito Capital y según lo indicado en las anteriores consideraciones y la justificación realizada por el área o dependencia en el estudio previo, en virtud del artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015, este Despacho Regional acredita la inexistencia de personal suficiente para ejecutar las obligaciones y el objeto contractual consistente en *“Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes para el programa de Articulación con la media.”*

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


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

Dada en Bogotá, a los ocho (8) días del mes de febrero de 2021

**ENRIQUE ROMERO CONTRERAS
DIRECTOR REGIONAL DISTRITO CAPITAL**

Vo. Bo Jeanneth Maritza Carrillo Ramírez 
Coordinadora del Grupo de Gestión del Talento Humano de la Regional Distrito Capital.

Proyecto: Danna Carolina Roncancio – Profesional Contratación -CNHTA 

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya - Coordinadora -CNHTA 

Anexo: Estudio Previo y Análisis del Sector



AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DE OBJETOS IGUALES

DIRECTOR REGIONAL DEL SENA

CONSIDERANDO

Que el Subdirector del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - SENA, según Estudios Previos, solicita autorización para contratar catorce (14) instructores con el siguiente objeto igual: "Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes para el programa de Articulación con la media. "

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

Que teniendo en cuenta la justificación expuesta por el o Subdirector del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en los estudios previos, la asignación presupuestal realizada para ese fin por la Dirección de Planeación y el aval del área Coordinación Misional – Coordinación de servicios turísticos y hoteleros del Centro que lidera el proceso en el Centro de Formación; es procedente otorgar la autorización solicitada.

En consecuencia, esta Dirección Regional

AUTORIZA

A el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos a contratar los servicios de catorce (14) instructores con el siguiente objeto igual: "*Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes para el programa de Articulación con la media.* "

Dada en Bogotá a los

09/02/2021 AUTORIZACIÓN 0627 2021

Enrique Romero Contreras
Director Regional Distrito Capital

Anexo: CDP 521 del 12 de enero de 2021

VoBo. Diana Marcela Carmona Pérez Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo Mixto

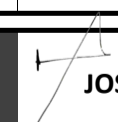
Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya -

Coordinadora-

Ok Catherine



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
GRUPO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES 2021
LISTA DE CHEQUEO - DOCUMENTO ESTUDIOS PREVIOS

Centro de Formación / Rad:		NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS				Fecha de Recibido	29 DE ENERO 2021	
Tipo Instructor	MARQUE CON X	Numero instructores	Tipo Instructor	MARQUE CON X	Numero instructores	TOTAL INSTRUCTORES		
Regular		0	Complementaria Virtual		0	14		
Complementaria presencial		0	Desplazados		0			
Articulacion con la Educacion Media		14						
NUMERAL	REQUISITOS		CUMPLE		OBSERVACIONES	Fecha Subsanación		
			SI	NO				
Educación y/o Formación Experiencia Relacionada	Se describen los requisitos de educación y formación según lo establecido en la estructura curricular del programa.		SI					
	Se describen los requisitos de experiencia según lo establecido en la estructura curricular del programa.		SI					
	Se describen los requisitos de educación, formación y experiencia, establecidos a través de la circular que opere para la vigencia (y de bilinguismo).	Instructores virtuales y Bilinguismo Virtual: Capacitacion en tutoria virtual no inferior a 40 horas y 6 meses minimo de experiencia como tutor virtual	N/A					
		Numero de instructores / familias	N/A					
		Bilinguismo - perfil segun lineamientos	N/A					
		Artulacion con la media: Programas corresponden dentro del portafolio del centro	SI					
		Artulacion con la media: Numero de instructores acorde a simulador	SI					
Perfiles no descritos en diseño curricular deben adjuntar: Soporte de solicitud de ajuste a la Dirección de formación Acta de aprobación de Centro de formación con firma del Subdirector		N/A						
1. Justificación	Se describe la causa de la necesidad de contratación (metas para la vigencia, inexistencia de personal suficiente, etc.)		SI					
	Se describe el objetivo de la contratación.		SI					
	Se describe el plazo de la necesidad de contratación.	Titulada y complementaria / Bilinguismo presencial: Maximo 22 diciembre. Calendario academico	N/A					
		Articulacion: 11 meses Periodo Fijo	SI					
		Complementaria Virtual: Hasta 10 meses	N/A					
		Bilinguismo Virtual: Hasta 9 meses	N/A					
	Se describe el número de instructores a contratar por programa de formación y/o especialidad, acorde con la tecnología medular del Centro y modalidad de formación.	Titulada y complementaria / Bilinguismo presencial	N/A					
Articulacion: Según simulador		SI						
Complementaria Virtual: Según Cálculo		N/A						
Se describe Cuál es la carga laboral del área que solicita el contrato así como el número de funcionarios que la apoyan		SI						
Se mantiene el texto preestablecido en el formato y el orden.		SI						
FECHA DE LA REVISION:	1 DE FEBRERO		COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL: FUNCIONARIO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:		 JOSE FERNANDO FRANCO HINCAPIE/ EDILMA SANDOVAL/BAYRON GRANADA/GINA LOPEZ			



Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHmrdoria MISAEL RAMON DORIA DIAZ
 Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-011-940610 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C
 Fecha y Hora Sistema: 2021-01-12-9:45 a. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Numero:	521	Fecha Registro:	2021-01-12	Unidad / Subunidad ejecutora:	36-02-00-011-940610 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C					
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto	Uso Caja Menor	Ninguno		
Valor Inicial:	614.175.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00		Valor Actual.:	614.175.000,00	Saldo x Comprometer:	614.175.000,00	Vr. Bloqueado	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL					AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Numero:	521	Fecha Registro:	2021-01-12	Numero:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:	
---------	-----	-----------------	------------	---------	--	----------------------------	--	-------------------	--

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
940611 INTEGRACION CON LA MEDIA-BTA D.C.	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL	Nación	11	CSF						
Total:						614.175.000,00	0,00	614.175.000,00	614.175.000,00	0,00

Objeto: CONTRATACION DE INSTRUCTORES: Para atender contratación de instructores para el cumplimiento de metas de articulación con la educación media 2021

Firma Responsable



CERTIFICADO DE INCLUSIÓN DE OBJETO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – REGIONAL DISTRITO CAPITAL CERTIFICA

Que una vez revisado el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2021, entregado a la Dirección de Formación Profesional, se verificó que la contratación para los Servicios Personales se encuentra incluido en éste.

Para mayor constancia se firma en Bogotá, a los veintiséis (26) días del mes de enero de 2021.

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

Proyectó: *Danna Carolina Roncancio* – Profesional Contratación – CNHTA

Revisó: *Luz Esperanza Rebolledo Amaya* – Coordinadora Administrativa-CNHTA



PANTALLAZO DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

11_9406_268_Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de permisos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Metalurgia, Textil y Alimentos y sus subsectores para el programa de Articulación con la media.

Columna	Contenido
A	Código de adquisición
B	Descripción de la adquisición
C	Cantidad
D	Unidad
E	Valor unitario
F	Valor total
G	Fecha de inicio
H	Fecha de fin
I	Código de presupuesto
J	Código de proyecto