ANEXO 1
ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.1.6.1. *Deber de análisis de las Entidades Estatales*, la Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde Aspectos Generales, Estudio de la Oferta, Estudio de la Demanda y de Análisis de Riesgo. El Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira del Sena Regional Magdalena, procede a efectuar el análisis necesario para dejar constancia en los documentos del proceso, el cual hace parte de la planeación del Proceso de Contratación y materializa los principios de planeación, responsabilidad y transparencia consagrados en la Ley 80 de 1993.

En virtud del objeto a contratar, y en atención a la cuantía del proceso de selección, la modalidad de contratación es de Mínima Cuantía, de conformidad con lo establecido en el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.1.2.1.1. subsección 5 del Decreto 1082 de 2015. Atendiendo esta modalidad de selección se procede a efectuar el Análisis Económico del Sector al que pertenece el objeto de la contratación que se describe a continuación:

OBJETO: "Contratar el servicio de Alimentación (los 7 días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2023 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que ingresen al centro de convivencia".

CLASIFICACIÓN

El Sena Regional Magdalena, identificada bajo el clasificador de bienes y servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC) los ítems a contratar de la necesidad que se pretende satisfacer:

Código	Nombre Producto
90101501	Restaurantes
90101604	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo
90101603	Servicios de cáterin
90101701	Administración de cafeterías al pie de obra

1. ANÁLISIS DE MERCADO

El Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira requiere Contratar el servicio de Alimentación (los 7 días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2023 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que ingresen al centro de convivencia. El suministro de alimentación sería para aproximadamente 100 aprendices, a quienes se les debe garantizar la provisión de desayunos, almuerzos y cenas durante su permanencia en las instalaciones del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en procura del normal desarrollo de las

actividades de formación profesional integral que imparte el SENA. Lo anterior, dada la obligación legal que le atañe al Subdirector del Centro de formación, como estrategia contemplada en el objeto estratégico No. 2 del PNIBA *"Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos"*. El servicio de suministro de alimentación debe ser contratado para atender a los aprendices adjudicados con cupos en el internado-Centro de convivencia, de acuerdo a lo consignado en el documento GFPI-G-007 Guía de Apoyo Socioeconómico. Adicional a esto, debido a las condiciones de vulnerabilidad de algunos aprendices del CAAG se hace necesario entregar raciones de alimentos de manera ocasional a fin de apoyar su sostenibilidad durante la larga jornada formativa y al mejoramiento académico desde el factor nutricional.

Sector perteneciente:

El **sector servicios** o **sector terciario** es el sector económico que engloba las actividades relacionadas con los servicios no productores o transformadores de bienes materiales. Generan servicios que se ofrecen para satisfacer las necesidades de cualquier población en el mundo. Este sector, a diferencia del sector primario y secundario, en donde se obtienen las materias primas, el primero, y se ejecutan procedimientos industriales para transformar dichas materias primas, bienes o mercancías, el segundo, es el que se encarga de llevar al cliente el bien o servicio ya listos para que puedan ser consumidos.

En este sector de la economía se encuadra el servicio de preparación de alimentos y restauración siendo este, aquel en que, a partir de productos crudos, procesados, transformados o manufacturados, se preparan internamente alimentos para venderse u ofrecerse casi siempre en porciones individuales.

El sector terciario de Colombia es uno de los más desarrollados. De acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas de Colombia (DANE), el sector terciario aloja más del 80 % de la fuerza laboral del país. En economía, el sector terciario es aquel que se encarga de las actividades de comercio, servicios y transporte. A diferencia de los sectores primario y secundario, el sector terciario no se encarga de producir sino de ofrecer y distribuir productos. Por este motivo, se le conoce como el sector del servicio.

1.1. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

Ante la crisis que aqueja al mundo entero como consecuencia de la presencia de la pandemia COVID 19, de 90 mil restaurantes que estaban en operación a finales de 2019, más de 22 mil cerraron definitivamente, de acuerdo con un informe de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres). Este fue uno de los subsectores más golpeados por la pandemia. El confinamiento, los toques de queda y la ley seca en los principales municipios del país, afectaron fuertemente la operación del sector. Además, la implementación de protocolos de bioseguridad aumentó los costos en cada uno de ellos.

Sin embargo, luego de la reapertura de la economía liderada por el Gobierno nacional, fue evidente que los sectores económicos que prevalecieron en la estructura de producción del país se concentran en servicios, de conformidad con datos del Departamento de Administración Nacional de Estadísticas (DANE) en Colombia.

En efecto, los mismos representaron un 68 por ciento del valor agregado del producto interno bruto (PIB), según lo ha dado a conocer el grupo Pro-Industria, una organización dedicada al estudio de política sectorial en Colombia.[1]

A pesar de ese resurgimiento de la economía que se evidenció en el tercer trimestre de 2021, finalizando el año, se presentó un alza significativa en el sector alimentario. Así: aceites (38%), cárnicos (25%), frutas (22%) y legumbres (12%), siendo estos rubros los más afectados. Con esto la inflación anual de alimentos alcanzó los dos dígitos llegando al 13,7% en octubre, acelerándose de forma significativa frente al aumento de 4,8% anotado en 2020. explicó Carolina Monzón, gerente de análisis económico de Itaú Colombia.

Entre las razones que se anotan para el alza de los precios en alimentos se tienen las interrupciones de transporte en el segundo trimestre, el aumento del costo de los insumos, y la variabilidad climática han sido los principales jalonadores de este rubro, sumado al incremento en los precios de las materias primas agrícolas en el entorno internacional.

1.1.1. ASPECTO ECONÓMICO

En marzo de 2022, el Departamento Administrativo Nacional de Estadística, DANE, reveló que en febrero la variación mensual del **Índice de Precios al Consumidor (IPC) fue de 1,63%**, lo que llevó a la inflación a anual al dato de 8,01%, significativamente más alta que la del año anterior que estuvo en 1,56%

Además, este dato se ubicó por encima del promedio de las expectativas del mercado, pues los analistas consideraban que la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) podría llegar a 7,64%. Y es que se esperaba que el IPC se viera afectado por el aumento del salario mínimo decretado por el Gobierno nacional y, de la misma forma, por el cambio en los precios de los alimentos, el transporte, los restaurantes y hoteles.

