



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:	Instructores- Complementaria Virtual
Tipo de formación o programa:	Instructores- Complementaria Virtual
Cantidad de contratos:	14
Valor total de la contratación:	QUINIENTOS DIECIOCHO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$518.000.000) por 14 contratos; para cada uno de los contratos la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 37.000.000) para cada contrato
CDP:	321 del 12 de enero del 2021
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



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.</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 DIECIOCHO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$518.000.000°) por 14 contratos; para cada uno de los contratos la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 37.000.000 °) para cada contrato. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: diez (10) pagos iguales por los meses de (febrero) a (noviembre) de 2021, por valor de tres millones setecientos mil pesos m/cte (\$ 3.700.000) cada uno.</i>
PLAZO:	Hasta el treinta (30) de noviembre de 2021
LUGAR DE EJECUCIÓN:	<i>Bogotá</i>
SUPERVISOR:	<i>Diego León Gonzalez Páez. Coordinador académico. o por quien designe el ordenador del pago</i>
ORDENADOR DEL PAGO:	Carlos Alberto Barón Serrano Subdirector de centro

Tabla 1. Detalle perfiles instructores

Familia	Programa de formación	de Educación	Experiencia
---------	-----------------------	--------------	-------------



de Manipulación Alimentos	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código: 96151461 Versión: 2	Tecnólogo formado en programas relacionados con las áreas de procesamiento de alimentos. Ingeniero de alimentos, y/o ingeniero químico, y/o microbiólogo con énfasis en alimentos y/o profesiones afines.	Con experiencia laboral de doce (12) meses de los cuales seis deben estar relacionados con el ejercicio de la profesión u objeto de la formación profesional y seis meses en labores de docencia en el área de alimentos. Experiencia laboral en plataformas virtuales. Con 40 horas de formación complementaria en plataformas virtuales.
Turismo	TURISMO EN ESPACIOS RURALES. Código: 63410447	Técnico, tecnólogo o profesional en áreas relacionadas con el turismo; formación en docencia.	Con experiencia laboral en el campo de la educación; mínimo (24) meses de experiencia de los cuales mínimo
	Versión: 1		(12) meses sean en el área Experiencia laboral en plataformas virtuales. Con 40 horas de formación complementaria en plataformas virtuales
Gastronomía	COCINA INTERNACIONAL Código: 93610225 Versión: 1	Técnico profesional en cocina, Tecnólogo en cocina, tecnólogo en gastronomía, profesional en cocina	2 años en el área Técnica. 6 Meses en el área pedagógica. 6 meses como instructor virtual. Experiencia laboral en plataformas virtuales. Con 40 horas de formación complementaria en plataformas virtuales



Bilingüismo	Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.	Alternativa 1: Título técnico profesional en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua mínimo B2 de acuerdo al MCER. Los exámenes admitidos deben corresponder a la lista de exámenes aprobados por la NTC5580-2011 (IcontecMen) (Tabla 1 según requerimiento de lengua), tener una vigencia de 2 años, corresponder a las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). Alternativa 2 Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua mínimo B2 de acuerdo al MCER. Los exámenes admitidos deben corresponder a la lista de exámenes aprobados por la NTC5580 (Icontec-Men) (Tabla 1 según requerimiento de lengua), tener una vigencia de 2 años, corresponder a las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). Alternativa 3 Título Profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua mínimo B2 de acuerdo al MCER. Los exámenes admitidos deben corresponder a la lista de exámenes aprobados por la NTC5580 (Icontec-Men) (Tabla 1 según requerimiento de lengua), tener una vigencia de 2 años, corresponder a las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita).	Alternativa 1: Treinta y seis (36) meses de Experiencia relacionados con la docencia de lengua extranjera. Alternativa 2: Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir Alternativa 3: Veinticuatro (24) meses de Experiencia relacionados con la docencia de lengua extranjera. Nota 2: Los tutores virtuales que orientarán formación complementaria virtual o la competencia de inglés en los programas de titulada virtual, adicional a los anteriores criterios deben acreditar capacitación relacionada con tutoría virtual, no inferior a 40 horas y tener experiencia adicional comprobada de mínimo seis (6) meses como tutor virtual.
-------------	---	---	---

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 Hotelería, Turismo y Alimentos – Regional Distrito Capital 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 1470 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 por un periodo de **10 MESES** sin exceder el 18 de DICIEMBRE de 2021.

