El presente estudio se elabora con el objeto de analizar el sector relacionado al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, en virtud de lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015; el cual se desarrolla en los siguientes términos:

ANÁLISIS DEL SECTOR	
Fecha de emisión del estudio:	**Abril de 2022**
Secretaria que elabora el estudio:	**Secretaría de Desarrollo Social**
Objeto de la contratación:	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO.**

1. ANALISIS DEL MERCADO

1.1. DEFINIR SECTOR O MERCADO:

El presente proceso contractual pertenece al Sector Secundario el cual, incluye la industria de alimentos al transformar y manipular los productos alimenticios y su clasificación está enmarcada dentro de las denominadas industrias ligeras debido a que su elaboración se encuentra destinada al consumo directo. La industria ligera o industria de bienes de consumo abarca aquellas actividades que producen bienes destinados al consumidor final. A diferencia de las pesadas, las industrias ligeras son actividades económicas que implican menor consumo de energía, menores proporciones de materiales procesados o semi procesados y además un mucho menor impacto medioambiental. Por eso, pueden desarrollarse dentro de las ciudades e incluso alrededor de zonas residenciales, lo cual no suele ocurrir con las pesadas.

El Suministro de alimentos se ubica dentro del mercado del comercio, lo cual, evidencia que es una actividad propia del sector secundario de la economía. La adquisición de productos de la canasta familiar para ser entregados a los beneficiarios del Banco de Alimentos del municipio de Funza, es una actividad que se ubica dentro del mercado del comercio y se desarrolla en cumplimiento de la meta 79 del Plan de Desarrollo "Funza Ciudad Líder" 2020-2023.

En el año 2020 Y 2021 la industria no se detuvo a pesar de los efectos económicos de la pandemia del Covid - 19, por su condición de primera necesidad, la producción del sector de alimentos garantizó la estabilidad y le generó un crecimiento. Que para el año 2021 la elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece en un 7,7% al comparar con el mismo periodo de 2020.

1.2 ECONÓMICO:

- El sector comprende, la minería, la industria textil y de confección, la industria automovilística o la artesanía. el suministro de alimentos se integra por siguientes actividades económicas: Carnes y pescados, Aceites y grasas animales y vegetales, Productos lácteos, Productos de molinería, almidones y sus productos, Productos de café y trilla, Azúcar y panela Cacao, chocolate y productos de confitería, Productos alimenticios N.C.P Bebidas, etc.

El Producto Interno Bruto crece 10,6% en el año 2021pr respecto al año 2020p (ver tabla 1); Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son: • Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 21,2% (contribuye 3,9 puntos porcentuales a la variación anual). • Industrias manufactureras crece 16,4% (contribuye 2 puntos porcentuales a la variación anual). • Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 6,9% (contribuye 1,2 puntos porcentuales a la variación

anual). En el cuarto trimestre de 2021pr, el Producto Interno Bruto, en su serie original, crece 10,8% respecto al mismo periodo de 2020p (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son: • Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 21,2% (contribuye 4,2 puntos porcentuales a la variación anual). • Industrias manufactureras crece 11,7% (contribuye 1,5 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 4,3%. Esta variación se explica principalmente por la siguiente dinámica: • Información y comunicaciones crece 4,7%. • Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 4,6%. • Construcción crece 4,3%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Año total 2021[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2021[pr] / 2020[p]	2021[pr]- IV / 2020[p]-IV	2021[pr] - IV / 2021[pr] - III
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	2,4	1,4	0,9
Explotación de minas y canteras	0,4	8,2	2,8
Industrias manufactureras	16,4	11,7	2,0
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	5,1	5,7	1,1
Construcción	5,7	6,2	4,3
Comercio al por mayor y al por menor[3]	21,2	21,2	4,6
Información y comunicaciones	11,2	18,1	4,7
Actividades financieras y de seguros	3,4	3,5	1,7
Actividades inmobiliarias	2,6	2,6	0,9
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	9,7	10,1	-0,3
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	6,9	6,5	1,0
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	33,0	31,6	4,0
Valor agregado bruto	**10,3**	**10,5**	**4,1**
Total impuestos menos subvenciones sobre los productos	13,5	13,8	3,4
Producto Interno Bruto	**10,6**	**10,8**	**4,3**

Fuente: DANE, Cuentas nacionales
[p]provisional
[pr]preliminar

Para el año 2021pr, el valor agregado de explotación de las industrias manufactureras crece 16,4%, en su serie original, respecto al mismo periodo de 2020p . Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 4): • Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 7,7%. • Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles crece 40,5%. • Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales crece 15,2%.

Según el Boletín Técnico Encuesta de comercio EMC, julio 2021 que realizó el DANE, en el periodo de enero a julio 2021, frente a enero a julio de 2020, las ventas del comercio minorista crecieron 19,5%. En este periodo, dieciséis líneas de mercancías registraron variaciones positivas en sus ventas reales, mientras que las tres (3) líneas restantes registraron variaciones negativas

En el cuarto trimestre de 2021pr, el valor agregado de las industrias manufactureras crece 11,7% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2020p . Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 4): • Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 8,9%. • Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles crece 23,5%. • Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales crece 20,8%. • Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos crece 10,0%. • Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo crece 9,2%. • Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crece 16,8%.

Tabla 4. Industrias manufactureras
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Año total 2021[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2021[pr] / 2020[p]	2021[pr]- IV / 2020[p]-IV	2021[pr] - IV / 2021[pr] - III
Elaboración de productos alimenticios[2]	7,7	8,9	1,4
Fabricación de productos textiles[3]	40,5	23,5	4,9
Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles[4]	15,2	20,8	-1,9
Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles[5]	15,6	10,0	2,0
Fabricación de productos metalúrgicos básicos[6]	20,7	9,2	0,03
Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras	26,1	16,8	4,6
Industrias manufactureras	**16,4**	**11,7**	**2,0**

Fuente: DANE, Cuentas nacionales
[p]provisional
[pr]preliminar

Las líneas de mayor contribución positiva al comercio fueron Vehículos automotores y motocicletas principalmente de uso de los hogares con 4,5 puntos porcentuales y Combustibles para vehículos automotores con 4,4 puntos porcentuales, mientras que la principal contribución negativa se registró en la línea de Alimentos (víveres en general) con 1,8 puntos porcentuales.

Tabla 4. Variación porcentual y contribución de las ventas reales del comercio minorista según actividad económica
Total nacional
Julio 2021/julio 2020
Julio 2021/julio 2019

	Julio de 2021 / julio de 2020			Julio de 2021 / julio de 2019		
Actividades económicas	**Variación %**		**Contribución PP**	**Variación %**		**Contribución PP**
Total comercio minorista	**26,9**		**26,9**	**11,4**		**11,4**
Total comercio minorista y vehículos (excepto grupo CIIU 473*)	25,6			12,5		
4711 -472. No especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos y especializados en la	6,9		2,6	8,6		2,8
4719. No especializados con surtido compuesto principalmente por productos diferentes de	10,8		0,9	33,4		2,0
4511. Vehículos automotores nuevos	67,8		9,4	9,5		1,8
4731. Comercio al por menor de combustible para automotores.	32,1		6,2	7,2		1,5
4771 - 4772. Prendas de vestir y sus accesorios; Calzado y artículos sucedáneos al cuero en	115,9		3,0	9,1		0,4
475. Otros enseres domésticos en establecimientos especializados.	22,6		1,9	21,1		1,6
4530. Partes, piezas (autopartes) y accesorios (lujos) para vehículos automotores	39,6		1,5	15,6		0,6
4773. Productos farmacéuticos, medicinales, odontológicos; artículos de perfumería, cosméticos y	15,0		0,5	13,1		0,4
4541. Motocicletas y de sus partes, piezas y sus accesorios.	21,2		0,4	10,2		0,2
4774. Otros productos nuevos en establecimientos especializados.	59,1		0,2	-1,3		0,0
476. Artículos culturales y de entretenimiento en establecimientos especializados.	39,6		0,2	-6,2		0,0
474. Equipos de informática y comunicaciones en establecimientos especializados.	21,6		0,2	56,1		0,3
4732. Comercio al por menor de lubricantes, aditivos y productos de limpieza para vehículos automotores.	33,1		0,0	6,0		0,0

*Establecimientos especializados en la venta de combustibles y lubricantes. Este subtotal es comparable al total comercio minorista y vehículos que se obtiene en los departamentos.
PP: Puntos porcentuales
p: Preliminar
Fuente: DANE – EMC

La dinámica del sector secundario de manera específica la alimentación se enmarcada dentro de las denominadas industrias ligeras debido a que la producción de alimentos consiste en primer lugar la producción o distribución de plantas y la crianza de animales para producir las materias primas, en segundo lugar, los alimentos también son transformados en mercancías unidades que sintetizan valor de uso.

De otra parte, el balance 2021 y perspectivas 2022 publicado por la ANDI, el Covid- 19, en el año 2021 la principal estrategia utilizada fue la vacunación, el apoyo económico a los hogares y las facilidades otorgadas a las empresas para evitar su cierre; se dio una reactivación económica, donde Colombia fue uno de los países que tuvo mayor crecimiento pasando de 7,6% a 9,5%. El crecimiento de la economía en Colombia se explica por el aumento del consumo de los hogares a medida que se recuperaba el empleo, sumando al hecho que la estrategia de vacunación masiva impulso la reactivación económica de manera significativa. Señala además el informe que, la recuperación económica estuvo marcada por el auge de los precios de las materias primas como café, petróleo, cobre, carbón y oro y el buen desempeño de los socios comerciales, dinamizaron las exportaciones.

Indica el balance 2021 y perspectivas 2022 publicado por la ANDI, que en el período enero-septiembre de 2021, comparado con igual lapso en 2020, el PIB Total creció 10.3%. En estos primeros nueve meses del año todas las actividades, con excepción de la minería registraron tasas positivas. Se destaca la buena dinámica de industria, comercio y entretenimiento donde el crecimiento se acerca o supera el 20%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Tercer trimestre 2021[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2021[pr]- III / 2020[pr]-III	2021[pr] / 2020[pr]	2021[pr] - III / 2021[pr] - II
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	1,3	2,3	-1,1
Explotación de minas y canteras	4,1	-2,2	-0,2
Industrias manufactureras	18,8	18,4	13,2
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	7,4	5,0	3,7
Construcción	0,8	2,7	-1,6
Comercio al por mayor y al por menor[3]	33,8	21,8	15,6
Información y comunicaciones	13,2	8,7	3,6
Actividades financieras y de seguros	2,1	3,4	0,8
Actividades inmobiliarias	2,0	2,0	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	12,4	9,4	5,3
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	8,0	7,0	1,9
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	32,0	34,6	-3,7
Valor agregado bruto	**12,8**	**10,0**	**6,0**
Total impuestos menos subvenciones sobre los productos	17,0	13,5	3,0
Producto Interno Bruto	**13,2**	**10,3**	**5,7**

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

De conformidad con el informe indicado, se espera que para el año 2022, la economía mundial retome el ritmo de crecimiento económico registrado antes de la pandemia, donde el crecimiento económico estará liderado por los países emergentes, específicamente las economías emergentes desarrolladas de Asia (India y China), y, por las economías avanzadas (Estados Unidos, Reino Unido, Canadá y la Unión Europea).

En el año 2021, corficolombiana comunicó sus proyecciones para el PIB colombiano de 2022 que apuntan a que el crecimiento económico sería de 9,7%, y el ingreso de la economía casi un 3% por encima de los niveles prepandemia, despegue económico que señalan fue impulsado por el consumo de los hogares

colombianos.

En cuanto a la dinámica del sector secundario de manera específica la alimentación se indicó en el informe "Proyecciones 2022 turbulencia en el despegue" de Corficolombiana, que se presentaron eventos tanto internacionales como domésticos que impulsaron un incremento inusitado en los costos de los insumos, así como los precios de los alimentos y de la energía.

Indica además el informe que luego de alcanzar un mínimo histórico de 1,50% en marzo, la inflación anual repuntó más rápido de lo esperado impulsada principalmente por el notable incremento en los precios de los alimentos tras el Paro Nacional, suceso que ocasionó un incremento mensual récord en mayo (de 5,37%), concentrado en el rubro de perecederos. Durante el segundo semestre del año, los crecientes costos de insumos, transporte y las lluvias han contribuido a la persistencia de la inflación de alimentos, originada en mayor medida por el rubro de procesados. De esta manera, los precios de los alimentos explican cerca del 50% de la inflación en lo corrido del año. Explican que el incremento en los precios al productor en Colombia ocasiona aumentos en los precios de los consumidores, lo que incide negativamente en la demanda privada y ralentiza el crecimiento de la actividad productiva.

Gráfico 1
INFLACIÓN ANUAL TOTAL Y SIN ALIMENTOS



Fuente: DANE. Cálculos Corficolombiana.

Sobre el efecto de la inflación en el precio de los alimentos a nivel mundial por causa de la pandemia señal el informe que, el precio de los alimentos registró un crecimiento atípico en 2021. El índice de precios internacionales al que le hace seguimiento la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) registraba una variación año corrido de 28,5% hasta mediados de octubre. A pesar de que en septiembre corrigió levemente con respecto a julio -cuando registró su máximo crecimiento anual-, el índice sigue reportando variaciones anuales superiores a 30%, cifras que no se veían desde hace 10 años. En términos desagregados, la división de aceites vegetales registró en mayo una variación anual de 124,8%, el máximo dato desde que se tiene registro. Por su parte, los cereales y las carnes llegaron a niveles no vistos desde hace más de una década, y los azucares y lácteos alcanzaron sus máximos

niveles en 4 años. Así, los cuellos de botella en la producción y el encarecimiento de insumos terminaron impulsando al alza los precios de los alimentos.

Bajo este contexto, la FAO advirtió que el aumento en las cotizaciones del petróleo es uno de los impulsores del precio de los productos alimenticios, al subir los costos de producción y de transporte. De igual manera, destacó que la escasez de mano de obra como resultado de la pandemia redujo la disponibilidad de trabajadores para cultivar, cosechar, procesar y distribuir alimentos.

Adicionalmente, los imprevistos climáticos impulsaron al alza los precios de los alimentos durante 2021. Las condiciones desfavorables (sequías, huracanes, incendios) tuvieron un impacto directo sobre la producción de cosechas en varios países del mundo como Brasil, Canadá, entre otros.

