



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 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
Emprendimiento	Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos Código: 921700 Versión: 2	Profesional en ciencias económicas y/o afines, profesional en administración de y/o afines. Profesional en mercadeo y/o afines. Profesional en ingeniería industrial y/o afines	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y doce (12) meses en labores de docencia.



Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos.	Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos Código: 921700 Versión: 2	Profesional NBC - biología, microbiología y afines: química de alimentos o microbiología industrial y ambiental o microbiología y bioanálisis o microbiología o microbiología industrial o microbiología agrícola y veterinaria. NBC - química y afines: química o química industrial o química de productos vegetales o bioquímica o bioquímica de alimentos. NBC - ingeniería química y afines: ingeniería química o ingeniería bioquímica o ingeniería de procesos. NBC - ingeniería agroindustrial, alimentos y afines: ingeniería agroindustrial o ingeniería en procesos agroindustriales o ingeniería de alimentos o ciencia y tecnología o de alimentos o producción agroindustrial o ingeniería de producción agroindustrial o agroindustria o profesional en agroindustria.	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de control de calidad e inocuidad en la producción de alimentos o transformación de alimentos y seis (6) meses en labores de docencia
--	---	---	--



Integración de los actores y la cadena turística	Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos Código: 122149 Versión: 1	Dos instructores deben orientar esta competencia: administrador de empresas turísticas y profesional de logística. Un administrador de empresas turísticas o administrador turístico o profesional en turismo Un profesional en logística	Administrador de empresas turísticas con experiencia mínima de doce (12) meses en planeación del turismo y seis meses (6) de experiencia en docencia o en formación para el trabajo. Profesional de logística con experiencia mínima de doce (12) meses en manejo e integración de cadenas de suministros y seis meses (6) de experiencia en docencia o en formación para el trabajo
--	--	--	---

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:

Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos - Emprendimiento:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1362127de 2020	MARTHA INES HERNANDEZ MORA	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir	309 días	\$ 36.720.000 Con honorarios mensuales de	Contratación directa



		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		\$3.600.000	
CO1.PCCNTR.2212170 de 2021	CARMEN ELISA MUÑOZ PINZON	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	315Días	\$ 38.850.000 Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		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			
--	--	---	--	--	--

Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos - Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1389454 de 2020	CAMILA ANDREA UBAQUE BELTRAN	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 PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento	302 días	\$35760000 Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
2211239 de 2021	CAMILA ANDREA UBAQUE BELTRAN	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de	319 Días	\$ 38850000 Con honorarios	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 PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento		mensuales de \$3700000	
--	--	---	--	------------------------	--

Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos - Integración de los actores y la cadena turística:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1347746 de 2020	NUBIA CECILIA BONILLA 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 Centro Nacional de Hotelería Turismo y	314 días	\$37.320.000 Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa



		Alimentos y sus subsedes. PROGRAMA: Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos			
2217880 de 2021	NUBIA CECILIA BONILLA 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 318 procesos de Días enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes. PROGRAMA: Tecnología en Gestión de Destinos Turísticos		\$ 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 