



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 para el proyecto de desplazados 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:

Competencia a orientar	Programa de formación	Educación	Experiencia Relacionada
Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de panificación	Técnico en Panificación Técnico en Panificación Código: 635200 Versión: 1	Alternativa 1. Título profesional en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en ingeniería agroindustrial, alimentos y afines. Alternativa 2. Título de tecnólogo en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines	Alternativa 1. Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia. Alternativa 2. Treinta y seis (36) meses de experiencia: de los cuales veinte y ocho (28) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y ocho (8) meses en labores de docencia.
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,	Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos de formación en



		gestión hotelera o Gestión de alimentos y bebidas. Opción 4: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.	pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales
--	--	--	--

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 Panificación - Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de panificación:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1356977 de 2020	LUZ JACQUELINE HERRERA BECERRA	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	289 días	\$34200000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		proyectos del CNTHA y sus subsedes para el programa de Desplazados PROGRAMA: Técnico en Panificación ESPECIALIDAD: Procesos de panadería			
CO1.PCCNTR.250 1612 de 2021	Madian Bolivar Sastoque	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 para el programa de Desplazados. _Procesos de panadería	216 Días	\$ 38.233.333 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa

Técnico en Cocina - Preparación de alimentos:



No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1357517 de 2020	LILIANA MURILLO PIÑEROS	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 para el programa de Desplazados PROGRAMA: Técnico en cocina ESPECIALIDAD: Preparación de alimentos	288 días	\$ 3420000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa
CO1.PCCNTR.229 5650 de 2021	Carlos Alberto Pinzon Hinestroza	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la	288Días	\$ 35.520.000 Con honorarios mensuales de \$	Contratación directa



		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 para el programa de Desplazados._Preparación de alimentos		3700000	
--	--	--	--	---------	--

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 