En cuanto al IPC mensual, las divisiones de gasto que presentaron las variaciones más relevantes en el mes de febrero del 2022 fueron educación (4,48%); **alimentos y bebidas no alcohólicas (3,26%)**; y muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (2,60%)

Según la entidad estadística, los rubros que registraron las variaciones más importantes en el IPC anual fueron el de **alimentos y bebidas no alcohólicas, con una variación de 23,3%;** seguida por r**estaurantes y hoteles (12,41%)**; muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (8,86%); y transporte (7,44%).

En este caso, alimentos y bebidas no alcohólicas (0,59 puntos porcentuales); alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,23); y restaurantes y hoteles (0,22) fueron los rubros que más contribuyeron a la inflación del segundo mes del 2022.

[1] https://www.portafolio.co/economia/colombiana-la-prevalencia-de-los-sectores-de-servicios-508646

Dentro del sector de alimentos y bebidas no alcohólicas, los componentes que más vienen impulsando el alza anual del IPC a febrero de 2022 fueron la papa, las frutas, la leche, el plátano y el arroz.

Los mayores incrementos de precio se registraron en las subclases comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (11,9 3%), bebidas calientes (11,92 %) y comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (10,02 %).

1.1.2. ESTUDIO DE MERCADO

De conformidad con el literal d) del numeral 2 de la circular de lineamientos para la elaboración de Estudios Previos, donde establece que se podrán usar para establecer el valor estimado del contrato: estudio de mercado, revisión de base de datos, análisis de precios históricos de proveedores del servicio de alimentación servida a la mesa.

Al efectuar el ejercicio de promediar los valores cotizados, encontramos un alza en los precios totalmente exorbitantes en comparación con los valores históricos de los contratos de los años 2020 y 2022.

En consecuencia, la entidad optó por escoger la opción del análisis de precios históricos, teniendo en cuenta que el servicio de alimentación a aprendices en los centros de formación es un servicio que se presta de forma anual, esto debido a la normatividad, en especial la Resolución 2203 de 2019 la cual establece el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices SENA, haciendo obligatorio la adjudicación de apoyos de alimentación para aprendices en los Centros de Convivencia.

Lo anterior convierte esta contratación en recurrente (año tras año) y permite la estimación de los precios históricos en el presente estudio de mercado.

La entidad toma los valores unitarios contenidos en los contratos de vigencias anteriores, es decir, de los años 2020, y 2022[2] cuyos objetos fue esencialmente, la prestación del servicio de alimentación a aprendices del centro de formación que ingresen al Centro de Convivencia (Internado), los cuales se promedian y el resultado es actualizado con el valor obtenido con el incremento del IPC para la presente vigencia. (Anexo – Estudio de Mercado).

[2] Links de las plataformas SECOP y SECOPII contratos años 2021 y 2022:

Contrato año 2021:
https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/ProcurementContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.PCCNTR.1364342&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%2fCO1ContractsManagement%2fTendering%2fProcurementContractManagement%2fIndex&prevCtxLbl=Contratos+
Contrato año 2022:
https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/ProcurementContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.PCCNTR.2923824&awardUniqueIdentifier=CO1.AWD.1137143&buyerDossierUniqueIdentifier=CO1.BDOS.2277199&id=1289672

De la determinación tomada para el cálculo del valor de la presente contratación se obtuvo que este asciende a la suma de: El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **CIENTO DOCE MILLONES DE PESOS M/CTE ($112.000.000.),** incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

1.2. ASPECTOS TÉCNICOS

Una vez analizado el objeto contractual, las obligaciones y lo que se pretende satisfacer, el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira del Sena Regional Magdalena ha identificado la necesidad de contratar el servicio requerido el cual debe ajustarse a las características técnicas mínimas solicitadas para este proceso, con el fin de garantizar la calidad de los mismos, tales como:

TEM	ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL SOLICITADO
1	Servicio de Alimentación para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.	El contratista deberá garantizar: 1. Desayunos 100 diarios por 46 días. 2. Almuerzos 100 diarios por 46 días. 3. Cena 100 diarias por 46 días que serán entregados en los siguientes horarios (este horario puede estar sujeta a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación). De lunes a viernes: desayunos de 6:00 a 6:45 a.m. almuerzos 12:00 a.m. a 1:00 p.m. cena 6:00 a 7:00 p.m. sábados y domingos: desayunos de 7:00 a 7:30 a.m. almuerzos 12:00. m. A12:30 p.m. cena 5:00 a 6:00 p.m. La necesidad nutricional de esta raciones alimentarias deben estar en una propuesta de quince (15) menús basados en la tabla de composición de alimentos del ICBF, y cada ciclo diario alimentario deberá aportar mínimo 2800 kcal, con un porcentaje de adecuación mínimo del 90% en kilocalorías y macronutrientes para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira	Ración	Desayunos 100 Almuerzos 100 Cena 100	300

1.3. ASPECTO LEGAL

En cumplimiento con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 el comité jurídico señala que el objeto del presente proceso, conforme con lo establecido en el Código Civil artículos 1518 y 1519, es lícito toda vez que no contraviene normas de carácter público, el mismo existe en el comercio nacional y se encuentran determinado.

La normativa vigente aplicable al objeto del proceso de contratación es la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, decreto 1082 de 2015 y demás decretos reglamentarios que la regulen y en especial las siguientes normas:

