TÉRMINOS DE REFERENCIA

COPO01846 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CURSOS CREA CICLO III IPIALES PARA EL COMPONENTE DE EMPLEABILIDAD EN EL MARCO DEL PROYECTO B2AI ADN DIGNIDAD

I. ANTEDECENTES

LA FUNDACIÓN ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE es una organización humanitaria internacional no gubernamental, privada, aconfesional y no lucrativa, fundada en Francia en 1979, con el fin de luchar contra las causas y efectos del hambre.

Actualmente 6.000 trabajadores/as hacen parte de la Red Internacional Acción contra el Hambre en más de 45 países, coordinados desde las sedes de París, Madrid, Londres, Nueva York y Montreal, en torno a cuatro ejes de intervención: nutrición, salud, seguridad alimentaria y agua y saneamiento.

En Colombia, la organización Acción contra el Hambre inició sus actividades en 1998, desde aquel entonces ha ejecutado cientos de proyectos en diferentes zonas del país. Actualmente cuenta con más de 280 trabajadores humanitarios que trabajan protegiendo vidas, fortaleciendo capacidades y transformando sistemas a través de los sectores: agua saneamiento e higiene, salud y nutrición, seguridad alimentaria y medios de vida, protección y gestión de riesgos.

Nuestras acciones son financiadas con Fondos Públicos y de Cooperación Internacional, principalmente por la Oficina de Ayuda Humanitaria (BHA) de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), La Dirección General de Protección Civil de Ayuda Humanitaria (ECHO), la Unión Europea (EU), Programa de Voluntarios de Ayuda de la Unión Europea (EUAV), La Oficina de Asuntos Exteriores de Canadá (GAC), la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE- SDC), la Agencia Sueca de Cooperación Internacional para el Desarrollo (SIDA), y las Agencias del Sistema de Naciones Unidas como ACNUR, OIM, UNICEF y OCHA, entre otros; financiados con Fondos Privados como Ferrovial, Bodegas Emilio Moro, Concesión Ruta del Cacao, Fundación Éxito, Agencia Andaluza de Cooperación Internacional para el desarrollo (AACID), Enel, Compañía Energética Global (CEPSA) y La Fundación Stavros Niarchos , entre otros.

ENFOQUE DE LA ORGANIZACIÓN

Para Acción contra el Hambre es de suma importancia:

- Transversalizar en todas sus intervenciones elementos que contribuyan a cambiar las relaciones de género existentes para intentar reducir las desigualdades de género y la discriminación de la mujer en contexto que las hacen más vulnerables; redistribuyendo recursos, participación y responsabilidades entre hombres y mujeres; y fomentando las capacidades y habilidades de las mujeres para el liderazgo.

- Reconocer la diversidad y pluralidad de los pueblos indígenas y afrodescendientes desplazados y/o en riesgo de desplazamiento que habitan el territorio; respetar todas las creencias, costumbres y espiritualidades que enmarcan la diversidad étnica de los territorios.

- El respeto al medio ambiente. Todas las acciones que el presente contrato pueda poner a disposición de su cuidado serán positivamente valoradas.

- Acción sin daño: el trabajo mancomunado con las Juntas de Acción Comunal, y el acercamiento e implicación de las instituciones gubernamentales y no gubernamentales, favorece la sostenibilidad en la medida que tendrán una responsabilidad y compromisos particulares adquiridos a lo largo del suministro, lo que les permitirá asumir adecuadamente la gestión de éstos una vez que finalice la ayuda externa.

Es por ello por lo que los proponentes deben tener en cuenta este esquema de valores organizativo y asegurarse de que rige y aplica en su tanto en su oferta como en el transcurso de la prestación de la oferta de servicio.

II. OBJETO DE CONTRATO

Contratar los servicios profesionales a diferentes instituciones de formación reconocidas en el Municipio de Ipiales y de debidamente registradas ante las autoridades competentes y con los requisitos de la ley colombiana, con el fin de brindar los diferentes cursos enfocados reforzar la empleabilidad de los beneficiarios del programa ADN Dignidad que hacen parte del componente de EMPLEABILIDAD.

La duración de cada servicio de los cursos contiene una periodicidad de acuerdo con cronograma y su intensidad horaria respectiva.

III. LUGAR DE EJECUCIÓN Y/O ENTREGA

Los servicios se contratarán en el departamento de Nariño, municipio de Ipiales y se ejecutarán en las infraestructuras y/o escenarios correspondientes de cada una de las instituciones contratadas.

Las instituciones contratadas deben contar con los insumos y materia prima y con la debida infraestructura adecuada, de igual manera con toda la capacidad logística para brindar los cursos de capacitación a los participantes del programa.

IV. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y METODOLÓGICAS

La contratación de los servicios entidades que contribuyan con el fortalecimiento de los beneficiarios que están vinculado en calidad de beneficiarios en el componente de EMPLEABILIDAD del programa ADN Dignidad. La responsabilidad de los contratistas es brindar cada uno de los beneficiarios los cursos referenciados y acordados entre beneficiarios y Acción contra el Hambre en el programa ADN Dignidad.

A través del presente documento describimos los diferentes cursos que pueden ofertar diferentes entidades de acuerdo con su espacialidad a cada uno de los cursos.

1. Curso tipo COCINA / GASTRONOMÍA

Duración del curso 40 horas a 60 horas teórico-prácticas.

Temáticas

Objetivo general; El objetivo general del curso de cocina básico es proporcionar a los participantes los conocimientos fundamentales, habilidades prácticas y actitudes necesarias para desenvolverse de manera eficiente y segura en un entorno de cocina, adquiriendo las bases necesarias para la preparación de platillos y el manejo adecuado de los utensilios y ingredientes"

Objetivos específicos:

- Adquirir conocimientos teóricos sobre los conceptos básicos de la cocina, como técnicas de corte, métodos de cocción, combinación de sabores y principios de higiene y seguridad alimentaria.
- Desarrollar habilidades prácticas en la preparación de platos básicos de la cocina, corno cortar ingredientes, realizar diferentes tipos de cocción {asado, hervido, salteado, etc.), y emplatar de manera atractiva.
- Fomentar actitudes de creatividad, organización, trabajo en equipo y atención al detalle en los participantes, promoviendo una cultura de cocina de calidad y excelencia en la presentación y sabor de los platos preparados.

Introducción a la cocina

- Introducción a la gastronomía y sus principios básicos.
- Higiene y seguridad alimentaria en la cocina.
- Uso y cuidado de utensilios de cocina
- Técnicas de corte y manipulación de alimentos

Fundamentos culinarios

- Métodos de cocción básicos: horneado, asado, hervido, salteado, etc
- Preparación de salsas y aderezos básicos
- Elaboración de caldos y fondos
- Técnicas de emplatado y presentación de platos.

Platos principales

- Preparación de carnes: asado, estofado, parrilla, etc.
- Elaboración de pescados y mariscos
- Técnicas de preparación de aves
- Opciones vegetarianas y veganas

Guarniciones y acompañamientos

- Preparación de arroces y pastas
- Elaboración de diferentes tipos de ensaladas
- Guarniciones de vegetales: salteados, al horno, en puré, etc.
- Sopas Y cremas

Postres y repostería

- Elaboración de postres clásicos: tartas, pasteles, flanes, etc.
- Preparación de helados y sorbetes
- Decoración y presentación de postres
- Técnicas básicas de repostería: masas, cremas, decoración con chocolate, etc.

Las instituciones deben contar con la infraestructura adecuada para la realización del curso e igualmente entregar los implementos básicos para el desempeño de la práctica y aprendizaje del curso.

2. Curso tipo: Postres y repostería (52H)

Objetivo general: Proporcionando las habilidades y conocimientos necesarios para crear una variedad de deliciosos postres, pasteles y productos horneados con un enfoque en la creatividad culinaria y la excelencia en técnicas de repostería.

Objetivos específicos:

- Dominar las diferentes técnicas de Horneado.
- Crear pasteles de calidad con decoración adecuada.
- Elaboración de Postres Clásicos como tortas, galletas, etc.
- Fomentar la creatividad y experimentación en repostería.
- Comprender aspectos comerciales y organizativos.

- Aplicar normas rigurosas de higiene y seguridad.
- Desarrollar habilidades de presentación y servicio al cliente.

Fundamentos de Repostería

- Introducción a la repostería y su importancia.
- Principios de higiene y seguridad alimentaria.
- Herramientas y utensilios básicos de repostería.

Técnicas de Horneado

- Preparación adecuada de ingredientes.
- Control de temperatura y tiempos de horneado.
- Pruebas de cocción y correcciones.

Pasteles y Tortas

- Preparación de masas para pasteles.
- Rellenos y coberturas.
- Decoración de pasteles con glaseados y fondant.

Postres Clásicos

- Elaboración de galletas y brownies.
- Creación de tartas y quiches.
- Preparación de flanes y puddings.

Creatividad en Repostería

- Experimentación con ingredientes y sabores.
- Creación de recetas personalizadas.
- Tendencias en repostería y presentación moderna.

Gestión de Pastelería

- Control de inventario de ingredientes.
- Costeo de recetas y cálculo de precios.
- Organización y gestión de una pastelería.

Adaptación a Dietas Especiales

- Recetas para dietas sin gluten.
- Postres veganos y sin lactosa.

- Soluciones para restricciones alimentarias.

Presentación de Postres

- Técnicas de decoración y emplatado.
- Uso de utensilios de repostería.
- Fotografía de postres para promoción.

