# ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO

## 1. OBJETO CONTRACTUAL:

5_9205_85 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario.

## 2. CLASIFICACIÓN UNSPSC:

El presente proceso se encuentra identificado en el clasificador de bienes y servicios de las Naciones Unidas por medio de los siguientes códigos UNSPSC:

| UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ITEM** | **GRUPO** | **SEGMENTO** | **FAMILIA** | **CLASE** | **PRODUCTO** |
| 1 | F - Servicios | 93- Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | 9313 - Ayuda y asistencia humanitaria | 931316 - Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición | 93131608 - Servicios de suministro de alimentos |
| 2 | F - Servicios | 90- Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento | 9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | 901018 - Servicios de comida para llevar y a domicilio | 90101801 - Comidas para llevar preparadas profesionalmente |
| 3 | F - Servicios | 90- Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento | 9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | 901018 - Servicios de comida para llevar y a domicilio | 90101802 - Servicios de comidas a domicilio |

## 3. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, es un Establecimiento Público del Orden Nacional con patrimonio propio, autonomía administrativa adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 que se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

Que es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA:

- ✓ Responder con eficiencia y de acuerdo con las exigencias de la demanda de formación profesional integral.
- ✓ Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales, éticos, culturales y ecológicos.
- ✓ Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

Que el Decreto 249 de 2004 por medio de la cual se modifica las estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA- en el artículo 25 define a los Centros de Formación Profesional como las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

El numeral 28 del artículo 27 del de Decreto 249 de 2004, definen como funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación de Profesional:

28.“Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro”

Luego de realizar un reconocimiento del contexto nacional, regional y local a la luz de los planes de desarrollo, se evidencia que todos estos enfoques y proyectos deben ser el norte que guíe la planeación del Centro Tecnológico del Mobiliario, privilegiando actuaciones orientadas a mejorar la calidad de la formación, la pertinencia de sus programas y la cobertura, a través de la orientación de procesos formativos acorde a las características de los estudiantes, grupos y necesidades del sector y al contexto, incentivando la vinculación de saberes del entorno, especialmente en el institucional y en el comunitario, adquiriendo como desafío que el Centro Tecnológico del Mobiliario de respuesta oportuna e idónea a todas estas necesidades de formación, de la mano de un recurso humano profesional y calificado, y maquinaria en buen estado, cumpliendo así con la función del SENA de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994.

Que el SENA, dentro de sus responsabilidades sociales debe responder con eficiencia y de acuerdo a las exigencias de la demanda de formación profesional integral, impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales, éticos, culturales y ecológicos y organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación integral en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

La Dirección General expidió La Resolución 1-01399 de 2021 “Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019”,cuyo propósito es “ofrecer a los aprendices oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral mediante: la implementación de programas, proyectos y actividades para el acompañamiento y reconocimiento de sus capacidades y talentos; que le permitan enfrentar con éxito las exigencias del mundo de la vida en el marco de la formación y su incorporación al mundo del trabajo”.

En su objetivo estratégico 2. “Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos”.

Este objetivo busca lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia.

Que así mismo en el objetivo operativo” Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación”, estable las siguientes acciones previstas que permitan asignar apoyo de alimentación a los aprendices en condiciones de vulnerabilidad:

- Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional.

- Realizar seguimiento al desempeño del aprendiz beneficiario de apoyos de sostenimiento en el proceso formativo.

Así mismo en la Guía Apoyo de Socioeconómico GFPI-G-007 publica en el aplicativo Compromiso establece que:

> “El apoyo de alimentación temporal es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas, que cumplan requisitos y cuyo propósito es apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades”:

- Apoyo temporal – trimestral: corresponde a la consignación de cien mil pesos M/CTE ($100.000), por periodos fijos de tres meses para el aprendiz, previo cumplimiento de requisito.
- Apoyo – ración alimentaria: se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada, que puede ser desayuno, almuerzo, cena, o refrigerio.

La guía de Guía Apoyo de Socioeconómico GFPI-G-007, establece que se otorga alimentación ocasional a los aprendices que participan de las actividades del Plan de Bienestar al Aprendiz con duración minina de 4 horas.

Por lo expuesto anteriormente y con el fin de contribuir al desarrollo integral de los aprendices del Centro de Centro Tecnológico del Mobiliario, mediante el cumplimiento de los objetivos estratégicos del Plan de Bienestar al Aprendiz, se requiere “5_9205_85 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario”.

La presente Contratación se encuentra incluida en el plan anual de adquisiciones 2023 del Centro Tecnológico del Mobiliario.

## 4. ASPECTOS GENERALES:

### 4.1 SECTOR ECONOMICO:

El programa de bienestar al aprendiz es una estrategia institucional para contribuir en la permanencia y el desempeño exitoso de los aprendices de la entidad en su proceso formativo con enfoque territorial y diferencial dirigido a todos los aprendices matriculados en formación titulada, para todos los niveles, en sus diferentes modalidades: presencial, virtual o a distancia.

Dentro de las dimensiones del bienestar al aprendiz se encuentran los apoyos socioeconómicos. El Centro tecnológico del mobiliario cuenta con un equipo humano interdisciplinario que gestiona y realiza acciones para el bienestar de sus aprendices, en el marco de los planes, políticas y normativas institucionales con el propósito es mejorar el indicador de retención de aprendices que carecen de recursos económicos y de esta manera brindar elementos de protección frente a la permanencia del aprendiz en su etapa lectiva e impactar positivamente en su desempeño académico, en este sentido, el beneficio de alimentación ocasional, se constituye como una herramienta de apoyo representativa para el bienestar del aprendiz.

Las diferentes actividades que se adelantan en el marco del programa de bienestar al aprendiz, incluyen la vinculación de los aprendices en diversas actividades lúdicas, así como los correspondientes apoyos para quienes carecen de recursos que les permitan adelantar sus procesos de formación de manera adecuada, de esta forma, se hace necesario brindar apoyo mediante la garantía del servicio de transporte y alimentación, para la realización de diversos eventos realizados dentro de la estrategia de bienestar, fortaleciendo a través de estos, la vinculación de los aprendices y el afianzamiento de este en su respectivo programa de formación.

El suministro de alimentación pertenece al sector terciario, el cual no produce bienes materiales de forma directa y comprende: el comercio, el transporte, la banca, la gastronomía, hotelería, el turismo, la industria del ocio (la música, la televisión y las discotecas), los servicios de salud y educación.

Este sector de la economía comprende las actividades que producen bienes inmateriales que satisfacen variadas necesidades. Existen los servicios de Gastronomía (panaderías, restaurantes, pastelerías), educación (escuelas, institutos técnicos, universidades, museos), salud (postas sanitarias, hospitales, consultorios médicos y dentales),

esparcimiento (campos deportivos, cines, teatros, discotecas), turismo (paseos viajes de aventura), comunicación e información ( correo, teléfono, internet), transporte (taxis, autobuses, líneas aéreas), ahorro y crédito (cajas y cooperativas, bancos), construcción (vivienda, oficinas, hoteles), suministros básicos (agua, electricidad, gas, alcantarillado y recolección de basura).

Después de una época de confinamiento motivado por el COVID-19-19, el autocuidado y los protocolos se han convertido en una prioridad para todos los seres humanos, esto quiere decir que las necesidades del consumidor cambiaron, por ende, la industria ha creado nuevas alternativas que estarán vigentes desde el 2020 y en los próximos años.

La tecnología juega un papel muy importante en esta nueva etapa, ya que, con la incorporación de esta, se han facilitado muchos temas de producción y de creación de nuevas soluciones. Por ejemplo, en países como Estados Unidos se han incorporado a los procesos impresoras 3d que preparan los platillos que se dispongan, con tan solo compartirles la receta y los ingredientes. El poder acceder a empaques más seguros que permitan aplicar los protocolos de bioseguridad y de desinfección sin afectar el interior, también ha sido y será una necesidad relevante para el consumidor actual; se han abierto más opciones personalizadas, incluso en restaurantes y hoteles que no la aplicaban, entendiendo que las nuevas generaciones generalmente eligen los productos que permite sustituir al menos un ingrediente e incluso omitir.

Los encierros y la pandemia han remodelado las ocasiones para comer existentes y, al mismo tiempo, han ayudado a crear otras nuevas. Los consumidores tienen una mayor conciencia de las comodidades y posibilidades del hogar, por lo que ahora buscan más en salir.

La industria alimentaria es la parte de la industria que se encarga de todos los procesos relacionados con la cadena de alimentos.

La cadena de suministro de alimentos constituye las etapas importantes por las que pasan los alimentos antes de llegar a un consumidor. Debido al crecimiento que enfrenta la cadena de suministro, se está convirtiendo en un sistema fragmentado dejando una sensación de desconexión de la principal fuente de alimentos.

**Etapas de la cadena de suministro**

La cadena de suministro de alimentos es compleja y se desglosa por nivel de consumo, lo que significa si necesita o no procesamiento de alimentos. También habrá que considerar el embalaje y el transporte de alimentos.

La forma más fácil de explicar las diversas etapas de la cadena de suministro de alimentos es repasando cada sección a partir de la producción.

- **Producción-** El suministro de alimentos comienza en el nivel de producción donde se obtienen los alimentos. El producto alimenticio se cultiva o se desarrolla

siguiendo directrices locales e internacionales. También existen leyes y leyes para garantizar la calidad, la apariencia y la inocuidad de los alimentos.

- **Manipulación y almacenamiento:** cuando el producto ha sido cosechado, se prepara con cualquier paso de último minuto. Por ejemplo, algunas patatas deben lavarse antes de ser empacadas para su transporte, donde otras irán directamente en bolsas y enviadas en su camino. Otros son enviados a una planta de procesamiento de alimentos donde se convierten en patatas fritas o patatas fritas. El método de manipulación dependerá de la fuente de alimento y de su destino final.

- **Procesamiento y embalaje:** los productos alimenticios deben cumplir todos los requisitos de seguridad alimentaria antes de pasar a la etapa de envasado. Una vez que se les da luz verde, son empacados y enviados en su camino al siguiente paso en la cadena de suministro de alimentos.

- **Distribución:** Envasado y listo el alimento se envía desde la planta de envasado hacia su destino final. Por lo general, los alimentos terminan en los mercados, pero puede viajar a otros segmentos de la industria alimentaria. La mayoría de las veces los productos alimenticios son transportados en un barco, pero algunos viajaran por vía aérea. La distancia entre el productor y el consumidor se denomina mil alimentos y se utiliza como medida de la huella ambiental de las hojas de producción de alimentos. También se llama huella de comida.

**¿Por qué importa la cadena de suministro de alimentos?**

La clave para satisfacer la demanda de los consumidores de productos alimenticios de alta calidad comienza con una cadena de suministro de alimentos sólidos. La clave para satisfacer la demanda de los consumidores de productos alimenticios de alta calidad comienza con una cadena de suministro de alimentos sólidos. El objetivo es tener alimentos de calidad disponibles a costos competitivos para que el tendero o el restaurante y los proveedores puedan mantener sus beneficios mientras mantienen a los consumidores satisfechos.

Los problemas surgen cuando las materias primas contribuyen al desperdicio de alimentos durante alguna parte del proceso de la cadena de suministro. La mayor parte de la elaboración de alimentos satisface las expectativas de los consumidores, pero aún se denuncian algunos incidentes. Esto puede afectar negativamente al rendimiento de la cadena de suministro de alimentos al emitir retiros.

La administración de alimentos para examinar cada área de la cadena de suministro regulara cualquier perdida y desperdicio de alimentos. Este tipo de gestión supervisara la calidad y seguridad de todos los productos alimenticios a través de su recorrido en la cadena de suministro.

Los inspectores de alimentos tienen la responsabilidad de localizar una posible contaminación en los alimentos. Una vez que señalan la fuente, pueden tirar de ella antes de que resulte en una pérdida de producto alimenticio y, posteriormente, ganancias. Una

cadena de suministro de alimentos bien gestionada disuadirá de que surjan problemas y causen perdidas a lo largo de la línea.

Existen aspectos básicos para el funcionamiento de un restaurante o establecimiento para la preparación, venta y consumo de alimentos, dichos aspectos están directamente relacionados con el personal manipulador, estado de los alimentos y los ambientes donde se desarrollan las prácticas de transporte, almacenamientos, manipulación y elaboración de los alimentos, los cuales son tenidos en cuenta en las visitas de la secretaria de gobierno y de salud en estos sitios.

Un manipulador de alimentos es aquel que produce, transporta, cosecha, comercializa, cocina y sirve los alimentos, su desempeño está relacionado directamente con la buena calidad de los alimentos, y si desconoce la forma correcta de manipularlos higiénicamente, las personas que van a consumir los alimentos que preparó corren el riesgo de enfermarse.

La higiene de los alimentos es una responsabilidad de todas aquellas personas que están relacionadas directa o indirectamente con los alimentos. Existen dos clases de manipuladores de alimentos, los de alto riesgo y bajo riesgo:

**Los manipuladores de alto riesgo** son aquellos que mantienen contacto directo con los alimentos que no sufren un tratamiento posterior antes de llegar al consumidor. También son aquellas personas que intervienen en la elaboración de alimentos.

**Los de bajo riesgo** mantienen contacto con el alimento que sufrirá un proceso de elaboración posterior antes de llegar al consumidor.

A continuación, se describen los aspectos básicos que deben de tener en cuenta para el funcionamiento de un establecimiento de elaboración, venta y consumo de alimentos:

- **Edificación e instalaciones:**
  - Localización y accesos.
  - Diseños y construcción.
  - Abastecimiento de agua.
  - Disposición de residuos líquidos.
  - Disposición de residuos sólidos.
  - Instalaciones sanitarias.
  - Pisos y drenajes.
  - Iluminación.
  - Ventilación.

- **Equipos y utensilios**
  - Condiciones generales y específicas que deben tener los equipos y utensilios a utilizar.
  - Condiciones de Instalación y Funcionamiento de los equipos y utensilios.
  -

- **Personal manipulador de alimentos**
  - Estado de Salud.
  - Educación y Capacitación
  - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección.

- **Requisitos higiénicos de fabricación**
  - Materias Primas e Insumos.
  - Envases.
  - Operaciones de Fabricación.
  - Prevención de la Contaminación Cruzada.
  - Operaciones de Envasado.

- **Aseguramiento y control de la calidad**
  - Control de la Calidad.
  - Sistema de Control.

- **Saneamiento**
  - Programa de limpieza y desinfección.
  - Programa de Desechos Sólidos.
  - Programa de Control de Plagas.

- **Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización**
  - Las operaciones de almacenamiento.
  - Distribución y Comercialización.
  - Expendio de Alimentos.

**Fuente:**
https://ziphaccp.com/es/food-supply-chain.html
https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337

**¿Cómo le fue en 2022 al sector?**

El balance en cuanto a ventas fue positivo, ya que el consumo se recuperó a niveles prepandemia, pero los ingresos no reportaron el mismo crecimiento. Este resultado se debió a dos circunstancias puntuales: la primera, los restaurantes que sobrevivieron a la pandemia han tenido que pagar las deudas que adquirieron con los proveedores y el sector financiero; y lo segundo es que la inflación en materia de alimentos presiona cada vez más los costos, haciendo que esa recuperación no se vea reflejada.

Encima de eso los servicios y los arriendos siguen aumentando, entonces al final toda la estructura de costos viene subiendo, lo que pone en jaque este modelo de negocio, ya que no somos un sector de lujo, somos un sector en donde la mayoría de nuestros clientes son colombianos con una capacidad limitada de pago.

**La inflación ha sido un punto de quiebre para el sector, ¿cuánto han incrementado sus precios los restaurantes?**

En la estructura de costos de un restaurante el rubro más importante es el de los alimentos. Estamos hablando que antes de la inflación el costo promedio de un restaurante viable, que alcanzaba a generar ingresos, era del 35% de la venta. Hoy estamos en los niveles del 45%, lo que ha llevado a que negocios reporten pérdidas. Esta situación es muy preocupante sobre todo cuando vemos que hay insumos que aumentan semanalmente.

Pero por otro lado los restaurantes se enfrentan a la imposibilidad de aumentar precios, porque cada subida lo sienten los clientes y al ver que los precios incrementan pues el comensal se retira y evita consumir en el establecimiento. Para evitar esa situación, los restaurantes no han aumentado los precios en la proporción que han aumentado sus costos.

De hecho nosotros detectamos que en los últimos meses se subieron seis veces los precios de los insumos.

**Frente a esta situación, ¿qué estrategias han implementado los restaurantes?**

Ha sido muy difícil, ya que cada vez más vemos que los precios de los alimentos siguen subiendo y no se pueden subir precios porque los clientes salen corriendo. Es así como a los negocios les quedan tres caminos: despedir personal, recortar las porciones y bajarles la calidad a los platos y, por último, volver a la informalidad. No le quedan más caminos y ya el modelo pasa de ser rentable a ser un modelo de supervivencia. Es decir, ahorita el sector está en modo de supervivencia.

**¿Cómo ven el panorama para este 2023?**

Lo que han dicho los expertos es que la inflación va a seguir, y mientras la inflación siga será una situación bastante difícil para los sectores productivos en Colombia. La única alternativa que tenemos es seguir trabajando para sostener los negocios.

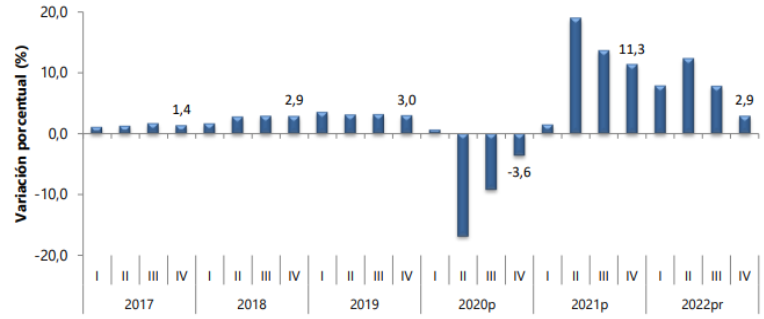
**¿Cómo han visto el regreso del impuesto al consumo?**

Desde hace más de un año veníamos advirtiéndole al Gobierno Nacional de la importancia de que el regreso del impoconsumo fuera progresivo, precisamente debido a la coyuntura de la inflación. El negocio gastronómico es muy sensible a los cambios del mercado y nosotros tal vez fuimos de los primeros en sentir el tema de la inflación.

**Fuente:**
https://www.portafolio.co/negocios/empresas/sector-gastronomico-en-colombia-se-encuentra-en-modo-supervivencia-577030

## 4.2 ANÁLISIS PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB)

**Gráfico 1. Producto Interno Bruto**
**Tasa de crecimiento en volumen[1]**
**2017-I / 2022[pr]-IV**




**Fuente:** DANE, Cuentas nacionales
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015
[pr]preliminar
[p]provisional

**PIB desde el enfoque de la producción**:

El Producto Interno Bruto crece 7,5% en el año 2022pr respecto al año 2021p (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 10,7% (contribuye 2,1 puntos porcentuales a la variación anual).
• Industrias manufactureras crece 9,8% (contribuye 1,2 puntos porcentuales a la variación anual).
• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 37,9% (contribuye 1,2 puntos porcentuales a la variación anual).

En el cuarto trimestre de 2022pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,9% respecto al mismo periodo de 2021pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 40,5% (contribuye 1,3 puntos porcentuales a la variación anual).

• Actividades financieras y de seguros crece 8,4% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).
• Industrias manufactureras crece 2,7% (contribuye 0,3 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 0,7%. Esta variación se explica principalmente por la siguiente dinámica:

• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 7,5%.
• Actividades financieras y de seguros crece 1,6%.
• Actividades inmobiliarias crece 0,4%.

**Tabla 1. Valor agregado por actividad económica**
**Tasas de crecimiento en volumen[1]**
**Año total 2022[pr]**

| Actividad económica | Tasas de crecimiento (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Serie original | | Serie ajustada por efecto estacional y calendario |
| | Año total | Anual | Trimestral |
| | 2022[pr] / 2021[p] | 2022[pr]-IV / 2021[p]-IV | 2022[pr]-IV / 2022[pr]-III |
| Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca | -1,9 | -4,2 | -1,3 |
| Explotación de minas y canteras | 0,6 | -1,7 | -1,4 |
| Industrias manufactureras | 9,8 | 2,7 | -1,9 |
| Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2] | 4,1 | 1,5 | 0,2 |
| Construcción | 6,4 | -1,9 | -2,5 |
| Comercio al por mayor y al por menor[3] | 10,7 | 1,0 | -1,5 |
| Información y comunicaciones | 14,2 | 5,7 | -0,7 |
| Actividades financieras y de seguros | 6,5 | 8,4 | 1,6 |
| Actividades inmobiliarias | 2,0 | 2,0 | 0,4 |
| Actividades profesionales, científicas y técnicas[4] | 8,3 | 3,9 | -0,7 |
| Administración pública, defensa, educación y salud[5] | 4,9 | 1,4 | 0,3 |
| Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6] | 37,9 | 40,5 | 7,5 |
| **Valor agregado bruto** | **7,2** | **2,5** | **0,5** |
| Total impuestos menos subvenciones sobre los productos | 10,1 | 6,5 | -0,3 |
| **Producto Interno Bruto** | **7,5** | **2,9** | **0,7** |

**Fuente:** DANE, Cuentas nacionales
[p]provisional
[pr]preliminar
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2]Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental.
[3]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida.
[4]Actividades profesionales, científicas y técnicas; actividades de servicios administrativos y de apoyo.
[5]Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales.
[6]Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.

**Industrias manufactureras**

Para el año 2022pr, el valor agregado de explotación de las industrias manufactureras crece 9,8%, en su serie original, respecto al mismo periodo de 2021p . Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 4): • Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 7,0%.

- 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 17,0%.
- 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 19,8%.
- 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 8,2%.
- 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 11,1%.
- Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crecen 12,2%. En el cuarto trimestre de 2022pr, el valor agregado de las industrias manufactureras crece 2,7% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2021p Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 4):
- Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 1,7%.
- 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 2,7%.
- 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 6,2%.
- 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 1,9%.

- 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 5,7%.
- Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crecen 3,3%. Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las industrias manufactureras decrece en 1,9%, explicado por:
- Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 0,8%.
- 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 decrece 6,0%.
- 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 decrece 1,5%.
- 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 decrece 2,5%.
- 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 decrece 2,1%.
- Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras decrecen 1,4%.

**Tabla 4. Industrias manufactureras**
**Tasas de crecimiento en volumen[1]**
**Año total 2022[pr]**

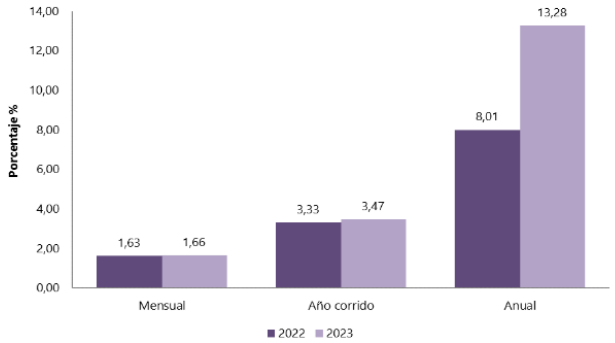
| Actividad económica | Tasas de crecimiento (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Serie original | | Serie ajustada por efecto estacional y calendario |
| | Año total | Anual | Trimestral |
| | 2022[pr] / 2021[p] | 2022[pr]-IV / 2021[p]-IV | 2022[pr]-IV / 2022[pr]-III |
| Elaboración de productos alimenticios[2] | 7,0 | 1,7 | 0,8 |
| Fabricación de productos textiles[3] | 17,0 | 2,7 | -6,0 |
| Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles[4] | 19,8 | 6,2 | -1,5 |
| Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles[5] | 8,2 | 1,9 | -2,5 |
| Fabricación de productos metalúrgicos básicos[6] | 11,1 | 5,7 | -2,1 |
| Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras | 12,2 | 3,3 | -1,4 |
| **Industrias manufactureras** | **9,8** | **2,7** | **-1,9** |

**Fuente:** DANE, Cuentas nacionales
[p]provisional
[pr]preliminar
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2]Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco.
[3]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.
[4]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.
[5]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.
[6]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.

**Fuente:** https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-trimestrales/pib-informacion-tecnica

## 4.3 ANÁLISIS ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC)

**Gráfico 1. IPC Variaciones**
**Total Nacional**
**Febrero 2022 - 2023**



**Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases:**

- **Variación y contribución mensual por divisiones de gasto:** En el mes de febrero de 2023, el IPC registró una variación de 1,66% en comparación con enero de 2023, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,66%): Educación (8,50%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (2,04%), Transporte (1,99%), Bienes y servicios diversos (1,97%) y, por último, Restaurantes y hoteles (1,71%). Por debajo se ubicaron: Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,60%), Bebidas alcohólicas y tabaco (1,29%), Salud (1,26%), Recreación y cultura (1,19%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,95%), Prendas de vestir y calzado (0,93%) y, por último, Información y comunicación (-0,07%).

**Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual**
**Según divisiones de gasto**
**Febrero 2022 - 2023**

| | | 2022 | | 2023 | |
|---|---|---|---|---|---|
| Divisiones de Gasto | Peso (%) | Variación (%) | Contribución Puntos Porcentuales | Variación (%) | Contribución Puntos Porcentuales |
| Educación | 4,41 | 4,48 | 0,18 | 8,50 | 0,31 |
| Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar | 4,19 | 2,60 | 0,10 | 2,04 | 0,09 |
| Transporte | 12,93 | 1,13 | 0,15 | 1,99 | 0,26 |
| Bienes y servicios diversos | 5,36 | 1,26 | 0,07 | 1,97 | 0,10 |
| Restaurantes y hoteles | 9,43 | 2,22 | 0,22 | 1,71 | 0,18 |
| TOTAL | 100,00 | 1,63 | 1,63 | 1,66 | 1,66 |
| Alimentos y bebidas no alcohólicas | 15,05 | 3,26 | 0,59 | 1,60 | 0,32 |
| Bebidas alcohólicas y tabaco | 1,70 | 0,77 | 0,01 | 1,29 | 0,02 |
| Salud | 1,71 | 1,18 | 0,02 | 1,26 | 0,02 |
| Recreación y cultura | 3,79 | 0,83 | 0,03 | 1,19 | 0,04 |
| Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles | 33,12 | 0,71 | 0,23 | 0,95 | 0,29 |
| Prendas de vestir y calzado | 3,98 | 1,23 | 0,04 | 0,93 | 0,03 |
| Información y comunicación | 4,33 | 0,04 | 0,00 | -0,07 | 0,00 |

**Fuente:** DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (1,66%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Educación, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Transporte y Restaurantes y hoteles, las cuales aportaron 1,36 puntos porcentuales a la variación total.

- **Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes:** En febrero de 2023 en comparación con enero de 2023, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,62%), educación preescolar y básica primaria (8,17%), transporte urbano (incluye tren y metro) (2,13%), arriendo imputado (0,65%), frutas frescas (7,49%), inscripciones y matrículas en carreras técnicas, tecnológicas y universitarias (9,61%), educación secundaria (8,35%), arriendo efectivo (0,62%), vehículo particular nuevo o usado (1,81%) y productos de limpieza y mantenimiento (3,56%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: tomate (-6,36%), yuca para consumo en el hogar (-6,70%), paquetes turísticos completos (-1,82%), papas (-1,71%) y cebolla (-1,48%).

**Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual**
**Por principales subclases**
**Febrero 2023**

| Subclase | Variación (%) | Contribución Puntos porcentuales |
|---|---|---|
| Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio | 1,62 | 0,12 |
| Educación preescolar y básica primaria | 8,17 | 0,11 |
| Transporte urbano (incluye tren y metro) | 2,13 | 0,10 |
| Arriendo imputado | 0,65 | 0,08 |
| Frutas frescas | 7,49 | 0,08 |
| Inscripciones y matrículas en carreras técnicas, tecnológicas y universitarias | 9,61 | 0,08 |
| Educación secundaria | 8,35 | 0,07 |
| Arriendo efectivo | 0,62 | 0,06 |
| Vehículo particular nuevo o usado | 1,81 | 0,05 |
| Productos de limpieza y mantenimiento | 3,56 | 0,05 |

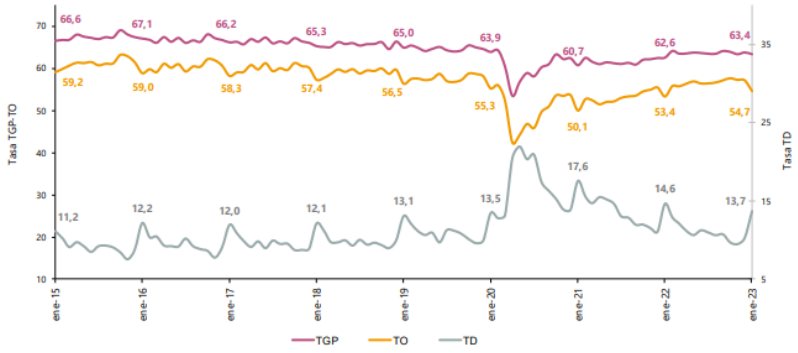
**Fuente**: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

**Fuente:** https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_feb23.pdf

## 4.4 TASA DE DESEMPLEO

Para el mes de enero de 2023, la tasa de desempleo del total nacional fue 13,7%, mientras que en el mismo mes de 2022 se ubicó en 14,6%. La tasa global de participación se ubicó en 63,4%, mientras que en enero de 2022 fue 62,6%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 54,7%, lo que representó un aumento de 1,3 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2022 (53,4%).

**Gráfico 2. Tasa global de participación, ocupación y desempleo**
**Total nacional**
**Enero (2015 – 2023)**




**Fuente:** DANE, GEIH.
Nota: datos expandidos con proyecciones de población, elaboradas con base en los resultados CNPV 2018.
Nota: cifras aproximadas a un decimal. Por efecto del redondeo los totales pueden diferir ligeramente del anexo.

**Población ocupada según rama de actividad:** En el mes de enero de 2023, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 21.492 miles de personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron Alojamiento y servicios de comida (1,6 puntos porcentuales); Actividades profesionales, científicas, técnicas y de servicios administrativos; Actividades artísticas, entretenimiento recreación y

otras actividades de servicios; e Industrias manufactureras cada una con 1,0 puntos porcentuales, respectivamente.

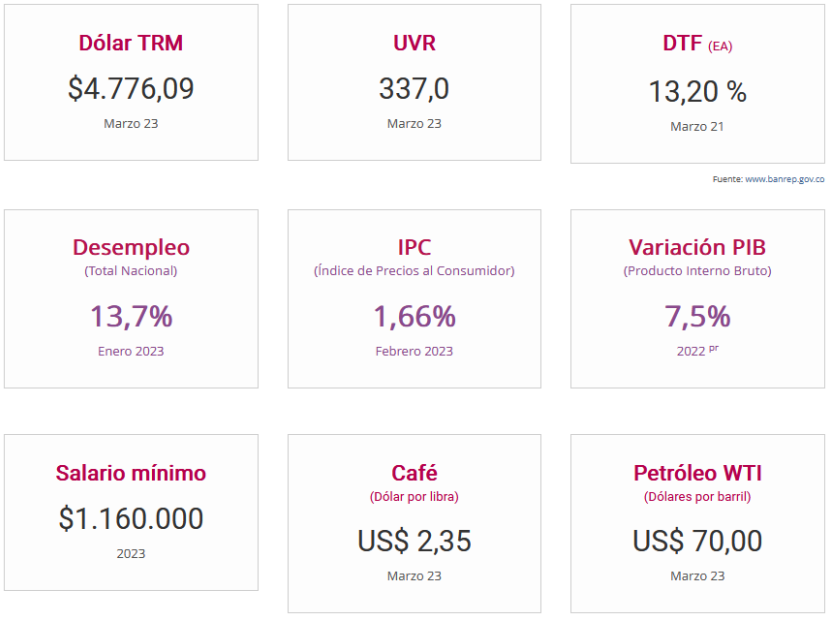
**Tabla 1. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según rama de actividad***
**Total nacional**
**Enero (2022/2023)**

| Rama de actividad | Total | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Enero 2022 | Enero 2023 | Distribución % | Variación absoluta | Contribución en p.p. |
| **Población ocupada** | 20.696 | 21.492 | 100 | 796 | |
| Alojamiento y servicios de comida | 1.255 | 1.592 | 7,4 | 336 | 1,6 |
| Actividades profesionales, científicas, técnicas y de servicios administrativos | 1.706 | 1.914 | 8,9 | 208 | 1,0 |
| Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios | 1.644 | 1.849 | 8,6 | 205 | 1,0 |
| Industrias manufactureras | 2.069 | 2.270 | 10,6 | 201 | 1,0 |
| Transporte y almacenamiento | 1.471 | 1.662 | 7,7 | 191 | 0,9 |
| Actividades inmobiliarias | 184 | 245 | 1,1 | 62 | 0,3 |
| Información y comunicaciones | 386 | 431 | 2,0 | 45 | 0,2 |
| Comercio y reparación de vehículos | 3.904 | 3.913 | 18,2 | 10 | 0,0 |
| Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca | 2.963 | 2.957 | 13,8 | -6 | 0,0 |
| Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^ | 639 | 628 | 2,9 | -11 | -0,1 |
| Actividades financieras y de seguros | 449 | 380 | 1,8 | -68 | -0,3 |
| Construcción | 1.551 | 1.402 | 6,5 | -148 | -0,7 |
| Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana | 2.457 | 2.244 | 10,4 | -214 | -1,0 |

**Fuente:** DANE, GEIH.
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^ incluye la rama de Explotación de minas y canteras.
*Por aproximación de decimales, la suma de las proporciones y contribuciones puede diferir ligeramente con la información del anexo estadístico.
p.p.: Puntos porcentuales.
Nota: La distribución porcentual de la población ocupada puede diferir del 100% por la no inclusión de la categoría "No informa".
Nota: Poblaciones en miles.
Nota: Los datos de rama de actividad económica están calculados con base en CIIU Rev. 4 A.C.

**Fuente:** https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo

## 4.5 INDICADORES ECONÓMICOS:




**Fuente:** https://www.dane.gov.co/index.php/indicadores-economicos

## 4.6 ASPECTOS TÉCNICOS:

A continuación, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del objeto contractual:

**Especificaciones técnicas:**

| ITEM | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO | UNIDAD |
|---|---|---|
| 1 | Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 2 | Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 3 | Refrigerio para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 4 | Almuerzo y/o cena especial para población adulta, elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. | RACIÓN |

El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

**MINUTA PATRÓN:**

| Valor Calórico Total | Mínimo 2600 Kilo/Calórico | Porcentajes |
|---|---|---|
| Proteínas | 100-210 Gramos | 15-30% |
| Grasa | 81-93 Gramos | 20-35% |
| Carbohidratos | 357.5-390 Gramos | 45-35% |
| Desayuno | 780-910 Kcal | 30-35% |
| Almuerzo | 1040-1170 Kcal | 40-45% |

| Tiempo de Consumo | Grupo de Alimentos | Frecuencia Semanal |
|---|---|---|
| Desayuno | Lácteos | Diario |
| | Huevo | 2 veces |
| | Carnes, vísceras, pescado | 3 veces |
| | Queso | 3 veces |
| | Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros) | Diario |
| | Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Fruta | Diario |
| Almuerzo (Sopa) | Raíces, tubérculos o plátano | Diario |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| Almuerzo (Seco) | Carnes, vísceras, pescado entre 100 y 210 gr | Diario |
| | Leguminosas** | 3 veces |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Cereales | Diario |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | Diario |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Aceites o Grasas | Diario |
| | Postres preparados | Diario |
| Refrigerio Am o Pm | REFRIGERIO AM o PM: Derivado de pastelería o frito (variar entre dulce y salado) en presentación de 90 gramos. Acompañado por jugo de frutas naturales 350ml (12 OZ).<br><br>Nota: Los refrigerios deben ir debidamente empacados individuales, en empaque ecológico y servilleta | Diario |
| Almuerzo / Cena especial | Carnes, vísceras, pescado entre 180 y 210 gr | |

| | | |
|---|---|---|
| | Leguminosas** | Según requerimientos de la entidad |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | |
| | Cereales | |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | |
| | Aceites o Grasas | |
| | Postres preparados | |

* Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

- Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula de ciudadanía, la respectiva tarjeta profesional y la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.
- Los menús serán evaluados periódicamente, en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al contratista o contratar la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
- Los horarios previstos en los que el contratista deberá suministrar los alimentos corresponden a los horarios establecidos para atender cada una de las jornadas de formación: mañana, tarde, noche y fin de semana. En los siguientes horarios:

De lunes a viernes:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00 a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 3:30 p.m.
Cena: 5:30pm a 7:00pm

Sábado:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m.

Domingos:
Desayuno: De 08:00 a.m. a 10:00a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m.

- El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones, las cuales se deberán servir con calidad y cantidad suficiente.
- En el caso de que el contratista deba transportar los alimentos, estos deberán ser empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. El empaque debe ser diferente a icopor.
- Tiempo de Respuesta: El tiempo de respuesta de la solicitud y el suministro, deberá ser mínimo de 2 días, conforme las actividades el área de Bienestar al Aprendiz,

que se tenga programadas en el complejo sur Itagüí, y/o lugar donde se desarrolla la Formación o actividad.

- Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién reparados. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.

**VARIEDAD DEL MENÚ:**

- El contratista debe presentar un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes, diferentes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. De otra parte, el menú diario deberá ser publicado en un espacio visible a los usuarios del servicio.

- El ciclo de variedad del menú aprobado por el equipo de Bienestar al Aprendiz deberá cumplirse, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios por parte del contratista o del supervisor del contrato, el mismo se realizará con previa autorización de las partes.

**PERSONAL Y CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN:**

- El contratista deberá contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.
- El contratista deberá contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, así como el personal que cumpla las condiciones para la manipulación, preparación, servido y transporte de los alimentos; por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente.
- El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.
- En cuanto al transporte de los alimentos, el contratista deberá cumplir con la normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No.2674 de 2013, teniendo en cuenta que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos.

- El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual y debe aportar copia del respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.
- El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.
- El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal por el contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

  **EXÁMENES DE LABORATORIO**
  - ✓ Coprocultivo para salmonella y Shingella
  - ✓ KOH para uñas
  - ✓ Secreciones nasofaríngeas
  - ✓ Seriado de baciloscopia
  - ✓ Certificado médico
  - ✓ Prueba negativa para Covid 19

- Todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos.

**DISPOSICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS Y AMBIENTALES:**

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato y deberá aportar los documentados que contengan los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos.
- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados durante la ejecución del contrato.
- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa de control de plagas, artrópodos y roedores.
- Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
- Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.

El área de Bienestar al Aprendiz realizará periódicamente la verificación de la ejecución y los registros que evidencien el cumplimiento de los planes y programas y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas y planes deben contener como mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

- Objetivo
- Alcance
- Políticas para la implementación
- Programación
- Parámetros de verificación del programa
- Responsables
- Definiciones
- Desarrollo: procedimientos, actividades.
- Documentos, formatos, soporte técnico

**PERSONAL ESPECIALIZADO:**

- El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.
- El profesional o tecnólogo, deberá acreditar al momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de mínimo un (1) año.
- El profesional o tecnólogo tendrá las siguientes responsabilidades:

    - Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características establecidas en las especificaciones técnicas, balance nutricional y en cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato.
    - Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
    - Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el suministro de alimentación.
    - Asegurar la protección de los alimentos, un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
    - Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
    - Implementar las medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
    - Siempre que el Ingeniero o tecnólogo deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del Supervisor.

- Así mismo, el Contratista deberá asignar una persona en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE, quien mantendrá contacto permanente con el área de Bienestar al Aprendiz o el Supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

## 4.7 MARCO REGULATORIO:

El marco legal vigente aplicable al presente proceso contractual se describe en el siguiente listado de normas:

- El presente estudio se realiza en cumplimiento de lo señalado en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. Deber de análisis de las Entidades Estatales del Decreto 1082 de 2015 y el proceso a adelantar se desarrollará conforme a lo establecido en el mismo decreto para adelantar procesos a través de la Modalidad de mínima cuantía artículos 2.2.1.2.1.5.1 al 2.2.1.2.1.5.4 del decreto 1082 de 2015 del 84 al 87.

- Resolución 2674 DE 2013, establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

- La Resolución 810 de 2021, permíteme establecer los parámetros técnicos y los requisitos para el etiquetado nutricional y frontal de los alimentos empacados para consumo humano, así como los sellos de advertencia que llevan los productos que contengan altas sustancias como sal, sodio, azúcares añadidos, grasas saturadas, entre otros.

- Resolución 2013 de 2020, establece los reglamentos técnicos que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados que están priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio.

- Resolución 2505 de 2024, Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.

- La Resolución 2184 de 2019, busca fortalecer el uso racional de las bolsas plásticas en el país, así como la generación del código de colores para el manejo de los residuos sólidos, fomentando la cultura ciudadana en este aspecto.

- La Resolución 666 de 2020 adapta el Protocolo General de Bioseguridad para mitigar, Controlar y manejar el Adecuado Manejo de la Pandemia del Coronavirus COVID-19.

- La Resolución 2115 de 2007, resuelve las características que debe tener el agua para consumo humano, así como las características, instrumentos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad de la misma.

- La Resolución 5109 de 2005, establece los requisitos de Rotulado o Etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados o materias primas para consumo humano.

- La resolución 604 de 1993, establece las condiciones Sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública, así como los Requisitos del manipulador o vendedor, Permiso sanitario de funcionamiento y registro, así como la Vigilancia y control sanitario.

- La Resolución 1500 de 2007, establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

- La Resolución 719 de 2015, establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo para la salud pública que estos pueden presentar.

- La Resolución 1057 de 2010, establece el reglamento técnico sobre los requisitos Sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano.

### 4.8 GREMIOS Y ASOCIACIONES QUE PARTICPAN EN EL SECTOR:

Algunos gremios y asociaciones que participan en el sector son:

| AGREMIACIÓN / ENTIDAD | PÁGINA WEB |
|---|---|
| ACODRÉS- Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica | https://www.acodres.com.co/contacto/ |
| AUGURA - Asociación de Bananeros de Colombia | http://augura.com.co/contactanos/ |
| ASOCAÑA - Asociación de Cultivadores de Caña de Azúcar de Colombia | contactenos@asocana.org |
| ANALAC - Asociación Nacional de Productores de Leche | gerencia@analac.org |
| FEDEPAPA - Fondo Nacional de Fomento de la Papa | https://fedepapa.com/contactenos/ |
| ASOCRIOLLO - Asociación Nacional de Ganado Criollo y Colombiano | http://www.suganado.com/contenidos.php |
| ASOHOFRUCOL - Asociación Hortifrutícola de Colombia | http://www.asohofrucol.com.co/ |
| FEDEGAN - Federación Colombiana de Ganaderos | http://portal.fedegan.org.co/ |
| FEDEPANELA - Federación Nacional de Productores de Panela | http://www.fedepanela.org.co/ |

| | |
|---|---|
| FENALCE - Federación Nacional de Cultivadores de Cereales y de Leguminosas | http://www.fenalce.org/ |
| FENALCO - Federación Nacional de Comerciantes | http://www.fenalco.com.co/ |
| FENAVI - Federación Nacional de Avicultores de Colombia | http://www.fenavi.org/ |
| PROCAÑA - Asociación Colombiana de Productores y Proveedores de Caña de Azúcar | http://www.procana.org/ |
| SAC - Sociedad de Agricultores de Colombia | http://www.sac.org.co/ |
| ANDI – Cámara de la industria de alimentos | https://www.andi.com.co/Home/Camara/16-industria-de-alimentos |
| ACTA – Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos | http://alaccta.org/asociaciones/acta-colombia/ |

## 5 ESTUDIO DE LA OFERTA:

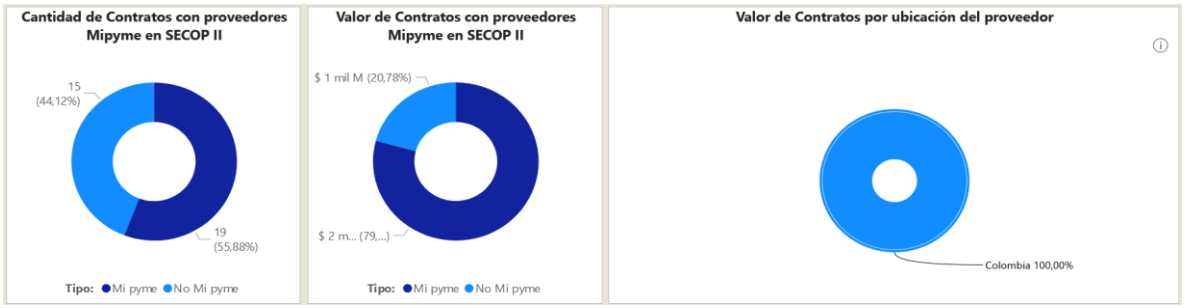
### 5.1 SECTOR DE MIPYMES:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Centro Tecnológico del Mobiliario en la adopción de la metodología de Abastecimiento Estratégico realizada por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, para la gestión de la compra pública, con el fin de adoptar prácticas que permitan que el proceso de compra realizado por las entidades se destaque por sus niveles de transparencia, eficiencia y generación de valor por dinero, ha utilizado esta herramienta para realizar el análisis de Mipymes en cumplimiento de los lineamientos del decreto 1860 del 2021.

Esta herramienta muestra:

- **Contratos con Mipyme en SECOP II:** Muestra la distribución de contratos Mipymes registrados mediante la plataforma de SECOP II.
- **Proveedores Mipyme en SECOP II:** Muestra la distribución de proveedores que al momento de realizar su registro en la plataforma de SECOP II, se identifican como MiPymes o no.
- **Valor de Contratos por Ubicación del Proveedor:** Muestra la distribución de países de los proveedores. Al seleccionar Colombia, se puede ver esa distribución a nivel departamental.

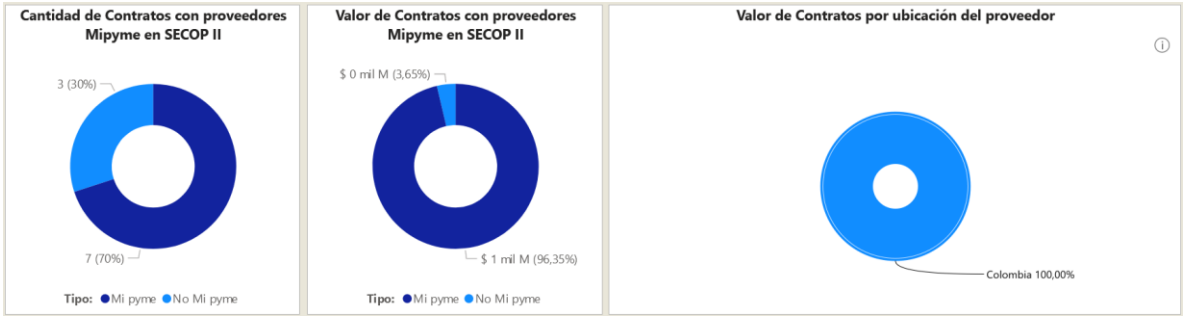
**MIPYMES A NIVEL NACIONAL (2023):**




Para el año 2023 en el Secop II se evidenciaba el siguiente registro para Mipymes a nivel Nacional para los códigos utilizados en este proceso:

- Contratos con proveedores Mipymes en Secop ll: 55,88%
- Valor Contratado con Proveedores Mipyme en SECOP II: 79%
- Valor de Contratos por Ubicación del Proveedor:0%

**MIPYMES EN ANTIOQUIA (2023):**




Para el año 2023 en el Secop II se evidenciaba el siguiente registro para Mipymes en Antioquia para los códigos utilizados en este proceso:

- Contratos con proveedores Mipymes en Secop ll: 70%
- Valor Contratado con Proveedores Mipyme en SECOP II: 96,35%
- Valor de Contratos por Ubicación del Proveedor: 0%

**Fuente:**
https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiMGY4MWZmZmUtNGJlYy00YTBlLTgzYmYtZGE2NGRkZDA1YTJlIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9&pageName=ReportSection17ad17361e56dd6a009c

