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:	*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*
EDUCACIÓN Y/O FORMACIÓN	Ver tabla detalle de perfiles instructores
EXPERIENCIA RELACIONADA:	Ver tabla detalle de perfiles instructores
VALOR Y FORMA DE PAGO:	*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. 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.*
PLAZO:	hasta el dieciocho (18) de Diciembre de 2021
LUGAR DE EJECUCIÓN:	*Bogotá*
SUPERVISOR:	*Carlos Javier Gonzalez Navarrete. Coordinador académico.*
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

		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.	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 dela 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 universitaria, y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño Alternativa 5: profesional universitario y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño	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 los cuales veinte (20) estarán relacionados con el ejercicio en derecho s humanos y fundamentales en el trabajo y diez (10) meses en labores de docencia 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. 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
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

	Versión: 1	Tecnólogo en: procesamiento de alimentos o control de calidad de alimentos. Alternativa 3 Técnico profesional en control de la calidad de alimentos.	(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.
Preparación de 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 hotelera. Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar, servicios de barismo 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.
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.	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.

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

		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

		conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA) Alternativa 4 Título Profesional universitario en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. (Ver anexo N.B.C) Tarjeta profesional en los casos exigidos por la Ley	ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida Alternativa 3 Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: Dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida Alternativa 4 Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: Doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida
Interacción en el contexto productivo y social.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	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.
Generación de habitos saludables de vida	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Licenciado en educación física Profesional en ciencias del deporte. Tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento.	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses.
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	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

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

Partiendo de la anterior premisa y de conformidad con el Art. 25 del Decreto 249 de 2004 "… por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA…", Los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y sectores económicos.

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

Aunado a lo anterior la necesidad de la presente contratación surge una vez revisada la planta del personal del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA- Regional Distrito Capital, y conforme con el plan de contratación para el año 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 significactiva 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 habitos 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	Bilingúismo	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 matricula.*

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 Guia de orientaciones para la formación en ambientes virtuales de aprendizaje SENA, entregado por la Direccion 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:

EI contratista deberá constituir a su costa y a favor del SENA, una garantía de cumplimiento sobre el 10% del valor total del contrato, en los términos señalados en 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 __X___

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

13. Criterios para seleccionar la oferta más favorable*:*

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

Se expide en Bogotá al primero(01) días del mes de febrero de 2020

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

Proyectó: Juan Simbaqueba Vargas. Instructor CNHTA,

Revisó: Carlos Javier Gonzalez Navarrete Cargo: Coordinador Académico