3. Curso tipo ASISTENTE CONTABLE:

Duración del curso 40 horas a 60 horas teórico-prácticas.

Temáticas:

Objetivo general: El objetivo general del curso de contabilidad básica es proporcionar a los participantes los conocimientos fundamentales, habilidades prácticas y actitudes necesarias para comprender y aplicar los principios contables básicos, permitiéndoles llevar a cabo registros contables adecuados y generar informes financieros precisos.

Objetivos específicos:

Adquirir conocimientos teóricos sobre |os fundamentos de la contabilidad, incluyendo los principios contables, los elementos de los estados financieros (activo, pasivo, patrimonio, ingresos y gasto§) y los conceptos básicos de partida doble. Desarrollar habilidades prácticas en el registro y la clasificación de transacciones comerciales utilizando el método de partida doble, incluyendo el manejo de cuentas de activo, pasivo y patrimonio, así como el registro de ingresos y gastos.

- Comprender el proceso de cierre contable y ser capaz de elaborar estados financieros básicos, corno el balance general y el estado de resultados, a partir de los registros contables. Fomentar actitudes de precisión, organización y ética profesional en los participantes, promoviendo una cultura de responsabilidad y cumplimiento de las normativas contables.

Introducción a la Contabilidad

- Conceptos básicos de contabilidad
- Principios contables fundamentales
- El ciclo contable y los estados financieros básicos
- Introducción a los sistemas contables y herramientas de contabilidad

Registro de Transacciones Contables

- Cuentas contables y su clasificación
- Registro de operaciones comerciales: compras, ventas, pagos, cobros, etc.
- Elaboración y registro de asientos contables

- Uso de software contable y hojas de cálculo para el registro de transacciones

Elaboración de Estados Financieros

- Balance general: estructura y elaboración
- Estado de resultados: estructura y elaboración
- Estado de cambios en el patrimonio neto y estado de flujo de efectivo básico
- Análisis e interpretación de los estados financieros básicos

Impuestos y Obligaciones Fiscales.

- Conceptos básicos de tributación identificación y cálculo de impuestos.
- Obligaciones fiscales de una empresa y su cumplimiento.
- Uso de software y herramientas para el cálculo y declaración de impuestos.

Contabilidad de Costos y Control Interno

- Conceptos básicos de contabilidad de costos.
- Métodos de costeo: directo, absorbente, estándar, etc.
- Control interno contable: principios y procedimientos.
- Análisis y control de costos para la toma de decisiones.

La institución debe contar con la infraestructura adecuada para la realización del curso y además entregar los elementos básicos al beneficiario del programa ADN Dignidad para la realización del curso.

4. Curso tipo Auxiliar Administrativo (52 Horas)

- Objetivo general: Capacitar a los estudiantes para desempeñarse de manera efectiva como auxiliares administrativos, dotándolos de las habilidades esenciales en comunicación escrita, organización, gestión de archivos, atención al cliente, procedimientos administrativos y habilidades numéricas, lo que les permitirá contribuir al funcionamiento eficiente de las organizaciones y ofrecer un servicio de alta calidad a clientes y proveedores.

Objetivos específicos:

- Comunicarse eficazmente con clientes y proveedores, tanto en persona como por correo electrónico.
- Organizar documentos, tareas y plazos de manera eficaz.
- Ofrecer un servicio al cliente de alta calidad.
- Gestionar archivos de forma ordenada y accesible.
- Administrar calendarios de manera eficiente.
- Comprender y aplicar procedimientos administrativos.

- Realizar tareas que involucren habilidades numéricas con precisión.

Comunicación Escrita y Oral Efectiva

- Introducción a la comunicación escrita.
- Introducción a la comunicación oral.
- Estructura de correos electrónicos profesionales.
- Redacción de mensajes claros y concisos.
- Expresión oral y fluida de mensajes e ideas.

Organización y Gestión del Tiempo

- Técnicas de organización personal.
- Planificación de tareas y prioridades.
- Administración de plazos y seguimiento.

Servicio y Atención al Cliente

- Conceptos clave de servicio al cliente.
- Resolución de problemas y manejo de quejas.
- Comunicación efectiva con clientes.

Gestión de Archivos y Documentación

- Principios de gestión de archivos.
- Clasificación y archivo de documentos.
- Digitalización y almacenamiento electrónico.

Gestión de Calendarios

- Planificación de reuniones y citas.
- Uso de herramientas de programación.
- Coordinación de agendas.

Procedimientos Administrativos

- Conceptos y tipos de procedimientos administrativos.
- Documentación y flujo de trabajo.
- Cumplimiento de políticas internas.

Habilidades Numéricas

- Matemáticas básicas para tareas administrativas.
- Procesamiento de datos numéricos.

Principios Contables

- Introducción a la contabilidad.
- Registros contables básicos.
- Inducción a los estados financieros.
- Ingresos y gastos.
- Caja, cuentas por cobrar y por pagar.
- Facturación y contabilidad simplificada.

5. Curso tipo Modistería básica (52 Horas)

Objetivo General:

Proporcionar a los estudiantes los conocimientos, habilidades y técnicas fundamentales para confeccionar prendas de vestir, desde el manejo de máquinas de coser hasta la creación de blusas, faldas, pantalones y ropa deportiva. Al finalizar el curso, los estudiantes estarán capacitados para diseñar, cortar y confeccionar prendas de vestir básicas, lo que les permitirá emprender proyectos de costura y convertir sus ideas en realidades concretas en el mundo de la moda.

Objetivos específicos:

- Operar diferentes tipos de máquinas de coser de manera segura y efectiva, incluyendo el enhebrado, ajuste de puntadas y solución de problemas comunes.

- Elegir tejidos, hilos y otros materiales adecuados para cada proyecto de costura, teniendo en cuenta factores como la durabilidad y la estética.

- Utilizar patrones y moldes para trazar y cortar piezas de tela con precisión, minimizando el desperdicio de material.

- Desarrollar la habilidad de coser blusas, faldas y pantalones, aplicando las técnicas de costura aprendidas en el curso.

- Adaptar y personalizar diseños básicos, incorporando detalles como cuellos, puños, escotes y bolsillos según sus preferencias.

- Conocer la importancia de los detalles finales en la confección, como dobladillos, ribetes y cierres, para lograr prendas de calidad.

•Diseñar y confeccionar ropa deportiva que combine funcionalidad y estilo, incluyendo chaquetas con capucha y prendas con ajuste elástico.

•Desarrollar la capacidad de identificar y resolver problemas comunes en la costura, como ajustar la tensión de la máquina o corregir errores de corte.

•Autoevaluar sus prendas de vestir y aplicar retroalimentación para mejorar su calidad y ajuste.

•Completar con éxito un proyecto final que demuestre su comprensión y aplicación de las habilidades adquiridas durante el curso.

Introducción y Manejo de Máquinas de Coser

- Introducción a la modistería y costura.
- Tipos de máquinas de coser y sus partes.
- Ergonomía y postura
- Seguridad en el uso de las máquinas.
- Enhebrado de la máquina y cambio de bobina.
- Tipos de costura.
- Práctica de costura recta y zigzag.
- Uso de diferentes tipos de puntadas.
- Ajuste de la tensión y longitud de puntada.

Manejo de Materiales

- Selección de telas y otros materiales.
- Corte de telas de manera adecuada.
- Uso de entretelas y forros.
- Manejo de hilos y otros insumos.

Trazos Básicos para Iniciar la Confección

- Uso de patrones y moldes.
- Trazado de patrones básicos.
- Corte de piezas de tela según los patrones.
- Unión de piezas con costuras.

- Práctica de costuras rectas y curvas.

Básico de Blusa

- Confección de blusas con cuello sport.
- Confección de blusas con cuello camisero.
- Creación de diferentes tipos de escotes.
- Aprendizaje de técnicas de fruncido y plisado.

Básico de Falda

- Confección de faldas rectas.
- Creación de faldas en A.
- Confección de faldas entubadas.
- Uso de cremalleras en faldas.

Básico de Pantalón

- Confección de pantalones con pinza trasera.
- Agregar bolsillos sesgados a los pantalones.
- Creación de pretina anatómica.
- Uso de botones y cierres en pantalones.

Ropa Deportiva

- Creación de una base para sudaderas o joggers.
- Confección de chaquetas deportivas con capucha.
- Uso de elásticos y cordones para ajuste en ropa deportiva.

AREA ESTETICA Y BELLEZA

6. Curso tipo Peluquería (60 horas)

Objetivo general: El objetivo general del curso de belleza es proporcionar a los participantes los conocimientos fundamentales, habilidades prácticas y actitudes necesarias para desarrollar habilidades en el ámbito de la belleza y el cuidado personal, capacitándolos para brindar servicios de calidad y resaltar la belleza de sus clientes.

Objetivos específicos:

- Adquirir conocimientos teóricos sobre los fundamentos de la belleza, incluyendo conceptos de estética, anatomía de la piel, tipos de piel, estructura del cabello, técnicas de maquillaje y cuidado de las uñas.
- Desarrollar habilidades prácticas en diferentes áreas de la belleza, como el maquillaje profesional, el cuidado de la piel, el peinado y el arreglo del cabello.
- Fomentar actitudes de creatividad, atención al detalle, empatía y servicio al cliente en los participantes, promoviendo una cultura de belleza personalizada y excelencia en la prestación de servicios de belleza.

introducción a la peluquería y la barbería

- Introducción a la peluquería, barbería y sus diferentes áreas de especialización.
- Higiene y seguridad en la peluquería.
- Uso y cuidado de herramientas y utensilios de peluquería.
- Técnicas básicas de lavado y acondicionamiento del cabello.

