ANALISIS DEL SECTOR PROCESO MINIMA CUANTIA
DECRETO 1082 DE 2015

En cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. Decreto Reglamentario 1082 de 2015, para satisfacer la necesidad se requiere adelantar un proceso de Selección, el cual adelantará la JUNTA CENTRAL DE CONTADORES mediante la modalidad de MINIMA CUANTIA *que tendrá por objeto:* **"** CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA U.A.E. JUNTA CENTRAL DE CONTADORES CON DESTINO A LOS SERVIDORES Y MIEMBROS DEL TRIBUNAL Y DEMÁS REUNIONES QUE CONVOQUE EL DIRECTOR GENERAL DE LA ENTIDAD.**"**Se permite dejar constancia mediante el presente documento del análisis realizado en la etapa de planeación y estructuración desde las perspectivas: legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

PERSPECTIVA LEGAL

Dadas las características del objeto contractual, el contrato a celebrar es de, SUMINISTROS conforme con lo dispuesto en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 y el Código de comercio.

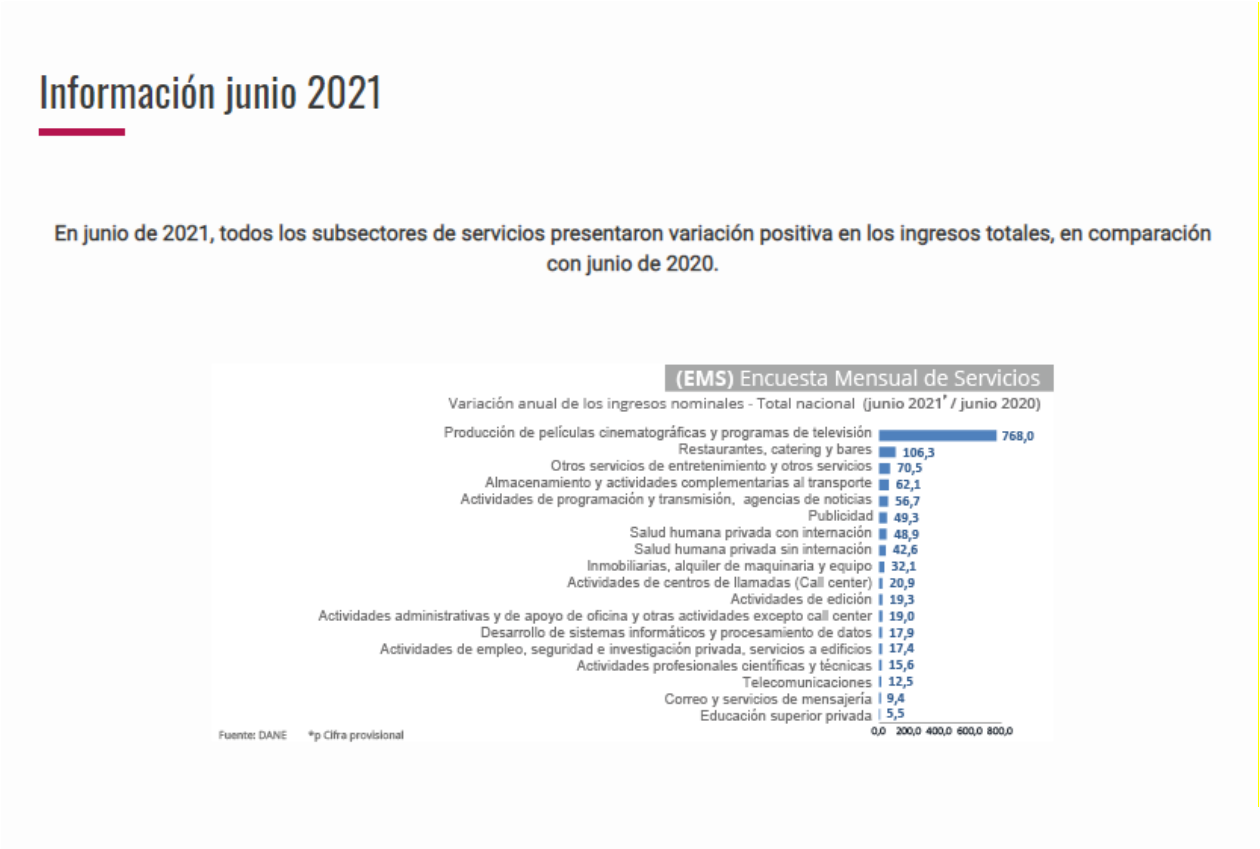
PERSPECTIVA COMERCIAL

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90000000 SERVICIOS DE VIAJES, ALIMENTACION, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO	90100000 RESTAURANTE Y CATERING (SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS)	9010160000 SERVICIO DE BANQUETES Y CATERING	90101604 SERVICIO DE CATERING EN LA OBRA O LUGAR DE TRABAJO

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO

El subsector de restaurantes, catering y bares pertenece al macrosector SERVICIOS.

Teniendo en cuenta el impacto económico negativo causado por la pandemia a raíz del virus COVID-19 durante el año 2020 las estadísticas presentadas a continuación muestran un panorama alentador teniendo en cuenta que presentaron una variación positiva con respecto al mismo mes del año anterior (junio/20) puntualmente en las líneas que determinan la viabilidad de este proceso, para este caso en la línea de restaurantes, catering y bares notamos una variante positiva del 106,3% siendo la segunda línea con mayor contribución positiva, para el mes de junio de 2021. Dicho esto, y teniendo en cuenta que el macrosector de servicios es uno de los que más aporta al empleo en el país, se proyecta basándonos en la progresiva y evidente reactivación económica del país es prudente y justificable llevar a cabo el presente proceso.



En junio de 2021, doce de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en el personal ocupado total, en comparación con junio de 2020.

FUENTE DANE