REGULACIÓN SANITARIA - ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO	
TRANSVERSAL	
IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN	Ley 915 de 2014 - Decreto Ley 019 de 2012 - Decreto 539 de 2014 - Decreto 590 de 2014 - Decreto 2478 de 2014
BPM; HACCP; REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN	Resolución 604 de 1993 - Ley 915 de 2014 - Resolución 2674 de 2013 - Resolución 719 de 2015 - Decreto 60 de 2002 - Decreto 1686 de 2012 - Resolución 3168 de 2015 -
INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL; PROCEDIMIENTOS	Ley 1437 de 2011 - Decreto 2078 de 2012 - Resolución 1229 de 2013 - Resolución 770 de 2014 - Resolución5296 de 2013 - Circular 046 de 2014 - Circular 031 de 2015 - Circular 046 de 2016
PERMANENCIA	Decreto 2500 de 2018 - Decreto 2499 de 2018 - Decreto 2477 de 2018 - Decreto 2476 de 2018 - Decreto 2474 de 2018 - Resolución 5872 de 2018 - Resolución 5865 de 2018 - Resolución 5897 de 2018
ADITIVOS ALIMENTARIOS	Decreto 2106 de 1983 - Resolución 10593 de 1985 - Resolución 14985 de 1988 - Resolución 1618 de 1991 - Resolución 4124 de 1991 - Resolución 4125 de 1991- Resolución 4126 de 1991- Resolución 2826 de 1996 - Resolución 1528 de 2002 - Resolución 2606 de 2009
SUPERFICIE EN CONTACTO	Resolución 683 de 2012- Resolución 4142 de 2012- Resolución 4143 de 2012 - Resolución 834 de 2013 - Resolución 862 de 2017
ALIMENTOS ENVASADOS HERMÉTICAMENTE	Resolución 2195 de 2010
LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS Y NIVELES	Resolución 2906 de 2007 - Resolución 1382 de 2013 - Resolución 4506 de 2013 - Resolución 2671 de 2014 - Resolución 3709 de 2015
ROTULADO O ETIQUETADO	Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011
MUESTRAS SIN VAL; INCENTIVOS	Resolución 3772 de 2013 - Resolución 1893 de 2001
REGULACIÓN ESPECÍFICA	
PRODUCCIÓN DE LA PESCA	Decreto 561 de 1984 - Resolución 730 de 1998 - Resolución 337 de 2006- Resolución 148 de 2007 - Resolución 228 de 2007 - Resolución 776 de 2008 - Resolución 122 de 2012 - Resolución 468 de 2012
DERIVADOS LÁCTEOS	Resolución 2310 de 1986 - Resolución 1804 de 1989 - Resolución 11961 de 1989
PRODUCTOS DEL CACAO	Resolución 1511 de 2011
LECHE	Decreto 616 de 2006 - Decreto 1673 de 2010 - Decreto 1880 de 2011
AGUA ENVASADA	Resolución 12186 de 1991
DERIVADOS CÁRNICOS	Decreto 2162 de 1983 - Decreto 2131 de 1997 - Decreto 2278 de 1982 - Decreto 1036 de 1991 - Decreto 2350 de 2004 - Decreto 3755 de 2006 - Decreto 3752 de 2006
FRUTAS Y HORTALIZAS	Resolución 15790 de 1984 - Resolución 14712 de 1984 - Resolución 2155 de 2012 - Resolución 3929 de 2013 - Resolución 1155 de 2014
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	Decreto 1500 de 2007 - Decreto 2965 de 2008 - Decreto 2380 de 2009 - Decreto 3525 de 2009 - Decreto 4131 de 2009 - Decreto 4974 de 2009 - Decreto 3961 de 2011 - Decreto 917 de 2012 - Decreto 318 de 2013 - Decreto 2270 de 2012 - Decreto 1828 de 2016 - Resolución 222 de 1990 - Resolución 402 de 2002 - Resolución 3659 de 2008 - Resolución 4772 de 2009 - Resolución 3009 de 2010 - Resolución 240 de 2013 - Resolución 241 de 2013 - Resolución 242 de 2013 - 3753 de 2013- Resolución 2690 de 2015 - Resolución 562 de 2016

LABORATORIOS	Decreto 2323 de 2006 - Resolución 1619 de 2015
SAL	Decreto 547 de 1996 - Decreto 698 de 1998 - Resolución 9553 de 1988
MAYONESA	Resolución 17882 de 1985 - Resolución 129 de 2003
VINAGRE	Resolución 775 de 2008
PANELA	Resolución 779 de 2006 - Resolución 3462 de 2008 - Resolución 3544 de 2009 - Resolución 4121 de 2011 - Resolución 4217 de 2013
PASTAS ALIMENTOS	Resolución 4393 de 1991
ESPECIAS	Resolución 19021 de 1985 - Resolución 4241 de 1991
CARACOLES	Decreto 2490 de 2008
LACTOSUEROS	Resolución 2997 de 2007 - Resolución 1031 de 2010 - Resolución 1185 de 2011
OGM	Ley 165 de 1994 - Ley 740 de 2002 - Decreto 4525 de 2005 - Resolución 227 de 2007 - Resolución 4254 de 2011 - Resolución 2535 de 2017
ACEITES Y GRASAS	Resolución 2154 de 2012

Normatividad Ambiental y de SST Relacionada:
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.
Resolución 777 de 2021 - Protocolo de Bioseguridad
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA:

EL Análisis de la Demanda tiene como referencia el comportamiento de los procesos contractuales desarrollados en vigencias anteriores para contratar los bienes o servicios objeto del presente estudio y se tuvo en cuenta el comportamiento de los procesos contractuales desarrollado en dichas vigencias, teniendo como resultado los siguientes aspectos:

CENTRO / SENA	N° DE PROCESO	MODALIDAD DE SELECCION	OBJETO	VALOR CONTRATO	PLAZO	CONTRATISTA
SENA REGIONAL MAGDALENA	MC-MGN-CAAG-0023-2021	MINIMA CUANTIA	CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (LOS 7 DÍAS DE LA SEMANA Y LAS 3 COMIDAS PRINCIPALES RESPECTIVAS), VIGENCIA 2021 PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA, QUE INGRESEN AL CENTRO DE CONVIVENCIA.	$ 135.620.730	60 DÍAS	GAFIMOPE S.A.S.
SENA REGIONAL META	SAMC-RM-CAM-03-2021	SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA	CONTRATAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS DIARIAS PARA LOS APRENDICES DE LAS SEDES LOS NARANJOS (GRANADA) Y EL HACHÓN (VILLAVICENCIO) DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META	$ 334.896.520	150 (Días	SOGA DE COLOMBIA SAS
SENA REGIONAL GUAINÍA	MC-RG-CAENA-019-2021	MÍNIMA CUANTÍA	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices de formación titulada en etapa	$ 67.106.160	140 DÍAS	Nolberto De Jesús Figueroa Pescador