Corte de cabello hombre y mujer {básico}

- Herramientas y técnicas de corte básicas
- Tipos de cortes de cabello: recto, en capas, degradado, etc.
- Técnicas de texturizado y perfilado
- Práctica de cortes en diferentes estilos y longitudes de cabello.
- Introducción a la barbería.

Peinados y Peinados Especiales

- Técnicas de peinado básicas: brushing, ondulado, liso, etc.
- Recogidos y trenzados simples.
- Peinados para ocasiones especiales: bodas, fiestas, eventos, etc.
- Uso de accesorios y productos de fijación.

Coloración y Decoloración

- Teoría del color aplicada a la peluquería.
- Técnicas de coloración: tintes, mechas, reflejos, etc.
- Decoloración y matización del cabello.
- Cuidado y mantenimiento del cabello teñido.

Tratamientos capilares y cuidado del cabello.

- Análisis y diagnóstico del cabello y cuero cabelludo
- Tratamientos de hidratación y nutrición capilar
- Masajes capilares y estimulación del cuero cabelludo

Las instituciones deben contar con la infraestructura y logística adecuada para la realización del curso e igualmente entregar los implementos básicos para el desempeño de la práctica y aprendizaje de este.

7. Curso tipo Manicure: (60 Horas)

Objetivo general: El objetivo general del curso de manicura y pedicura es proporcionar a los participantes los conocimientos teóricos y habilidades prácticas necesarias para realizar servicios profesionales de manicura y pedicura, brindando cuidado y embellecimiento de las uñas y los pies.

Objetivos específicos:

- Adquirir conocimientos teóricos sobre la anatomía de las uñas, la estructura de la piel de las manos y los pies, enfermedades y afecciones comunes, productos y herramientas utilizadas en la manicura y pedicura, y medidas de higiene y seguridad. Desarrollar habilidades prácticas en la realización de técnicas de manicura, corno limado y forma de las uñas, cutículas, exfoliación e hidratación de las manos, aplicación de esmalte y decoración de uñas.
- Desarrollar habilidades prácticas en la realización de técnicas de pedicura, incluyendo el corte y limado de las uñas de los pies, eliminación de callosidades y durezas, exfoliación e hidratación de los pies, y aplicación de esmalte. Fomentar actitudes de cuidado, atención al detalle, higiene y servicio al cliente en los participantes, promoviendo una cultura de excelencia en la realización de servicios de manicura y pedicura.

Introducción a la manicura y pedicura

- introducción a la manicura y pedicura y sus diferentes técnicas. higiene y seguridad en la manicura y pedicura.
- Uso y cuidado de herramientas y utensilios de manicura y pedicura.
- Preparación de las uñas y cuidado de las cutículas.

Técnicas de limado y pulido de uñas

- Tipos de limas y pulidores utilizados en manicura y pedicura.
- Técnicas de limado para dar forma a las uñas.
- Pulido para obtener un acabado suave y brillante.
- Cuidado de las uñas naturales durante el proceso de limado.

Técnicas de esmaltado para manos y pies

- Preparación de las uñas para el esmaltado
- Aplicación de esmalte de color en manos y pies: técnica básica y consejos
- Técnicas de esmaltado francés para manos y pies
- Uso de herramientas y técnicas para decoración de uñas (dibujos, pegatinas, etc.)

Técnicas de manicura y pedicura con gel

- Introducción a la manicura y pedicura con gel y sus ventajas.
- Aplicación de gel sobre las uñas naturales de manos y pies.
- Técnicas de esculpido con gel en uñas acrílicas de manos y pies.
- Retirado y mantenimiento de uñas de gel en manos y pies.

Arte en manos y pedicura

- Introducción al arte en manos: técnicas y materiales.
- Diseños básicos de nail art: rayas, puntos, flores, etc.
- Técnicas avanzadas de nail art: efectos especiales, estampado, acuarela, etc.
- Aplicación de nail art en manos y pies.

La institución debe contar con la infraestructura adecuada para la realización del curso y además entregar los elementos básicos al beneficiario del programa ADN Dignidad para la realización del curso.

8. Curso: Maquilla Facial (52 Horas)

Objetivo general: Brindarles las habilidades y conocimientos necesarios para realzar la belleza natural, corregir imperfecciones y crear estilos de maquillaje facial tanto para el uso diario como para ocasiones especiales. El curso fomentará la creatividad artística y la precisión en la aplicación de productos de maquillaje, permitiendo a los participantes expresar su creatividad y ayudar a otros a sentirse seguros y hermosos.

Objetivos específicos:

- Comprender los conceptos básicos del maquillaje facial, incluyendo la preparación de la piel y la selección de productos.
- Aprender y dominar las técnicas de aplicación de maquillaje facial, incluyendo la aplicación de bases, correctores, sombras, delineadores y labiales.
- Realizar maquillajes naturales que realcen la belleza facial y oculten imperfecciones de manera sutil.
- Crear maquillajes más elaborados y apropiados para eventos nocturnos y ocasiones especiales.
- Explorar la creatividad en el maquillaje facial, incluyendo maquillajes temáticos y artísticos.
- Adaptar las técnicas de maquillaje a diferentes formas y tipos de rostros.
- Desarrollar habilidades para maquillar a clientes para bodas, fotografías, eventos y sesiones de moda.
- Comprender la importancia de la higiene en el maquillaje facial y aprender a mantener limpios los utensilios y productos.
- Desarrollar habilidades de comunicación para entender las necesidades del cliente y ofrecer recomendaciones personalizadas de maquillaje facial.

Fundamentos del Maquillaje Facial

- Introducción al maquillaje facial y su importancia.
- Preparación de la piel: limpieza e hidratación.
- Tipos de piel y selección de productos adecuados.

Técnicas de Aplicación de Maquillaje

- Aplicación de bases y correctores para una tez uniforme.
- Técnicas de contorneado y resaltado.
- Maquillaje de ojos: sombras, delineadores y máscara de pestañas.
- Maquillaje de labios: perfilado y elección de colores.

Maquillaje Natural

- Creación de un aspecto fresco y natural.
- Técnicas para ocultar imperfecciones y realzar la belleza natural.
- Maquillaje para el día a día.

Maquillaje de Noche y Ocasiones Especiales

- Maquillaje de noche: ojos ahumados, labios audaces.
- Maquillaje para eventos especiales: bodas, fiestas, eventos formales.
- Maquillaje de fotografía y moda.

Maquillaje Temático y Artístico

- Exploración de la creatividad en maquillaje facial.
- Maquillaje temático: maquillaje de fantasía, maquillaje de carnaval.
- Maquillaje artístico: pintura facial, diseños especiales.

Adaptación a Diferentes Formas de Rostro

- Técnicas para maquillar diferentes formas y tipos de rostros.
- Resaltado de rasgos faciales específicos.
- Maquillaje para rostros ovalados, cuadrados, redondos, etc.

Higiene y Cuidado de Utensilios

- Importancia de la higiene en el maquillaje facial.
- Limpieza y cuidado de brochas, esponjas y utensilios.
- Conservación de productos de maquillaje.

Asesoramiento al Cliente

- Técnicas de comunicación para comprender las necesidades del cliente.
- Ofrecer recomendaciones de maquillaje personalizadas.
- Servicio al cliente y satisfacción del cliente.

9. Curso: Barbería Profesional (60 horas)

Justificación:

El Instituto de Educación Técnica para el Desarrollo Incatd, oferta su curso Barberia profesional pensando en brindar a sus educandos la posibilidad de incorporarse de manera laboral y profesional contribuyendo al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, asimismo, en este curso de barbería, nuestros educandos aprenderán a utilizar diferentes herramientas, para llevar a cabo los servicios de esta profesión.

En nuestro curso los educandos aprenderán a:

- Conocer la naturaleza de la barbería.
- Identificar las herramientas de la barbería.
- Aplicar las técnicas y los procesos prácticos del barbero.

El presente curso se encuentra dirigido a todas las personas que se estén interesadas en aprender a fomentar la estética y cuidado personal bajo esta profesión.

¿Qué aprenderás en nuestro curso?:

Modulo 1 (20 horas)

- Historia de la barbería
- Diferencia entre el barbero, el peluquero y el estilista
- Corte para principiantes
- ¿Cómo cortar el cabello de la parte de arriba?
- ¿Cómo delinear la frente?
- Números especiales y degradados
- ¿Cómo cortar el cabello largo de un hombre?
- ¿Cómo hacer patillas finas?

Modulo 2 (20 horas)

- ¿Cómo borrar la línea entre la 1 y 2?
- ¿Cómo hacer la raya o línea en el corte de los hombres?
- El wahl sterling
- ¿Cómo delinear y desvanecer una barba?
- Peinado en hombres: barbería y estilos
- Corte de niño y uso de máquina
- Peinado en hombres: ¿cómo hacer un diseño freestyle?
- Trucos para un mejor degradado
- Identificar los diferentes cortes y peinados
- Cortes y técnicas

Modulo 3 (20 horas)

- Fallos y errores de principiante
- Peine, tijera y afeitado tradicional
- Corte masculino actual
- ¿Cómo arreglar la barba de un hombre?
- Corte de barba moderna
- Corte de barba mentón y líneas definidas con la recortadora er-gd60
- ¿Cómo afeitarse el pecho?
- ¿cómo afeitar el pecho, las axilas y la ingle?
- Diferentes formas de depilación masculina
- La depilación intima masculina
- La depilación genital masculina

¿Qué incluye el curso?:

- Material de estudio y prácticas
- Uniforme
- Certificado

10. Curso: Maquillaje Artístico (60 horas)

Justificación:

El Instituto de Educación Técnica para el Desarrollo Incatd, oferta su curso Maquillaje Profesional para brindar a sus educandos la posibilidad de incorporarse de manera laboral y profesional contribuyendo al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, asimismo, en este curso de barbería, nuestros educandos aprenderán a utilizar diferentes herramientas, para llevar a cabo los servicios de esta profesión.