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

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

JUSTIFICACIÓN ESPECÍFICA PARA VIRTUALIDAD

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



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

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

Se describe a continuación la cantidad de INSTRUCTORES para FORMACIÓN COMPLEMENTARIA VIRTUAL requeridos de acuerdo con la distribución de Familias por Centro de Formación para el 2021 pertenecientes al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA- Regional Distrito Capital elaborada por el grupo ejecución de la formación profesional formación complementaria virtual:

Familia	Programa de formación	Tipo de contrato/periodo fijo o por horas	No. Contratos	Tiempo	Observaciones
Manipulación de alimentos	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Fijo	2	10 meses.	Por asignación presupuestal y lineamiento regional, la contratación será por un período máximo de diez (10) meses, de acuerdo con las metas establecidas para cada centro, sin superar el calendario académico 2021.
Turismo	TURISMO EN ESPACIOS RURALES.	Fijo	1	10 meses.	Por asignación presupuestal y lineamiento regional, la contratación será por un período máximo de diez (10) meses, de acuerdo con las metas establecidas para cada centro, sin superar el calendario académico 2021.
Gastronomía	COCINA INTERNACIONAL	Fijo	4	10 meses.	Por asignación presupuestal y lineamiento regional, la contratación será por un período máximo de diez (10) meses, de acuerdo con las metas establecidas para cada centro, sin superar el calendario académico 2021.
Bilingüismo	Bilingüismo	Fijo	7	10 meses.	Por asignación presupuestal y lineamiento regional, la contratación será por un período máximo de diez (10) meses, de acuerdo con las metas establecidas para cada centro, sin superar el calendario académico 2021.
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: *Diego León Gonzalez Páez. 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 al primero (01) 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: Diego León Gonzalez Páez. Coordinador Académico

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?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicie el tratamiento	Fecha estimada en que se completa 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 otras.	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 un de los expedientes contractuales que requieran registro presupuestal	1	1	2	Bajo	No	SENA	Suscripción del contrato	Expedición del registro presupuestal	A través de las comunicaciones que se generan entre las dependencias que participan en la elaboración del contrato y la dependencia encargada del realizar el registro presupuestal	Posterior a la firma del contrato					
3	Específico	Externo	Ejecución	Regulatorio	Perjuicios que se puedan ocasionar al contratista por la ocurrencia de hechos de fuerza mayor o caso fortuito en los terminos 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 retornar el equilibrio contractual a fin de no generar perjuicio para las partes	2	2	3	Bajo	Si	SENA y Contratista	Ejecucion	Liquidacion	Revisión por parte del Contratista y Supervisor del contrato	Permanente					
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	Enfermedad General, laboral, accidentes de laborales que puedan generar incapacidad discapacidad, muerte del contratista entre otros	Acciones judiciales	3	1	4	Bajo	Contratista	Reducción de la probabilidad de ocurrencia del evento con actividades y programas de prevención en seguridad industrial y ocupacional	1	1	1	Bajo	No	Contratista	Ejecución	Liquidación	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, prorroas o modificaciones contractuales	1	1	2	Bajo	Si	Coordinadores que requieren el servicio	Ejecucion	Liquidacion	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	Ejecucion	Liquidacion	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, clausualas 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.																											