			lectiva del CAENA Regional Guainía			
SENA REGIONAL META	MC-RM-CAM-027-2020	MINIMA CUANTIA	Contratar el servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices y trabajadores oficiales de las Sedes Los Naranjos (Granada) y el Hachón (Villavicencio) del Centro Agroindustrial del Meta.	$87.763.875	75 DÍAS	SOGA DE COLOMBIA SAS
SENA REGIONAL GUANÍA	RG-CAENA-MC-2020-086	MINIMA CUANTIA	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices de formación titulada en etapa lectiva del Centro Ambiental y Ecoturístico del Nororiente Amazónico del SENA Regional Guainía en el marco normativo para la definición del Plan Nacional Integral de los aprendices en el SENA	$49.200.000	204 DÍAS	NOLBERTO DE JESÚS FIGUEROA PESCADOR
SENA REGIONAL NORTE DE SANTANDER	MC-NDS-CEDRUM-0115-2020	MÍNIMA CUANTÍA	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices del Centro de formación para el Desarrollo Rural y Minero CEDRUM vigencia 2020	$83.488.296	7 MESES	JOSEFA BUENO PÉREZ

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA.

Existen en el mercado Local y Nacional diferentes empresas que ofrecen el servicio objeto del presente proceso de selección capaces de satisfacer las necesidades del SENA quienes se encargan de atender comercialmente los requerimientos de las entidades públicas y privadas a nivel nacional, se detallan algunas de las empresas de la región:

PROVEEDORES (Identificar posibles proveedores en el mercado nacional y local)		**EMPRESA**	**LOCAL**	**NACIONAL**	**INTERNACIONAL**	
	P1	GAFIMOPE S.A.S.		X		
	P2	Empresa Prestadora de Servicios Varios S.A.S.		X		
	P3	SERVIGES - Asesorías y Suministros S.A.S.		X		
ANÁLISIS PROVEEDOR			**P1**	**P2**	**P3**	
Forma de distribución y entrega de los bienes o servicios		Distribuidor Minorista				
		Transportador				
		Distribuidor Mayorista				
		Distribuidor Directo de Servicios	X	X	X	
		Distribuidor Intermediario de Servicios				
Cadena de producción, distribución, suministro		Distribución / Suministro	X	X	X	
Proceso de producción utilizado por los proveedores consultados		Producción/distribución				
		Compra/ bodegaje/ distribución				
		Comercialización				
		Importación/ distribución				
		Prestación de Servicios	X	X	X	
Costos asociados		Los costos adicionales asociados para garantizar la efectiva entrega del bien/ servicio, (costos de manipulación, transporte, personal, elementos, equipos, etc.) son asumidos por el Contratista				
Los proveedores consultados se clasifican en la siguiente área		**Área**	**P1**	**P2**	**P3**	
		Materias primas				
		Fabricante				
		Importador				
		Ensamblador				
		Distribuidor Mayorista				
		Distribuidor Minorista				
		Intermediario				

	Transportador				
	Servicio	X	X	X	
Clase de servicio	**SERVICIO**	**P1**	**P2**	**P3**	
	Servicio Profesional	X	X	X	
	Servicio Personal	X	X	X	
	Servicio y Bienes tangibles	X	X	X	
	Servicio y Bienes intangibles				

Se tuvieron en cuenta para este análisis, proveedores que participaron en los procesos anteriores teniendo realizados por el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en SECOPII y en la página Web del SENA.

VARIACIONES ACTUALES DE PRECIOS

A continuación, se presentan los incrementos de costos que han presentado en promedio los productos que están incluido en los procesos contractuales de alimentos:

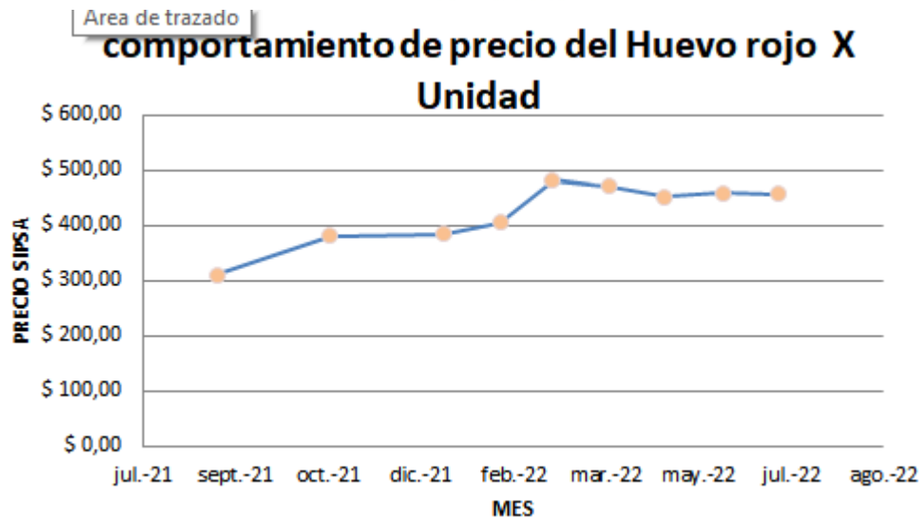
Tipo de alimento	Producto	PRECIO POR GRAMO - JUNIO 2021	VALORES PROMEDIO ENERO - JULIO 2022 DANE	DIFERENCIA PRECIOS DE ESTUDIOS VS PROMEDIO 2022 DANE	% DE AUMENTO PROMEDIO DE ALIMENTOS DANE
FRUVER	Papa capira	$ 800,00	$ 2.730	**$ 1.930**	**241,3%**
FRUVER	Cebolla cabezona blanca	$ 840,00	$ 2.352	**$ 1.512**	**179,9%**
FRUVER	Yuca criolla	$ 975,00	$ 2.064	**$ 1.089**	**111,6%**
FRUVER	Cebolla junca	$ 813,00	$ 1.524	**$ 711**	**87,4%**
FRUVER	Repollo morado	$ 1.500,00	$ 2.646	**$ 1.146**	**76,4%**
FRUVER	Limón común	$ 1.714,00	$ 2.780	**$ 1.066**	**62,2%**
FRUVER	Mandarina común	$ 2.292,00	$ 3.716	**$ 1.424**	**62,1%**
FRUVER	Ajo	$ 8.000,00	$ 12.515	**$ 4.515**	**56,4%**
FRUVER	Plátano hartón verde	$ 1.950,00	$ 3.034	**$ 1.084**	**55,6%**
FRUVER	Maracuyá santandereano	$ 2.667,00	$ 4.002	**$ 1.335**	**50,1%**
FRUVER	Tomate chonto	$ 2.000,00	$ 2.963	**$ 963**	**48,2%**
FRUVER	Pimentón	$ 1.923,00	$ 2.838	**$ 915**	**47,6%**
PROTEINAS	Huevo rojo X unidad	$ 310,00	$ 441	**$ 131**	**42,3%**
FRUVER	Banano Urabá	$ 647,00	$ 899	**$ 252**	**39,0%**
FRUVER	Cilantro	$ 5.333,00	$ 7.323	**$ 1.990**	**37,3%**
FRUVER	Melón Cantalup	$ 1.600,00	$ 2.152	**$ 552**	**34,5%**
FRUVER	Mora de Castilla	$ 3.360,00	$ 4.510	**$ 1.150**	**34,2%**
FRUVER	Plátano hartón maduro	$ 2.250,00	$ 2.953	**$ 703**	**31,2%**
FRUVER	Guayaba común	$ 1.840,00	$ 2.341	**$ 501**	**27,2%**
PROTEINAS	Carne de res, lomo fino	$ 29.000,00	$ 35.020	**$ 6.020**	**20,8%**
ABARROTE	Avena molida	$ 7.948,00	$ 9.596	**$ 1.648**	**20,7%**
FRUVER	Patilla	$ 1.000,00	$ 1.205	**$ 205**	**20,5%**
ABARROTE	Harina de trigo	$ 1.840,00	$ 2.168	**$ 328**	**17,8%**
FRUVER	Habichuela larga	$ 3.000,00	$ 3.485	**$ 485**	**16,2%**
ABARROTE	Chocolate	$ 10.333,00	$ 11.963	**$ 1.630**	**15,8%**
ABARROTE	Sal yodada	$ 1.120,00	$ 1.285	**$ 165**	**14,7%**
ABARROTE	Lenteja importada	$ 4.000,00	$ 4.544	**$ 544**	**13,6%**
PROTEINAS	Pechuga de pollo	$ 10.600,00	$ 11.815	**$ 1.215**	**11,5%**
ABARROTE	Leche en polvo	$ 30.357,00	$ 33.760	**$ 3.403**	**11,2%**
FRUVER	Lechuga Batavia	$ 2.333,00	$ 2.566	**$ 233**	**10,0%**