El maquillaje se ha convertido en una de las formas de expresión más conocidas y utilizadas ya que representa y realza la belleza desde diferentes ángulos y puntos de vista. Nuestro curso de maquillaje cuenta con un plan de estudios teórico – práctico muy completo en donde hacemos énfasis en la morfología del rostro, los colores y los tipos de piel para la correcta aplicación y armonía del maquillaje en cada piel.

¿Qué aprenderás en nuestros cursos ?:

Modulo 1: (15 horas)

- Tipos de pinturas y usos
- Pinturas, Pinceles y esponjas
- Colorimetría para principiantes
- Aquacolor
- Uso del Aquacolor
- Degradado del Aquacolor
- Maquillaje en crema
- Degradado con maquillaje en crema
- Degradado Arcoíris
- Modulo 2: (15 horas)
- Práctica aplicada: estilos y modelos
- Galaxia
- Atardecer
- Animal Print (Leopardo)
- Animal Print (Cheta)

- Animal Print (Zebra)
- Escamas
- Limpieza de Aquacolor

Modulo 3: (15 horas)

- Pinta Caritas
- Stencil
- Como hacer un Stencil
- Uso del Stencil
- Trazos simples
- Flores con Pincel
- Pastelillos Aquacolor
- Como usar los pastelillos
- Mariposa con pastelillos y trazo simple
- Pintacaritas Conejo
- Pintacaritas León
- Pintacaritas Spiderman

Modulo 4: (15 horas)

- Personajes
- Pestañas postizas
- Pop Art
- Estudio y proyección de personajes

¿Qué incluye el curso?:

- Material de estudio y prácticas
- Uniforme
- Certificado

11. Curso: Maquillaje Social (60 horas)

Justificación:

El Instituto de Educación Técnica para el Desarrollo Incatd, oferta su curso Maquillaje Profesional para brindar a sus educandos la posibilidad de incorporarse de manera laboral y profesional contribuyendo al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, asimismo, en este curso de barbería, nuestros educandos aprenderán a utilizar diferentes herramientas, para llevar a cabo los servicios de esta profesión.

El maquillaje se ha convertido en una de las formas de expresión más conocidas y utilizadas ya que representa y realza la belleza desde diferentes ángulos y puntos de vista. Nuestro curso de maquillaje cuenta con un plan de estudios teórico – práctico muy completo en donde hacemos énfasis en la morfología del rostro, los colores y los tipos de piel para la correcta aplicación y armonía del maquillaje en cada piel.

¿Qué aprenderás en nuestros cursos ?:

Modulo 1: (20 horas)

- Fundamentos de bioseguridad
- Protocolos
- Preparación de la piel
- Maquillaje de piel Full glam para fiesta

Modulo 2: (20 horas)

- Smokey eyes black
- Maquillaje completocon tonois cálidos, para cualquier tono de piel
- Sombras, técnicas y aplicación
- Aplicación de Glitter

Modulo 3: (20 horas)

- Cut crease + combinación de colores tipo triada con circulo cromático
- Maquillaje para piel madura
- Maquillaje de ojos para piel madura
- Maquillaje completo para piel morena
- Maquillaje para novios, modelos, artistas, niños
- Visajismo y morfología
- Colorimetría en el maquillaje
- ¿Qué incluye el curso?:
- Material de estudio y prácticas
- Uniforme
- Certificado

12. Curso: Diseño y Corte Profesional (60 horas)

Justificación:

El Instituto de Educación Técnica para el Desarrollo Incatd, oferta su curso Diseño y corte profesional para brindar a sus educandos la posibilidad de incorporarse de manera laboral y profesional contribuyendo al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer formación y entrenamiento en las tecnologías relacionadas con las Buenas Prácticas de Bioseguridad reconocidas como un conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en los procesos, contribuyendo a garantizar la calidad e inocuidad del mismo, de tal forma, que se logre la satisfacción del cliente y el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente por parte de establecimientos, mediante la capacitación en temas relacionados con la incorporación de las nuevas tecnologías en la prestación de servicio cosmético y estético y el manejo de la tecnología de uso estético para manos y pies desde su instalación, uso, mantenimiento y disposición final en el marco de la normativa legal vigente con responsabilidad ética y técnica.

El curso de diseño de corte profesional está orientado hacia la enseñanza de distintas técnicas para el cambio de la forma del cabello con base en las líneas de diseño, la textura y el color. Nuestros estudiantes aprenderán a realizar diferentes tipos de corte de cabello con técnicas y procedimientos profesionales como el visagismo y degradados, además de manejar eficientemente herramientas de corte como la máquina y la tijera

¿Qué aprenderás en nuestro curso ?:

Modulo 1: (20 horas)

- Bacteriología
- Control de infecciones
- Propiedades del cuero cabelludo y pelo
- Coberturas y Degradados
- Lavado, aclarado y acondicionado
- Visajismo
- Líneas de diseño y Corte básico
- Maquina y tijera

Modulo 2: (20 horas)

- Forma degradada
- Gradación alta, media y baja
- Forma de encapado incrementado
- Texturizados con navaja y tijera
- Entresacado del cabello
- Cortes deslizados
- Técnicas de dentado
- Simétricos y asimétricos

Modulo 3: (20 horas)

- Cortes en 3D

- Efectos especiales
- Texturizaciones tijera deslizante
- Técnicas de descargue
- Diseños artísticos profesionales
- Cortes desconectados
- Técnicas de asesoría de imagen
- Cortes futuristas
- Moldeo de cabello
- Tricología
- Productos cosméticos capilares

¿Qué incluye el curso?:

- Material de estudio y prácticas
- Uniforme
- Certificado

13. Curso: Cuidado Estético de Manos y Pies (60 horas)

Justificación:

En todo el país se cuenta con potencial productivo en el área de Cuidado Estético de Manos y Pies, y su fortalecimiento y crecimiento socioeconómico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.

El Instituto Incatd ofrece el presente curso de entrenamiento y formación con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, estructurado sobre métodos y práctica, más que contenidos, lo que potencia la formación de profesionales con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

¿Qué aprenderás en nuestro curso?

Modulo 1: (20 horas)

- Normativa sobre productos cosméticos: Decisión 516 de 2002.
- Concepto de Bioseguridad aplicada a la cosmetología.
- Enfermedades transmisibles asociadas con la actividad.
- Precauciones universales y su aplicabilidad en los servicios de estética.
- Técnicas de limpieza y desinfección de equipos, herramientas y utensilios:
- Técnicas de desinfección de equipos, herramientas y utensilios
- Técnicas de esterilización: clasificación de equipos en críticos y no críticos. Métodos de esterilización.

- Técnica de Lavado de Manos.
- Productos Cosméticos:
- Cadena epidemiológica de las infecciones y sus mecanismos de transmisión

Modulo 2: (20 horas)

- La alimentación y sus repercusiones estéticas en la piel.
- Anatomía, fisiología de la piel.
- Las uñas: estructura, composición, funciones y propiedades.
- Las glándulas: estructura, funciones y alteraciones.
- Enfermedades que requieren la aplicación de medidas especiales
- Características estéticas de manos y pies.
- Tipos de pie.
- Alteraciones más comunes que afectan la estética de las uñas del pie.
- Lesiones elementales de la piel
- Lesiones de la piel del pie causadas por el calzado.

Modulo 3: (20 horas)

- Técnicas de valoración estéticas de manos y pies.
- Manejo estético de la uña con origen infeccioso.
- Alteraciones de las uñas.
- Manejo aplicación y conservación de los útiles y aparatos.
- Proceso de manicure y pedicure.
- Arreglo y forma de uñas.
- Técnica de acondicionamiento y retirada de cutículas.
- Cosméticos específicos para el cuidado de la uña.
- Tratamientos estéticos de manos y pies.
- Maniobras de masaje.
- Técnicas de movilizaciones y estiramientos.
- Normas de bioseguridad aplicada al cuidado estético de manos y pies.
- Técnicas de maquillaje de uñas.

¿Qué incluye el curso?:

Material de estudio y prácticas

- Uniforme
- Certificado

14. Curso Manicura y Pedicura (60 horas)

Justificación:

En todo el país se cuenta con potencial productivo en el área de Cuidado Estético de Manos y Pies, y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran

medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.

El Instituto Incatd ofrece el presente curso de entrenamiento y formación con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, estructurado sobre métodos y práctica, más que contenidos, lo que potencia la formación de profesionales con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

¿Qué aprenderás en nuestro curso?