1.2.1. ANÁLISIS DE SERVICIOS NACIONALES FRENTE AL PRESENTE PROCESO.

En cumplimiento de lo establecido en el Decreto 680 del 22 de junio de 2021, el cual modificó parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional, en lo relacionado con la definición de "Servicios Nacionales", y la adición el artículo 2.2.1.2.4.2.9., en el cual se regula el puntaje para la promoción de la industria nacional en los procesos de contratación que tengan por objeto servicios, se hace el presente análisis para efecto de otorgar el puntaje de que trata en inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003.

El análisis responde a las siguientes preguntas:

PREGUNTA 1. ¿El objeto del presente proceso corresponde a: Solo servicios? 2. ¿Solo bienes? 3. ¿Objeto Mixto?

RESPUESTA 1. Realizado el análisis del objeto contractual, se concluye que el mismo corresponde a u objeto mixto.

PREGUNTA 2. ¿Para la ejecución del objeto del contrato es más relevante el suministro de bienes o servicios?

RESPUESTA 2: En este proceso es más relevante el servicio dado que del 100% de los ítems corresponde al suministro de servicios.

PREGUNTA 3: ¿Para la ejecución del objeto contractual (servicios) requiero el suministro de bienes?

RESPUESTA 3: SI

No.	BIEN	PARTICIPACION DEL BIEN %
1	Carne de res	6,70%
2	LENTEJA	7,54%
3	arroz	9,22%
4	YOGURT ENTERO CON DULCE BOLSA 200 ml	16,76%

5	arroz	20,11%
6	LECHE SABORIZADA	39,67%

PREGUNTA 4. ¿Los bienes antes identificados se encuentran en el registro de bienes nacionales?

RESPUESTA 4. SI

No.	CODIGO VUCE (Ventanilla Única de Exterior) (http://pbn.vuce.gov.co/consultas/index.php)	
	BIEN	**CÓDIGO O PARTIDA**
1	Carne de res	201300010
2	LENTEJA	713409000
3	arroz	1006109000
4	YOGURT ENTERO CON DULCE BOLSA 200 ml	403200000
5	arroz	1006109000
6	LECHE SABORIZADA	2202990000

1.2.2CONCLUSION ANALISIS DECRETO 680 DEL 22 DE JUNIO DE 2021

Una vez analizado lo establecido en el Decreto 680 del 22 de junio de 2021 se concluye que en este proceso se debe otorgar puntaje a los proponentes que ofrezcan los bienes identificados en la respuesta No. 4. Este puntaje debe ser asignado en forma proporcional a la cantidad de ítems ofrecidos según la relación de bienes relevantes incluidos en el VUCE.

1.2.3 ANÁLISIS ACUERDO MARCO DE PRECIOS decreto 310 de 2021

PREGUNTA 1: ¿Los bienes o servicio para contratar se encuentran contemplado dentro de algún Acuerdo Marco de Precios?

RESPUESTA 1. NO

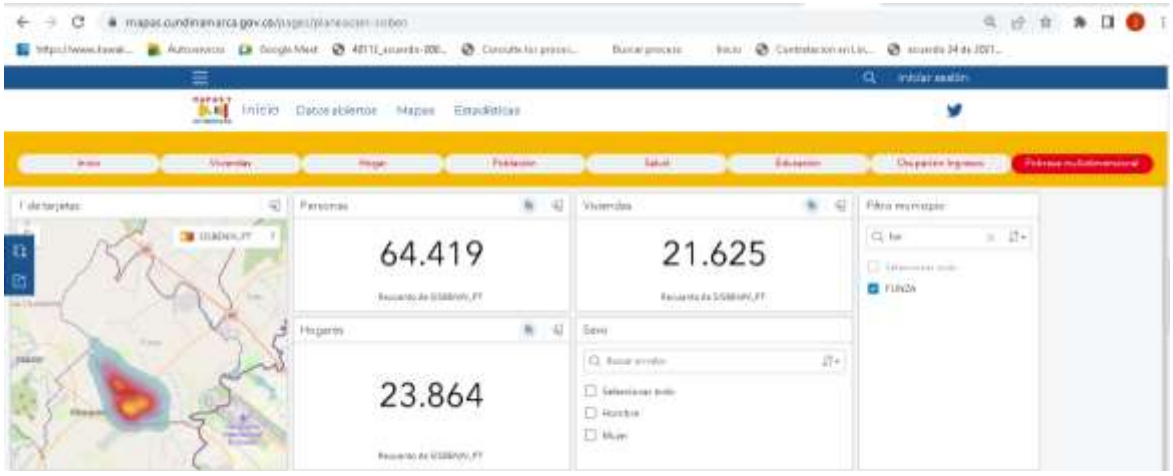
CONCLUSION ANALISIS DECRETO 310 DE 2021

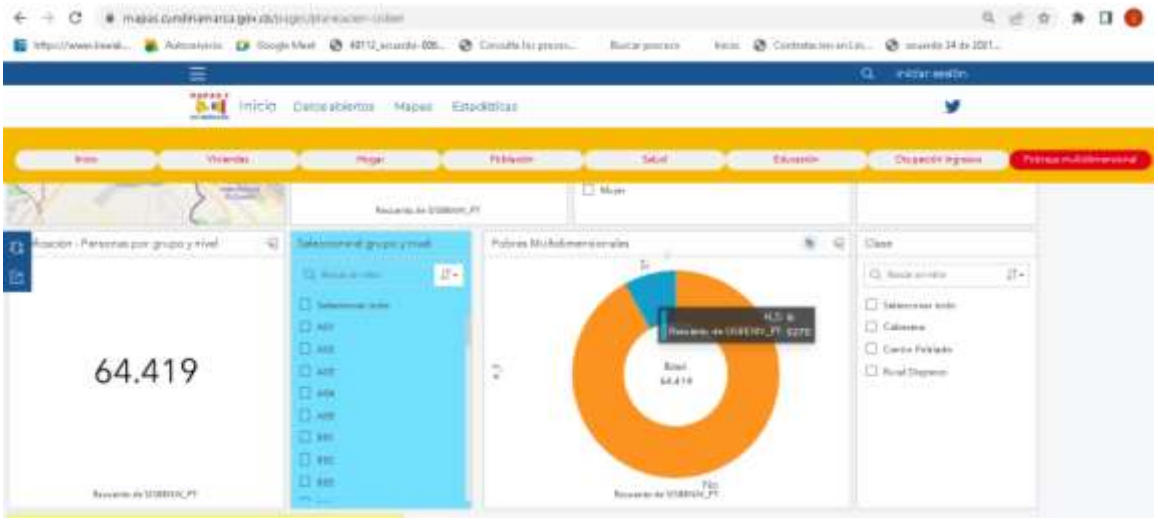
Una vez consultada la pagina de Colombia compra eficiente, se validaron los acuerdos marco dispuestos en la misma para su aplicabilidad y no se encontró instrumento alguno que incluya los bienes requeridos para el desarrollo del presente objeto contractual.

ANALISIS DECRETO 1860 DE 2021

Que una vez consultadas diversas bases de datos de acceso publico de nivel nacional, departamental y local, se logro determinar que mediante la pagina del Sisben se puede obtener informacion especifica frente

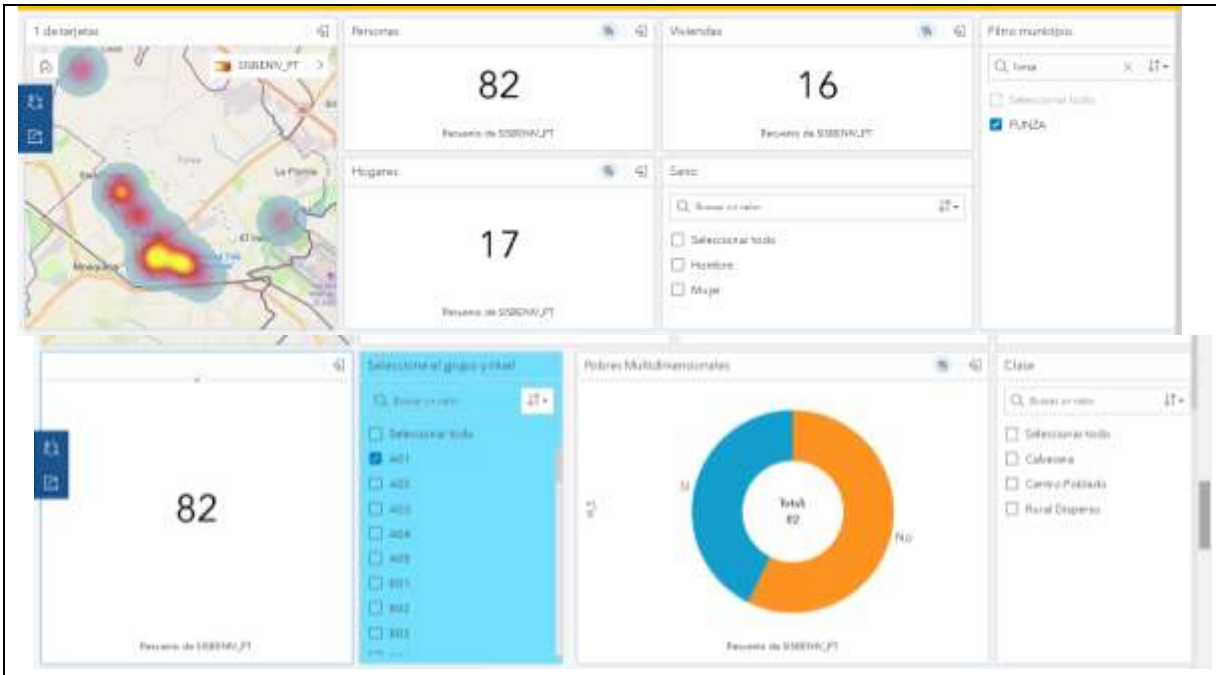
a la poblacion en condicion de vulnerabilidad y pobreza extrema.
que la Entidad no cuenta con bases de datos propias, por ello dicho analisis del decreto 1860 de 2021,se basarà en los datos suministrados en la pagina oficial del Sisben.
Que una vez verificada dicha base de datos Funz, esyte cuenta con una poblacion total de 64.419 personas, de los cuales 5.270 encuentran clasificadas como personas en condicion de pobreza, tal como se evidencia a continuacion:



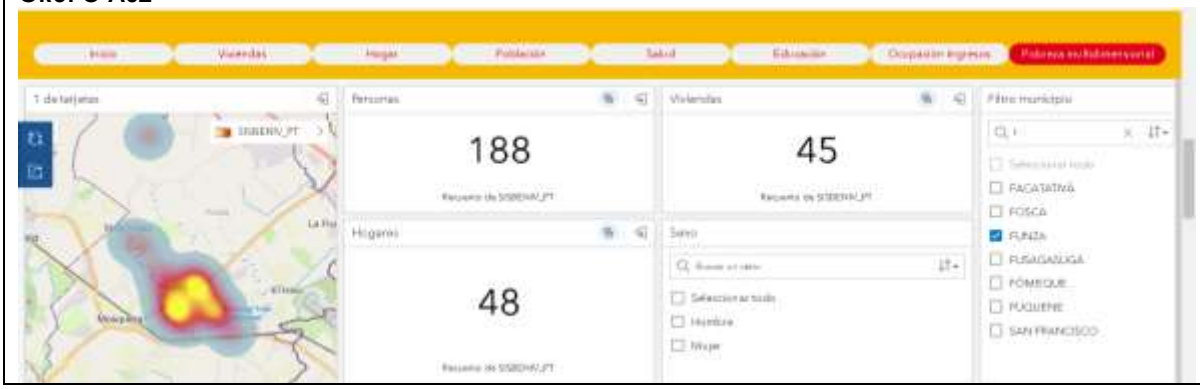


A su vez, en la verificación de dichos datos, se encontró a subdivisión del grupo A, correspondiente a aquella población caracterizada como pobreza extrema, de la siguiente manera :