* 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		\$			5.361.678.587,00									
									ELABORADO POR:					
SALDO		\$			4.812.598.587,00						Nombre: Luz Esperanza Rebolledo Amaya 			
% UTILIZADO:					10%				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
							FECHAS PREVISTAS PARA LA CONTRATACIÓN	Terminación (D-M-A)						
					MESES	DIAS							PROFESIONALES	
Bogotá D.C	PROFESIONAL	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código: 96151461 Versión: 2	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor - Especialidad: Manipulación de alimentos	2	10	18	1 de Febrero del 2021	18 de diciembre del 2021	3.700.000	78.440.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perfil: Tecnólogo formado en programas relacionados con las áreas de procesamiento de alimentos. Ingeniero de alimentos, y/o ingeniero químico, y/o microbiólogo con énfasis en alimentos y/o profesiones afines. Experiencia: Con experiencia laboral de doce (12) meses de los cuales seis deben estar relacionados con el ejercicio de la profesión u objeto de la formación profesional y/o seis meses de labores de docencia.
Bogotá D.C	PROFESIONAL	TURISMO EN ESPACIOS RURALES. Código: 63410447 Versión: 1	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor - Especialidad: Turismo	1	10	18	1 de Febrero del 2021	18 de diciembre del 2021	3.700.000	39.220.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perfil: Técnico, tecnólogo o profesional en áreas relacionadas con el turismo; formación en docencia. Experiencia: Con experiencia laboral en el campo de la educación; mínimo (24) meses de experiencia de los cuales mínimo (12) meses sean en el área
Bogotá D.C	PROFESIONAL	COCINA INTERNACIONAL Código: 93610225 Versión: 1	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor - Especialidad: Cocina	4	10	18	1 de Febrero del 2021	18 de diciembre del 2021	3.700.000	156.880.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perfil: Técnico profesional en cocina, Tecnólogo en cocina, tecnólogo en gastronomía, profesional en cocina. Experiencia: 2 años en el área Técnica. 6 Meses en el área pedagógica. 6 meses como instructor virtual.
Bogotá D.C	PROFESIONAL	Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor - Especialidad: Bilingüismo	7	10	18	1 de Febrero del 2021	18 de diciembre del 2021	3.700.000	274.540.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perfil: Alternativa 1: Título técnico profesional en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua mínimo 82 de acuerdo al MCER. Los exámenes admitidos deben corresponder a la lista de exámenes aprobados por la NTC5580-2011 (Icontec-Men) (Tabla 1 según requerimiento de lengua), tener una vigencia de 2 años, corresponder a las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral)
TOTALES				14						549.080.000				

CARLOS ALBERTO BARÓN SERRANO
Subdirector del Centro de Nacional de Hotelaría, 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.

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

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

Clasificación UNSPS

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia
86101710	86	10

3. ASPECTOS GENERALES

3.1 SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONÓMICO		
Servicios	de	Formación Pedagógica

3.2 ESTUDIO DE LA OFERTA

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

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

PERFIL:

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

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

Formación y experiencia relacionada:



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

PROGRAMA	ESPECIALIDAD	EDUCACIÓN	EXPERIENCIA RELACIONADA
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código: 96151461 Versión: 2	Manipulación de alimentos	Tecnólogo formado en programas relacionados con las áreas de procesamiento de alimentos. Ingeniero de alimentos, y/o ingeniero químico, y/o microbiólogo con énfasis en alimentos y/o profesiones afines.	Con experiencia laboral de doce (12) meses de los cuales seis deben estar relacionados con el ejercicio de la profesión u objeto de la formación profesional y seis meses en labores de docencia en el área de alimentos.
TURISMO EN ESPACIOS RURALES. Código: 63410447 Versión: 1	Turismo	Técnico, tecnólogo o profesional en áreas relacionadas con el turismo; formación en docencia.	Con experiencia laboral en el campo de la educación; mínimo (24) meses de experiencia de los cuales mínimo (12) meses sean en el área
COCINA INTERNACIONAL Código: 93610225 Versión: 1	Cocina	Técnico profesional en cocina, Tecnólogo en cocina, tecnólogo en gastronomía, profesional en cocina	2 años en el área Técnica. 6 Meses en el área pedagógica. 6 meses como instructor virtual.
Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.	Bilingüismo	Alternativa 1: Título técnico profesional en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua mínimo 82 de acuerdo con el MCER. Los exámenes admitidos deben corresponder a la lista de exámenes aprobados por la NTC5580-2011 (Icontec-Men) (Tabla 1 según requerimiento de lengua), tener una vigencia de 2 años, corresponder a las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). • Alternativa 2 Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua mínimo 82 de acuerdo al MCER. Los exámenes admitidos deben corresponder a la lista de exámenes aprobados por la NTC5580 (Icontec-Men) (Tabla 1 según requerimiento de lengua), tener una vigencia de 2 años, corresponder a las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). • Alternativa 3 Título Profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua mínimo 82 de acuerdo al MCER. Los exámenes admitidos deben corresponder a la lista de exámenes aprobados por la NTC5580 (Icontec-Men) (Tabla 1 según requerimiento de lengua), tener una vigencia de 2 años, corresponder a las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita).	Alternativa 1: Treinta y seis (36) meses de Experiencia relacionados con la docencia de lengua extranjera. Alternativa 2: Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir Alternativa 3: Veinticuatro (24) meses de Experiencia relacionados con la docencia de lengua extranjera.