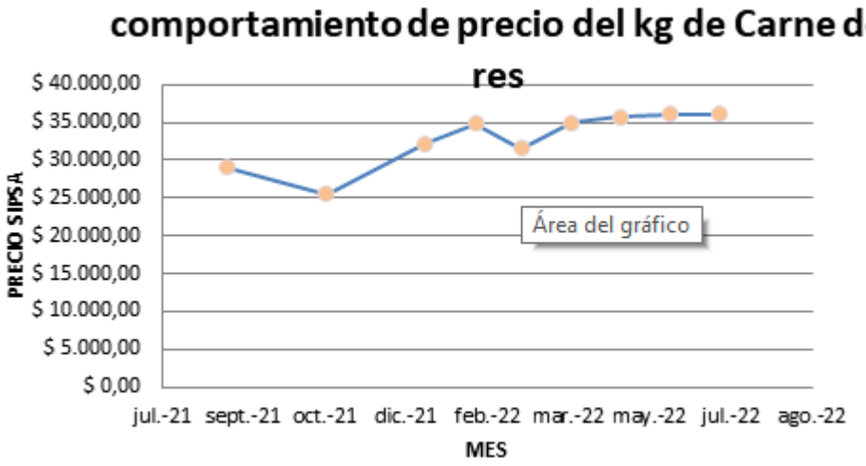
Tipo de alimento	Producto	PRECIO POR GRAMO - JUNIO 2021	VALORES PROMEDIO ENERO - JULIO 2022 DANE	DIFERENCIA PRECIOS DE ESTUDIOS VS PROMEDIO 2022 DANE	% DE AUMENTO PROMEDIO DE ALIMENTOS DANE
ABARROTE	Margarina	$ 12.667,00	$ 13.884	**$ 1.217**	**9,6%**
PROTEINAS	Carne de cerdo, lomo sin hueso	$ 18.000,00	$ 19.674	**$ 1.674**	**9,3%**
ABARROTE	Azúcar refinada	$ 3.584,00	$ 3.823	**$ 239**	**6,7%**
ABARROTE	Harina precocida de maíz	$ 2.667,00	$ 2.785	**$ 118**	**4,4%**
ABARROTE	Arroz excelso	$ 3.008,00	$ 3.043	**$ 35**	**1,2%**
ABARROTE	Pastas alimenticias	$ 3.920,00	$ 3.947	**$ 27**	**0,7%**
FRUVER	Tomate de árbol	$ 2.800,00	$ 2.746	-$ 54	-1,9%
ABARROTE	Fríjol cabeza negra importado	$ 5.455,00	$ 5.270	-$ 185	-3,4%
FRUVER	Zanahoria bogotana	$ 1.950,00	$ 1.882	-$ 68	-3,5%
ABARROTE	Aceite girasol	$ 13.796,00	$ 12.820	-$ 976	-7,1%
FRUVER	Apio	$ 2.133,00	$ 1.844	-$ 289	-13,6%
FRUVER	Pepino cohombro	$ 1.680,00	$ 1.437	-$ 243	-14,5%
ABARROTE	Panela cuadrada morena	$ 4.067,00	$ 3.411	-$ 656	-16,1%
ABARROTE	Fríjol Zaragoza	$ 8.480,00	$ 7.037	-$ 1.443	-17,0%
FRUVER	Ahuyama	$ 1.700,00	$ 1.253	-$ 447	-26,3%
FRUVER	Papaya Paulina	$ 2.321,00	$ 1.669	-$ 652	-28,1%
FRUVER	Plátano guineo	$ 1.700,00	$ 1.193	-$ 507	-29,8%
FRUVER	Mango de azúcar	$ 4.800,00	$ 3.275	-$ 1.525	-31,8%