GRUPO A 1

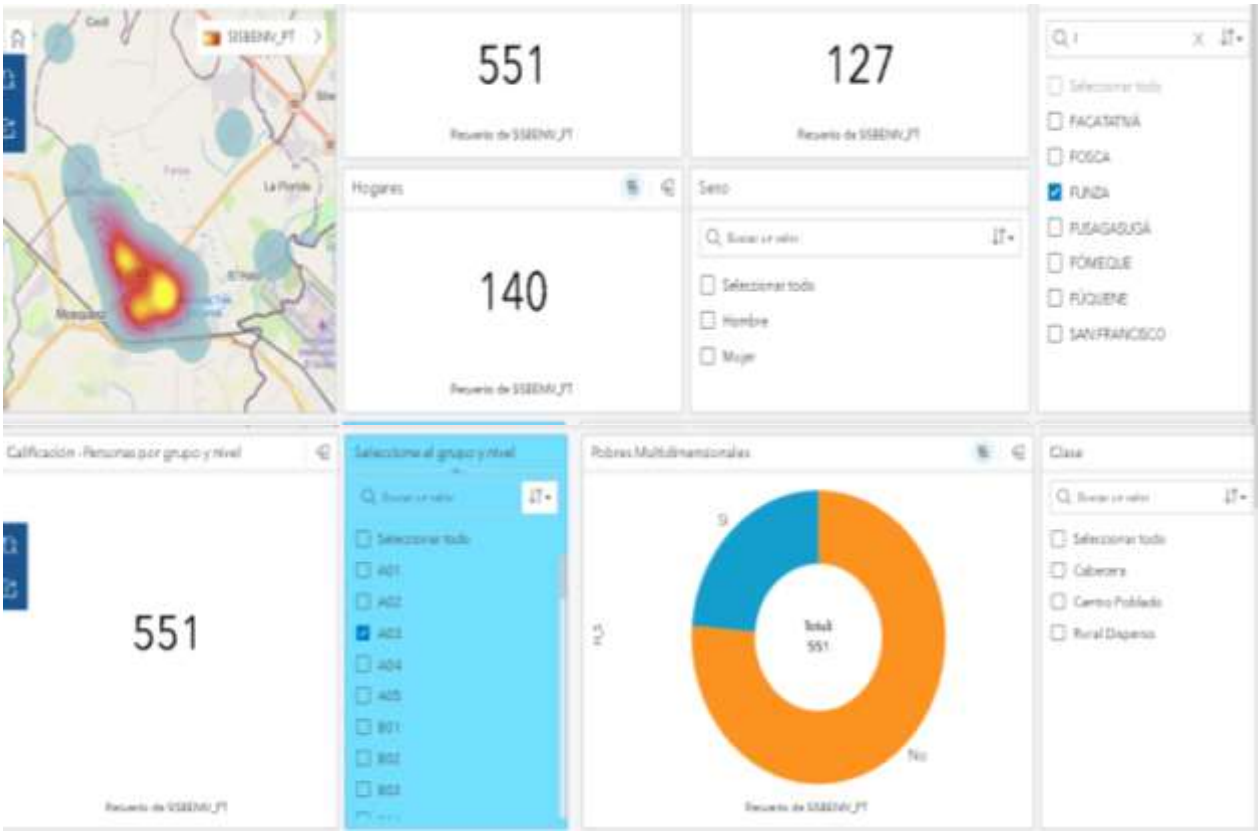


GRUPO A02

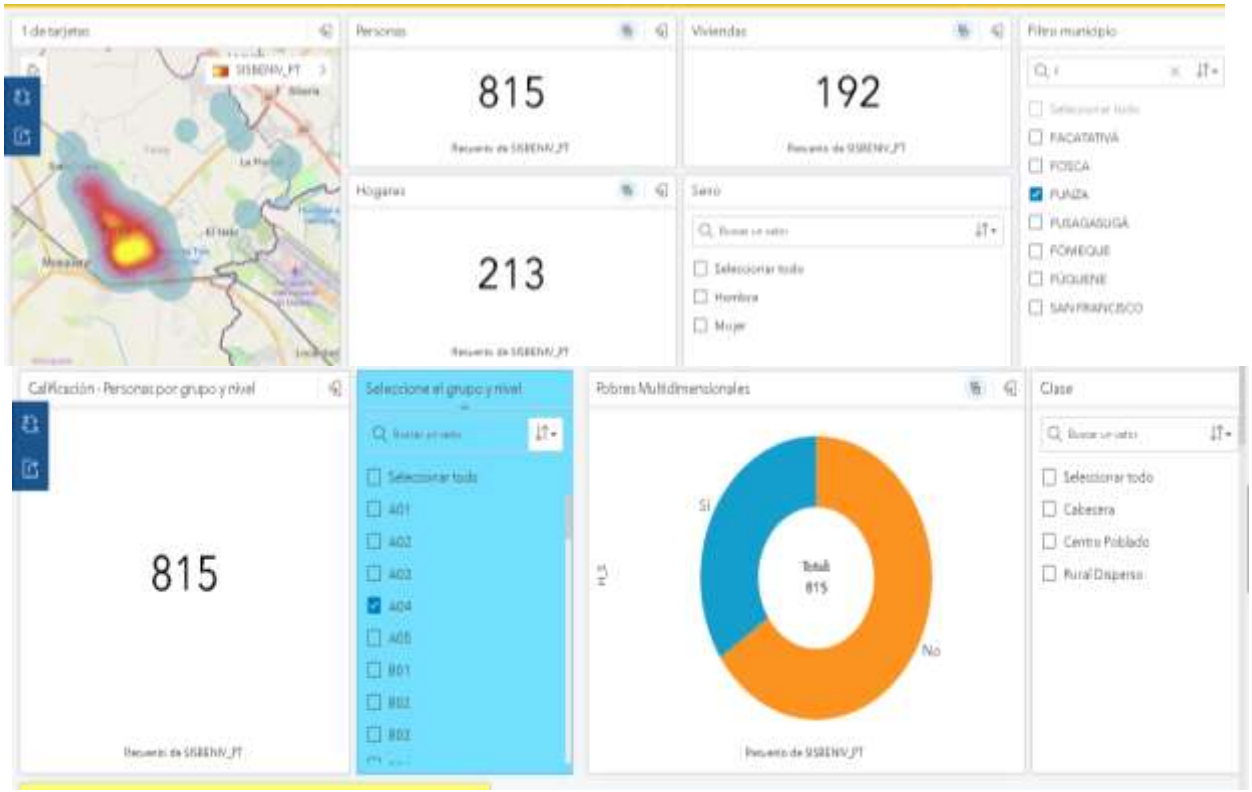



188

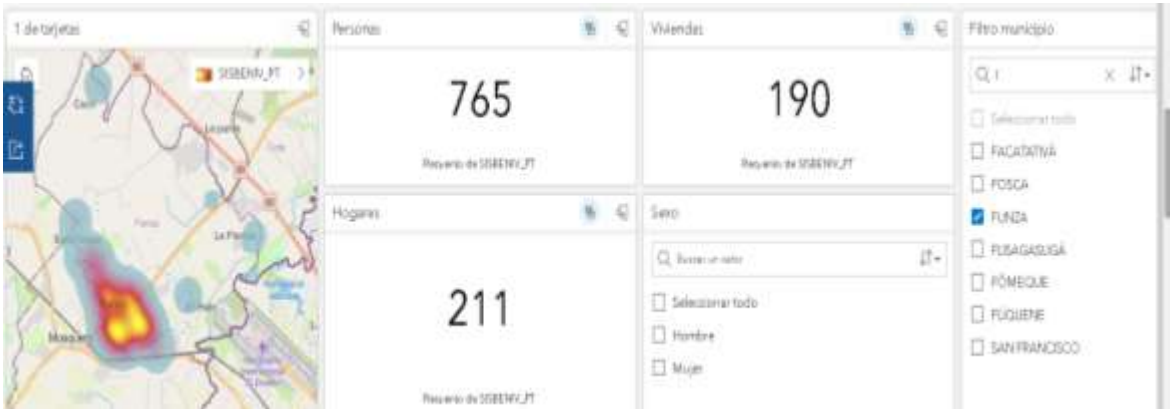
GRUPO 03

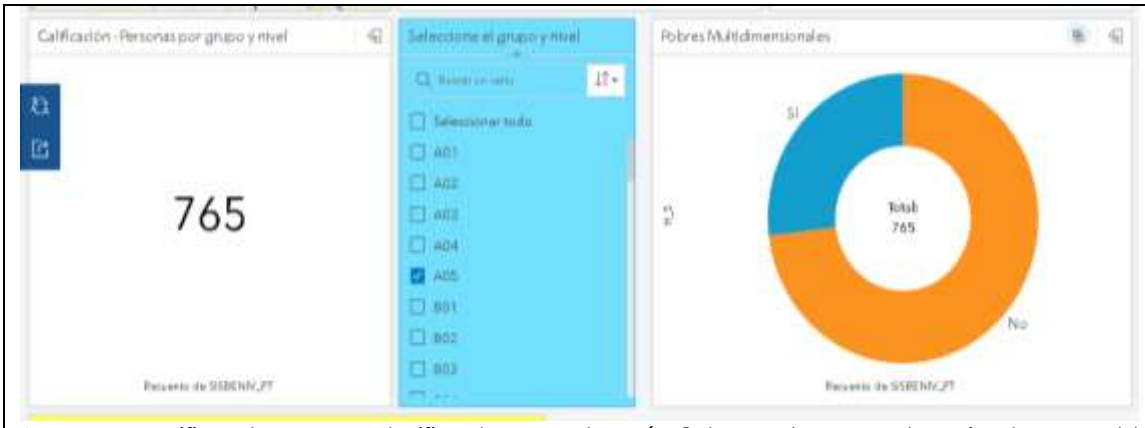

551
127
Hogares
140
Sexo
Seleccionar todo
Hombre
Mujer
FACATATIVÁ
FOSCA
FUNZA
FUSAGASUGÁ
FÓMEQUE
FUQUENE
SAN FRANCISCO
551

GRUPO 04



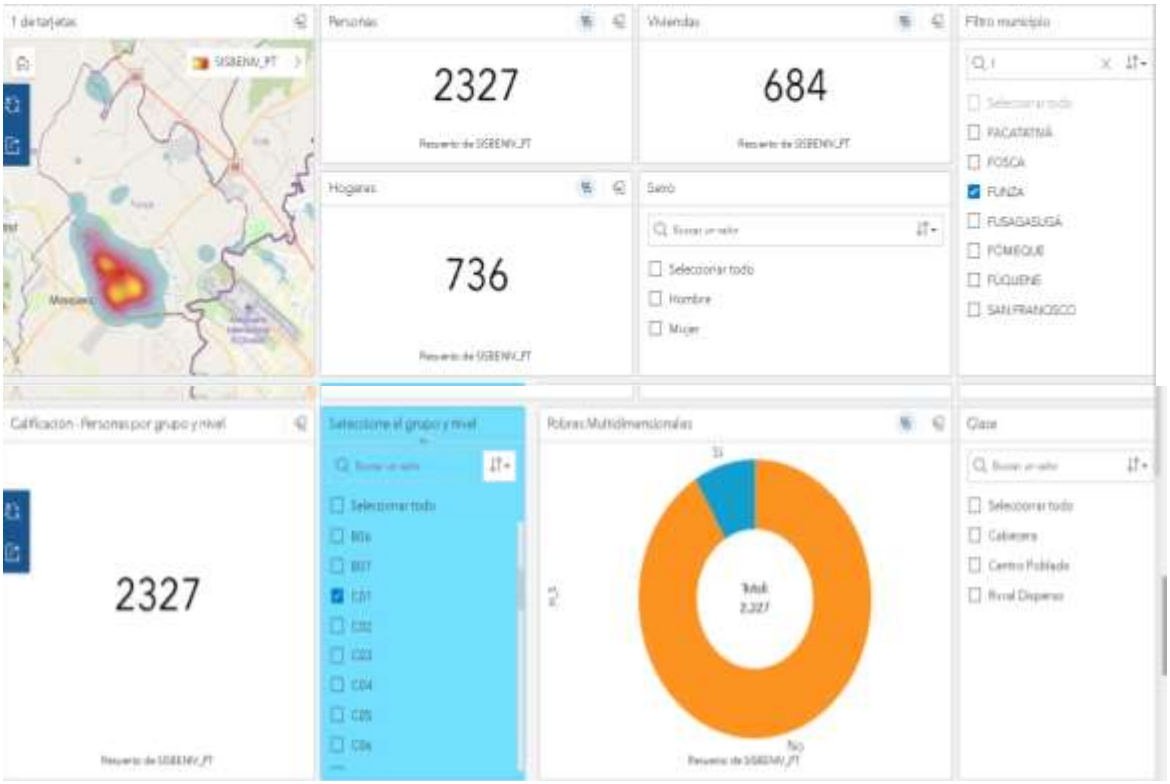
GRUPO 05



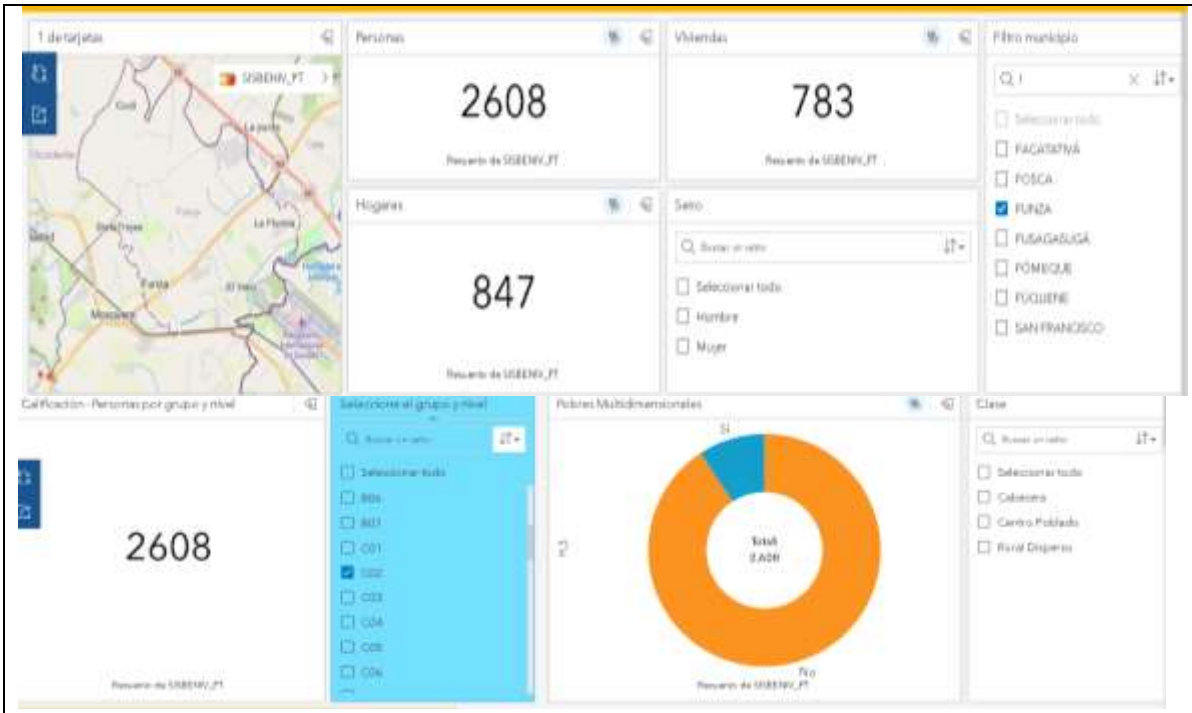


Asu vez se verifican los grupos clasificados en categoría C, los cuales son categorizados en población en condición de vulnerabilidad, los cuales arrojan los siguientes resultados:

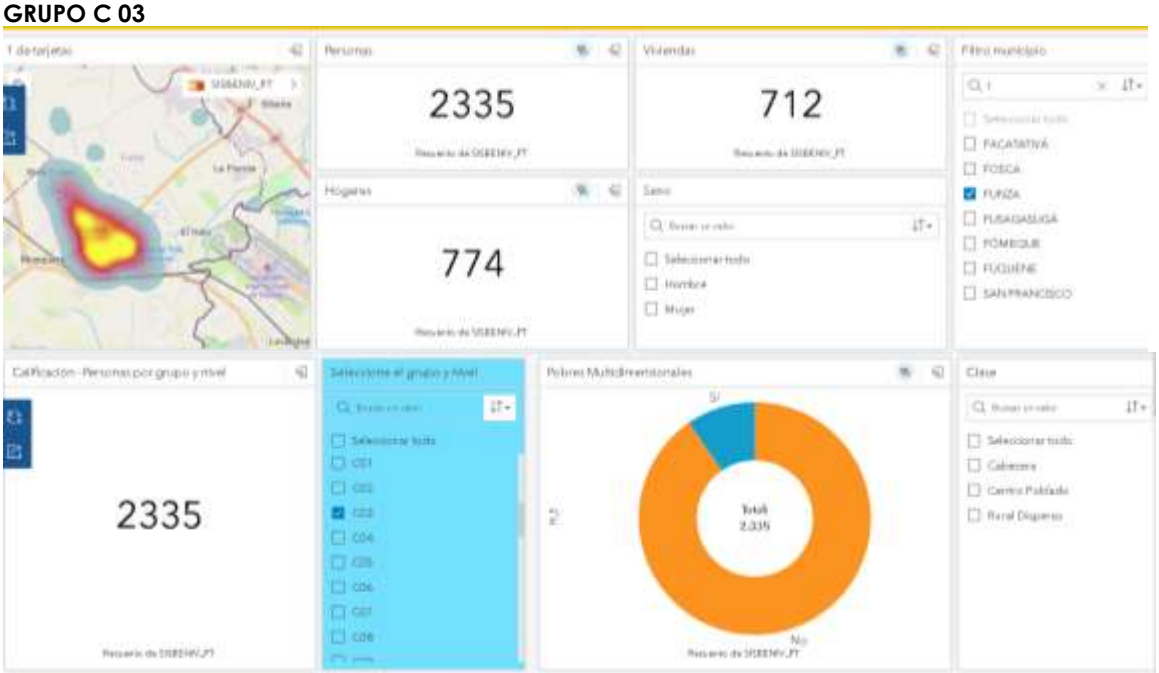
GRUPO C01



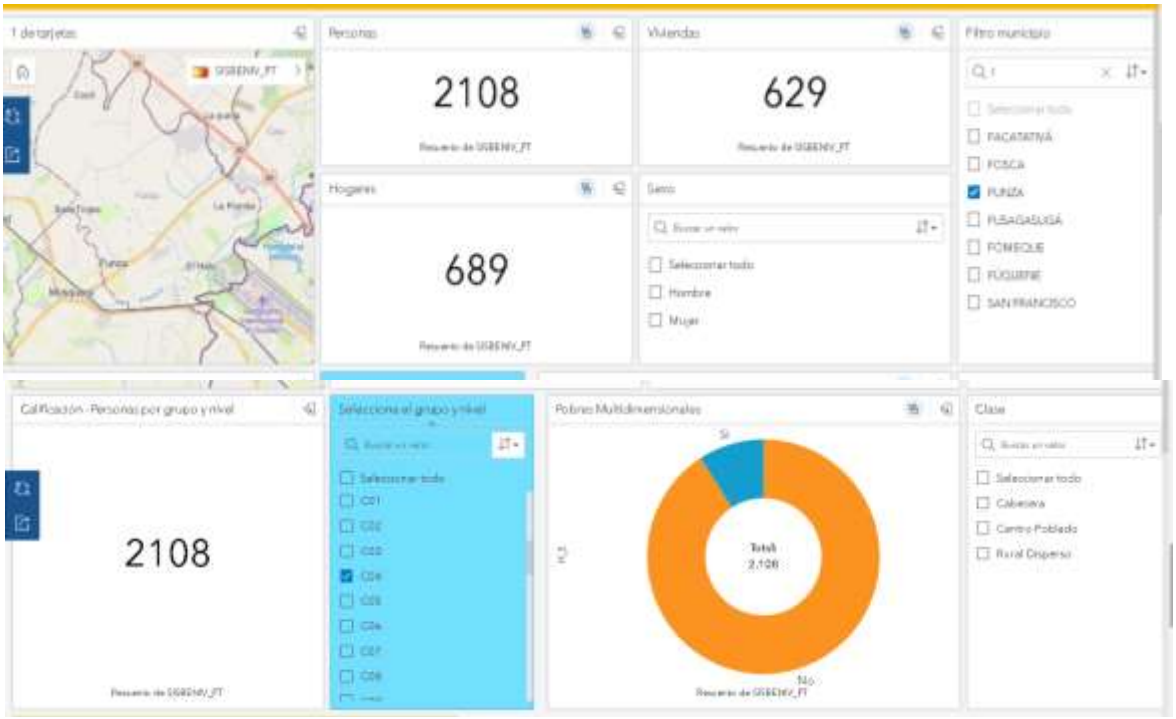
GRUPO C02


Personas
2608
Viviendas
783
Hogares
847
Filtro municipio
FACATATIVÁ
FOSCA
FUNZA
FUSAGASUGÁ
FÓMEQUE
FUQUENE
SAN FRANCISCO
Sexo
Seleccionar todo
Hombre
Mujer
2608
Pobres Multidimensionales
Clase
Cabecera
Centro Poblado
Rural Disperso

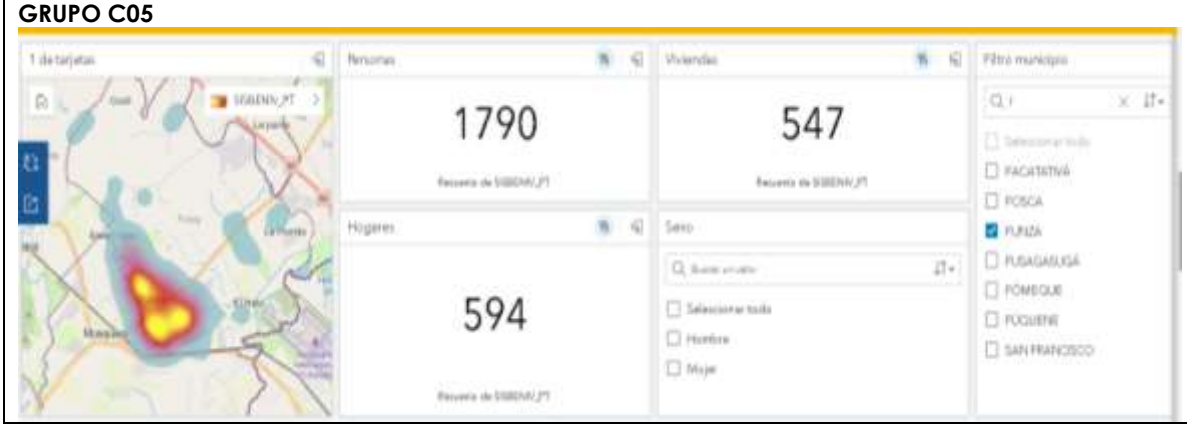
GRUPO C 03


Personas
2335
Viviendas
712
Hogares
774
Filtro municipio
FACATATIVÁ
FOSCA
FUNZA
FUSAGASUGÁ
FÓMEQUE
FUQUENE
SAN FRANCISCO
Sexo
Seleccionar todo
Hombre
Mujer
2335
Pobres Multidimensionales
Clase
Cabecera
Centro Poblado
Rural Disperso

GRUPO C 04

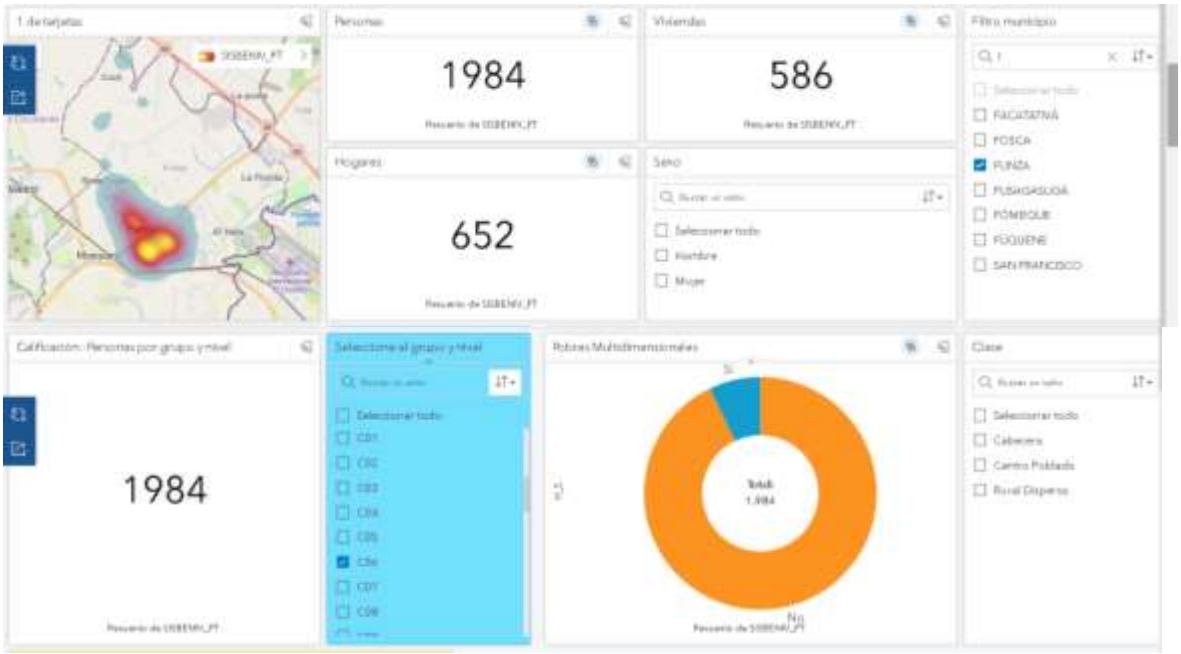


GRUPO C05

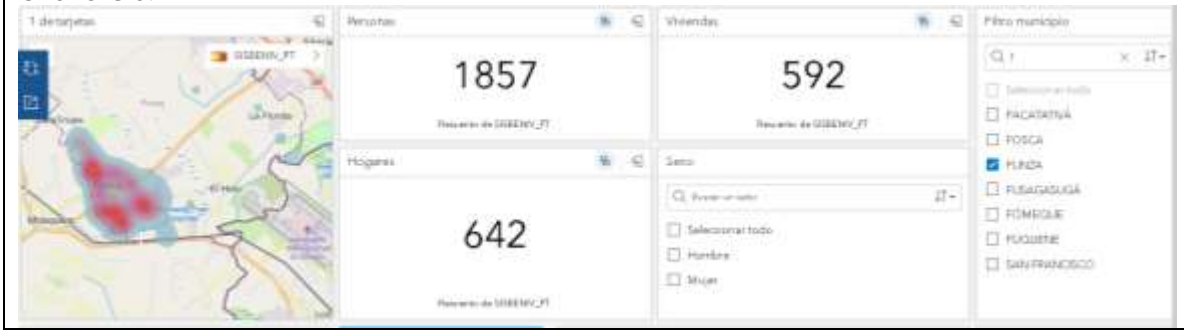


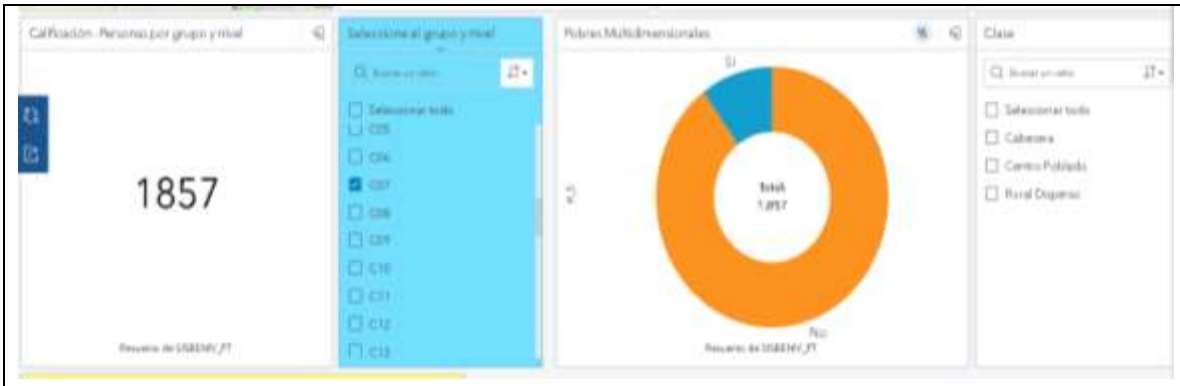


GRUPO C 06

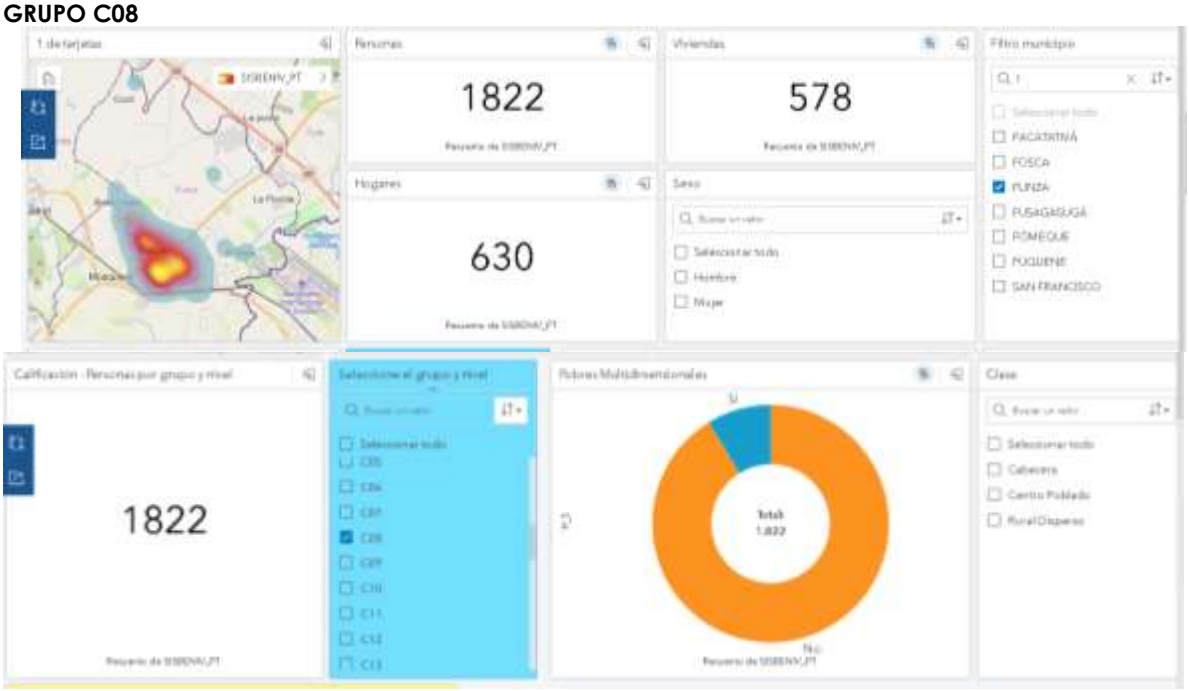


GRUPO C 07

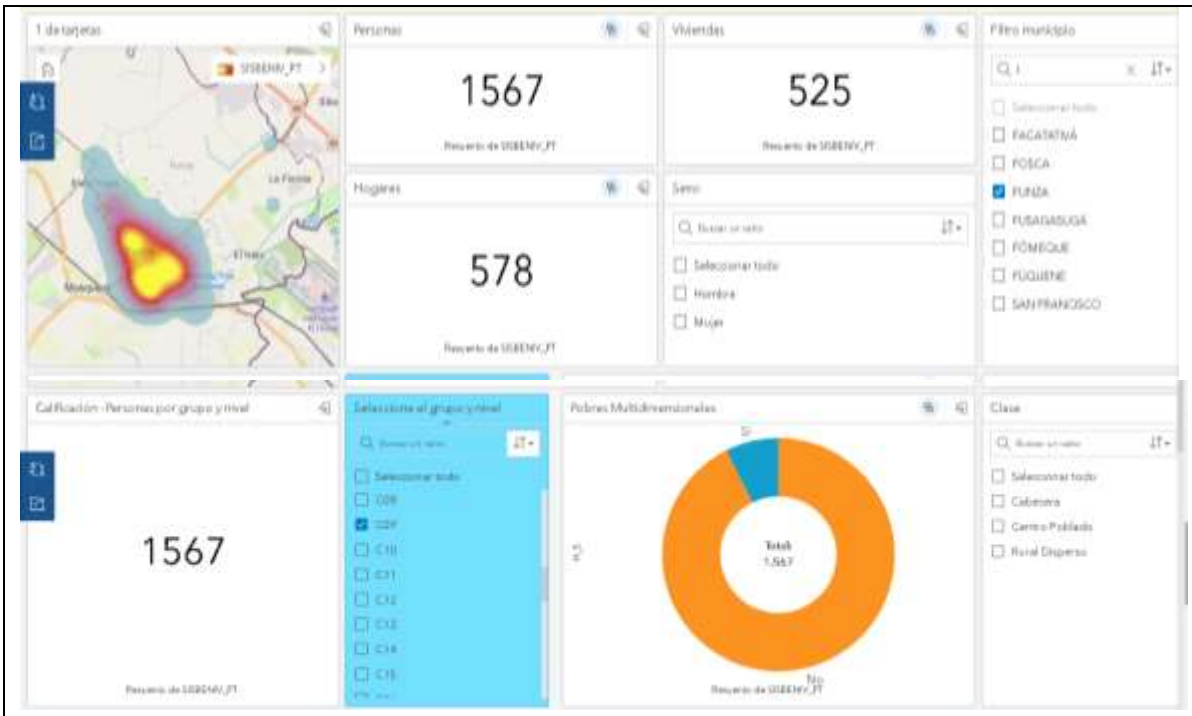




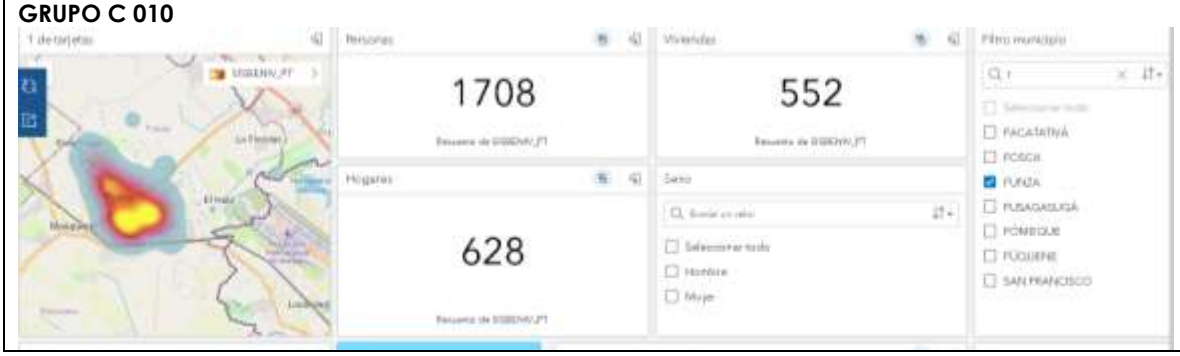
GRUPO C08



GRUPO C 09


1 de tarjetas
Personas
1567
Viviendas
525
Filtro municipio
FACATATIVÁ
FOSCA
FUNZA
FUSAGASUGA
FÚQUENE
SAN FRANCISCO
Hogares
578
Sexo
Seleccionar todo
Hombre
Mujer
Calificación - Personas por grupo y nivel
1567
Pobres Multidimensionales
Clase
Cabecera
Centro Poblado
Rural Disperso

GRUPO C 010


1 de tarjetas
Personas
1708
Viviendas
552
Filtro municipio
FACATATIVÁ
FOSCA
FUNZA
FUSAGASUGA
FÚQUENE
SAN FRANCISCO
Hogares
628
Sexo
Seleccionar todo
Hombre
Mujer



Fuente de consulta: https://mapas.cundinamarca.gov.co/pages/planeacion-sisben

Una vez analizadas las bases de datos con las diferentes estadisticas de clasificacion de la poblacion funzana en las categorias de pobreza extrema y personas en condicion de vulnerabilidad se puede concluir que dentro del municipio, si exuste poblacion que cuente con dichas caracteristicas, y que los mismos, representan un porcentaje significativo de la poblacion total del municipio. Sin embargo, por no contar con bases de datos locales y especificas frente a los productores y empresarios, no es posible identificar si dentro de dicha poblacion caracterizada, se cuenta con personal que pueda proveer los bienes y servicios requeridos para la ejecucion del presente objeto contractual.

ANALISIS DECRETO 310

1 ¿Los bienes o servicio para contratar se encuentran contemplado dentro de algún Acuerdo Marco de Precios?

Respuesta: No

Conclusión: Que en virtud del artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, "*Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022. Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad", se modificó el parágrafo 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y facultó al Gobierno nacional para establecer "(...) las condiciones bajo las cuales el uso de los acuerdos marco de precios se hará obligatorio, para todas las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, y de conformidad con* la Circular 004 de 2021 define el plan operativo de despliegue e instruye a las entidades estatales destinatarias de la misma, en torno al proceso de implementación del uso obligatorio de los acuerdos marco de precios, que la entidad procedió a realizar la validación de los instrumentos de agregación de demanda existentes y vigentes en Colombia compra eficiente, se determina que no existe acuerdo marco que incluya los bienes y servicios requeridos para el desarrollo del presente objeto contractual, o similares.

1.3 TÉCNICO:

La siguiente minuta patrón indica los gramajes de alimentos a ofrecer los cuales garantizan el aporte nutricional de al menos el 30% de las recomendaciones nutricionales diarias para la población adulto mayor, equivalente a una ración almuerzo:

MINUTA PATRÓN RACIÓN ALMUERZO - COMEDOR ADULTO MAYOR

COMPONENTES PRINCIPALES	ITEM	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO BRUTO (g o ml)	PESO NETO (CRUDO) (g o ml)	PESO PORCIÓN SERVIDA (g o ml)
FRUTA ENTERA PICADA	1	FRUTA ENTERA/PICADA	Frutas no ácidas	2 Veces/sem	Depende de la fruta	150	150
SOPA	2	CEREALES	Arroz, avena, pasta, cuchuco de trigo, etc.	DIARIO	6	12	240 cc
		TUBERCULOS, PLATANOS Y/O RAICES	Papa, Yuca, Plátano, Arracacha, etc.		23	20	
		VERDURAS	Arveja, habichuela, zanahoria, etc.		Depende del tipo de verdura	10	
PLATO PRINCIPAL	3	CEREALES	Arroz o pasta	DIARIO	50	50	110
	4	TUBERCULOS, PLATANOS Y/O RAICES	Papa, Yuca, Plátano, Arracacha, etc.	DIARIO	125	110	110
	5	HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES	Ahuyama, Zanahoria, Habichuela, Arveja, Espinaca, Aguacate, Apio, entre otras	DIARIO	Depende del tipo de verdura	80	80
	6	CARNES Y LEGUMINOSAS	Carne de res magra	1 vez/semana	100	100	64
			Carne de cerdo	1 vez/semana	100	100	64
			Pollo	2 veces/Sem	Pierna (con hueso): 180 g	Pierna (con hueso): 180 g	Pierna 96 g
					Pechuga: 100 g	Pechuga: 100 g	Pechuga 80 g
			Pescado (posta o filete)	1 vez/semana	100	100	80
	7		Leguminosas secas: Frijol, Lenteja, Arveja, Garbanzo	1 vez/semana	30	30	90
JUGO NATURAL	8	FRUTA	Frutas no ácidas	DIARIO	Depende de la fruta	60	60
OTROS	9	GRASAS	Aceite de soya	DIARIO	12	12	12

LÁCTEO	10	LÁCTEOS	Leche líquida y pasteurizada		3 veces/sem	200 cc	200 cc	200 cc
			Yogurt o kumis		2 veces/Sem	200 cc	200 cc	200 cc
CALCULO APORTE NUTRICIONAL		**Calorías (Kcal)**	**Proteína**	**Grasa**	**Carbohidratos**		**Calcio**	**Vit A**
			(g)	**(g)**	**(g)**		**(mg)**	**ER**
ER/AMDR/EAR		2229	14% - 20%	20%-35%	50%-65%		950	562
VALORES REFERENCIA ALMUERZO 30%		669	23 - 33,5	15 a 18,5	84 a 92		285	169

Adicionalmente y conforme se ha documentado en la Encuesta Nacional de Situación Nutricional del Ministerio de Salud y de la Protección Social y en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años del Instituto Colombiano de Bienestar familiar, la población con un alto grado de vulnerabilidad se caracteriza por tener bajo consumo de alimentos fuente calcio, convirtiéndose en un factor de riesgo para el adulto mayor. Por lo anterior, adicional al suministro de la ración almuerzo se suministrará una bebida láctea diaria con las siguientes características

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD PESO NETO (cc)	PESO PORCIÓN SERVIDA (cc)
LACTEOS	Leche líquida y pasteurizada	3 veces/Sem	200	200
	Yogurth o Kumis	2 veces/Sem	200	200

El ciclo de menú será establecido por la entidad contratante, para ello el oferente debe acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el represéntate legal en donde se comprometa a implementar y ejecutar el ciclo de menús de 24 días continuos y a garantizar la prestación del servicio con las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad necesarias para llevar a cabo el objeto de contrato.

En lo que corresponde al suministro de raciones del Programa Refrigerios con Amor, la ficha técnica a tener en cuenta para el suministro de los refrigerios es la siguiente

FICHA TECNICA DESAYUNOS CON AMOR					
ITEM	**SERVICIO**	**ELEMENTO**	**DESCRIPCIÓN**	**GRAMAJE**	**UNIDADES MENSUALES**
1	**REFRIGERIO TIPO DESAYUNO**	**DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO***	En presentación individual adición de hierro amino quelado y ácido fólico, con las características descritas en la tabla de parámetros nutricionales	30 g	6.000

2		**LECHE***	Leche líquida ultra pasteurizada UHT larga vida en empaque individual.	200 cc	6.000	

*Previo al inicio de la ejecución del contrato, el operador deberá presentar la supervisión del contrato las fichas técnicas de los productos a suministrar.

Para cada uno de los componentes se deberá tener en cuenta lo siguiente:

1. **DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO:** Producto horneado con bajo contenido de humedad, con color uniforme, fabricado a partir de masa constituida por harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos. El operador deberá garantizar variedad en el tipo de derivado de cereal a entregar el cual puede corresponder a galletas tipo craker, tipo sandwich, galleta multicereal o ponqué.

   Para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas el contratista deberá garantizar que durante la elaboración del producto se utilice una premezcla balanceada de micronutrientes (hierro aminoquelado y ácido fólico) para el proceso de fortificación. El tiempo de vida útil mínimo será de 50 a 60 días al momento de la entrega a la Secretaría de Desarrollo Social. El aporte nutricional mínimo por cada porción (30 g) será el siguiente:

PARÁMETROS NUTRICIONALES	UND MEDIDA	APORTE MINIMO
Calorías	Kcal	140
Proteína	gramos	1,6
Grasas	gramos	5
Carbohidratos	gramos	22,5
Hierro aminoquelado	miligramos	3,1
Ácido Fólico	microgramos	30

2. **LECHE:** Leche UHT larga vida en empaque Tetrapak individual, el producto debe tener registro sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS A SUMINISTRAR

Con el objeto de garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar en el marco de los programas de asistencia alimentaria de la Secretaría de Desarrollo Social, las características de los productos deberán dar cumplimiento a la normatividad higiénico sanitaria vigente y emitida por la autoridad competente, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Las exigencias para considerar se discriminan a continuación, en base al conjunto de normas técnicas establecidas a nivel nacional:

- **GRUPO 1: CARNES**

POLLO	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. • No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado. • Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. • No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. • No se permiten preparaciones como arroz con pollo. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y sus modificaciones, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.**
RES Y CERDO	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. • No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. • Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. • Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 y 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. • No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada. • No se permite la inclusión de embutidos de carne y cerdo. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.**
PESCADO	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. • No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. • La carne del pescado debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme. • Solo se permite la entrega de pescado en filete o posta. • No se permite el suministro de atún o sardinas. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.**

HIGADO	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. • El hígado, debe presentar color característico rojo carmín o café rojizo, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme, libre de materiales extraños. • No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007 y sus modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 2: HUEVOS**

HUEVOS	• La cáscara debe ser fuerte y homogénea. • Deben estar libres de contaminación. Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 3: LACTEOS**

LECHE ENTERA DE VACA	• Se puede suministrar leche ultrapasteurizada o leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida, de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto. • Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 616/2006, y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 4: LEGUMINOSAS**

LENTEJA	• Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. • No debe contener más del 1% de impurezas. • No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.**

FRIJOL	• Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen**
GARBANZO	• No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.**
ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA	• No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 5: FRUTAS**

FRUTAS	• Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. • Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. • No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. • El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 6: VERDURAS Y HORTALIZAS**

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	• Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. • Libres de humedad externa anormal. • Exentas de olores y sabores extraños. • Libres de impurezas y cuerpos extraños. • Exentas de síntomas de deshidratación **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen**
TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAICES	• Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. • Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Exentas de síntomas de deshidratación. • Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. • La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de descomposición

- **GRUPO 7: CEREALES**

ARROZ	• Humedad menor al 14%. - El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. • El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos. • Deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**
PASTAS	• Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 4393/1991 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**
HARINA DE TRIGO	• La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. • La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. • La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**
PRODUCTOS DE PANADERÍA	• No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. • Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. • No deben presentar materiales o contaminantes extraños. • Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. • En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. • Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. • La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen**

- **GRUPO 8: AZUCARES**

AZÚCAR BLANCO REFINADO	• El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. • El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 9: GRASAS**

ACEITE	• Puede corresponder a aceite de soya. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen**

- **GRUPO 10: OTROS**

SAL	• Solo se permite el empleo de Sal Yodada. • Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. • No debe presentar cuerpos extraños al hacérsele un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Decreto 547/1996, Resolución 9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y las demás normas que las modifiquen sustituyan o adicionen.**

Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en lo que respecta al transporte de materias primas se deberá garantizar el cumplimiento de lo descrito en la Resolución 2674/2013 o la norma que la modifique, sustituya o adicione.