Modulo 1: (20 horas)

- Diseño Artístico de Uñas en 3D o Tips
- Gel UV
- Acrílico
- Acriligel
- Uñas Encapsuladas
- Uñas Esculpidas
- Cosmetología de Manos y Pies
- Enfermedades de Manos, Uñas y Pies
- Tratamientos – Chocoterapia
- Parafina
- Manicure Térmico
- Manicure Exótico
- Polish

Modulo 2: (20 horas)

- Técnicas
- Técnica francesa
- Técnica de broche
- Técnica de fantasía
- Difuminados
- Técnica de Flores
- Técnica de Marbleized o de matrimonio de navidad
- de quince años, de Halloween
- Manicure y Pedicure o Teoría de Manicure
- Demostración de manicure tradicional y en seco
- Demostración de pies
- Demostración de tips y uñas fracturadas
- Demostración de polichado

Modulo 3: (20 horas)

Prácticas

- Prácticas de Manicure tradicional
- Prácticas de Manicure en seco
- Pedicuras
- Manicure con Polichado
- Examen práctico de decorado de manicure
- Examen práctico de decorado de pedicure

¿Qué incluye el curso?:

- Material de estudio y prácticas
- Uniforme
- Certificado

15. Curso: Uñas Acrílicas (60 horas)

Justificación:

Las uñas artificiales se hicieron populares en la década de los años setenta, eran productos muy agresivos que perjudicaban la uña natural, y por ello fueron reemplazados por resinas acrílicas y preparados geoides. Con su popularización, llegaron nuevas tecnologías y productos de última generación que no solo no dañan la uña natural, sino que además sirven de protector ante alteraciones como la onicofagia (Costumbre de morderse las uñas), y la onicoquicia (Uñas quebradizas).

El Instituto Incatd ofrece el presente curso de entrenamiento y formación con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, estructurado sobre métodos y práctica, más que contenidos, lo que potencia la formación de profesionales con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

¿Qué aprenderás en nuestro curso?

Modulo 1 (20 horas)

- Bioseguridad.
- Descripción del sistema acrílico.
- Anatomía de la uña.
- Aplicación de acrílico con tips.
- Uñas acrílicas con molde.
- Uñas acrílicas esculpidas.
- Técnica de encapsulados.

Modulo 2 (20 horas)

- Control de perlas
- Técnicas de control de perlas
- Preparación de la uña natural
- Estructura en tips
- Estructuras y técnicas
- Estructura Almond con baby glitter
- Estructura Coffi con técnica baby glam
- Estructura Stiletto con esmaltado semi permanente

Modulo 3 (20 horas)

- Retirar uñas acrílicas
- Manicura y pedicura semipermanente
- Preparación correcta de la uña natural
- Aplicación correcta del esmaltado
- Retiro de semimpermanente
- Materiales y herramientas de pedicura
- Limpieza
- Esmaltado perfecto

¿Qué incluye el curso?:

- Material de estudio y prácticas
- Uniforme
- Acompañamiento constante
- Certificado

16. Curso: Colorimetría Profesional (60 horas)

Justificación:

El Instituto de Educación Técnica para el Desarrollo Incatd, oferta su curso Colorimetría profesional para brindar a sus educandos la posibilidad de incorporarse de manera laboral y profesional contribuyendo al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, asimismo, en este curso, nuestros educandos aprenderán a utilizar diferentes herramientas, para llevar a cabo los servicios de esta profesión.

La colorimetría es el proceso en el que se cambia el color estructural del cabello por medio de procesos físico-químicos. En nuestro curso de colorimetría profesional enseñamos a nuestros estudiantes los cimientos más importantes de la teoría del color y las técnicas más avanzadas para el cambio de color como despigmentación, mechas, iluminaciones y combinación de tonos con papel celofán.

El curso de colorimetría está diseñado para que nuestros educandos aprendan técnicas profesionales para la decoloración y el tinte de todo tipo de cabello.

¿Qué aprenderás en nuestro curso?

Modulo 1 (20 horas)

- Historia de la colorimetría
- Diagnostico
- Aplicaciones Planas
- Afecciones del PH
- Laboratorio
- Diagramación Básica
- Transparencias

Modulo 2 (20 horas)

- Despigmentación
- Aclarados Suaves
- Técnicas para Canas
- Extracción
- Velos
- Fashion Color
- Bitono Degradado Modulo 3 (20 horas)
- Puntas Vivas
- Transparencias
- Nuevas Tendencias
- Espumados
- Diagramación: acetatos y papel térmico
- Mezclas
- Visagismo

¿Qué incluye el curso?:

- Material de estudio y prácticas
- Uniforme
- Acompañamiento constante
- Certificado

17. Curso: Peinados y Recogidos (60 horas)

Justificación:

El Instituto de Educación Técnica para el Desarrollo Incatd, oferta su curso Peinados y Recogidos para brindar a sus educandos la posibilidad de incorporarse de manera laboral y profesional contribuyendo al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, asimismo, en este curso, nuestros

educandos aprenderán a utilizar diferentes herramientas, para llevar a cabo los servicios de esta profesión.

Con el curso de peinados y recogidos nuestros estudiantes podrán aprender diversas técnicas para peinar diferentes tipos de cabello de acuerdo a los requerimientos del cliente y a las nuevas tendencias de la moda. En nuestro curso de peinados aprenderán a realizar peinados de alta gama como trenzas, encintados y decorados para todo tipo de eventos sociales como quince años, galas y matrimonios, además también aprenderán a dominar distintas técnicas de peinado con plancha, pinza y secador.

¿Qué aprenderás en nuestro curso?

Modulo 1 (30 horas)

- Folículos pilosos
- Crecimiento del cabello
- Análisis físico-químico del cabello
- Formas del cabello
- Color del cabello
- Tipos de cabello
- Valor de PH
- Trenzas
- Ligas
- Encintados
- Decorados
- Diseños Tropicales
- Combinación de Estilos
- Manejo térmico de la fibra capilar
- Perfeccionamiento Técnico Modulo 2 (30 horas)
- Servicio al Cliente
- Cabello /Tipos
- Peinados
- Productos cosméticos
- Estilismo
- Herramientas y Accesorios
- Técnicas de moldeo
- Bioseguridad
- Normativa Ambiental
- Normativa Salud y Seguridad en el Trabajo

¿Qué incluye el curso?:

- Material de estudio y prácticas
- Uniforme
- Acompañamiento constante
- Certificado

18. Curso: Lifting de Pestañas (60 horas)

Justificación:

Lucir unos ojos fascinantes es una de las claves para que toda mujer se sienta atractiva. Esto se logra con la aplicación de una sencilla técnica como lo es el lifting de pestañas. Antes de proseguir es interesante diferenciar entre una permanente o un lifting de pestañas. El primero de los tratamientos simplemente sirve para rizar las pestañas. Sin embargo, en el segundo hay muchos más beneficios, que en el transcurso de tu preparación te resumiremos, en ambos casos, el complemento perfecto es terminar con un tinte de pestañas, para que tu mirada sea el centro de toda la atención.

¿Qué aprenderás en nuestro curso?

Modulo 1 (30 horas)

- Que es el Lifting de pestañas
- Que es la permanente de pestañas
- Lifting Vs Permanente
- Productos Lifting de pestañas
- Productos permanentes de pestañas
- Productos en común

Modulo 2 (30 horas)

- Lifting de pestañas paso a paso
- Permanente de pestañas paso a paso
- Productos tinte de pestañas
- Paso a paso tinte de pestañas

¿Qué incluye el curso?:

- Material de estudio y prácticas
- Uniforme
- Acompañamiento constante
- Certificado

19. Curso: Pestañas Pelo a Pelo (60 horas)

Justificación:

El Instituto de Educación Técnica para el Desarrollo Incatd, oferta su curso de pestañas pelo a pelo para brindar a sus educandos la posibilidad de incorporarse de manera laboral y profesional contribuyendo al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, asimismo, en este curso, nuestros

educandos aprenderán a utilizar diferentes herramientas, para llevar a cabo los servicios de esta profesión.

Con el curso de pestañas pelo a pelo nuestros estudiantes podrán aprender el proceso de aumentar el volumen de la mirada de sus clientes, esta técnica ayudará a conseguir unos ojos mucho más elegantes y expresivos. Las extensiones se mantendrán en su lugar sin importar las diferentes situaciones que se presenten en el día a día de los clientes. Nuestros instructores son personal idóneo, experimentado y comprometido con la preparación de los educandos, ofrecemos un servicio profesional con productos de primera calidad para garantizar un resultado óptimo en el desarrollo de tus prácticas y el mejoramiento de los aprendizajes.

¿Qué aprenderás en nuestro curso?

- Modulo 1 (20 horas)
- Introducción bioseguridad aplicada a la estética y la belleza
- Limpieza, desinfección y esterilización
- Estructura de la pestaña natural y ciclo folicular
- Anatomía del pelo
- Materiales y características de las extensiones de pestañas
- Manejo de pinzas
- Práctica: acoplamiento
- Fibras cónicas vs fibras flat

Modulo 2 (20 horas)

- Práctica: dirección y posición
- Técnica para aislar
- Capping and stacking
- Diseños: ojo redondo, ojo abierto, natural, ardilla, ojo de gato
- Práctica maniquí
- Análisis de la mirada (corte, distancia, forma)
- Corrección ojos separados y juntos
- Efecto natural y efecto pestañina

Modulo 3 (20 horas)

- Aprendiendo a diseñar
- ¿Cómo realizar un retoque?
- Retiro de extensiones manual y mecánico
- Prácticas en modelo real

¿Qué incluye el curso?:

- Material de estudio y prácticas
- Uniforme

- Acompañamiento constante
- Certificado

20. Curso tipo: Mantenimiento y Reparación de Lavadoras. (Duración: 60 horas)

Descripción:

"Un curso integral y práctico, con duración de 60 horas, en el cual los educandos cuentan con clases teóricas y prácticas que abarcan los conceptos básicos, hasta los aspectos más avanzados en la reparación de lavadoras, durante el curso, los educandos tendrán acceso a herramientas y equipos de vanguardia que les permitirá adquirir aprendizaje significativo en el área".