Esta información represente una situación positiva del sector generando así capacidades de la empresas y personas naturales para la prestación del servicio de Suministro de alimentos.

Según lo anterior podemos destacar que, aunque el país y en general el mundo no paso por su mejor situación económica para el año 2020 a consecuencia de la emergencia sanitaria antes mencionada, se proyectan planes de reactivación económica para enfrentar el choque de la oferta la cual produce un efecto similar al de la posguerra, para esto se hace imprescindible la reapertura económica gradual de los diferentes sectores, y aunque nuestro país ha tenido limitaciones, también ha tenido oportunidades y se encuentra iniciando una reactivación económica positiva, implementando medidas inmediatas, pensadas para que no tengan un mayor impacto negativo a futuro, actualmente el sector de servicios de alimentos y bebidas ha estado renovándose para lograr captar nuevos clientes debido a la recesión económica sufrida en general en todos los que eran sus grandes consumidores; los indicadores del sector han reaccionado mostrando niveles de recuperación y solvencia.

Es de saber que todas las crisis traen consigo oportunidades de cambio y adaptación, generación de estrategias e innovación para asumir los nuevos retos que impone el mercado mundial, por lo cual la economía espera que el jalonamiento que se ha dado durante la reapertura del sector de restaurantes lleve a un aumento en las ventas del sector minorista y mayorista de materia prima especialmente el de alimentos y suministros suministros con aumento también en el consumo de las empresas que son una de las fuentes principales de las ventas en el mismo.

ANALISIS DEL MERCADO

Se debe tener en cuenta que la empresa que participa en este proceso, debe cumplir con las normas y principios ambientales que exija la norma.

Dentro del mercado en el cual estarían nuestros probables distribuidores. la UAE Junta Central de Contadores llevo a cabo una solicitud de cotizaciones a través de la plataforma SECOP II a las empresas que ofrecen este servicio en el mercado actual, de las cuales se encontraron 137 empresas registradas, 4 interesadas y de una(1) se recibió cotización, por lo tanto se procedió a realizar la solicitud por correo electrónico a diferentes proveedores teniendo en cuenta las especificaciones del servicio solicitado, de lo cual se recibieron dos(2) cotizaciones, obteniendo así las tres (3) cotizaciones mínimas para elaborar el presupuesto para el presente proceso y dando como resultado las cotizaciones que se ven relacionadas en el anexo ESTUDIO DE MERCADO.