ADICIONALMENTE SE ANEXA DOCUMENTO APARTE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REFERENTES A LOS MENÚS Y ANÁLISIS NUTRICIONAL REQUERIDO.

ENTREGAS DE LA ALIMENTACIÓN:

1. Entregar el servicio de alimentación en ración servida en caliente aproximadamente ciento sesenta y un (161) raciones diarias de lunes a viernes en el horario de 11:30 a.m. a 1:30 p.m., para los adultos mayores inscritos en el programa, garantizado el mismo servicio por cupos y raciones que deberán ser entregadas en

los domicilios de cada uno de los beneficiarios, por el personal idóneo he indicado, distribuido uniformemente para la atención en todos los puntos, las raciones deben ser suministradas en empaque biodegradable apto para alimentos. Estos alimentos serán entregados en óptimas condiciones de presentación, temperatura y calidad.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

Se debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde la recepción, su almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de los alimentos.

Personal Profesional.

PROFESIONAL	EXPERIENCIA
Un Nutricionista dietista	Cuatro años de experiencia profesional certificada posterior a la expedición del registro profesional, dos de los cuatro años deberá ser con experiencia especifica relacionan servicios de alimentación.
Un Ingeniero de alimentos, químico de alimentos, industrial o profesiones afines.	Un año de experiencia profesional certificada a partir de la expedición de la tarjeta profesional, en temas relacionados con saneamiento básico, evaluación y control de materias primas y manejo de estándares de calidad e inocuidad de alimentos y productos de consumo. Con experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos y de aseguramiento de la inocuidad.

Personal Operativo.

CARGO OPERATIVO	PROFESIONAL/TECNICO O TECNOLOGO	EXPERIENCIA
Un Chef	Tecnólogo en gastronomía. tecnólogo en cocina, chef, sub chef.	Experiencia de mínimo tres (3) años en el ejercicio de su profesión y experiencia específica mínimo de un (01) año como chef de servicios de alimentación.
Cuatro manipuladores de alimentos	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución según la 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo: 1. Ser mayor de 18 años. 2.Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y	

	demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la Certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. 2.Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

Para el ejercicio de las diferentes profesiones acreditadas por el Ministerio de Educación Nacional, la experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior.
Para la acreditación de los estudios académicos deberá presentar copia del acta de grado para los profesionales.

NOTA 1: Para el personal profesionales en salud deberán acreditar registro médico o tarjeta profesional autorizada por el Ministerio De Salud o entidad competente, para el caso del nutricionista dietista adjuntar copia de la tarjeta profesional y certificación RETHUS.
Para el caso del profesional en ingeniería allegar acta de grado y diploma, copia de tarjeta profesional y certificado de antecedentes profesionales.
NOTA 2: El proponente deberá acreditar la experiencia allegando certificaciones y/o copia de los contratos con su respectiva acta de terminación o de liquidación, de cada uno de los integrantes del personal mínimo de trabajo propuesto
NOTA 3: El proponente debe presentar las hojas de vida de todo el profesional solicitado. Así mismo, la carta de compromiso de los profesionales donde se evidencie la disponibilidad para participar en la ejecución contractual.
NOTA 4: Se aceptará que la empresa certifique a sus trabajadores siempre y cuando se anexen 1. Contrato con su respectiva acta de liquidación o certificaciones expedidas en papel membretado y 2. El contrato de la empresa con el tercero donde prestó el servicio, donde se evidencie la actividad que realizaba la persona que hace parte del equipo.
NOTA 5. Carta suscrita por el proponente en la que se comprometa con el Municipio de Funza a que el personal que disponga para la ejecución del contrato estará debidamente identificado (carnetizado) por el contratista.
El contratista seleccionado no podrá modificar el personal presentado en su propuesta, durante la ejecución del contrato, sin la previa autorización de supervisor del contrato. Sin embargo, la entidad se reserva el derecho de pedir el cambio de algún(os) miembro(s) del personal cuando advierta que el desarrollo de sus labores no es satisfactorio o cuando sus condiciones de experiencia o académicas no se ajusten a los requerimientos de su labor.

NOTA 6: El proponente deberá presentar el certificado médico de las manipuladoras y el certificado de educación sanitaria al momento de la presentación de su propuesta, con un tiempo de expedición inferior a un año.

VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

En cuanto a los vehículos el proponente deberá contar como mínimo un (1) vehículo, para la distribución de los alimentos, En caso de vehículos en propiedad se deberá adjuntar fotocopia de tarjeta de propiedad y el SOAT vigente al cierre del presente proceso, revisión técnico mecánica vigente al cierre del proceso, acta de inspección sanitaria a vehículos no superior a un año con concepto favorable. En caso de leasing o promesa o contrato de arrendamiento deberá adjuntar al momento de presentación de la propuesta, igualmente los documentos antes señalados y fotocopia del contrato o promesa de arrendamiento o leasing, acreditando la disponibilidad de estos. Y anexar fotocopia de la cedula del conductor con certificado de formación en manipulación de alimentos y certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente.
Nota: Las fotocopias de los documentos como tarjeta de propiedad, SOAT, revisión tecno- mecánica que adjunten deberán ser legibles.

INSTALACIONES

Se solicita al oferente acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, que en caso de ser adjudicatario pondrá a disposición del programa las instalaciones necesarias para llevar a cabo la recepción, almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de los alimentos dirigidos a los adultos mayores beneficiarios del programa; adicionalmente dichas instalaciones deben contar con concepto higiénico sanitario favorable sin observaciones con fecha no mayor a un año de expedición a nombre del futuro operador.
Adicional con la propuesta debe allegar el protocolo de bioseguridad de Covid-19 el cual deberá cumplir con lo establecido por el gobierno nacional y la normatividad vigente, para el adecuado funcionamiento y control de riegos de contagios, el cual deberá ser implementado para el inicio de la ejecución ya que este deberá ser aprobado por la entidad territorial de salud del municipio de Funza.
El oferente deberá discriminar que cuenta con los equipos necesarios para la ejecución del programa tales como: estufas, planchas, hornos, equipos de refrigeración y congelación, campanas extractoras, gramera, termómetro, entre otros.
Nota: El operador deberá presentar durante la etapa de alistamiento el documento que permita evidenciar la logística a emplear para los procesos de compra, almacenamiento y despachos, en el cual se relacione la periodicidad de las órdenes de compra por alimento, rotación y distribución, con el fin de garantizar que las instalaciones cuentan con la capacidad requerida para la ejecución del contrato.

LISTA DE INTERCAMBIO:

Se anexa documento en el que se encuentra la lista de intercambio que debe cumplir el respectivo contratista. El contratista deberá solicitar mediante correo En caso en que el operador requiera realizar algún intercambio de alguno de los alimentos incluidos en el menú, este deberá realizar solicitud de aprobación de intercambio al supervisor del contrato o al funcionario delegado por este, a través del correo electrónico con al menos 4 días de anterioridad.

CICLO DE MENÚ:

Se anexa documento en el que se encuentra el ciclo de menú que deberá cumplir el respectivo contratista.

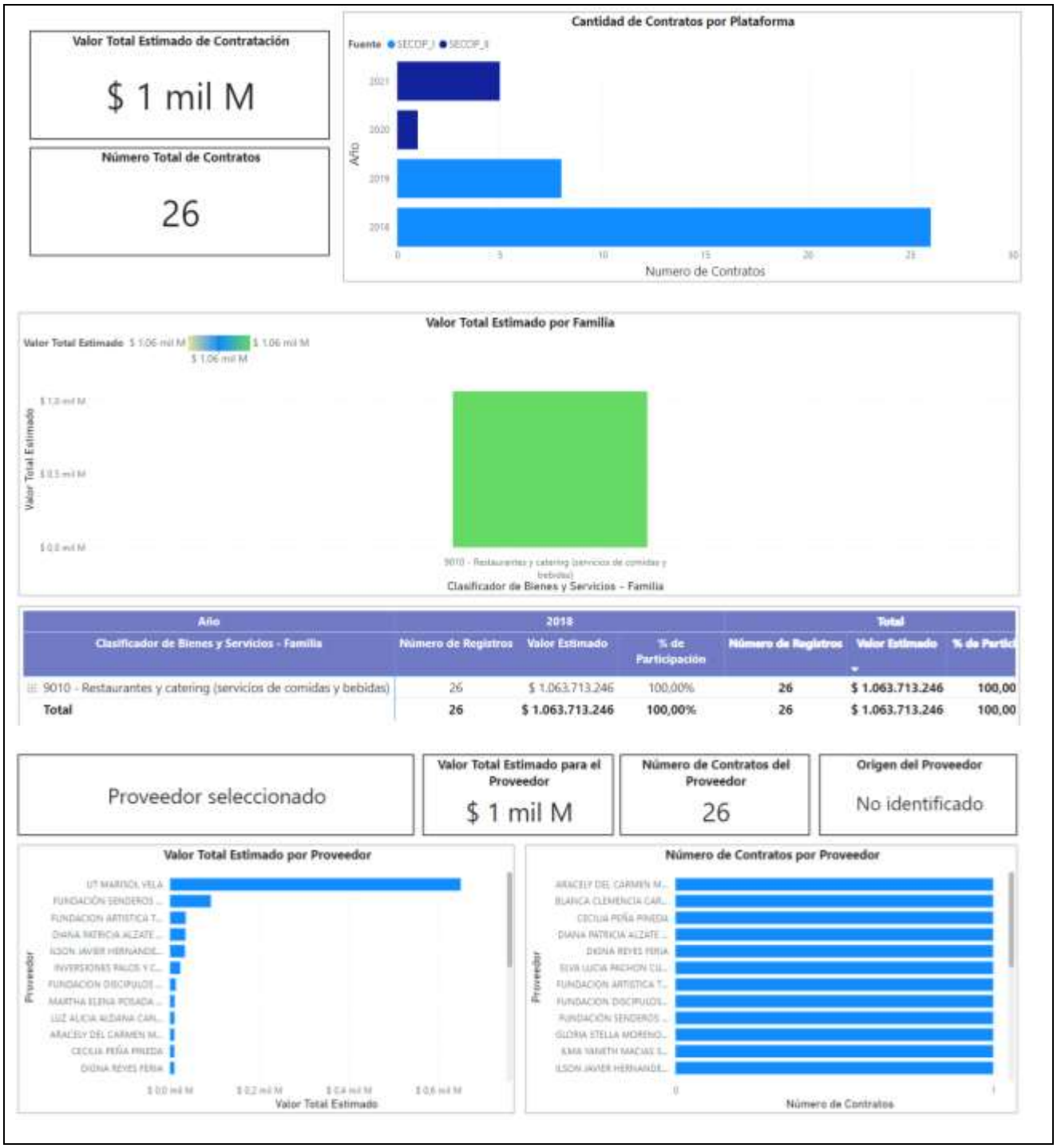
ANÁLISIS NUTRICIONAL:

Se anexa documento en el que se encuentra el análisis nutricional que debe cumplir el respectivo contratista.

2. ESTUDIO DE LA DEMANDA: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO a adquirir por el Municipio de Funza, toma como referente procesos anteriores que fueron desarrollados mediante la misma modalidad, de los cuales se adoptaron tales experiencias para sacar adelante el presente proceso. Para el presente análisis se incorporan los datos obtenidos del instrumento de análisis del modelo de abastecimiento estratégico de Colombia compra eficiente, herramienta de análisis de la demanda.

2.1 ADQUISICIONES PREVIAS DEL MUNICIPIO DE FUNZA: El Análisis de la demanda de **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO** adquiridos por el Municipio de Funza en periodos anteriores, se obtiene de la información contenida en la página web www.colombiacompra.gov.co; ubicando el proceso respectivo y consultando el contenido de los documentos allí publicados (estudio de mercados, minuta del contrato, actas...)




Valor Total Estimado de Contratación
$ 1 mil M
Número Total de Contratos
26
Cantidad de Contratos por Plataforma
Fuente
Año
Numero de Contratos
Valor Total Estimado por Familia
Valor Total Estimado
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia
Año
2018
Total
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia
Número de Registros
Valor Estimado
% de Participación
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)
26
$ 1.063.713.246
100,00%
Total
Proveedor seleccionado
Valor Total Estimado para el Proveedor
$ 1 mil M
Número de Contratos del Proveedor
26
Origen del Proveedor
No identificado
Valor Total Estimado por Proveedor
Proveedor
Valor Total Estimado
Número de Contratos por Proveedor
Proveedor
Número de Contratos









AÑO	NO. DE PROCESO	TIPO DE PROCESO	OBJETO	CUANTÍA
2021	SAMC-003-2021	Selección abreviada de menor cuantía	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO.	$ 357.581.630
2021	SAMC- 005	Selección abreviada de menor cuantía	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO.	$ 131.767.320
2020	SAMC-004	Selección abreviada de menor cuantía	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS DE LA CÁRCEL MUNICIPAL, AUXILIARES DE POLICÍA NACIONAL Y PERSONAL DE APOYO DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD Y JUSTICIA EN LA REALIZACIÓN DE PLANES DE SEGURIDAD EN EL MUNICIPIO.	$332.000.000
2019	SAMC-007-2019	Selección abreviada	Suministro de insumos alimenticios para los grupos vulnerables: adulto	$ 338.332.701

		de menor cuantía	mayor, primera infancia, población victima del conflicto armado interno (V.C.A.I) internos de la cárcel, auxiliares regulares asignados al municipio de Funza y raciones al personal que hace presencia en el municipio que apoya los eventos que requieran refuerzos de seguridad	

2.2 ADQUISICIONES MEDIANTE PROCESOS DE SELECCIÓN DE OTRAS ENTIDADES ESTATALES: De otra parte, con el fin de identificar el tipo de entidades públicas que han demandado suministro de alimentación bajo la modalidad de subasta inversa, se realizó una consulta en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP

AÑO	NO. DE PROCESO	TIPO DE PROCESO	ENTIDAD	OBJETO	CUANTÍA	CONTRATISTA
2021	MC-073-2021	Selección abreviada de menor cuantía	MUNICIPIO DE MANIZALES	SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA APOYAR A LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO QUE REALIZAN OPERATIVOS DE VIGILANCIA Y CONTROL DEL ORDEN PÚBLICO EN LA CIUDAD DE MANIZALES	$ 514.050.000	FUNDACION IMPACTO RECREACION
2020	SAMC-020-2020	Selección abreviada de menor cuantía	Alcaldía municipal de Cajicá	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIÓN SERVIDA EN CALIENTE Y SUPLEMENTO ALIMENTARIO A LAS PERSONAS MAYORES DEL PROGRAMA ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE CAJICA.	$1.083.237.050	Multiservicios MILIGI SAS
2020	SA001/2020	Selección abreviada de menor	Alcaldía de Mosquera	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO,	$200.160.000	Olaya Lerma Rosebel

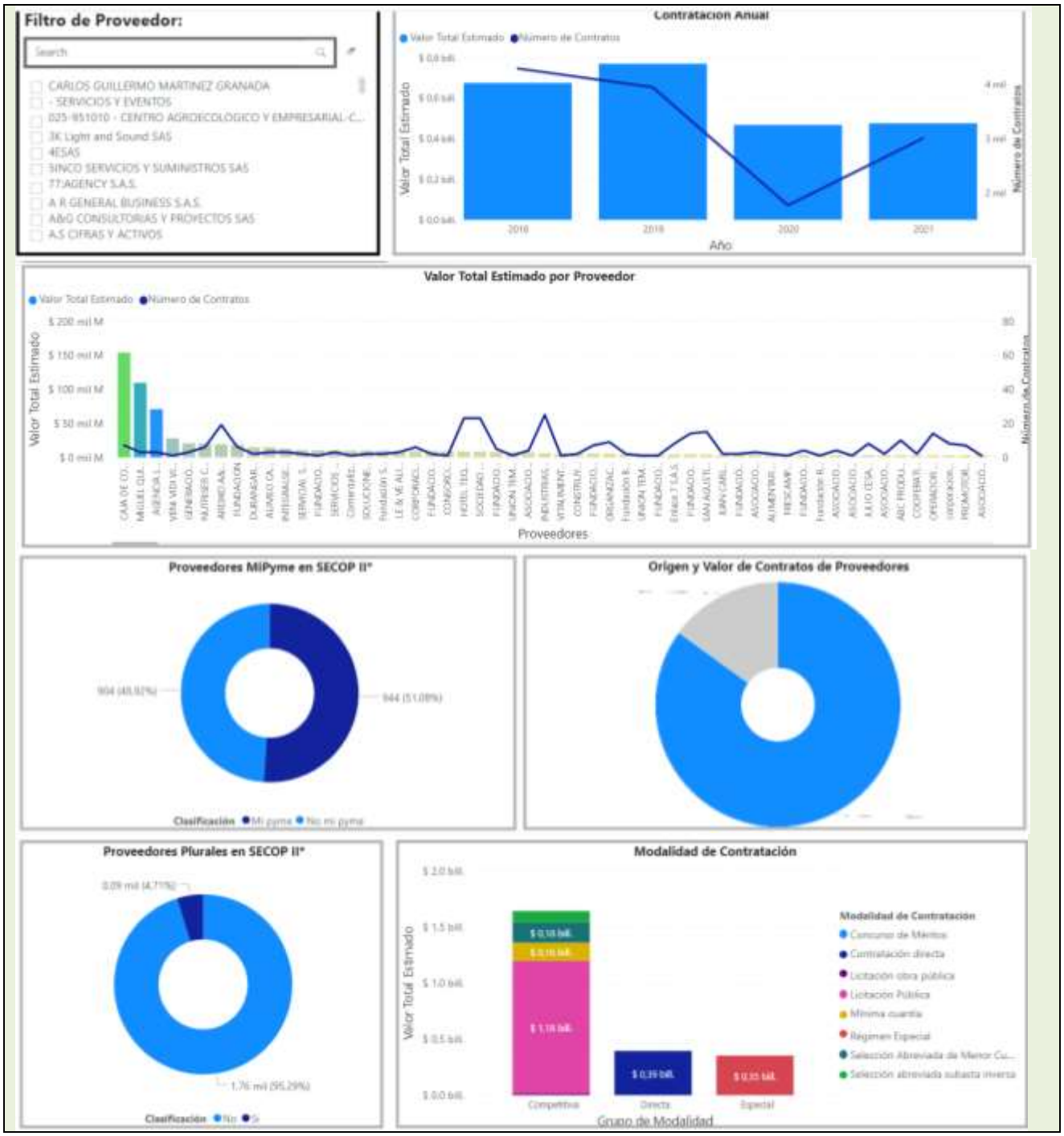
		cuantía		ALMUERZO Y COMIDA) PARA EL PIE DE FUERZA Y PERSONAL DE APOYO EN SEGURIDAD CON QUE CUENTA DEL MUNICIPIO DE MOSQUERA – CUNDINAMARCA		

2.3 COMPARATIVO DE CRITERIOS DE EVALUACION: En cuanto a los criterios de evaluación que establece la Entidad para el presente proceso

ENTIDAD	CRITERIOS UTILIZADOS
Municipio de Manizales	• **Factor económico** • **Factor técnico** • **Apoyo a la industria nacional**
Alcaldía Municipal de Cajicá	• **Factor económico** • **Factor de calidad** • **Incentivo a la industria nacional**
Alcaldía de Mosquera	• **Oferta económica** • **Aspectos técnicos y de calidad** • **Apoyo a la industria nacional** • **Incentivos en favor de personas con discapacidad**

3. ESTUDIO DE LA OFERTA En el mercado se destacan aquellas empresas que han efectuado **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO.** Para el presente análisis se incorporan los datos obtenidos del instrumento de análisis del modelo de abastecimiento estratégico de Colombia compra eficiente, herramienta de análisis de la oferta.




Filtro de Proveedor:
Search
CARLOS GUILLERMO MARTINEZ GRANADA
- SERVICIOS Y EVENTOS
025-851010 - CENTRO AGROECOLÓGICO Y EMPRESARIAL C...
3K Light and Sound SAS
4ESAS
SINCO SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS
77AGENCY S.A.S.
A R GENERAL BUSINESS S.A.S.
A&G CONSULTORIAS Y PROYECTOS SAS
A.S OFRAS Y ACTIVOS
Contratacion Anual
Valor Total Estimado
Número de Contratos
Año
Valor Total Estimado por Proveedor
Proveedores
Proveedores MiPyme en SECOP II*
Clasificación
Origen y Valor de Contratos de Proveedores
Proveedores Plurales en SECOP II*
Modalidad de Contratación
Grupo de Modalidad



Contratos por Entidades	2018	2019	2020	2021	
SANTANDER - GOBERNACION	$ 36.913.179.419	$ 44.618.898.660	$ 56.564.295.823	$ 73.676.992.678	$
SECRETARIA DE EDUCACION DEL DISTRITO	$ 153.300.000.000				$
BOLIVAR - GOBERNACION	$ 65.106.566.816	$ 30.752.710.478	$ 28.272.951.280	$ 23.246.579.366	$
UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC	$ 138.896.608	$ 15.500.490.070	$ 109.051.135.980		$
SANTANDER - FLORIDABLANCA - ALCALDIA	$ 15.496.439.172	$ 2.321.019.791	$ 8.889.994.590	$ 87.180.665.472	$
LA GUAJIRA - ADMINISTRACION TEMPORAL DEL SECTOR EDUCATIVO PARA EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA - RIOHACHA	$ 36.715.367.700	$ 42.962.546.480	$ 16.436.217.562	$ 8.849.766.012	$
CESAR - GOBERNACION	$ 312.802.705	$ 41.208.262.378	$ 22.233.917.841	$ 15.660.951.225	$
MAGDALENA - GOBERNACION	$ 42.496.196.613	$ 33.124.742.114	$ 562.500.000		$
SANTANDER - GIRON - ALCALDIA		$ 240.000.000	$ 74.478.457.504		$
META - VILLAVICENCIO - ALCALDIA	$ 12.995.771.109	$ 40.917.147.434	$ 447.485.134	$ 6.752.387.059	$
ATLANTICO - BARRANQUILLA - ALCALDIA	$ 4.187.236.321	$ 51.568.132.429	$ 60.000.000		$
UNIDAD PARA LA ATENCION Y REPARACION INTEGRAL A LAS VICTIMAS	$ 12.636.775.614	$ 39.093.325.886			$
SANTANDER - BUCARAMANGA - ALCALDIA	$ 44.017.267.082	$ 785.063.588	$ 198.945.720	$ 1.638.388.760	$
CESAR - VALLEDUPAR - ALCALDIA	$ 900.369.843	$ 22.180.647.780	$ 780.146.640	$ 20.677.308.480	$
ECOPETROL - EMPRESA COLOMBIANA DE PETROLEOS	$ 2.920.378.474	$ 38.743.634.273	$ 1.052.828.841		$
ARMADA NACIONAL JEFATURA DE OPERACIONES LOGISTICAS				$ 41.866.644.117	$
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES - ALFM	$ 1.285.179.732	$ 28.717.147.756	$ 676.934.960	$ 269.090.000	$
PUTUMAYO - GOBERNACION	$ 303.691.600	$ 29.025.801.637	$ 208.437.800	$ 40.000.000	$
Total	**$ 675.216.902.676**	**$ 769.908.735.595**	**$ 468.084.746.688**	**$ 475.810.172.766**	**$ 2.**

La información con la cual se calculan los indicadores que aquí se presentan fue tomada directamente de la página de la superintendencia de sociedades "www.supersociedades.gov.co" a través del aplicativo "PORTAL DE INFORMACIÓN EMPRESARIAL", mediante el cual se permite descargar información financiera de las diferentes empresas obligadas a reportar información.

- ENLACE TRANSPORTADOR DE COLOMBIA S.A.S.
- LACTEOS APPENZELL S.A.S
- CORPORACION PROALIMENTAR SALUD Y VIDA
- MARYI JOHANA ROMERO CADENA
- PROVISIONAR SAS
- WR TEJIDO SOCIAL

- ROSEBEL OLAYA LERMA
- CARLOS ANGEL MOZO DE AGUAS

Dado lo anterior y con el fin de generar mayor pluralidad de oferentes, se proponen los siguientes indicadores para tener en cuenta dentro del proceso:

4. INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

De conformidad con el numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 "Requisitos habilitantes", la Entidad requiere los siguientes indicadores que miden la fortaleza financiera del interesado:

(Los indicadores financieros aquí establecidos encuentran su soporte, análisis y estudio en el formato anexo correspondiente al presente Análisis del Sector)

a. Índice de liquidez: activo corriente dividido por el pasivo corriente
b. Índice de Endeudamiento: pasivo total dividido por el activo total
c. Capital de Trabajo: Activos Corrientes menos los Pasivos Corrientes
d. Razón de cobertura de intereses: utilidad operacional dividida por los gastos de intereses.

Los proponentes deberán acreditar su Capacidad Financiera teniendo en cuenta los siguientes índices:

Indicador	Índice Requerido	Formula Oferente Individual	Formula Oferente Plural
Índice de Liquidez	**Mayor o Igual a 3,3**	Activo Corriente/Pasivo Corriente	L = (∑ (ACn x %n) ÷∑ (PCn x %n))
Índice de Endeudamiento	**Menor o Igual a 50%**	(Pasivo Total/ Activo Total) x 100	E = (∑ PTn x %n) ÷∑(ATn x %n)) x 100
Razón Cobertura de Intereses	**Mayor o Igual a 5**	Utilidad Operacional/ Gastos Intereses	CI = (∑ (UOn x %n) ÷∑ (GI n x %n)
Capital de Trabajo	**Mayor o Igual al 100,00% del Presupuesto Oficial**	Activo Corriente – Pasivo Corriente	CT= (∑ (ACn - PCn))

Dónde:

ACn =	Activo Corriente de cada integrante de consorcio o unión temporal.
PCn =	Pasivo Corriente de cada integrante de consorcio o unión temporal.
PTn =	Pasivo Total de cada integrante de consorcio o unión temporal.
ATn =	Activo Total de cada integrante de consorcio o unión temporal.
UOn =	Utilidad Operacional de cada integrante de consorcio o unión temporal.
GI n =	Gastos de intereses de cada integrante de consorcio o unión temporal.
%n =	Porcentaje de Participación de cada integrante de consorcio o unión temporal.

Nota 1: Para el caso de consorcios o uniones temporales o promesa de sociedad futura, se tomará el promedio ponderado de cada uno de los integrantes, de acuerdo con su porcentaje de participación, así como lo señala la fórmula para el oferente plural en la tabla anterior, excepto para el indicador capital de trabajo cuya acreditación será la sumatoria simple de las cuentas que lo conforman.

Nota 2: Para calcular el indicador de cobertura de intereses, si la totalidad de los integrantes del consorcio o unión temporal presenta como gastos de intereses un valor de cero (0), no se podrá calcular dicho indicador, en este caso el oferente plural **CUMPLE**. Si el resultado de este indicador es negativo, el proponente plural **NO CUMPLE.**

Nota 3: "El capital de trabajo representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar el nivel de liquidez en términos absolutos". Para el presente proceso de selección se hace necesario el indicador de capital de trabajo como índice adicional a los establecidos en el Decreto 1082 de 2015, puesto que analizadas las variables del proceso, es indispensable medir la solvencia del proponente en términos absolutos, garantizando que el futuro contratista cuente con los recursos para iniciar la operación del contrato y pueda realizar los gastos pre operativos, operativos o inversiones requeridas mientras el flujo de caja fruto de los pagos que efectúa la ALCALDIA DE FUNZA ingresan a sus operaciones.

Vr. DEL PRESUPUESTO OFICIAL	CAPITAL DE TRABAJO 100%
$ 264.821.000,oo	**$ 264.821.000,oo**

Nota 4: Para la evaluación de proponentes singulares, en el indicador de razón de cobertura de intereses, los oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular dicho indicador, en este caso el oferente **CUMPLE**. Si su utilidad operacional es negativa, el proponente singular **NO CUMPLE**.

5. INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

De conformidad con lo establecido en el numeral 4, artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deben acreditar su capacidad organizacional a partir de los siguientes indicadores:

Indicador	Índice Requerido	Formula Oferente Individual	Formula Oferente Plural
Rentabilidad del Patrimonio	Mayor o igual **11%**	(Utilidad Operacional/ Patrimonio) x 100	RP = (∑(UOn x %n) ÷ ∑ (Pn x %n)) x 100
Rentabilidad del Activo	Mayor o igual a **9,3%**	(Utilidad Operacional/ Activo Total) x 100	RA = (∑ (UOn x %n) ÷ ∑ (ATn x %n)) x 100

Dónde:

UOn =	Utilidad Operacional de cada integrante de consorcio o unión temporal.
Pn =	Patrimonio de cada integrante de consorcio o unión temporal.
ATn =	Activo Total de cada integrante de consorcio o unión temporal.
%n =	Porcentaje de Participación de cada integrante de consorcio o unión temporal.

Nota 1: Para el caso de consorcios o uniones temporales o sociedad de propósito especial, se tomará el promedio ponderado de cada uno de los integrantes, de acuerdo con su porcentaje de participación, así como lo señala la fórmula para oferente plural en la tabla anterior.

Nota 2: En el caso que la Utilidad Operacional sea negativa para oferente individual, o que el resultado del indicador sea negativo para oferentes plurales, se calificará como **NO CUMPLE**.

Nota 3: "El capital de trabajo representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar el nivel de liquidez en términos absolutos". Para el presente proceso de selección se hace necesario el indicador de capital de trabajo como índice adicional a los establecidos en el Decreto 1082 de 2015, puesto que analizadas las variables del proceso, es indispensable medir la solvencia del proponente en términos absolutos, garantizando que el futuro contratista cuente con los recursos para iniciar la operación del contrato y pueda realizar los gastos pre operativos, operativos o inversiones requeridas mientras el flujo de caja fruto de los pagos que efectúa la ALCALDIA DE FUNZA ingresan a sus operaciones.

4. RESUMEN COMPARATIVO CONDICIONES DE MERCADO DE PROVEEDORES.

COTIZACION No. 1	COTIZACION No. 2	COTIZACION No. 3
Persona Natural o Jurídica: Ambrosia empresarial S.A.S NIT:901.242.060-9 Valor almuerzo: $15.000 por ración Valor desayuno: $ 4.850 por ración Plazo de Entrega y/o Servicio: 7 meses Vigencia de la Cotización: 90 días Tiempo de garantía del bien o servicio: A la entrega del producto Forma de pago: Mensual	Persona Natural o Jurídica: Garnish catering NIT: N/A Valor almuerzo: $14.730 por ración Valor desayuno: $ 4.731 por ración Plazo de Entrega y/o Servicio: 7 meses Vigencia de la Cotización: 90 días Tiempo de garantía del bien o servicio: A la entrega del producto Forma de pago: Mensual	Persona Natural o Jurídica: Gourmet SAS NIT:900.375.752-4 Valor almuerzo: $ 15.500 por ración Valor desayuno: $ 5.000 por ración Plazo de Entrega y/o Servicio: 7 meses Vigencia de la Cotización: 90 días Tiempo de garantía del bien o servicio: A la entrega del producto Forma de pago: Mensual

a) Indicar el valor unitario y total de los bienes y/o servicios y promediados:

Teniendo en cuenta que el proceso de alimentación que se pretende desarrollar tiene participación de dos programas con los cuales cuenta la Secretaría de Desarrollo Social, tal como lo son el programa de Primera

Infancia y el de Adulto mayor, y que cada uno de estos programas cuenta con un rubro especifico a afectar, según los recursos destinados para tal fin de atender los programas de alimentación que les corresponde a cada uno, la Secretaría determinó que el presente proceso será adjudicado a monto agotable conforme los recursos dispuestos para tal fin.

Razón por la cual, dentro del desarrollo del presente análisis, la Secretaría tuvo en cuenta diferentes factores para determinar el presupuesto oficial y las cantidades requeridas a contratar por el presente proceso.

En primera medida es importante determinar los recursos disponibles para llevar a cabo la ejecución del presente contrato, estableciendo lo siguiente:

El programa de primera infancia, cuenta con una disponibilidad presupuestal por la suma de TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE ($374.220.000) destinados para la atención del programa de alimentación denominado "Desayunos con amor"

Por su parte el programa de adulto mayor cuenta con una disponibilidad presupuestal de QUINIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS DIECISÉIS PESOS M/CTE ($562.492.316), destinados para atender el programa de comedor, en modalidad de almuerzos adulto mayor.

A su vez se tuvo en cuenta la información obtenida de la consolidación y análisis de las cotizaciones que fueron allegadas a la Secretaría, donde se calculó el valor promedio de la ración alimenticia a entregar en cada programa, desayunos con amor o almuerzo adulto mayor conforme a los datos suministrados para realizar el análisis del mercado, así como se muestra en la siguiente tabla:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Ambrosia empresarial S.A.S	Garnish catering	Gourmet SAS	VALOR PROMEDIO por ÍTEM
1	DESAYUNOS CON AMOR	$4.850	$ 4,731	$5.000	$ 4.860
2	ALMUERZO (ADULTO MAYOR)	$15.000	$ 14.730	$15.500	$ 15.076

Se deja constancia que, al promediar los valores, estos ya incluyen los costos por concepto de Impuestos contribuciones, y demás que fueron tenidos en cuenta por cada cotizante.

Así mismo fue tenida en cuenta la información de los usuarios a ser beneficiados por medio de cada uno de los programas, los cuales la Secretaría de Desarrollo Social tiene actualmente registrados.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	USUARIOS	RACIONES DE C/U POR MES	RACIONES TOTALES POR MES	RACIONES TOTALES	VALOR PROMEDIO	VALOR TOTAL

1	DESAYUNOS CON AMOR	366	30	10.980	76.860	$4.860	$373.539.600
2	ALMUERZO (ADULTO MAYOR)	208	25	5200	36.407	$15.076	$548.871.932

NOTA: Las cantidades enunciadas en el presente análisis son proyecciones conforme los datos actuales con los que cuenta la Secretaría de Desarrollo Social, sin embargo, es importante tener en cuenta que las mismas pueden variar, y las raciones deberán ser suministradas conforme el requerimiento del supervisor del contrato, de igual manera es importante mencionar que las unidades determinadas se establecieron conforme el valor disponible de cada programa por el valor promedio de cada ítem obtenido de los valores presentados e las cotizaciones que soportan el presente análisis del mercado, sin embargo se estableció que el presente proceso será adjudicado a monto agotable por el valor total del presupuesto, conforme a los valores de cada programa, desayunos con amor y almuerzos adulto mayor.

Teniendo en cuenta el análisis anterior, se concluyó que con relación a la cantidad de beneficiarios identificados por la Secretaría de Desarrollo Social, así como la cantidad de raciones que se entregan a cada uno de estos usuarios en el mes, se determinó la cantidad de raciones mensuales que se requieren suministrar, y de igual forma se determinó la cantidad por el tiempo de ejecución que se proyectó el presente contrato, con el cálculo y recopilación de estas cantidades totales, las mismas se multiplicaron por el valor promedio cotizado de cada ración alimenticia respectivamente, a fin de determinar el valor requerido para atender la necesidad de cada programa.

Es por ello que en virtud del análisis anterior se determinó que se requieren: **TRESCIENTOS SETENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS ($373.539.600)** para atender el programa de "Desayunas con amor" y por su parte para la atención de almuerzos de adulto mayor se requieren **QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y UN MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($548.871.932)**

En virtud del análisis técnico económico realizado se concluye que:

El valor total requerido para la ejecución del objeto contractual, acorde a las fichas técnicas establecidas es de: **NOVECIENTOS VEINTIDÓS MILLONES CUATROCIENTOS ONCE MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($922.411.532) M/CTE**

Teniendo en cuenta que el presente contrato se desarrollara bajo la modalidad de precios unitarios, el mismo será adjudicado por la totalidad de recursos disponibles con que cuenta la Secretaría de Desarrollo Social, para poder ejecutar el presente objeto contractual, determinando como presupuesto oficial la suma de **NOVECIENTOS VEINTITRÉS MILLONES NOVENTA Y UN MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($ 923.091.932) M/CTE,** el cual como se mencionó será adjudicado bajo la *modalidad de monto agotable*, que se adjudicará de acuerdo a los precios unitarios ofertados por el respectivo contratista.

Las condiciones predominantes del sector, para la entrega del bien o servicio son:

Plazo de ejecución y/o Servicio: El plazo de ejecución del presente proceso será de siete (07) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio, o al completar la entrega de las unidades o paquetes alimentarios requeridos conforme a los requerimientos del supervisor, lo primero que ocurra.

Forma de pago: El municipio de Funza, pagará al contratista el valor total del contrato así: Pagos mensuales vencidas, conforme el número de raciones efectivamente entregadas, aplicando los valores unitarios establecidos en la propuesta económica según corresponda para cada ítem. Cada pago se realizará previo informe del supervisor del contrato dando viabilidad al pago, presentación de factura o cuenta de cobro, paz y salvo de aportes parafiscales y ARL, y demás documentos exigidos por la Acadia de Funza, en cumplimiento de los procedimientos establecidos para cada pago a contratistas. La Alcaldía de Funza únicamente cancelara los ítems que cuente que cuenten con los soportes requeridos por el supervisor, de acuerdo a los precios unitarios presentados en la oferta económica para cada caso concreto.

Para efectos de autorizar el pago deberá acreditarse por parte del contratista que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social en integral, así como los propios del Sena, ICBF y cajas de compensación familiar, cuando corresponda.

El contratista deberá pagar las deducciones que por disposición legal o reglamentaria el Municipio de Funza practique y corresponda al pago de: retención del impuesto de industria y comercio ICA e incluidos además os gastos, costos y contribuciones o que haya lugar, tales como:

Estampilla Pro Cultura	Persona natural 0,5% persona jurídica 1 %
Estampilla Pro Deporte	2 %
Estampilla para el bienestar del adulto mayor en el Municipio de Funza	2 %

Nota: Estas estampillas se liquidan antes del IVA, o impuesto al consumo.

Los valores enunciados para cada estampilla, pueden varias en cualquier momento, y se realizaran los descuentos respectivos conforme al monto del pago a realizar.

Dichos pagos se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos:

- Acreditar que dio cumplimiento a la publicación y divulgación proactiva de la Declaración de Bienes y Rentas, Registro de Conflicto de Interés y Declaración del Impuesto sobre la Renta y Complementarios, con la presentación del pantallazo de publicación que arroja el aplicativo dispuesto para el efecto.
- Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda
- Certificacion de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato
- Presentacion de factura y/o cuenta de cobro cuando corresponda.
- Entrada al almacén
- RUT

5. FUENTES DE CONSULTA DEL PRESENTE ESTUDIO

Las fuentes consultadas para obtener la información necesaria para el análisis del mercado fueron:

https://coggle.it/diagram/WNh606W76QABg74p/t/los-sectores-de-la-economia-mundial
https://www.colombiacompra.gov.co/sala-de-prensa/comunicados/subasta-electronica-en-secop-ii-para-contratar-alimentos-del-pae
http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s08.htm
https://www.ceupe.com/blog/como-se-clasifican-los-alimentos.html

http://www.fao.org/pulses-2016/news/news-detail/es/c/433696/
https://www.cvn.com.co/cuales-son-los-sectores-economicos-de-colombia/
https://www.interempresas.net/Industria-Carnica/Articulos/207193-Criterios-para-definir-la-calidad-de-la-carne.html
https://www.deccoiberica.es/como-es-el-proceso-de-control-de-calidad-en-frutas/
https://es.investinbogota.org/sectores-de-inversion/alimentos-y-bebidas-en-bogota
https://www.engormix.com/avicultura/articulos/factores-determinantes-pollito-buenos-t27996.htm
http://www.fao.org/3/V7180S/v7180s09.htm
https://www.google.com/search?q=calidad+de+los+huevos+de+gallina&oq=CALIDAD+DE+LOS+HUEVV&aqs=chrome.2.69i57j0l7.8379j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8
https://www.monografias.com/trabajos94/caracteristica-alimentos/caracteristica-alimentos.shtml
https://www.dnp.gov.co/Crecimiento-Verde/Documents/ejes-tematicos/Bioeconomia/Informe%202/ANEXO%202_An%C3%A1lisis%20sector%20alimentos%20y%20bebidas.pdf
https://www.dane.gov.co/index.php/actualidad-dane/286-historico-actualidad-dane-2014
DRA. ALEJANDRINA GALLEGO PICÓ
Departamento de Ciencias Analíticas.
Facultad de Ciencias. UNED

1. ANALISIS DEL MERCADO
ENTORNO ECONOMICO
DANE: **www.dane.gov.co**
Superintendencia de Industria y Comercio: **www.sic.gov.co**
Fedesarrollo: **www.fedesarrollo.org.co**
Confecámaras: **www.confecamaras.org.co**
Banco de la República: **www.banrep.gov.co**
DNP: Departamento Nacional de Planeación **www.dnp.gov.co**
ANIF: Asociación nacional de instituciones financieras: **www.anif.co** / revista virtual
Asobancaria: **www.asobancaria.com** / económica y financiera
SECOP: **www.colombiacompra.gov.co**

ENTORNO AMBIENTAL
Ministerio del Medio Ambiente: **www.minambiente.gov.co**
Ministerio de Minas y Energía: **www.minminas.gov.co**
ICA: Instituto Colombiano Agropecuario: **www.ica.gov.co**

MARCO NORMATIVO
https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=5fcb0531-5eab-441b-b41a-ce677f8c553f
Presidencia de la República: **www.presidencia.gov.co**
Archivo General de la Nación: **www.archivogeneral.gov.co**
Síntesis: **www.colombiacompra.gov.co**

2 ESTUDIO DE LA DEMANDA
Las fuentes consultadas para obtener la información necesaria para el análisis de la Demanda fueron:
SECOP: **www.colombiacompra.gov.co**
Páginas web de las Entidades Estatales.

3. ESTUDIO DE LA OFERTA

Las fuentes consultadas para obtener la información necesaria para el análisis del mercado fueron: SECOP: www.colombiacompra.gov.co Para proveedores que han trabajado con el estado suministrando el bien o servicio en estudio información financiera de los proveedores (para el uso de esta herramienta, revise el manual del usuario) Agremiaciones y Asociaciones: Directorio: **www.mincit.gov.co**	
NOMBRE: DIEGO FERNANDO ROJAS BOHORQUEZ CARGO: SECRETARIO DE DESARROLLO SOCIAL ANALISIS Y ELABORACION DEL ESTUDIO DEL SECTOR. NOMBRE: LUCAS VASQUEZ PALACIO CARGO: PROFESIONAL UNIVERSITARIO SDS	FIRMA: _____ FIRMA: _____