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

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

HIGIENE Y MANIPULACION

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
3650 de 2019	JEYCI LEONOR COVILLA VANEGAS	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes, el contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en el área de Higiene y Manipulación de Alimentos	9 meses y 21 días	\$34.654.026	\$3.572.580	Contratación Directa
1364357 de 2020	YUDY PAOLA TORRES RIVERA	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 PROGRAMA: HIGIENE, MANIPULACION Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS ESPECIALIDAD: Manipulación de alimentos.	309 días	\$36.720.000	\$3.600.000	Contratación Directa

TURISMO EN ESPACIOS RURALES.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
3055 de 2019	MARIELA SALAMANCA MANOSALVA	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes, el contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en el área de Tecnología Gestión de Destinos Turísticos	9 meses y 21 días	\$34.654.026	\$3.572.580	Contratación Directa
1351000 de 2020	LIDA ROCIO SANCHEZ GIRALDO	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 PROGRAMA: TURISMO EN ESPACIOS RURALES. ESPECIALIDAD: Turismo.	313 días	\$ 37.200.000	\$3.600.000	Contratación Directa

COCINA INTERNACIONAL

No. Y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
3067 de 2019	MARIA ANISLEY BUITRAGO CALEÑO	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes, el contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en el área de Técnico en cocina -cocina.	9 meses y 21 días	\$34.654.026	\$ 3.572.580	Contratación Directa
1342348 de 2020	MARGARITA	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de	315 días	\$37.440.000	\$3.600.000	Contratación Directa



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

	MARIA TORRES CUELLAR	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 PROGRAMA: COCINA INTERNACIONAL ESPECIALIDAD: Cocina				
--	----------------------	---	--	--	--	--

BILINGÜISMO

No. Y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
3282 de 2019	MARIA VICTORIA GARZON ZARATE	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.	276 días	\$ 32.153.220	\$ 3.572.580	Contratación Directa
1350899 de 2020	FERNANDO ZAPATA DELGADO	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 PROGRAMA: Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas. ESPECIALIDAD: Bilingüismo	313 días	\$37.200.000	\$3.600.000	Contratación Directa

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

Proyecto: Natalia Salazar Escamilla– Profesional Administrativa – CA-CNHTA
Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya - Coordinadora-GAA-CNHTA



CERTIFICACIÓN DE INEXISTENCIA DE PERSONAL DE PLANTA

EL DIRECTOR REGIONAL DISTRITO CAPITAL DEL SENA

CONSIDERANDO

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

Que en cumplimiento de lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1737 de 1998, modificado por el Artículo 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 Alimentos, 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 Distrito Capital 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”.

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 D.C., el 01 de febrero de 2021.

ENRIQUE ROMERO CONTRERAS
DIRECTOR REGIONAL DISTRITO CAPITAL

VoBo Jeanneth Maritza Carrillo Ramírez *JmCe*
Coordinadora del Grupo de Gestión del Talento Humano

Proyecto: Natalia Salazar Escamilla– Profesional Administrativa – CA-CNHTA *NSE*

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya - Coordinadora-GAA-CNHTA *LEA*

Anexo: Estudio Previo y Análisis del sector



**AUTORIZACION DE CONTRATACION
DIRECTOR REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CONSIDERANDO**

Que el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital, requiere contratar la prestación de servicios profesionales de carácter temporal, de catorce (14) Instructores.