GESTION ADMINISTRATIVA - LOGISTICA	Código	GA-LO-FT-010
	Versión	0
FORMATO ESTUDIO DE MERCADO	Vigencia	4/08/2017
	Página	1 DE 1

ESTUDIOS DE MERCADO SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS 2021

			ATLAS GOURMET				CRG EVENTOS				UOZO				PROMEDIO
ITEM	DESCRIPCION	Q	VALOR UNITARIO	IVA	SUBTOTAL	TOTAL	VALOR UNITARIO	IVA	SUBTOTAL	TOTAL	VALOR UNITARIO	IVA	SUBTOTAL	TOTAL	TOTAL
1	DESAYUNO	1	$21.008,40	$ 3.991,60	$25.000,00	$25.000,00	$23.000,00	$ -	$23.000,00	$23.000,00	$25.000,00	$ -	$25.000,00	$25.000,00	$ 24.333,33
2	REFRIGUERIO	1	$12.184,87	$ 2.315,13	$14.500,00	$14.500,00	$ 8.500,00	$ -	$ 8.500,00	$ 8.500,00	$15.000,00	$ -	$15.000,00	$15.000,00	$ 12.666,67
3	ALMUERZO	1	$25.210,08	$ 4.789,92	$30.000,00	$30.000,00	$32.000,00	$ -	$32.000,00	$32.000,00	$35.000,00	$ -	$35.000,00	$35.000,00	$ 32.333,33
TOTALES			$58.403,36	$11.096,64	$69.500,00	$69.500,00	$63.500,00	$ -	$63.500,00	$63.500,00	$75.000,00	$ -	$75.000,00	$75.000,00	$ 69.333,33

ANALISIS TECNICO

En virtud de las necesidades de la JCC y los servicios que se pretenden contratar, hace parte el sector de SERVICIOS, específicamente el de los servicios de alimentación bajo contrato.

Que la Dirección de la UAE Junta Central de Contadores con el fin de establecer las políticas y directrices a seguir y conocer los avances de las mismas, adelanta las reuniones de staff con la participación de los funcionarios de nivel directivo y asesor de la Entidad.

Que de acuerdo la Resolución No. 777 del 2 de junio de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del estado y se adoptan el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas. En el ARTICULO 5. Retorno a las actividades, contractuales y educativas de manera presencial, menciona que "*Los empleadores o contratantes públicos y privados establecerán estrategias para el regreso a las actividades laborales o contractuales de manera presencial de las personas que hayan recibido el esquema completo de vacunación".*

Por lo anterior y con el fin de propiciar reuniones y sesiones presenciales de las diferentes áreas y teniendo en cuenta que las mismas son programadas para ser realizadas dentro de la jornada de atención de la Unidad Administrativa Especial Junta Central de Contadores y con el fin de evitar ausentismo por las jornadas extensas, se hace necesario la contratación del suministro de alimentos.

Para el caso del servicio de suministro de alimentos y restaurante, Colombia cuenta con un mercado que puede suplir todos los requerimientos en la materia, y dentro de la ciudad se han posicionado sectores donde los comerciantes proveen los diferentes productos en forma rápida y de buena calidad.

PROVEEDORES

ATLAS GOURMET
CRG EVENTOS
UOZO

COMPONENTES DEL SECTOR

Las actividades como el suministro de alimentos y servicio de restaurante, hacen parte del subsector de restaurantes, catering y bares, haciendo que sea uno de los más dinámicos dentro del macrosector SERVICIOS, los crecimientos de este sector deberían ser constantes a pesar de los aumentos en los costos especialmente de productos importados, pero que sin embargo con el aumento en los consumos y por lo tanto en las ventas reales del mismo se proyecta positivamente.