Reparar máquinas eléctricas, según procedimientos técnicos de baja tensión y normativa técnica NSCL: 280501175:

1. Introducción a las lavadoras

- Principios básicos y funcionamiento.

2. Componentes principales

- Interacción

3. Identificación y diagnóstico.

• Averías

4. Herramientas y técnicas de diagnóstico.

- Medidores de corriente
- Corriente AC y DC
- Testeo continuidad

5. Seguridad y medidas preventivas en la reparación de lavadoras

- Ensamble y desensamble de piezas

6. Mantenimiento preventivo y limpieza de lavadoras

- Revisión, limpieza y mantenimiento de componentes

7. Uso de software y aplicaciones para diagnostico avanzado

- Testeo de tableros usando software.
- Revisión de componentes electrónicos.

PRÁCTICA

- Diálogo en grupos para el intercambio de conocimientos y obtener todos los conocimientos técnicos que permiten al educando reparar lavadoras de manera eficiente.
- Nuestros educandos podrán realizar cualquier reparación sin importar que tan compleja pueda llegar a ser.
- Aprenderán como usar diferentes tipos de herramientas para la reparación de lavadoras.
- Tendrán amplios conocimientos para reparar lavadoras de diferentes fabricantes.
- Serán capaces de aplicar formas eficientes de reemplazar las piezas de estos electrodomésticos.
- TEORÍA
- Explicación dialogada empleando diferentes recursos sobre los fundamentos básicos de la lavadora y su funcionalidad.
- Conceptualización y diferenciación de electromagnetismo, voltaje, resistencia y potencia eléctrica, marcas y tipos de lavadoras.
- Descripción demostrativa y reconocimiento de piezas fundamentales de la lavadora.

  VALORACIÓN

  Análisis y reflexión entre los participantes sobre la parte mecánica, eléctrica y electrónica de diferentes marcas de lavadoras; así como también a su reparación, mantenimiento preventivo, armado y despiece de todos sus componentes mecánicos.

  PRODUCCIÓN

  Ejecución de prácticas, aplicando los diversos tipos de materiales, normas básicas de seguridad, técnicas y procedimientos sobre el manejo del sistema operativo de diferentes marcas de lavadora, así como de su reparación.

La institución debe contar con la infraestructura adecuada para la realización del curso y además entregar los elementos básicos al beneficiario del programa ADN Dignidad para la realización del curso.

V. ACTIVIDADES Y/O PRODUCTOS ESPERADOS

Por parte de las instituciones deben cumplir realizando los cursos de capacitación, cumpliendo su intensidad horaria al igual que la teoría y práctica de los cursos. Deben enviar a la Fundación Acción contra el Hambre, listados de los participantes, por cada una de la sesiones y fotografías como evidencias de que las personas realizaron el curso.

Igualmente deben entregar el certificado correspondiente del cumplimiento del curso realizado.

VI. PERSONAL REQUERIDO Y/O EQUIPO DE TRABAJO

El personal que brinda los cursos deben ser profesionales idóneos con capacidad y pedagogía de enseñanza a personas en situaciones de vulnerabilidad y cumplir con todas las actividades en los tiempos requeridos. Con el fin de reconocer las capacidades de los profesionales que realización del curso se solicita que se adjunte las hojas de vida de los capacitadores de los cursos a realizar.

VII. CRONOGRAMA

La ejecución de cada curso se realiza cada uno de acuerdo con la intensidad horaria. Con el cronograma adjunto en el documento.

Actividad	Enero-24				Febrero-24				Marzo-24			
	Semana				Semana				Semana			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. Proceso de contratación			x	x								
2. Desarrollo del servicio contratado					x	x	x	x	x	x	x	x
3. Presentación de informes mensuales y entrega de formatos											x	X

VIII. RESPONSABILIDADES

RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir y mantener durante toda la ejecución del contrato el personal presentado dentro de la oferta.
2. Desarrollar todas las actividades conforme a lo estipulado en los capítulos V y VI.
3. Procurar el cuidado integral de su salud, y de sus trabajadores y/o contratistas cuando a ello haya lugar.
4. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
5. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
6. Participar en actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, ARL, Copasst.
7. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.

8. Conocer y acatar los principios, políticas y protocolos de Acción contra el Hambre y tomar todas las medidas adecuadas para prevenir la explotación o el abuso sexuales de cualquiera de sus empleados o de las personas que se contraten para prestar cualquier tipo de servicios derivado del presente proceso. Se entenderá que la explotación y el abuso sexuales comprenden: 1. La concesión de dinero, bienes, servicios, tratos preferenciales, oportunidades de empleo u otras ventajas a cambio de favores o actividades sexuales, incluidos los tratos humillantes o degradantes de naturaleza sexual; el abuso de una situación de vulnerabilidad, una relación de poder desigual o una relación de confianza con fines sexuales, y el contacto físico de carácter sexual impuesto por la fuerza o en condiciones de desigualdad o de coerción. 2. Toda actividad sexual mantenida con una persona menor de 18 años ("menor de edad").
9. Leer, aceptar, diligenciar y firmar los TdR y los siguientes anexos: (Anexo A) Regulación de buenas prácticas, (Anexo B) Declaración de conformidad y compromiso a respetar el código ético de acción contra el Hambre, (Anexo C) Autorización para recolección, tratamiento y transmisión de datos personales (Anexo D) oferta económica para el proceso (opcional).
10. En ejecución de todas sus actividades, dar cumplimiento a la normatividad aplicable frente a Protección de los Datos personales a nivel nacional, regulado por la Ley 1581 de 2012 y Decretos aplicables, legislación de la Unión Europea regulada por el Reglamento UE 2016/679 de Protección de Datos, y cumplimiento integral de la Política de Protección de Datos Personales de Acción contra El Hambre, que puede ser consultada en: https://www.accioncontraelhambre.co/politica-privacidad/.
11. La cobertura de los costos de alimentación, transporte, alojamiento en/cerca del lugar de ejecución del proyecto serán asumidos por el contratista.
12. Disponer de sus recursos para la buena ejecución del contrato y en los términos aquí establecidos.
13. Mantener una actitud de compromiso en su desempeño profesional.
14. Al momento de elaborar la propuesta económica, el oferente deberá contemplar los costos de materiales, equipos y herramientas, transportes, imprevistos, pólizas y demás insumos que requiera para poder cumplir con el objeto del contrato, dentro de los plazos previstos por la Fundación Acción contra el Hambre.
15. Suministrar tanto en calidad, cantidad, como en tiempo a su cuenta y riesgo, todo el personal y elementos necesarios para la ejecución de las actividades previstas.
16. Estar y permanecer afiliado al Sistema de Seguridad Social en Salud y ARL por su cuenta y riesgo, liquidando y pagando los aportes conforme al ingreso percibido, durante el término de duración del presente contrato y presentar regularmente al contratante copia de los recibos correspondientes, garantizando así su seguridad y la de su equipo de trabajo.
17. Cumplir y acatar obligatoriamente con todas las normas de seguridad trasmitidas por los encargados de Acción contra el Hambre designados, durante la visita a terreno y en las oficinas locales.
18. Presentar los informes en los términos acordados con Acción contra el Hambre y conforme a lo estipulado en los términos de referencia.
19. Acatar las instrucciones u orientaciones del personal a cargo para la supervisión de Acción contra el Hambre.

20. Queda bajo responsabilidad del proponente, realizar la visita al sitio de la obra, según fecha estipulada en la carta de invitación, para determinar actividades no contempladas o logística para la correcta ejecución de las obras e incluirlas dentro de su oferta económica, la Fundación Acción contra el Hambre se abstendrá de pagar mayores cantidades de obra o actividades no contempladas por el proponente dentro de su oferta económica por omisión o desconocimiento de estas.
21. El contratista que quede seleccionado dependiendo de su objeto contractual, deberá cumplir con los lineamientos expedidos por Ministerio de Vivienda en lineamientos preventivos y de mitigación frente al COVID-19 para la construcción de edificaciones y su cadena de suministros entregando el respectivo PAPSO de las obras viabilizado previamente por la autoridad encargada en cada municipio. Este documento será revisado y seguido por Acción contra el Hambre de manera que se cumpla con los procesos de bioseguridad por COVID19 conforme a la normatividad del País.
22. La propiedad intelectual de los productos estipulados en estos TdR (si aplica), serán compartidos entre el experto/a y Acción contra el Hambre. Los derechos de uso únicamente son potestad de Acción contra el Hambre y el donante. Tales como el informe preliminar de hallazgos y el Informe técnico de actividades realizadas de mantenimiento.
23. El contratista deberá velar y responsabilizarse por la calidad de los materiales, equipos y herramientas que se empleen para la ejecución de la obra, cumpliendo con las especificaciones y normativas legales vigentes para tal fin. La Fundación Acción contra el Hambre se reserva el derecho de rechazar los productos entregados en informes, si considera que no están cumpliendo con los estándares de calidad necesarios sin perjuicio de reclamación por parte del contratista.
24. El criterio de selección del contratista o propuesta será aquella que cumpla las condiciones técnicas, jurídicas y financieras y que además presente la oferta económica más favorable.