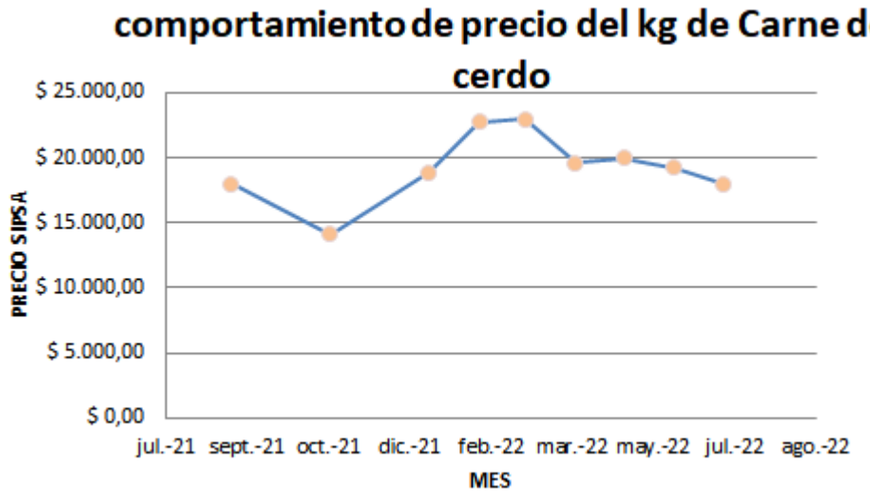
De la anterior información adoptada del DANE anterior tabla permite concluir:

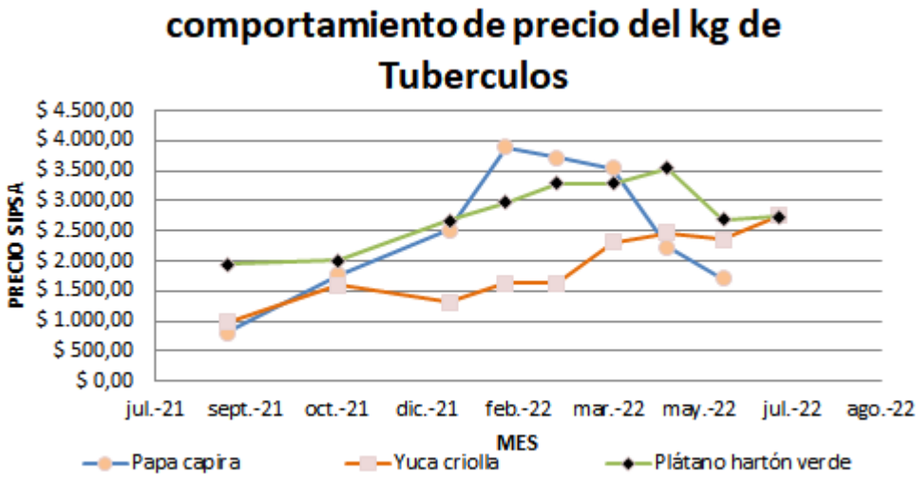
- El 75% de los alimentos tuvieron aumento en el precio de junio 2021 a julio 2022.
- El promedio de aumento en el precio de los alimentos corresponde al 42.5%
- Los alimentos que tienen mayor frecuencia de uso en los menús son los que presentan aumentos en el valor.

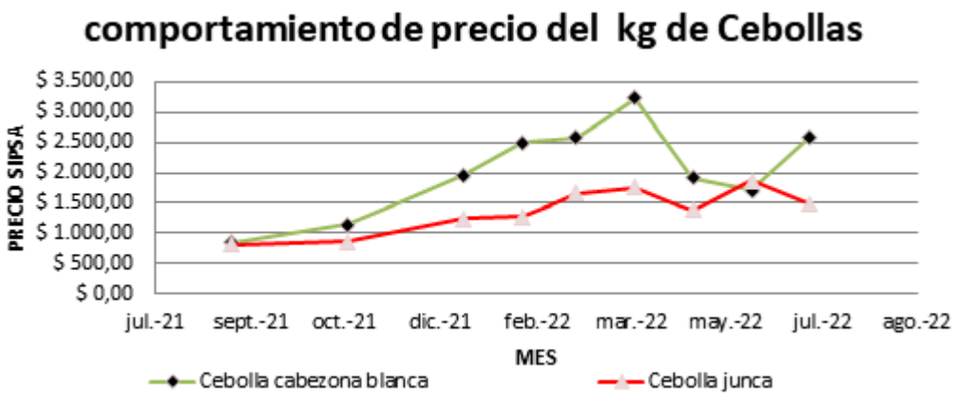
A continuación, se presenta graficas de los aumentos progresivos que tiene los alimentos más representativos en el ciclo de menú.

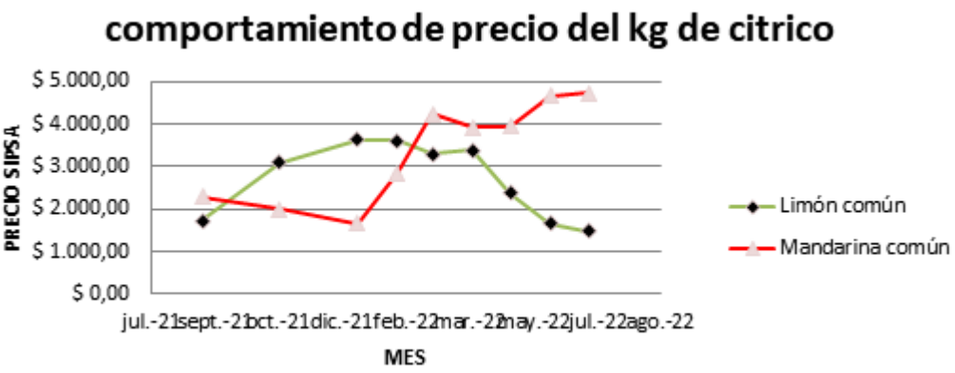

Area de trazado
comportamiento de precio del Huevo rojo X Unidad
$ 600,00
$ 500,00
$ 400,00
$ 300,00
$ 200,00
$ 100,00
$ 0,00
PRECIO SIPSA
jul.-21
sept.-21
oct.-21
dic.-21
feb.-22
mar.-22
may.-22
jul.-22
ago.-22
MES