PERSPECTIVA TECNICA

La UAE JUNTA CENTRAL DE CONTADORES ha definido las siguientes especificaciones técnicas, las cuales deben estar consagradas en su totalidad en la propuesta económica, así:

FICHA TÉCNICA: SUMINISTRO DE ALIMENTOS
TIPO DE ADQUISICION: Suministro

BIENES	
SERVICIOS	**x**

1. **CLASIFICADOR DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS**

CÓDIGO UNSPSC:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90000000 SERVICIOS DE VIAJES, ALIMENTACION, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO	90100000 RESTAURANTE Y CATERING (SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS)	9010160000 SERVICIO DE BANQUETES Y CATERING	90101604 SERVICIO DE CATERING EN LA OBRA O LUGAR DE TRABAJO

2. **IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA:**

SUMINISTRO DE DESAYUNOS, REFRIGERIOS Y ALMUERZOS

3. **UNIDAD DE MEDIDA**

DESAYUNO
REFRIGUERIOS
ALMUERZOS

4. **CALIDAD MÍNIMA**

DESCRIPCION:

DESAYUNO: Se servirá a la hora solicitada por el supervisor

- 1 Bebida fría (Jugo Natural en agua) vaso 12 onz sin dulce
- 1 Bebida Caliente (Café, Te o Chocolate) con leche deslactosada 200 ml como mínimo.
- 1 Carbohidrato (Pan Integral, Aliñado, Blanco, de Leche o Croissan) o Arepa (Con queso, jamón, sin sal, gruesas y delgadas). 90 grms como mínimo.
- 1 Proteína (Huevos, Salchicha, Pollo, Jamón, Carne) 200 grms como mínimo
- Acompañamiento (Mazorca, Queso, Champiñones) 90 grams
- 1 Porción de Frutas Frescas y Frutas deshidratadas de 200 grms como mínimo
- Opción Vegetariana y Vegana.

REFRIGERIOS: Se servirá a la hora solicitada por el supervisor

- 1 Bebida fría (Jugo Natural en agua, Café heleado) o Bebida Caliente (Agua aromática de frutas, hiervas naturales) vaso 12 onz sin dulce.
- 1 Carbohidrato con Proteína (Pastel, Emparedado, Fruta y opción Vegetariana/Vegana) 200 grms como mínimo

ALMUERZOS: Se servirá a la hora solicitada por el supervisor
Como mínimo Seis (6) variaciones de Menú bien balanceadas.

- 1 Entrada caliente (Sopa o Crema) y opción vegetariana. Taza 250 grms como mínimo.
- 1 Carbohidrato (Arroz, papa, etc). 90 grms como mínimo.
- 1 Proteína (Pollo, Carne, Pescado) 250 grms como mínimo. y opción vegetariana/vegana 250 grms como mínimo.
- Verdura / Ensalada. 120 grms como mínimo.
- Postre y Opción Vegetariana.
- 1 Una bebida fría (Jugo Natural en agua) vaso 12 onz sin dulce.

5. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO

Los alimentos deben ser suministrados en las instalaciones de la U.A.E. Junta Central de Contadores y/o en el sitio que el Supervisor del contrato determine en la ciudad de Bogotá D.C., debidamente preparados y servidos a la mesa de acuerdo a las fechas y horas que se programen.

La empresa, contará con los elementos necesarios para la correcta prestación del servicio y suministro de los alimentos, tales como menaje para servir los alimentos (Mantelería, vajilla, cubiertos, Servilletas desechable grande, Jarras de vidrio, termos, los utensilios adecuados para servir los alimentos, etc), instrumentos para calentar los alimentos entregados (samovares). Se debe contar con un ayudante de cocina y un mesero profesional debidamente presentados y su permanencia durante el servicio, además aportar las certificaciones de manipulación de alimentos expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social (Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013. Capitulo III).

La U.A.E. JUNTA CENTRAL DE CONTADORES realizara controles de calidad tanto de los alimentos como del servicio a prestar, con la frecuencia que considere.