RESPONSABILIDADES DE ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE:

Acción contra el Hambre, tendrá un rol de apoyo al proceso de la siguiente forma:

- Brindar el acompañamiento institucional para facilitar las visitas y presencia en la zona, en caso de que se requiera para consultorías o algún servicio en específico.
- Entregar al CONTRATISTA el Visto Bueno Final por parte del profesional correspondiente designado por Acción contra el Hambre, de la entrega del producto final a conformidad
- Pagar por el servicio prestado el monto y en los plazos establecidos en el siguiente capítulo.
- Realizar las validaciones y retroalimentaciones requeridas en los tiempos requeridos de manera ágil y eficiente.

IX. PAGOS

Acción Contra el Hambre recibirá propuestas técnico – económicas de acuerdo con la información suministrada en el presente documento de TdR, los cuales, al ser negociados, se pagará por el servicio así:

El pago se realizará al iniciar cada curso por el valor total.
El pago es del 100% incluidos elementos de las prácticas de los cursos,

Aclaraciones:

- La empresa contratante deberá extender para cada pago las facturas y/o cuentas de cobro correspondientes, junto con los soportes requeridos.

X. GARANTÍAS / PÓLIZAS

El proponente cuando se adjudique el contrato deberá presentar las siguientes pólizas, otorgadas por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia:

- GARANTIA DE PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: Por el cien por ciento (100%) del valor equivalente al pago de salarios y prestaciones sociales de todos los trabajadores a cargo del contratista y una vigencia de todo el periodo de ejecución de los cursos.
- CUMPLIMIENTO DE CONTRATO: Para garantizar el cumplimiento general del contrato, por cuantía equivalente al 20% del valor total del presente contrato, con una vigencia igual al plazo del presente contrato y 6 meses más.

XI. REQUISITOS

Perfil

Las instituciones deben cumplir con todos los requisitos de ley para certificar y funcionar de acuerdo con las normas vigentes de colombianas.

1. De acuerdo con la modalidad del curso la entidad debe tener un mínimo de dos años (2) de experiencia en este tipo de cursos.
2. Certificada por la entidad competente de acuerdo con los cursos a brindar.

XII. PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Todas las ofertas deben ser enviadas a través de e-mail aimejia@co.acfspain.org.

Referencia del expediente de compra: COPO01846

Términos de Referencia: CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CURSOS CREA CICLO I MUNICIPIO DE IPIALES PARA EL COMPONENTE DE EMPLEABILIDAD.

En el marco del proyecto: Programa ADN Dignidad

- Nombre de contacto: Tania E. Cardona Cardona
- E-mail: tcardona@co.acfspain.org

XIII. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La persona (natural o jurídica) deberá presentar a ACCION CONTRA EL HAMBRE la siguiente documentación la cual anexará a la oferta técnico-económica que presente.

Si hay alguna documentación que se requiera posterior a la firma de contrato se puede especificar, de manera que se entienda claramente cual debe enviar para participar en el proceso.

Documentos Legales

- Copia del documento de identidad de la persona natural o representante legal (personas jurídicas).
- Copia Registro Único Tributario RUT, actualizado de acuerdo con ley 1943 de 2018, Articulo 18.
- Certificación Bancaria
- Cámara de Comercio (si aplica)

ANTECEDENTES:

- Certificado de antecedentes disciplinarios, penales, contractuales, fiscales y de pérdida de investidura de la Procuraduría General de la Nación. Ver: https://www.procuraduria.gov.co/portal/Antecedentes-disciplinarios.page
- Certificado de antecedentes Judiciales para quien presenta la oferta. Ver: https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/
- Certificado de inhabilidades de la Policía Nacional de Colombia (Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años -Ley 1918 de 2018-).
- https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/

DOCUMENTOS GENERALES

- Certificados de ejecución de contratos que soporten la experiencia solicitada. (si aplica).
- Hojas de vida de los profesionales requeridos en estos TdR / Portafolio de la empresa (si aplica).
- Una vez firmado el contrato, enviar copia de soportes de afiliación al sistema de seguridad social tanto del contratista como del equipo de trabajo propuesto para la actividad y donde se evidencie

el riesgo; adicionalmente, con cada cuenta de cobro o factura deberán presentar copia del soporte de pago al sistema de seguridad social y/o sistema de riesgos profesionales. (si aplica)

- Realizar la Inducción Seguridad y salud en el trabajo contratista antes de iniciar las labores y enviar el soporte de calificación 80%
- Anexo A: Regulación de Buenas Prácticas en Negocios, diligenciado y firmado por la persona natural o representante legal en caso de ser persona jurídica.
- Anexo B: Declaración de conformidad y compromiso a respetar el código de ética de Acción contra el Hambre, diligenciado y firmado por la persona natural o representante legal en caso de ser persona jurídica.
- Anexo C: Autorización para recolección, tratamiento y transmisión de datos personales
- Anexo D: Oferta económica deber ser en su formato oficial de cotización, firmado y sellado (opcional).
- Otros anexos si los hubiera y/o do
- Documentación requerida según el perfil a contratar.

XIV. CALENDARIO DEL PROCESO

ACTIVIDADES	FECHA
Fecha de publicación TdR	17/01/2024
Plazo para la realización de preguntas y aclaraciones a Acción contra el Hambre	22/01/2024
Última fecha para las aclaraciones emitidas por Acción contra el Hambre	23/01/2024
Fecha límite de recepción de ofertas	24/01/2024
Fecha de revisión de las propuestas recibidas	26/01/2024
Fecha de comunicación final a los oferentes	30/01/2024
Fecha estimada de firma de contrato	01/02/2024

Las fechas estarán sujetas a cualquier cambio o eventualidad, en caso tal se comunicará y se propondrán nuevas fechas.

PREGUNTAS Y ACLARACIONES

Si Acción contra el Hambre, por propia iniciativa o en respuesta a la petición de un posible contratista, proporciona información adicional sobre los presentes términos de referencia, debe enviar tal información por escrito y, al mismo tiempo, a todos los posibles contratistas.

Los posibles contratistas pueden enviar preguntas por escrito a: Dirección (correo del contacto) hasta el (fecha y hora), especificando la referencia del expediente (Cód. dossier de compra) y el título de los términos de referencia:

Referencia del expediente de compra: COPO01846
Nombre de contacto: Adriana Mejia Ospino
E-mail: aimejia@co.acfspain.org

ELABORADO POR:	VALIDACIÓN TECNICA:
Nombre: Cruz Carrera Freire Cargo: Profesional Socioeconómico y Medios de Vida	Nombre: Cindy Stephanie Ortega Cargo: Responsable Medios de Vida
Firma: Documento firmado el 16-01-2024 20:03:55 UTC por el usuario. Cruz Caya Carrera ccarrera@co.acfspain.org	Firma: Documento firmado el 16-01-2024 20:15:13 UTC por el usuario. Cindy Stephanie Ortega cortega@co.acfspain.org
VALIDACIÓN LOGISTICA:	CLASIFICACIÓN RIESGO ARL - 3
Nombre: Javier Yesid Velandia Cargo: Coordinador Logístico	Nombre: Leila Marcela Acosta Cargo: Responsable en Seguridad y Salud en el trabajo
Firma: Documento firmado el 17-01-2024 13:07:57 UTC por el usuario. Javier Yesid Velandia jvelandia@co.acfspain.org	Firma: Documento firmado el 17-01-2024 13:10:55 UTC por el usuario. Marcela Acosta lacosta@co.acfspain.org

ANEXO A

REGULACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LOS NEGOCIOS DE ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

Acción contra el Hambre aborda las causas y efectos del hambre y las enfermedades que amenazan la vida de los niños, mujeres y hombres vulnerables. Somos, desde nuestra creación en 1979 en Francia, una organización no gubernamental, apolítica, aconfesional y sin ánimo de lucro.

Esta regulación de buenas prácticas en negocios es la base de la relación profesional entre ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE y los proveedores. Son las normas generales válidas, a menos que se mencionen en el contrato otras condiciones particulares. En caso de conflicto de términos entre los documentos, las condiciones del contrato del expediente de licitación prevalecerán sobre esta regulación de buenas prácticas en negocios.

PRINCIPIOS DEL PROCEDIMIENTO DE COMPRA

Acción contra el Hambre tiene procedimientos trasparentes para adjudicar mercados. Sus principios esenciales son:

- Transparencia en el proceso de compra.
- Proporcionalidad entre los procedimientos seguidos para la adjudicación de contratos y el valor de los mercados.
- Tratamiento igualitario de proveedores potenciales.

Los criterios comunes para seleccionar un proveedor son:

- Autorización para operar en el mercado.
- Capacidades financieras.
- Capacidades económicas.
- Pericia técnica.
- Capacidades profesionales.

Los criterios comunes para adjudicar un mercado son:

- Adjudicación automática (la oferta más barata que cumpla todos los requisitos).
- Mejor relación calidad-precio (precio/ratio de calidad).

