



Análisis del Sector

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.6.1. 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 subsedes.

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:

Familia	Programa de formación	Educación	Experiencia Relacionada
Manipulación de Alimentos	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código: 96151461 Versión: 2	Tecnólogo formado en programas relacionados con las áreas de procesamiento de alimentos. Ingeniero de alimentos, y/o ingeniero químico, y/o microbiólogo con énfasis en alimentos y/o profesiones afines	Con experiencia laboral de doce (12) meses de los cuales seis deben estar relacionados con el ejercicio de la profesión u objeto de la formación profesional y seis meses en labores de docencia en el área de alimentos.



Turismo	TURISMO EN ESPACIOS RURALES. Código: 63410447 Versión: 1	Técnico, tecnólogo o profesional en áreas relacionadas con el turismo; formación en docencia.	Con experiencia laboral en el campo de la educación; mínimo (24) meses de experiencia de los cuales mínimo (12) meses sean en el área
Gastronomía	COCINA COLOMBIANA Código: 93610225 Versión: 1	Técnico en cocina.	Experiencia mínima de 2 años en preparación de alimentos
Bilingüismo	Circular 206 del 2018.	Alternativa 1: Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua certificado* de mínimo B2 de acuerdo con el MCER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita).	Alternativa 1: Veinticuatro (24) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir.



Bilingüismo	Circular 206 del 2018.	Alternativa 2 2 Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua certificado* de mínimo B2 de acuerdo con el MCER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita).	Alternativa 2: Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir.
Salud	HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA. Código: 31320003 Versión: 1	Profesional de la salud, ingeniero agroindustrial, técnico – tecnólogo agroindustrial, técnico - tecnólogo en procesamiento de alimentos y áreas afines.	Seis meses como instructor virtual. Seis meses en el área técnica. Seis meses en el área pedagógica.

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:

Manipulación de alimentos - Higiene y manipulación de alimentos:



No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1364357 de 2020	YUDY PAOLA TORRES RIVERA	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: HIGIENE, MANIPULACION Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS ESPECIALIDAD: Manipulación de alimentos.	309 días	\$36.720.000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa
CO1.PCCNTR.2 229421 de 2021	Yudy Paola Torres	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	310 Días	\$ 38.233.333 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes _ESPECIALIDAD_Ma nipulación de Alimentos			
--	--	---	--	--	--

Turismo - Turismo en espacios rurales:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1351000 de 2020	LIDA ROCIO SANCHEZ GIRALDO	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: TURISMO EN ESPACIOS RURALES. ESPECIALIDAD: Turismo.	313 días	\$ 37.200.000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



CO1.PCCNTR.2 238484 de 2021	Lida Rocio Sanchez Giraldo	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 Turismo	288Días	\$ 35.520.000 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa
--------------------------------	-------------------------------------	---	---------	---	----------------------

Gastronomía - Cocina Colombiana:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1342348 de 2020	MARGARITA MARIA TORRES CUELLAR	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	315 días	\$ 37.440.000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		Alimentos y sus subse PROGRAMA: COCINA INTERNACIONAL ESPECIALIDAD: Cocina			
CO1.PCCNTR.2 246687 de 2021	Margarit a Rosa Nuñez Gutierrez	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 subse ESPECIALIDAD Proyección del Mercado	307D ías	\$ 37.863. 333 Con honorar ios mensu ales de \$ 370000 0	Contrata ción directa

Bilingüismo - Bilingüismo:

No. y año	Contratis ta	Objeto contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalida d de selección
1350899de 2020	FERNAN DO ZAPATA DELGAD O	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	313 días	\$ 37.200.0 00 Con honorari os mensual es de \$ 3600000	Contrataci ón directa



		procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas. ESPECIALIDAD: Bilingüismo			
CO1.PCCNTR.222 8952 de 2021	Fernando Zapata Delgado	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	310Días	\$ 38.233.333 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa



		ESPECIALIDAD_I Inglés Bilingüismo			
--	--	--------------------------------------	--	--	--

Salud - Hábitos saludables a partir de la alimentación y la actividad física:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.13926 97 de 2020	DIANA PATRICIA AVILA SAENZ	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	312 días	\$ 35.520.000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



CO1.PCCNTR.22111 87 de 2021	DIANA PATRICIA AVILA SAENZ	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	307Días	\$ 37.863.333 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	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