



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 para el proyecto de articulación con la media 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
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	Técnico en Agroindustria Alimentaria Código: 936161 Versión: 1	Ingeniero de Alimentos o Ingeniero Agroindustrial Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión
Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de 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.
Diseño de experiencias y paquetes turísticos	Técnico en Operación Turística Local Código: 633100 Versión: 1	Opción 1: Profesional en las áreas de administración turística o en turismo. Opción 2: Tecnólogo en el área de la administración de aerolíneas y agencias de viaje Opción 3: Tecnólogo en guianza turística con tarjeta profesional.	Mínimo dos (2) años de experiencia en el diseño de paquetes turísticos para agencias de viajes y seis (6) meses de experiencia en pedagogía. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar mínimo 40 horas de cursos en formación pedagógica o presentar certificación de competencia laboral vigente en la orientación de procesos formativos presenciales.
Operación de eventos	Técnico en Operación de Eventos Código: 122814 Versión: 1	El programa requiere de un equipo de instructores conformado por: Tecnólogo en organización de eventos y/o Tecnólogo en gestión hotelera. Profesional en Administración turística y hotelera Licenciado en idiomas Psicólogo Formación pedagógica básica.	Mínimo 12 meses de vinculación laboral relacionada con la organización de eventos. 6 meses como docente en el área específica
Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental. Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en	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.



		seguridad y salud en el trabajo. Profesional con especialización en gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en control ambiental con formación demostrada en seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental.	
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

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 Agroindustria Alimentaria - Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes:



No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1347224 de 2020	JORGE ANDRES POTES GOMEZ	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 Articulación con la media PROGRAMA: Técnico en Agroindustria Alimentaria ESPECIALIDAD: Agroindustria Alimentaria	306 días	\$ 3636000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



CO1.PCCNTR.2248 245 de 2021	JORGE ANDRES POTES GÓMEZ	OBJETO_Pres tar 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 complementari a, 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 Articulación con la media.	307Día s	\$ 39.910.0 00 Con honorario s mensuale s de \$ 3900000	Contrataci ón directa
--------------------------------	-----------------------------------	---	-------------	--	--------------------------

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



CO1.PCCNTR.13470 70 de 2020	Harold Steven Briceño Casas	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 Articulación con la media	314 días	\$ 37320000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa
CO1.PCCNTR.22480 69 de 2021	Harold Steven Briceño Casas	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la	307Días	\$ 39.910.000 Con honorarios mensuales de \$ 3900000	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 Articulación con la media.			
--	--	---	--	--	--

Técnico en Operación Turística Local - Diseño de experiencias y paquetes turísticos:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1356035 de 2020	ANDREA MARITZA VILLAMIZAR GOMEZ	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la	306 días	\$ 36360000 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 Articulación con la media PROGRAMA: Técnico en Operación de Eventos ESPECIALIDAD: Operación de eventos		3600000	
CO1.PCCNTR.2247 234 de 2021	Andrea Martiza Villamizar Gómez	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de	307Días	\$ 39.910.000 Con honorarios mensuales de \$ 3900000	Contratación directa



		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 Articulación con la media.			
--	--	--	--	--	--

Técnico en Operación de Eventos - Organizar eventos de acuerdo al portafolio de servicios y al estudio de mercado:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1350250 de 2020	JORGE ANDRES TORO BULLA	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la	306 días	\$ 3636000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	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 Articulación con la media PROGRAMA: Técnico en Operación Turística Local ESPECIALIDAD: Coordinación de actividades turísticas			
CO1.PCCNTR.2247 713 de 2021	JORGE ANDRES TORO BULLA	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la	307Días	\$ 39.910.000 Con honorarios mensuales de \$ 3900000	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 Articulación con la media.			
--	--	---	--	--	--

Técnico en Cocina - Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.13892 47 de 2020	jennifert marcela gómez sanabria	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de	312 días	\$ 35.760.000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		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 Articulación con la media			
CO1.PCCNTR.22475 21 de 2021	jennifert marcela gómez sanabria	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	307Días	\$ 39.910.000 Con honorarios mensuales de \$ 3900000	Contratación directa



		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 Articulación con la media.			
--	--	---	--	--	--

Técnico en Cocina - Preparación de alimentos:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1342120 de 2020	PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA	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-	306 días	\$ 36360000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		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 Articulación con la media			
CO1.PCCNTR.2248 055 de 2021	Pablo Leonardo Zamora Heredia	PROGRAMA: Técnico en Cocina 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	307Días	\$ 39.910.000 Con honorarios mensuales de \$ 3900000	Contratación directa



		aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes para el programa de Articulación con la media.			
--	--	--	--	--	--

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 