MALA CONDUCTA, NO ELEGIBILIDAD Y EXCLUSIÓN

Acción contra el Hambre considera los siguientes comportamientos de mala conducta, como razón válida de exclusión sistemática del procedimiento de adjudicación de mercado y motivo de terminación de todas las relaciones profesionales y contratos:

- Fraude definido como cualquier acto u omisión relativo a:
  - El uso o presentación de declaraciones o documentos falsos, incorrectos o incompletos que tengan como efecto la apropiación indebida o retención improcedente de los fondos de Acción contra el Hambre o de donantes institucionales.
  - No revelación de información, con el mismo efecto.
  - La utilización indebida de dichos fondos para otros propósitos distintos a aquellos para los que fueron originariamente concedidos.
- Corrupción activa: prometer u ofrecer ventajas de forma deliberada a un funcionario para que actúe o deje de actuar según sus obligaciones, para daño o tentativa de daño de los intereses de Acción contra el Hambre o de los donantes institucionales.
- Colusión: coordinación de empresas de carácter competitivo, con el resultado probable de una subida de precios, producción limitada y beneficios de las compañías colusorias más elevados de los que serían en caso contrario. Un comportamiento colusorio no se basa siempre en la existencia de acuerdos explícitos entre empresas, ya que puede ser tácito.
- Prácticas coactivas: daños o tentativa de daño, directa o indirectamente, a personas o a sus propiedades con el objeto de influenciar su participación en un proceso de licitación, o para afectar la ejecución de un contrato.
- Soborno: ofrecer al personal de Acción contra el Hambre, nacional o expatriado, regalos monetarios o de cualquier otro tipo para obtener mercados adicionales o para continuar con un contrato.
- Participación en una organización criminal o en actividades ilegales de cualquier otro tipo, determinadas por sentencia judicial por el gobierno de los Estados Unidos, la UE, las NNUU o cualquier otro donante que financie Acción contra el Hambre.
- Prácticas inmorales con recursos humanos: explotación de trabajo infantil y no respeto de los derechos sociales fundamentales y condiciones de trabajo de los trabajadores o subcontratistas.

Acción contra el Hambre excluirá de un proceso de licitación a cualquier candidato o licitador que se encuentre en uno de los siguientes casos:

- En situación de bancarrota o liquidación, con asuntos administrativos en los tribunales, en negociaciones con los acreedores, en suspensión de las actividades comerciales, en situación de ser objeto de procesos en relación con estos asuntos, o en cualquier otra situación análoga que surja de un proceso similar contemplado en la legislación o regulaciones nacionales.
- Haber sido declarado culpable de delito relacionado con la conducta profesional por un juzgado con el valor de res judicata.
- Haber sido declarado culpable de mala conducta profesional probada por cualquier tipo de medio que Acción contra el Hambre pueda justificar.
- No haber cumplido las obligaciones relacionadas con el pago de contribuciones a la seguridad social o de impuestos según las disposiciones legales del país en las que se esté establecido o de aquellos países donde estén operando misiones de Acción contra el Hambre o de aquellos países donde se va a ejecutar el contrato.
- Haber sido objeto de juicio con el valor de res judicata por fraude, corrupción, participación en organización criminal o cualquier otra actividad ilegal en detrimento de los intereses financieros de las Comunidad.
- Haber sido declarado en situación de incumplimiento grave de contrato por quiebra en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales en otro procedimiento de licitación previo.

Acción contra el Hambre no adjudicará contratos a candidatos o licitadores que, durante el proceso de licitación:

- Están sujetos a conflictos de interés.
- Son culpables de distorsión al proporcionar a Acción contra el Hambre la información solicitada como condición de participación en el procedimiento de contrato o fallo en el momento de proveer esta información.

INFORMACIÓN A LOS DONANTES Y DISPOSICIÓN PARA DONANTES INSTITUCIONALES

ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE informará inmediatamente a los donantes institucionales y facilitará toda la información relevante en el caso de que un proveedor, candidato o licitador está involucrado en prácticas corruptas, fraudulentas coercitivas o similares.

Además, los contratistas están conformes en garantizar el derecho al acceso a sus documentos financieros y contables, a los representantes de los donantes institucionales de Acción contra el Hambre con el propósito de controles y auditorias.

Documentos para ser proveedor

A continuación, se indica la documentación mínima que tendrá que suministrar un contratista que trabaje para Acción contra el Hambre:

- Documento nacional de identidad personal del proveedor/representante de la compañía.
- Situación y registro de la compañía.
- Orden de misión o poder notarial autorizando al representante a contactar.

Nota importante: Puede solicitarse documentación adicional para un mercado en concreto.

Además, el contratista debe tener la capacidad de facilitar por lo menos: factura, recibo, *way bill* (o hoja de envío), facilitar una certificación de exención de impuestos certificar documentos con sello oficial.

Política Anticorrupción

Si piensa que la acción de alguien (o de un grupo de personas) que trabajan como asalariados o voluntarios en programas de Acción contra el Hambre es responsable de la violación de las reglas expresadas arriba, debería mandarse un informe a través del canal de alerta (*whistleblower*).

Para facilitar el tratamiento, los informes deberían contener la información más precisa posible; el nombre y datos de contacto son opcionales, aunque recomendables. Todos los informes se tratan de manera confidencial según lo permitido por la ley. Acción contra el Hambre hará todos los esfuerzos razonables para preservar la confidencialidad del alertante y para proteger futuros alertantes de cualquier posible represalia.

Los informes se envían de la siguiente manera: por escrito a la dirección electrónica pqr@co.acfspain.org; o a través del teléfono: 01800 5189758

A COMPLETARSE POR LOS PROVEEDORES

Yo, el abajo firmante… *nombre del representante*… representante de… *nombre de la compañía*… certifico que he leído y entendido estas normas.

En nombre de la compañía a la que represento, acepto los términos de la Regulación de Buenas Prácticas en Negocios de Acción contra el Hambre y me comprometo a alcanzar un rendimiento óptimo en caso de que a …*nombre de la compañía*… se le adjudique un mercado.

Firmando el presente documento, certifico que… *nombre de la compañía*… no ha facilitado, y tomará todas las medidas necesarias para asegurarse de no facilitar y de que no facilitará conscientemente soporte material o recursos a cualquier compañía o entidad que sea o se haga responsable, soporte, facilite o participe en actos de fraude, corrupción activa, colusión, practicas coercitivas, soborno y que haga parte de una organización criminal, esté involucrada en actividades ilegales o en prácticas inmorales de gestión de los Recursos Humanos, como la contratación de menores y la falta de respecto de los derechos sociales fundamentales y las condiciones o los estándares de trabajo según definido por la Organización Internacional del Trabajo (OIT), en particular con respecto a la no discriminación, libertad de asociación, pago del salario mínimo legal nacional, trabajo forzoso y el respecto de las condiciones de trabajo e higiene.

Por último, certifico que… *nombre de la compañía* no está involucrada en ningún proceso o acción judiciales en nombre de la compañía, o por cuenta de cualquier otra persona o entidad, en contra de la compañía, de fraude, corrupción, soborno, o cualquier otra actividad ilegal y que no ha sido condenada por estas prácticas en ninguna ocasión.

Todas las responsabilidades del proveedor mencionadas en este documento se extienden a cualquier proveedor afiliado y subsidiario

Nombre: Fecha:

Cargo: Sello:

Firma:

ANEXO B

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD Y COMPROMISO A RESPETAR EL CÓDIGO ÉTICO Y CODIGO DE CONDUCTA PARA CONTRATISAS Y PROVEEDORES DE ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

Yo, el abajo firmante, _____, certifico que he leído y comprendido el Código Ético de Acción contra el Hambre (ver documento online) y la Política de Salvaguarda, según lo detallado en los apartados 7, 8 y 23 del capítulo VIII (Responsabilidades) de los términos de referencia.

Acepto los términos y condiciones del Código Ético de ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE y me comprometo a alcanzar los mejores resultados en el caso en que me sea adjudicado este contrato.

Además, certifico que no me encuentro en ninguna de las condiciones mencionadas en los términos de referencia: mala conducta, inelegibilidad y exclusión.

En constancia firma

Fecha:

Nombre:

Firma:

ANEXO C

AUTORIZACIÓN PARA RECOLECCIÓN, TRATAMIENTO Y TRANSMISIÓN DE DATOS PERSONALES

Yo, _____ identificado con Documento de Identidad _____ número _____, actuando en nombre propio, y en calidad de representante legal (Si aplica) de _____con NIT (RUT)_____, entiendo y acepto que al estar interesado en el presente proceso de contratación y presentar los documentos requeridos, estoy brindando a la entidad información de carácter personal que puede llegar a incluir datos de carácter privado o sensible. De esta manera autorizo libre, expresa e inequívocamente a la FUNDACIÓN ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE , para que realice la recolección, tratamiento, consulta y transmisión de sus datos personales en diferentes fuentes, ya sean públicas y privadas, o cualquier otra instancia u organismos, nacional o internacional, que las sustituyan o se creen posteriormente, así como la de la entidad que represento (si aplica), con el fin de verificar e investigar mis antecedentes como proveedor, contratista o consultor y en general todo lo relativo al cumplimiento de mis obligaciones contractuales y las de la organización que represento.

Así mismo conozco que los sistemas consultados expresamente son:

- Certificado Procuraduría Representante Legal y Empresa
- Certificado Contraloría Representante Legal y Empresa
- Certificado Policía Nacional de Representante Legal
- Consulta en el Sistema Internacional OFAC (Oficina de Control de Bienes Extranjeros)
- Certificado de inhabilidades de la Policía Nacional de Colombia (Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años -Ley 1918 de 2018-).

En cualquier caso, conozco que puedo comunicarme a los canales de atención de Acción contra El Hambre para ejercer mis derechos de eliminación, actualización, rectificación y conocimiento sobre mis Datos Personales, mediante la línea celular (+57) 322 341 2814. y el correo electrónico protecciondatos@co.acfspain.org.

En constancia firma

Fecha:

Nombre:

Firma: