



Análisis del Sector

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 y la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-02 de Colombia Compra Eficiente, el análisis del sector en un contrato de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, depende del objeto y de las condiciones de idoneidad y experiencia que llevan a contratar a la persona natural, por tal razón a continuación se presenta como la Entidad sustenta la forma de elección del contratista y como históricamente ha realizado dicha contratación:

1. Objeto.

Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus sedes.

2. Estudio de la oferta

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

Sin embargo, y una vez analizado el objeto contractual, las obligaciones y lo que se pretende satisfacer, se ha determinado que las personas a contratar deben ser:

Competencia a orientar	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 4: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.	Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales
Preparación de bebidas.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar	Alternativa 1 Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y	Mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación laboral en el sector productivo en el área de servicio de alimentos y



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



		<p>Alternativa 2 Tecnólogo en: administración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera.</p> <p>Alternativa 3 Técnica profesional en: operación de alimentos y bebidas, administración turística y hotelera, operación de servicios gastronómicos, procesos hoteleros y de servicio, mesa y bar, gestión de bares y restaurantes, administración de bares y restaurantes, procesos gastronómicos y de bebidas o administración hotelera.</p> <p>Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar o servicio de mesa, bar y cocina.</p> <p>Instructor 2 Profesional o licenciado en idiomas, inglés, español e inglés, filología e idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel B2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia.</p>	<p>certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p> <p>Instructor 2 Mínimo doce (12) meses en la orientación de procesos de formación en el idioma inglés modalidad presencial. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>
--	--	---	---



3. Estudio de la demanda

De conformidad con la información suministrada por el Departamento Administrativo de la Función Pública y la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, las entidades públicas contaban con 392.468 contratistas prestadores de servicios profesionales, de los cuales cerca del 30% estaban vinculados con entidades del orden nacional y 70% con entidades del orden territorial.

Para el presente contrato se tuvo como referente los siguientes contratos históricos de la Entidad, en los que se desarrollaron objetos y honorarios similares:

Técnico en Cocina - Preparación de alimentos:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
3695 de 2019	MATEO GUSTAVO LOPEZ ALVAREZ	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LA MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTOR PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN TITULADA VIRTUAL DEL CNHTA	300 días	\$26363520 Con honorarios mensuales de \$2865600	Contratación directa
CO1.PCCNTR.2 887876 de 2021	Mateo Gustavo López Alvarez	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	80 Días	\$8.000.000 Con honorarios mensuales de \$3000000	Contratación directa



		subsedes."_ESPECIALIDAD_ "Preparación de alimentos"			
--	--	--	--	--	--

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

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1415788 de 2020	JUAN DAVID VELANDIA LOPEZ	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus sedes PROGRAMA: Técnico en cocina.	288 días	\$ 27743429 Con honorarios mensuales de \$ 2900000	Contratación directa
CO1.PCCNTR.225 0500 de 2021	JUAN DAVID VELANDIA LOPEZ	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de	306 Días	\$ 30.600.000 Con honorarios mensuales de \$	Contratación directa



		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		3000000	
--	--	---	--	---------	--


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

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1362166 de 2020	EDGAR AUGUSTO GRACIA RODRIGUEZ	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 CNTHA y sus subsedes para el programa de Desplazados	309 días	\$ 29580000 Con honorarios mensuales de \$ 2900000	Contratación directa



		PROGRAMA Técnico en Servicio de Restaurante y Bar.			
CO1.PCCNTR.2 250842 de 2021	EDGAR AUGUSTO GRACIA RODRIGUEZ	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_ESPECIALIDAD_Servicio de alimentos y bebidas	306 Días	\$ 30.600.000 Con honorarios mensuales de \$ 3000000	Contratación directa

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

Proyecto: Danna Carolina Roncancio – Profesional Contratación –CNHTA 
Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya - Coordinadora Administrativa - CNHTA 