



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>Regular</i>
Cantidad de contratos:	67
Valor total de la contratación:	<i>Se fija como valor total para el presente estudio la suma de MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES, DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 1.983.200.000) por 67 contratos; para cada uno de los contratos la suma de VEINTINUEVE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 29.600.000) para cada contrato</i>
CDP:	<i>321 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



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 MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES, DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 1.983.200.000^{oo}) por 67 contratos; para cada uno de los contratos la suma de VEINTINUEVE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 29.600.000^{oo}) para cada contrato. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: ocho (8) pagos iguales por los meses de febrero a septiembre de 2021, por valor de tres millones setecientos mil pesos m/cte (\$ 3.700.000) cada uno.</i>
PLAZO:	hasta el dieciocho (18) de Diciembre de 2021
LUGAR DE EJECUCIÓN:	<i>Bogotá</i>
SUPERVISOR:	<i>Carlos Javier Gonzalez Navarrete. Coordinador académico.</i>
ORDENADOR DEL PAGO:	Carlos Alberto Barón Serrano. Subdirector de centro

Tabla 1. Detalle perfiles instructores

Especialidad	Programa de formación	Educación	Experiencia Relacionada
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 3: 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
Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos.	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Alternativa 1: profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Alternativa 2: tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria,	Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de inventarios de materias primas de



		<p>gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas.</p> <p>Alternativa 3: técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.</p> <p>Alternativa 4: técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.</p>	<p>alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>
Manipulación de Alimentos	<p>Técnico en Cocina</p> <p>Código: 635503</p> <p>Versión: 103</p>	<p>Alternativa 1: Profesional en ingeniería de alimentos.</p> <p>Alternativa 2: Tecnólogo en alimentos o en control de calidad de alimentos.</p> <p>Alternativa 3: Técnico profesional en control de la calidad de alimentos.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de la calidad de alimentos en establecimientos de producción de alimentos y doce (12) meses en Docencia. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>
Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo	<p>Técnico en Cocina</p> <p>Código: 635503</p> <p>Versión: 103</p>	<p>Alternativa 1: CAP SENA y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño</p> <p>Alternativa 2: técnico y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño.</p> <p>Alternativa 3: técnico profesional y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño.</p> <p>Alternativa 4: tecnólogo o cuatro años de formación universitaria, y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño</p> <p>Alternativa 5: profesional universitario y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño</p>	<p>Alternativa 1: cuarenta y ocho (48) meses de experiencia; de los cuales cuarenta (40) estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo objeto de la formación profesional y (8) meses en labores de docencia</p> <p>Alternativa 2: treinta y seis (36) meses de experiencia; de los cuales veinte y ocho (28) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y ocho (8) meses en labores de docencia</p> <p>Alternativa 3: treinta (30) meses de experiencia de los cuales veinte (20) estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y diez (10) meses en labores de docencia</p> <p>Alternativa 4: veinticuatro (24) meses de experiencia; de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y seis (6) meses en labores de docencia.</p> <p>Alternativa 5: veinticuatro (24) meses de experiencia; de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo objeto de la formación</p>



			profesional y seis (6) meses en labores de docencia
Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Opción 1: Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o afines. Opción 2: Profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario.
Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal.	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Profesional en ciencias económicas o afines Profesional en Administración de empresas o afines Profesional en mercadeo o afines Profesional en ingeniería industrial o afines	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y Doce (12) meses en labores de docencia
Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Licenciado en educación física Profesional en ciencias del deporte. Tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento.	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses
Matemáticas	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Licenciado en matemáticas o Ingeniero afín al programa de formación	Mínimo 12 meses de experiencia en docencia
Comunicación oral y escrita	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Formación en ciencias de la comunicación, periodismo, lingüística, filología, lenguas clásicas o modernas, español y literatura.	Un (1) año de experiencia laboral en el área. Seis (6) meses de experiencia docente.
Ciencias naturales y química	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Química, Licenciatura en Química o Ciencias Naturales, Química Industrial.	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínima de 12 meses.
Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental. Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en seguridad y salud en el trabajo. Profesional con especialización en gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en control ambiental con formación demostrada en seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia.



		formación en gestión ambiental.	
Inglés – Bilingüismo (Validar según Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.)	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internacionales: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER) CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MÍNIMO 5,5) ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567) TOEFL CBT (MÍNIMO 227) TOEFL IBT (MÍNIMO 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES)	Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial.
Asesoría en la selección de alimentos y bebidas.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Alternativa 1 Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía. Alternativa 2 Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera. Alternativa 3 Técnica profesional en: administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de bebidas o administración hotelera. Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar o servicio de mesa, bar y cocina.	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en el área de servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Manipulación de alimentos y bebidas	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301	Alternativa 1 Profesional en: ingeniería de alimentos o ingeniería agroindustrial. Alternativa 2	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en empresas de procesamiento de alimentos y doce



	<p>Versión: 1</p>	<p>Tecnólogo en: procesamiento de alimentos o control de calidad de alimentos.</p> <p>Alternativa 3</p> <p>Técnico profesional en control de la calidad de alimentos.</p>	<p>(12) meses en docencia, capacitación, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>
<p>Preparación de bebidas.</p>	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</p> <p>Código: 635301</p> <p>Versión: 1</p>	<p>Alternativa 1</p> <p>Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía.</p> <p>Alternativa 2</p> <p>Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera.</p> <p>Alternativa 3</p> <p>Técnica profesional en: administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de hotelera.</p> <p>Alternativa 4</p> <p>Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar, servicios de barismo o servicio de mesa, bar y cocina.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en el área de servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>
<p>Asesoría en la selección de alimentos y bebidas.</p>	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</p> <p>Código: 635301</p> <p>Versión: 1</p>	<p>Alternativa 1</p> <p>Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía.</p> <p>Alternativa 2</p> <p>Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en el área de servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>



		<p>Alternativa 3 Técnica profesional en: administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de bebidas o administración hotelera.</p> <p>Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar o servicio de mesa, bar y cocina.</p>	
<p>Servicio de alimentos y bebidas.</p>	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</p> <p>Código: 635301</p> <p>Versión: 1</p>	<p>El desarrollo de la competencia requiere contar con dos instructores, así:</p> <p>Instructor 1 Alternativa 1 Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía.</p> <p>Alternativa 2 Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera.</p> <p>Alternativa 3 Técnica profesional en: operación de alimentos y bebidas, administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de bebidas o administración hotelera.</p> <p>Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar o servicio de mesa, bar y cocina.</p> <p>Instructor 2 Profesional o licenciado en idiomas, inglés, español e inglés, filología e idiomas o lenguas modernas con</p>	<p>Instructor 1 Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en el área de servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p> <p>Instructor 2 Mínimo doce (12) meses en la orientación de procesos de formación en el idioma inglés modalidad presencial. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>



		certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel B2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia.	
Aplicación de prácticas de protección ambiental y salud y seguridad en el trabajo.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Alternativa 1: Profesional en: salud ocupacional, en seguridad y salud en el trabajo, en administración de riesgo y seguridad y salud en el trabajo, administración de la seguridad y salud ocupacional o ingeniero en seguridad y salud en el trabajo. Alternativa 2: Tecnólogo en: gestión de la seguridad y salud en el trabajo, gestión de calidad, seguridad en el trabajo y ambiente, gestión ambiental o en gestión integrada de la calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional.	Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, capacitación, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Desarrollo de procesos comunicativos.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Profesional en: comunicación social, periodismo, lingüística, filología o literatura. Licenciado en: español o lengua castellana.	Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Certificado de Aptitud Profesional ¿ SENA, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 2,3 o 4 (Ver anexo C. N.O) Alternativa 1. Certificado de técnico, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CON y en el nivel ocupacional 3 o 4 (Ver anexo C. N.O) Alternativa 2 Título de Técnico Profesional en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA). Alternativa 3 Título de Tecnólogo en cualquiera de los 55 núcleos básicos de	Cuarenta y ocho (48) meses de experiencia relacionada distribuida así: Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida. Alternativa 1. Cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así: Treinta (30) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y Doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida. Alternativa 2 Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así: Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el



		<p>conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA)</p> <p>Alternativa 4</p> <p>Título Profesional universitario en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. (Ver anexo N.B.C) Tarjeta profesional en los casos exigidos por la Ley</p>	<p>ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida</p> <p>Alternativa 3</p> <p>Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: Dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida</p> <p>Alternativa 4</p> <p>Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: Doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida</p>
Interacción en el contexto productivo y social.	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</p> <p>Código: 635301</p> <p>Versión: 1</p>	<p>Profesional en: filosofía, antropología, psicología, trabajo social o sociología.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>
Generación de hábitos saludables de vida	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</p> <p>Código: 635301</p> <p>Versión: 1</p>	<p>Licenciado en educación física</p> <p>Profesional en ciencias del deporte.</p> <p>Tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento.</p>	<p>Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño.</p> <p>Experiencia docente mínimo de 12 meses.</p>
Gestión de procesos emprendedores.	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</p> <p>Código: 635301</p> <p>Versión: 1</p>	<p>Profesional en administración de empresas o ingeniería industrial.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia profesional y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos.</p>
Interacción en lengua inglesa	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</p> <p>Código: 635301</p> <p>Versión: 1</p>	<p>Profesional o licenciado en idiomas, inglés, español e inglés, filología e idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel B2, demostrado mediante examen</p>	<p>Mínimo doce (12) meses en la orientación de procesos de formación en el idioma inglés modalidad presencial.</p> <p>Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo</p>



		internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia.	40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Razonamiento cuantitativo.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Profesional en: matemáticas, estadística o física Licenciado en matemáticas.	Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Gestión de recursos del área	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Coordinación de operaciones de alimentos y bebidas	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva (Validar según Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.)	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Profesional en Idiomas o Lenguas Modernas, con conocimiento del idioma inglés. Debe tener y demostrar mediante examen internacional acreditado, un nivel mínimo de C1, de acuerdo al MCER	Demostrar vinculación laboral mínimo de dos años, como docente en una institución educativa pública o privada, o en un instituto de enseñanza de lenguas.
Control y costos de materias primas	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, Ingeniero de alimentos. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, procesamiento de alimentos.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Definición de nuevos productos y/o servicios	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera.	Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.



	Código: 621308 Versión: 1	Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Manejo de personal a cargo	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, administrador de talento humano. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, talento humano.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Planeación de compras del área.	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: Profesional en administración de empresas, Administración turística y hotelera. Opción 2: Tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la Naturaleza en los contextos laboral y social.	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así: Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas. Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas. Profesional educación física, recreación y deportes. Profesional ciencias de la salud ocupacional.	Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.
Proyección del Mercado	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Supervisión de servicios	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia



	Versión: 1	hotelera, administración de empresas.	de	en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
--	------------	---------------------------------------	----	---

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 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 República 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 2021, 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 N° 1470 de 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 2021 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 **67 INSTRUCTORES** que estén en capacidad de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato por un periodo de **8 MESES** sin exceder el 30 de SEPTIEMBRE 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.

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 Cocina	Preparación de alimentos	Fijo	11	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Cocina	Manipulación de Alimentos	Fijo	3	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Cocina	Ciencias naturales y química	Fijo	1	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Cocina	Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal.	Fijo	5	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Cocina	Inglés – Bilingüismo	Fijo	5	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Servicio de Restaurante y Bar	Preparación de bebidas.	Fijo	5	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Servicio de Restaurante y Bar	Asesoría en la selección de alimentos y bebidas.	Fijo	4	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Servicio de Restaurante y Bar	Servicio de alimentos y bebidas	Fijo	5	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Servicio de Restaurante y Bar	Razonamiento cuantitativo.	Fijo	1	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.



Técnico en Servicio de Restaurante y Bar	Desarrollo de procesos comunicativos.	Fijo	1	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Servicio de Restaurante y Bar	Generación de hábitos saludables de vida	Fijo	2	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Servicio de Restaurante y Bar	Aplicación de prácticas de protección ambiental y salud y seguridad en el trabajo.	Fijo	1	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Servicio de Restaurante y Bar	Interacción en lengua inglesa	Fijo	1	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Técnico en Servicio de Restaurante y Bar	Interacción en el contexto productivo y social.	Fijo	2	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Bilingüismo	Fijo	1	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Gestión de recursos del área	Fijo	8	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Proyección del Mercado	Fijo	6	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Manejo de personal a cargo	Fijo	3	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Control y costos de materias primas	Fijo	2	8 meses.	Por asignación presupuestal se contratan por 8 meses para formación regular titulada.
Total			67		

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 de la Regional Distrito Capital, 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: *Carlos Javier Gonzalez Navarrete. Coordinador académico*

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

12. Proceso de contratación incluido en el plan de adquisiciones: SI 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: Carlos Javier Gonzalez Navarrete Cargo: Coordinador Académico



Versión: 01

Código:
GFPP-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												ELABORADO POR:		
TOPE GLOBAL PROGRAMADO												\$ 5.361.678.587,00		
SALDO												\$ 1.983.200.000,00		
% UTILIZADO:												63%		
LUGAR	NIVEL	NOMBRE DEL PROGRAMA (TE-TP-TGO)	CONTRATO	No. CONTRATOS	No. DE MESES Y DIAS A CONTRATAR		FECHAS PREVISTAS PARA LA CONTRATACIÓN		COSTO HONORARIO MES	COSTO TOTAL HONORARIOS	COSTO HONORARIO MES	COSTO TOTAL HONORARIOS	DURACION DEL PROGRAMA LECTIVA	OBSERVACIONES
					MESES	DIAS	Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)						
					PROFESIONALES		TECNICOS Y/O TECNOLOGOS							
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Preparación de alimentos	12	8	0	1 de Febrero del 2021	30 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: 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 3: 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
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Recuperando datos. Espere unos segundos e intente cortar o copiar de nuevo.	2	8	0	1 de Febrero del 2021	30 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: Alternativa 1: Profesional en ingeniería de alimentos. Alternativa 2: Tecnólogo en alimentos o en control de calidad de alimentos. Alternativa 3: Técnico profesional en control de la calidad de alimentos. Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de la calidad de alimentos en establecimientos de producción de alimentos y doce (12) meses en Docencia. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Ciencias naturales y química	1	8	0	2 de Febrero del 2021	31 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: Química, Licenciatura en Química o Ciencias Naturales, Química Industrial. Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínima de 12 meses.
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal.	5	8	0	3 de Febrero del 2021	32 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: Profesional en ciencias económicas o afines Profesional en Administración de empresas o afines Profesional en mercadeo o afines Profesional en ingeniería industrial o afines "Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y Doce (12) meses en labores de docencia
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Inglés -Bilingüe	5	8	0	4 de Febrero del 2021	33 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: Profesional con título en licenciatura en idioma o profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internacionales: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER) CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MÍNIMO 5.5) ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567) TOEFL CBT (MÍNIMO 227) TOEFL IBT (MÍNIMO 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH)
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Preparación de bebidas.	5	8	0	5 de Febrero del 2021	34 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: Alternativa 1: Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía. Alternativa 2: Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera. Alternativa 3: Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía.
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Asesoría en la selección de alimentos y bebidas.	4	8	0	6 de Febrero del 2021	35 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera. Alternativa 3: Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía.
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Servicio de alimentos y bebidas	5	8	0	7 de Febrero del 2021	36 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: El desarrollo de la competencia requiere contar con dos instructores, así: Instructor 1 Alternativa 1: Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía. Alternativa 2: Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística.
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Razonamiento cuantitativo.	1	8	0	8 de Febrero del 2021	37 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: Profesional en: matemáticas, estadística o física Licenciado en matemáticas. Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.

Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Desarrollo de procesos comunicativos.	1	8	0	9 de Febrero del 2021	38 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: "Profesional en: comunicación social, periodismo, lingüística, filología o literatura. Licenciado en: español o lengua castellana." Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Generación de hábitos saludables de vida	2	8	0	10 de Febrero del 2021	39 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: "Licenciado en educación física Profesional en ciencias del deporte. Tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento." Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses. "
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Aplicación de prácticas de protección ambiental y salud y seguridad en el trabajo.	1	8	0	11 de Febrero del 2021	40 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: "Alternativa 1: Profesional en: salud ocupacional, en seguridad y salud en el trabajo, en administración de riesgo y seguridad y salud en el trabajo, administración de la seguridad y salud ocupacional o ingeniero en seguridad y salud en el trabajo. Alternativa 2: Tecnólogo en: gestión de la seguridad y salud en el trabajo, gestión de calidad, seguridad en el trabajo y ambiente, gestión ambiental o en gestión integrada de la calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional." Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, capacitación, formación profesional y/o
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Interacción en lengua inglesa	1	8	0	12 de Febrero del 2021	41 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: Profesional o licenciado en idiomas, inglés, español e inglés, filología e idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel B2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia. Mínimo doce (12) meses en la orientación de procesos de formación en el idioma inglés modalidad presencial. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Interacción en el contexto productivo y social.	2	8	0	13 de Febrero del 2021	42 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: Profesional en: filosofía, antropología, psicología, trabajo social o sociología. Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Bilingüismo Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva (Validar según Circular 237 de 2017. Orientaciones para la formación en lenguas.) "	1	8	0	14 de Febrero del 2021	43 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: "Profesional en Idiomas o Lenguas Modernas, con conocimiento del idioma inglés. Debe tener y demostrar mediante examen internacional acreditado, un nivel mínimo de C1, de acuerdo al MCER "Demostrar vinculación laboral mínimo de dos años, como docente en una institución educativa pública o privada, o en un instituto de enseñanza de lenguas.
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Gestión de recursos del área	8	8	0	15 de Febrero del 2021	44 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: "Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas. "Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. "
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Proyección del Mercado	6	8	0	16 de Febrero del 2021	45 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: "Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercado, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas. "Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. "
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Manejo de personal a cargo	3	8	0	17 de Febrero del 2021	46 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: "Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, administrador de talento humano. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, talento humano. "Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. "
Bogotá D.C	PROFESIONAL	"Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1"	Contratación Directa -Contrato de Prestación de Servicios- Instructor -Especialidad: Control y costos de materias primas	2	8	0	18 de Febrero del 2021	47 de Septiembre del 2021	3.700.000	236.800.000	0	0	programación 160 horas/mes	Perf: El programa requiere de un equipo de instructores, conformado por: "Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, Ingeniero de alimentos. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, procesamiento de alimentos. "Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. "
TOTALES				67										

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



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

CONSIDERANDO

Que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos requiere contratar los servicios técnicos 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, esta(e) 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 sedes)”

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 primeros (01) días del mes de febrero de 2021

**ENRIQUE ROMERO CONTRERAS
DIRECTOR REGIONAL DISTRITO CAPITAL**

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

Revisó: Luz Esperanza Rebolledo Amaya – Coordinadora Administrativa-CNHTA

Anexo: Estudio Previo y Análisis del Sector



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

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 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:

Especialidad	Programa de formación	de Educación	Experiencia Relacionada
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,	Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		gastronomía, culinaria, gestión hotelera o Gestión de alimentos y bebidas. Opción 3: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.	cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales
Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos.	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Alternativa 1: profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Alternativa 2: tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas. Alternativa 3: técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Alternativa 4: técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.	Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de inventarios de materias primas de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Manipulación de Alimentos	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Alternativa 1: Profesional en ingeniería de alimentos. Alternativa 2: Tecnólogo en alimentos o en control de calidad de alimentos. Alternativa 3: Técnico profesional en control de la calidad de alimentos.	Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de la calidad de alimentos en establecimientos de producción de alimentos y doce (12) meses en Docencia. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Alternativa 1: CAP SENA y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño Alternativa 2: técnico y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño. Alternativa 3: técnico profesional y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño. Alternativa 4: tecnólogo o cuatro años de formación	Alternativa 1: cuarenta y ocho (48) meses de experiencia; de los cuales cuarenta (40) estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo objeto de la formación profesional y (8) meses en labores de docencia Alternativa 2: treinta y seis (36) meses de experiencia: de los cuales veinte y ocho (28) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y ocho (8) meses en labores de docencia Alternativa 3: treinta (30) meses de experiencia de



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		<p>universitaria, y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño</p> <p>Alternativa 5: profesional universitario y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño</p>	<p>los cuales veinte (20) estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y diez (10) meses en labores de docencia</p> <p>Alternativa 4: veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y seis (6) meses en labores de docencia.</p> <p>Alternativa 5: veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia</p>
<p>Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz</p>	<p>Técnico en Cocina</p> <p>Código: 635503</p> <p>Versión: 103</p>	<p>Opción 1: Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o afines.</p> <p>Opción 2: Profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo</p>	<p>Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario.</p>
<p>Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal.</p>	<p>Técnico en Cocina</p> <p>Código: 635503</p> <p>Versión: 103</p>	<p>Profesional en ciencias económicas o afines</p> <p>Profesional en Administración de empresas o afines</p> <p>Profesional en mercadeo o afines</p> <p>Profesional en ingeniería industrial o afines</p>	<p>Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y Doce (12) meses en labores de docencia</p>
<p>Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso</p>	<p>Técnico en Cocina</p> <p>Código: 635503</p> <p>Versión: 103</p>	<p>Licenciado en educación física</p> <p>Profesional en ciencias del deporte.</p> <p>Tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento.</p>	<p>Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño.</p> <p>Experiencia docente mínimo de 12 meses</p>
<p>Matemáticas</p>	<p>Técnico en Cocina</p> <p>Código: 635503</p> <p>Versión: 103</p>	<p>Licenciado en matemáticas o Ingeniero afín al programa de formación</p>	<p>Mínimo 12 meses de experiencia en docencia</p>



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

Comunicación oral y escrita	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Formación en ciencias de la comunicación, periodismo, lingüística, filología, lenguas clásicas o modernas, español y literatura.	Un (1) año de experiencia laboral en el área. Seis (6) meses de experiencia docente.
Ciencias naturales y química	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Química, Licenciatura en Química o Ciencias Naturales, Química Industrial.	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínima de 12 meses.
Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental. Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en seguridad y salud en el trabajo. Profesional con especialización en gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en control ambiental con formación demostrada en seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental.	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia.
Inglés – Bilingüismo (Validar según Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.)	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internacionales: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER) CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MÍNIMO 5,5) ISE (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567) TOEFL CBT (MÍNIMO 227) TOEFL IBT (MÍNIMO 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN	Mínimo 12 meses en la Orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial.



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		TODAS LAS HABILIDADES)	
Asesoría en la selección de alimentos y bebidas.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	<p>Alternativa 1 Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía.</p> <p>Alternativa 2 Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera.</p> <p>Alternativa 3 Técnica profesional en: administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de bebidas o administración hotelera.</p> <p>Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar o servicio de mesa, bar y cocina.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en el área de servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>
Manipulación de alimentos y bebidas	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	<p>Alternativa 1 Profesional en: ingeniería de alimentos o ingeniería agroindustrial.</p> <p>Alternativa 2 Tecnólogo en: procesamiento de alimentos o control de calidad de alimentos.</p> <p>Alternativa 3 Técnico profesional en control de la calidad de alimentos.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en empresas de procesamiento de alimentos y doce (12) meses en docencia, capacitación, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

<p>Preparación de bebidas.</p>	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1</p>	<p>Alternativa 1 Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía. Alternativa 2 Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera. Alternativa 3 Técnica profesional en: administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de hotelera. Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar, servicios de barismo o servicio de mesa, bar y cocina.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en el área de servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>
<p>Asesoría en la selección de alimentos y bebidas.</p>	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1</p>	<p>Alternativa 1 Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía. Alternativa 2 Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en el área de servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		<p>Alternativa 3 Técnica profesional en: administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de bebidas o administración hotelera.</p> <p>Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar o servicio de mesa, bar y cocina.</p>	
<p>Servicio de alimentos y bebidas.</p>	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</p> <p>Código: 635301 Versión: 1</p>	<p>El desarrollo de la competencia requiere contar con dos instructores, así:</p> <p>Instructor 1 Alternativa 1 Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía.</p> <p>Alternativa 2 Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y turística, gestión hotelera y turística, gestión de establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera.</p> <p>Alternativa 3 Técnica profesional en: operación de alimentos y bebidas, administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de bebidas o administración hotelera.</p> <p>Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar o</p>	<p>Instructor 1 Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en el área de servicio de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p> <p>Instructor 2 Mínimo doce (12) meses en la orientación de procesos de formación en el idioma inglés modalidad presencial. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		servicio de mesa, bar y cocina. Instructor 2 Profesional o licenciado en idiomas, inglés, español e inglés, filología e idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel B2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia.	
Aplicación de prácticas de protección ambiental y salud y seguridad en el trabajo.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Alternativa 1: Profesional en: salud ocupacional, en seguridad y salud en el trabajo, en administración de riesgo y seguridad y salud en el trabajo, administración de la seguridad y salud ocupacional o ingeniero en seguridad y salud en el trabajo. Alternativa 2: Tecnólogo en: gestión de la seguridad y salud en el trabajo, gestión de calidad, seguridad en el trabajo y ambiente, gestión ambiental o en gestión integrada de la calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional.	Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, capacitación, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Desarrollo de procesos comunicativos.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Profesional en: comunicación social, periodismo, lingüística, filología o literatura. Licenciado en: español o lengua castellana.	Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Certificado de Aptitud Profesional ¿ SENA, certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 2,3 o 4 (Ver anexo C. N.O) Alternativa 1. Certificado de técnico, o certificado por autoridad	Cuarenta y ocho (48) meses de experiencia relacionada distribuida así: Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		<p>competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CON y en el nivel ocupacional 3 o 4 (Ver anexo C. N.O)</p> <p>Alternativa 2 Título de Técnico Profesional en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA).</p> <p>Alternativa 3 Título de Tecnólogo en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA)</p> <p>Alternativa 4 Título Profesional universitario en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. (Ver anexo N.B.C) Tarjeta profesional en los casos exigidos por la Ley</p>	<p>Alternativa 1. Cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así: Treinta (30) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y Doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.</p> <p>Alternativa 2 Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así: Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida</p> <p>Alternativa 3 Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: Dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida</p> <p>Alternativa 4 Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: Doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida</p>
Interacción en el contexto productivo y social.	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</p> <p>Código: 635301 Versión: 1</p>	<p>Profesional en: filosofía, antropología, psicología, trabajo social o sociología.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>
Generación de hábitos saludables de vida	Técnico en Servicio de	Licenciado en educación física	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

	Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Profesional en ciencias del deporte. Tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento.	Área objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses.
Gestión de procesos emprendedores.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Profesional en administración de empresas o ingeniería industrial.	Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia profesional y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos.
Interacción en lengua inglesa	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Profesional o licenciado en idiomas, inglés, español e inglés, filología e idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel B2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia.	Mínimo doce (12) meses en la orientación de procesos de formación en el idioma inglés modalidad presencial. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Razonamiento cuantitativo.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Profesional en: matemáticas, estadística o física Licenciado en matemáticas.	Mínimo veinticuatro (24) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.
Gestión de recursos del área	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y Bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

<p>Coordinación de operaciones de alimentos y bebidas</p>	<p>Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1</p>	<p>Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.</p>	<p>Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.</p>
<p>Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva (Validar según Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas.)</p>	<p>Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1</p>	<p>Profesional en Idiomas o Lenguas Modernas, con conocimiento del idioma inglés. Debe tener y demostrar mediante examen internacional acreditado, un nivel mínimo de C1, de acuerdo al MCER</p>	<p>Demostrar vinculación laboral mínimo de dos años, como docente en una institución educativa pública o privada, o en un instituto de enseñanza de lenguas.</p>
<p>Control y costos de materias primas</p>	<p>Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1</p>	<p>Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, Ingeniero de alimentos. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, procesamiento de alimentos.</p>	<p>Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.</p>
<p>Definición de nuevos productos y/o servicios</p>	<p>Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1</p>	<p>Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.</p>	<p>Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica</p>
<p>Manejo de personal a cargo</p>	<p>Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1</p>	<p>Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, administrador de talento humano. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, talento humano.</p>	<p>Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica</p>
<p>Planeación de compras del área.</p>	<p>Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Opción 1: Profesional en administración de empresas, Administración turística y hotelera.</p>	<p>Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.</p>



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

	Código: 621308 Versión: 1	Opción 2: Tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la Naturaleza en los contextos laboral y social.	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así: Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas. Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas. Profesional educación física, recreación y deportes. Profesional ciencias de la salud ocupacional.	Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.
Proyección del Mercado	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Supervisión de servicios	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica

ESTUDIO DE LA DEMANDA

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

Técnico en Cocina - Preparación de alimentos:



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

No. Y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1345 847 de 2020	MARIA ANISLE Y 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 PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Preparación de alimentos	314 días	\$ 373200 00	\$ 360000 0	Contratación Directa
3067 de 2019	MARIA ANISLE Y 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 – Preparación de alimentos	9 meses y 21 días	\$ 34.654.026	\$ 3.572.580	Contratación Directa

Técnico en Cocina - Manipulación de Alimentos

No. Y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1350 351 de 2020	DEISY LILIANA CORZORIANO	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: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Manipulación de Alimentos	314 días	\$ 372000 00	\$ 360000 0	Contratación Directa



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

4545 de 2019	DEISY LILIANA CORZORIANO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA	219 días	\$ 25722576	\$ 3.572.580	Contratación Directa
--------------	--------------------------	--	----------	-------------	--------------	----------------------

Técnico en Cocina - Ciencias naturales y química

No. Y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1354541 de 2020	DEISY LILIANA CORZORIANO	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: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Ciencias naturales y química	310 días	\$ 36840000	\$ 3600000	Contratación Directa
4546 de 2019	DEISSY CONSTANZA SANCHEZ MORENO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA	219 días	\$ 25722576	\$ 3.572.580	Contratación Directa

Técnico en Cocina - Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal.

No. Y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1361298 de 2020	GERARDO TOBONARAOZ	Prestación de 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	309 días	\$ 36720000	\$ 3600000	Contratación Directa



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subse PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Emprendimiento				
2899 de 2019	GERARDO TOBON ARAOZ	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	310 días	\$ 36678488	\$ 3.572.580	Contratación Directa

Técnico en Cocina - Inglés – Bilingüismo

No. Y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1350899 de 2020	FERNANDA 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 subse PROGRAMA: Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas. ESPECIALIDAD: Bilingüismo	313 días	\$ 37200000	\$ 3600000	Contratación Directa
2802 de 2019	FERNANDA ZAPATA DELGADO	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	313 días	\$ 37035746	\$ 3.572.580	Contratación Directa

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Preparación de bebidas.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1346546 de 2020	LILETTE LOPEZ RAMIREZ	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	314 días	\$ 37320000	\$ 3600000	Contratación 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 PROGRAMA: Técnico en Mesa y Bar ESPECIALIDAD: Preparación de bebidas				
1477 de 2019	JEISON DAVID CASTAÑO REINA	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 Mesa y Bar	9 meses y 21 días	\$ 34.654.026	\$ 3.572.580	Contratación Directa

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Asesoría en la selección de alimentos y bebidas.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1355610 de 2020	JUAN PABLO GONZALEZ GUATIBONZA	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: Técnico en Mesa y Bar-selección de alimentos y bebidas	310 días	\$ 36840000	\$ 3600000	Contratación Directa



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

3081 de 2019	JUAN PABLO GONZALEZ GUATIBONZA	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	309 días	\$ 36559402	\$ 3.572.580	Contratación Directa
--------------	--------------------------------	---	----------	-------------	--------------	----------------------

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Servicio de alimentos y bebidas

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1358821 de 2020	ERNESTO DIAZ MORALES	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: Técnico en Mesa y Bar ESPECIALIDAD: Mesa y Bar – Servicio.	310 días	\$ 36840000	\$ 3600000	Contratación Directa
3268 de 2019	ERNESTO DIAZ MORALES	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 18.000.000 VM 3,000.000	181 días	\$ 18000000	\$ 3000000	Contratación Directa

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Razonamiento cuantitativo.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
-----------	-------------	---------------------	-------	--------------------------	-------------------------------	------------------------



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

1363168 de 2020	MAGDA CECILIA ARCE MOYA	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: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Razonamiento Cuantitativo	309 días	\$ 36720000	\$ 3600000	Contratación Directa
3715 de 2019	MAGDA CECILIA ARCE MOYA	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA	300 días	\$ 35487628	\$ 3572580	Contratación Directa

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Desarrollo de procesos comunicativos.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1361595 de 2020	LUIS ANTONIO OSPINA BARRAGAN	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: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Comunicación oral y escrita	309 días	\$ 36720000	\$ 3600000	Contratación Directa
3148 de 2019	LUIS ANTONIO OSPINA BARRAGAN	PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL	309 días	\$ 36559402	\$ 3572580	Contratación Directa



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		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				
--	--	---	--	--	--	--

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Generación de hábitos saludables de vida

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1356663 de 2020	JANIO CAMELO RAMIREZ	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: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso	308 días	\$ 36600000	\$ 3600000	Contratación Directa
3147 de 2019	JANIO CAMELO RAMIREZ	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 12.861.288 VM 3,572,580	107 días	\$ 12861288	\$ 3572580	Contratación Directa

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Aplicación de prácticas de protección ambiental y salud y seguridad en el trabajo

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
-----------	-------------	---------------------	-------	--------------------------	-------------------------------	------------------------



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

1358636 de 2020	DIANA MILENA BACHILLER DIAZ	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: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar ESPECIALIDAD: protección ambiental y salud.	310 días	\$ 36840000	\$ 3600000	Contratación Directa
3689 de 2019	DIANA MILENA BACHILLER DIAZ	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 24.412.630 VM 3,572,580	215 días	\$ 25246232	\$ 3572580	Contratación Directa