ANALISIS DE LA DEMANDA

HISTORICO DE CONTRATACION DE LA ENTIDAD:

A continuación, el histórico de los últimos tres (3) años:

Año concepto	2018	2019	2020

Objeto	Contratar el suministro de almuerzos para la U.A.E. Junta Central de Contadores con destino a los funcionarios y miembros del tribunal, comité de registro y demás reuniones que convoque el Director General de la entidad.	Contratar el suministro de alimentos para la U.A.E. Junta Central de Contadores con destino a los servidores y miembros del tribunal y demás reuniones que convoque el Director General de la entidad.	contratar el suministro de alimentos para la U.A.E Junta Central de Contadores con destino a los servidores y miembros del tribunal y demás reuniones que convoque el director general de la entidad.
Modalidad de selección	SUMINISTRO	SUMINISTRO	SUMINISTRO
Presupuesto oficial	$21.434.999	$22.000.000	$21.460.000
Plazo	294 DIAS	294 DIAS	11 MESES
Forma de pago	PAGOS PARCIALES DE ACUERDO AL SERVICIO MENSUAL FACTURADO	PAGOS PARCIALES DE ACUERDO AL SERVICIO MENSUAL FACTURADO	QUINCENAS VENCIDAS DE ACUERDO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
Garantias exigidas	CUMPLIMIENTO Y CALIDAD DE BIENES Y SERVICIOS	CUMPLIMIENTO Y CALIDAD DE BIENES Y SERVICIOS	CUMPLIMIENTO Y CALIDAD DE BIENES Y SERVICIOS
Valor del contrato	$21.363.524	$22.000.000	$21.460.000

HISTORICO DE CONTRATACION OTRAS ENTIDADES:

La siguiente información se realiza investigando los procesos en estado Adjudicado y celebrado de la Entidades Públicas en la plataforma SECOP II y teniendo en cuenta el objeto contractual del presente proceso y su equivalencia más cercana a los mismos.

Año concepto	**2019**	**2020**	**2021**
Entidad	CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE - CENAC - FLORENCIA	HOSPITAL NAVAL DE BAHIA MALAGA	CENACCALI
Objeto	PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA EL COMANDO CONJUNTO No. 3 “SUR ORIENTE” (CCON3), UNIDAD CENTRALIZADA POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL FLORENCIA	ADQUISICIÒN DE INSUMOS DE CAFETERÍA, RESTAURANTE CON EL FIN DE GARANTIZAR EL DESARROLLO DE LOS ACTOS, EVENTOS Y ACTIVIDADES DEL SERVICIO RELACIONADOS CON EL CUMPLIMIENTO DE LA MISIÓN INSTITUCIONAL	LA ADQUISICION DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS POR EL CENAC – CALI
Modalidad de	MINIMA CUANTIA	MINIMA CUANTIA	MINIMA CUANTIA

selección			
Presupuesto oficial	$82.000.000,00	$5.110.668,00	$20.000.000,00
Plazo	3 DIAS	1 MES	1 MES
Forma de pago	SE REALIZARÁ UN ÚNICO PAGO DENTRO DE LOS TREINTA (30) DÍAS SIGUIENTES A LA PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA EL PAGO.	PAGOS PARCIALES Y/O TOTAL DENTRO DE LOS CUARENTA Y CINCO (45) DIAS CALENDARIO SIGUEINTES A LA PRESTACION DEL SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO, PREVIA PRESENTACION DE LA FACTURA.	UN SOLO PAGO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS EFECTUADOS POR EL CONTRATANTE HASTA EL PLAZO DE EJECUCIÓN MEDIANTE GIRO DIRECTO DENTRO DE LOS TREINTA (30) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES AL RECIBO TOTAL DE LOS BIENES A SATISFACCIÓN, PREVIO VISTO BUENO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO Y EL CUMPLIMIENTO DE LOS DEMÁS TRÁMITES ADMINISTRATIVOS CORRESPONDIENTES.
Garantías exigidas	SI	SI	SI
Valor del contrato	$61.858.000,00	$5.110.668,00	$19.991.100,00

PERSPECTIVA DE ANALISIS DEL RIESGOS

Para el respectivo analisis de riesgos se elaboro el documento MATRIZ DE RIESGOS que se encuentra en documento anexo.

ERIC JESUS FLOREZ ARIAS
Asesor Código 1020 Grado 06
UAE Junta Central de Contadores

Elaboró: Liliana Vásquez B – Contratista Grupo de Apoyo Administrativo- Logística
Reviso: Mauricio Forero D -- Contratista Líder Grupo de Apoyo Administrativo- Logística