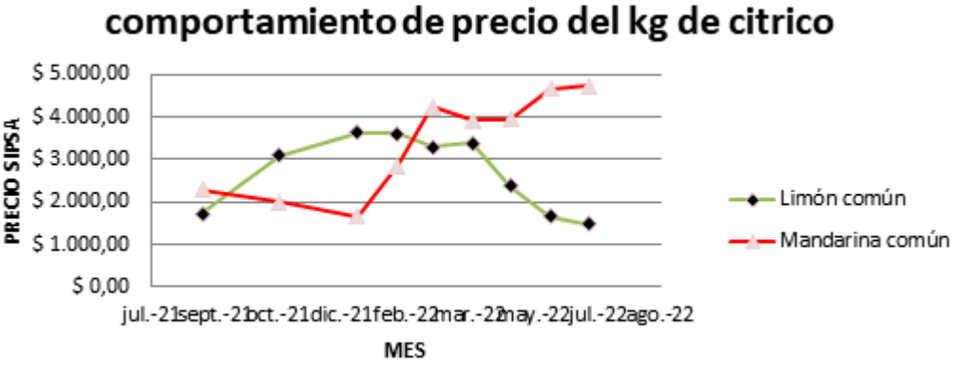

comportamiento de precio del kg de Carne de res
$ 40.000,00
$ 35.000,00
$ 30.000,00
$ 25.000,00
$ 20.000,00
$ 15.000,00
$ 10.000,00
$ 5.000,00
$ 0,00
PRECIO SIPSA
Área del gráfico
jul.-21
sept.-21
oct.-21
dic.-21
feb.-22
mar.-22
may.-22
jul.-22
ago.-22
MES


comportamiento de precio del kg de Carne de cerdo
$ 25.000,00
$ 20.000,00
$ 15.000,00
$ 10.000,00
$ 5.000,00
$ 0,00
PRECIO SIPSA
jul.-21
sept.-21
oct.-21
dic.-21
feb.-22
mar.-22
may.-22
jul.-22
ago.-22
MES

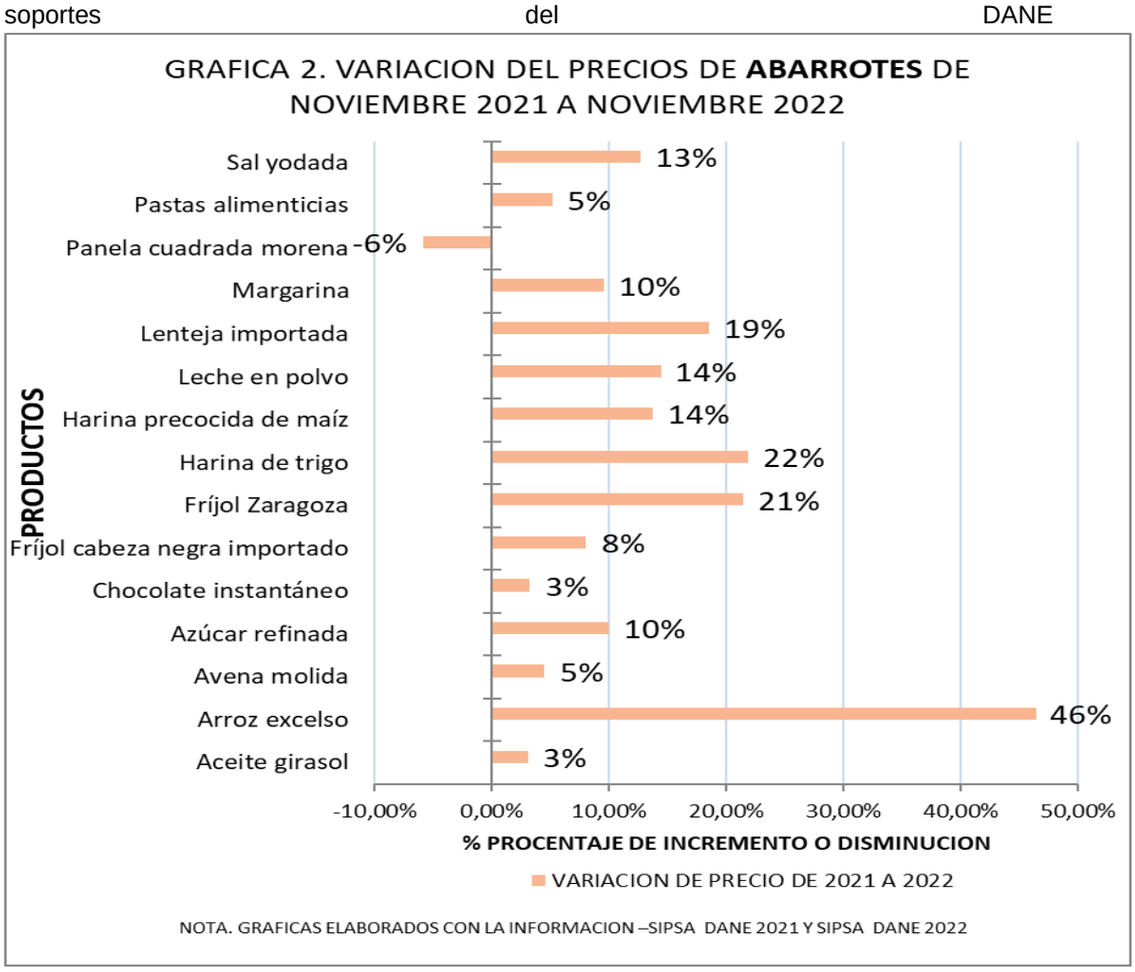

comportamiento de precio del kg de Tuberculos
PRECIO SIPSA
$ 4.500,00
$ 4.000,00
$ 3.500,00
$ 3.000,00
$ 2.500,00
$ 2.000,00
$ 1.500,00
$ 1.000,00
$ 500,00
$ 0,00
jul.-21
sept.-21
oct.-21
dic.-21
feb.-22
mar.-22
may.-22
jul.-22
ago.-22
MES
Papa capira
Yuca criolla
Plátano hartón verde