Que, de acuerdo con certificación expedida por el Director Regional Distrito Capital, en la planta de personal no existe personal suficiente y teniendo en cuenta las especiales características y necesidades técnicas de la contratación, se requiere contratar la prestación de este servicio.

Que el Centro de Formación debe velar por el cumplimiento de los requisitos legales de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable en concordancia con el manual de contratación vigente.

Que, en virtud de lo anterior,

AUTORIZA LA CONTRATACION

Descripción breve de la solicitud:	Instructores- Complementaria Virtual
Cantidad de contratos:	14
Valor total de la contratación:	QUINIENTOS DIECIOCHO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$518.000.000) por 14 contratos; para cada uno de los contratos la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 37.000.000) para cada contrato
CDP:	321 del 12 de enero del 2021
Rubro:	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL
Radicado - NIS	

01/02/2021 AUTORIZACIÓN 0453 2021

**ENRIQUE ROMERO CONTRERAS
DIRECTOR REGIONAL DISTRITO CAPITAL**

VoBo Diana Marcela Carmona Perez

Coordinadora Grupo Apoyo Administrativo Mixto

Proyecto: Natalia Salazar Escamilla– Profesional Administrativa – CA-CNHTA
Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya - Coordinadora-GAA-CNHTA

**Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.**

Usuario Solicitante: MHmrdoria MISAE 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: 2021-01-12-9:25 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:	321	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:	5.361.678.587,00	Valor Total Operaciones:	0,00		Valor Actual.:	5.361.678.587,00	Saldo x Comprometer:	5.361.678.587,00	Vr. Bloqueado	0,00
SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL					AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	321	Fecha Registro:	2021-01-12	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:		
ITEM PARA AFECTACION DE GASTO										
DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
940645 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF						
					Total:	5.361.678.587,00	0,00	5.361.678.587,00	5.361.678.587,00	0,00
Objeto:	CONTRATACION DE INSTRUCTORES: Para atender Contratación de Instructores - Regular									

Firma Responsable



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	25 DE ENERO 2021	
Tipo Instructor		MARQUE CON X	Numero instructores	Tipo Instructor		MARQUE CON X	Numero instructores	TOTAL INSTRUCTORES
Regular			0	Complementaria Virtual			14	14
Complementaria presencial			0	Desplazados			0	
Articulacion con la Educacion Media			0	6 instructores de titulada virtual				
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 solo para Titulada Virtual.	SI					
		Numero de instructores / familias	SI					
		Bilinguismo - perfil segun lineamientos	SI					
		Artulacion con la media: Programas corresponden dentro del portafolio del centro	N/A					
		Artulacion con la media: Numero de instructores acorde a simulador	N/A					
	Perfiles no descritos en diseño curricular deben adjuntar: Soporte de solicitud de ajuste a la Dirección de formación Acta de aprobación de Centro de formación con firma del Subdirector			N/A				
	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 / Bilinguimo presencial: Maximo 22 diciembre. Calendario academico	SI					
		Articulacion: 11 meses Periodo Fijo	N/A					
		Complementaria Virtual: Hasta 10 meses	SI					
		Bilinguismo Virtual: Hasta 9 meses	SI					
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 / Bilinguimo presencial	N/A					
		Articulacion: Según simulador	N/A					
		Complementaria Virtual: Según Cálculo	SI					
		Bilinguismo Virtual: Según Cálculo	SI					
Se describeCuál 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:		25-26 DE ENERO 2021		COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL: FUNCIONARIO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:		JOSE FERNADO FRANCO HINCAPIE/ EDILMA SANDOVAL/BAYRON GRANADA/GINA LOPEZ		



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 Profesionales se encuentra incluido en éste.

Para mayor constancia se firma en Bogotá, a los veintidós (22) días del mes de enero de 2021.

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

Proyectó: *Natalia Salazar Escamilla* – Profesional Administrativa – CNHTA 

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

PANTALLAZO DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

[illegible]