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Interacción en lengua inglesa

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1358906 de 2020	SERGIO JAHYR CANGREJO HERNANDEZ	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	310 días	\$ 36840000	\$ 3600000	Contratación Directa



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

		formación en lenguas. ESPECIALIDAD: Bilingüismo				
3696 de 2019	JULIAN CAMILO GARZON MORENO	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	300 días	\$ 34534940	\$ 3572580	Contratación Directa

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Interacción en el contexto productivo y social.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1361200 de 2020	SEBASTIAN AREVALO CORTES	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: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar ESPECIALIDAD: - Interacción en el contexto	309 días	\$ 36720000	\$ 3600000	Contratación Directa
3683 de 2019	JAIME TALERO VARGAS	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA	300 días	\$ 35487628	\$ 3572580	Contratación Directa

Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Bilingüismo

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
-----------	-------------	---------------------	-------	--------------------------	-------------------------------	------------------------



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

1409790 de 2020	FABIO NIÑO FIERRO	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	274 días	\$ 32400000	\$ 3600000	Contratación Directa
3027 de 2019	FABIO NIÑO FIERRO	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	310 días	\$ 36678488	\$ 3572580	Contratación Directa

Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Gestión de recursos del área

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1342580 de 2020	ARMANDO SAENZ PINZON	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: Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas ESPECIALIDAD: Planeación de compras del área	315 días	\$ 37440000	\$ 3600000	Contratación Directa



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

3440 de 2019	ARMANDO SAENZ PINZON	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 27.985.210 VM 3,572,580	251 días	\$ 29533328	\$ 3572580	Contratación Directa
--------------	----------------------	---	----------	-------------	------------	----------------------

Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Proyección del Mercado

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1343383 de 2020	HUGO FERNEL MARIN ALFONSO	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: Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas ESPECIALIDAD: Proyección de área	315 días	\$ 37440000	\$ 3600000	Contratación Directa
2997 de 2019	HUGO FERNEL MARIN ALFONSO	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 28.699.726 VM 3,572,580	261 días	\$ 30724188	\$ 3572580	Contratación Directa

Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Manejo de personal a cargo

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
-----------	-------------	---------------------	-------	--------------------------	-------------------------------	------------------------



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

1351848 de 2020	ZAHIRA FRANCO ARBOLEDA	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: Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas ESPECIALIDAD: Manejo de personal a cargo	313 días	\$ 37200000	\$ 3600000	Contratación Directa
4019 de 2019	ZAHIRA FRANCO ARBOLEDA	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA	289 días	\$ 33820424	\$ 3572580	Contratación Directa

Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Control y costos de materias primas

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor total del contrato	Valor de Honorarios Mensuales	Modalidad de selección
1352399 de 2020	ROBINSON FERNANDO TORRES VILLAMIL	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: Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas ESPECIALIDAD: Materias primas.	313 días	\$ 37200000	\$ 3600000	Contratación Directa




FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

2990 de 2019	ROBINSON FERNANDO TORRES VILLAMIL	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	310 días	\$ 36678488	\$ 3572580	Contratación Directa
--------------	-----------------------------------	---	----------	-------------	------------	----------------------

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

Proyecto: *Danna Carolina Roncancio – Profesional Contratación --CNHTA*

 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				Monitoreo y revisión					
													Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Personas responsables por implementar el tratamiento	fecha estimada en que se inicia el tratamiento	fecha estimada en que se completa el tratamiento	¿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.



Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHmrdoria MISAEI 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			
--	--	--	--	--	--	--	--

Numero:	321	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
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		67	Complementaria Virtual		0	67			
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.			N/A		
				Numero de instructores / familias			N/A		
				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 / Bilinguismo presencial: Maximo 22 diciembre. Calendario academico			SI		
				Articulacion: 11 meses Periodo Fijo			N/A		
				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			SI		
				Articulacion: Según simulador			N/A		
Complementaria Virtual: Según Cálculo				N/A					
Bilinguismo Virtual: Según Cálculo			N/A						
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:		26-27 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 Personales 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: *Danna Carolina Roncancio* – Profesional Contratación – CNHTA

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



**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 sesenta y siete (67) 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:	<i>Instructores- Regular</i>
Cantidad de contratos:	67
Valor total de la contratación:	<i>Se fija como valor total para el presente estudio la suma de MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES, DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 1.983.200.000) por 67 contratos; para cada uno de los contratos la suma de VEINTINUEVE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 29.600.000) para cada contrato</i>
CDP:	<i>321 del 12 de enero de 2020</i>
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 0452 2021

**ENRIQUE ROMERO CONTRERAS
DIRECTOR REGIONAL DISTRITO CAPITAL**

VoBo Diana Marcela Carmona Perez

Coordinadora Grupo Apoyo Administrativo Mixto

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya - Coordinadora- -CNHTA