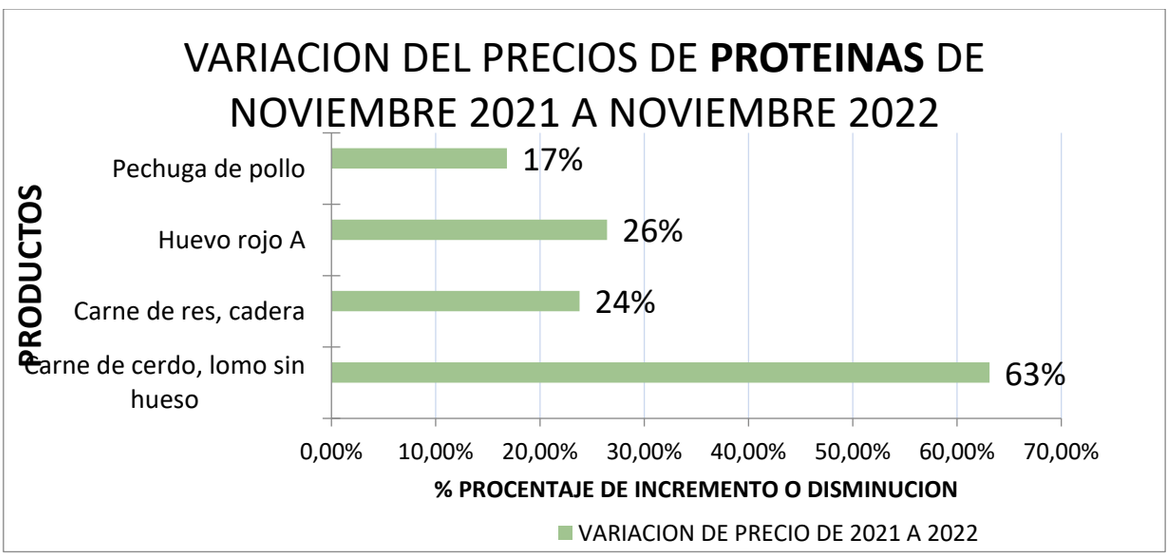

comportamiento de precio del kg de Cebollas
PRECIO SIPSA
$ 3.500,00
$ 3.000,00
$ 2.500,00
$ 2.000,00
$ 1.500,00
$ 1.000,00
$ 500,00
$ 0,00
jul.-21
sept.-21
oct.-21
dic.-21
feb.-22
mar.-22
may.-22
jul.-22
ago.-22
MES
Cebolla cabezona blanca
Cebolla junca


comportamiento de precio del kg de citrico
PRECIO SIPSA
$ 5.000,00
$ 4.000,00
$ 3.000,00
$ 2.000,00
$ 1.000,00
$ 0,00
jul.-21
sept.-21
oct.-21
dic.-21
feb.-22
mar.-22
may.-22
jul.-22
ago.-22
MES
Limón común
Mandarina común


comportamiento de precio del kg de citrico
PRECIO SIPSA
$ 5.000,00
$ 4.000,00
$ 3.000,00
$ 2.000,00
$ 1.000,00
$ 0,00
jul.-21
sept.-21
oct.-21
dic.-21
feb.-22
mar.-22
may.-22
jul.-22
ago.-22
MES
Limón común
Mandarina común

En los siguientes gráficos se presenta el comparativo de los valores tomados del SIPSA - DANE, donde se ve los precios como han fluctuado aumentando exponencialmente, y máxime cuando las materias primas esenciales que son obligatorios para dar cumplimiento al contrato, demostrando de primera mano, los aumentos de forma más que probada por los mismos soportes del DANE





Como principal soporte se presenta la tabla de precios por productos tomado del DANE y su comparativo Encontrando que el 80% del presupuesto se corresponde a la naturaleza del servicio, correspondiente 71 % del presupuesto,

en ese orden y ante lo demostrado anteriormente, un valor de IPC del 13.12% y un aumento en salario mínimo de 16%, los costos altos de la producción agrícola que son en mayores al 26 % hace necesario contemplar el aumento de precio.

Adicional a lo anterior, a la fecha existen múltiples informes y evidencias de una inflación del 13.12% lo que ha causado una subida continuada de los precios de los productos y servicios que se requieren para dar cumplimiento al objeto del contrato citado en la referencia, y una pérdida del valor del dinero para poder adquirirlos o hacer uso de ellos, además de considerar el incremento del salario mínimo para el 2023





Santa Marta, Treinta y uno (31) días del mes de enero de dos mil veintitrés (2023).

Firmado digitalmente por JULIO RAFAEL DE JESUS DEL CASTILLO LOZANO
Fecha: 2023.02.06 17:32:06 -05'00'

JULIO RAFAEL DEL CASTILLO LOZANO
Subdirector Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira

Reviso: Kelly avila padilla – Abogado Contratación CAAG

COMITÉ ESTRUCTURADO

Solicitante: Luis Hoyos Jiménez – Técnico G02 CAAG

Jurídico: Kelly Ávila Padilla – Abogado Contratación CAAG

Financiera: Miguel Cortes Acosta – Apoyo Contratación CAAG

Anexo - Estudio de Mercado

OBJETO: Contratar el servicio de Alimentación (los 7 días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2023 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que ingresen al centro de convivencia								
PLAZO DE EJECUCIÓN EN DÍAS		**46**	**NÚMERO DE APRENDICES**	**300**			**IPC 2022 %**	**13,12%**
ÍTEM	**NECESIDAD**	**Cantidad**	**Unidad de Medida**	**Vr. Unitario CO1.PCCNTR.1364342 DE 2020**	**Vr. Unitario CO1.PCCNTR.3606649 DE 2022**	**PROMEDIO**	**Vr. Unitario Actualizado IPC**	**Vr. Total Actualizado IPC**
1	Desayunos	**100**	Unidad	5.550	7.291	**6.420**	**7.263**	**33.409.200**
2	Almuerzos	**100**	Unidad	6.436	9.289	**7.862**	**8.894**	**40.912.676**
3	Cenas	**100**	Unidad	6.176	8.100	**7.138**	**8.075**	**37.142.726**
	TOTAL							**$111.464.602**