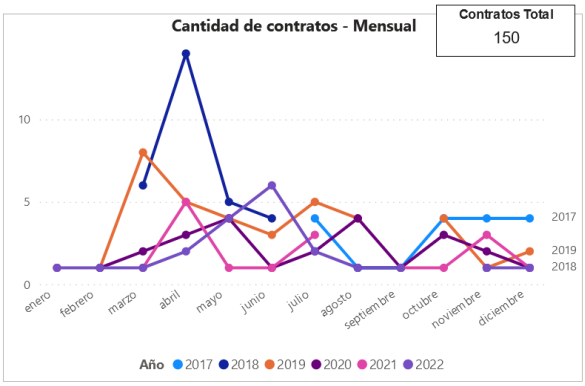
**5.2** El Centro Tecnológico del Mobiliario, procedió a consultar posibles proveedores en la plataforma Secop II y en páginas de internet, arrojando los siguientes resultados:

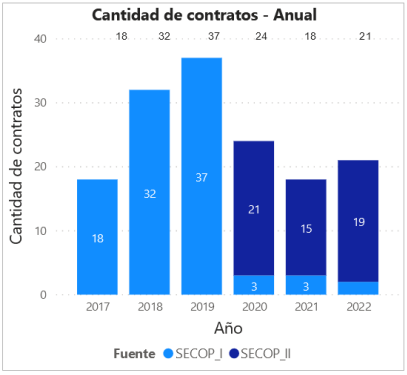
| PROVEEDOR | NIT | CORREO |
|---|---|---|
| JULIO CESAR SAENZ | 98.579.959 | juliocesar19692011@hotmail.com |
| NUTRIALIMENTAMOS S.A.S. | 900.491.711-9 | nutri-alimentamos@hotmail.com |
| SANDRA MINDREY LOPERA | 43.902.335 | S_amiloara20@hotmail.com |
| TIA MIMA S.A. | 800.027.368-4 | ventas@tiamima.com |
| PA FIESTAS S.A.S. | 900.697.776-6 | pafiestas@yahoo.es |
| CALLE CRUZ ELENA URIBE | 32.409.279-1 | cruzelenarua@gmail.com |
| PENAGOS HINCAPIE & CIA S.C.A. | 900.179.294-2 | penagosincapie@hotmail.com |
| AMBROSÍA EMPRESARIAL S.A.S | 901.242.060-9 | ambrosiaempresarialsas@gmail.com |
| ENRIPAN | 900.815.592-1 | panaderiaenripan@hotmail.com |
| JHONNY ALEXANDER PALACIOS | 80.769.283 | instucol@hotmail.com |

## 6 ESTUDIO DE LA DEMANDA:

**6.1** La Entidad realizó un análisis del mercado con la herramienta suministrada por Colombia Compra- Modelo de Abastecimiento Estratégico, esta herramienta muestra:

- **Gráficas de Cantidad de Contratos y Cantidad de Contratos por Plataforma:** El gráfico de líneas muestra el número de contratos mensuales y sus cuantías en cada vigencia, y el gráfico de barras muestra en cuál de las plataformas del Sistema Electrónico de Contratación Pública se han transado los contratos anualmente (SECOP I, SECOP II o TVEC). La gráfica de datos mensuales se actualiza según la activación del filtro de año. En cambio, la gráfica anual siempre va a mostrar los años históricos para efectos de comparación.




En el año 2017 el SENA celebró 18 contratos por Secop I, en el 2018 celebró 32 contratos en Secop I, para el 2019 la entidad celebro 37 contratos en Secop I, en el año 2020 celebró 3 contratos en Secop I y 21 contratos en Secop II, en el año 2021 celebró 3 contratos en Secop I y 15 contratos por Secop II, y en el año 2022 celebró 2 contratos en Secop I y 19 contratos en Secop II, relacionados con los códigos utilizados en este proceso.

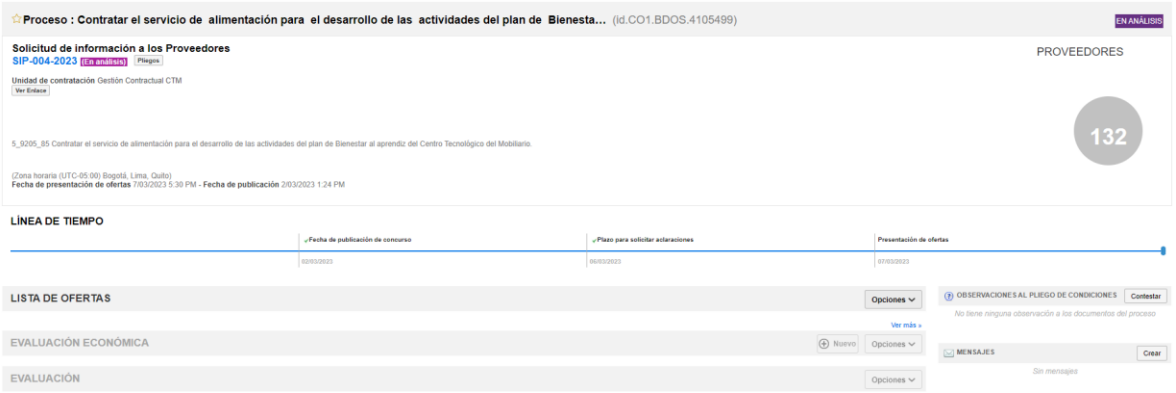
**6.2** El histórico de los procesos de contratación de los últimos años del Centro Tecnológico del Mobiliario del SENA Regional Antioquia, en el suministro de alimentación y cafetería para los aprendices fue el siguiente:

| PROCESO | OBJETO A CONTRATAR | VALOR | CONTRATISTA |
|---|---|---|---|
| MC-RS-CGAO-008-2022 | contratar el suministro de alimentación para los aprendices de formación titulada que participan en las diferentes actividades enmarcadas en el programa de bienestar a aprendices en el cgao vigencia 2022 | $ 34.000.000 | CAFETERIA FANNY LU |
| MC-QDO-CCYT-013-2022b | Contratar suministro de almuerzos, refrigerios y complemento alimenticio, como apoyo nutricional para los aprendices de formación titulada presencial en etapa lectiva del Centro de Comercio y Turismo | $ 81.540.000 | CONVIDA AMBIENTE |
| MC-MGN-CAAG-0001-2022 | Contratar el servicio de Alimentación (los 7 días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2022 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que ingresen al centro de convivencia | $ 99.380.287 | ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS |
| MC-RS-CGAO-015-2021 | Contratar el suministro del servicio de alimentación para los aprendices de formación titulada que participan en las diferentes actividades enmarcadas en el programa de Bienestar a Aprendices en el | $ 30.000.000 | INGRID NIETO SARMIENTO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente vigencia 2021 | | |
| MC-RS-CGAO-017-2020 | Contratar el suministro del servicio de alimentación para los aprendices de formación titulada que participan en las diferentes actividades enmarcadas en el programa de Bienestar a Aprendices en el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente vigencia 2020. | $ 16.000.000 | JULIAN ROBERTO ARDILA ORTEGA |
| SAMC-VLL-CTA-0005-2020 | Contratar el servicio de alimentos y bebidas en el desarrollo del Plan integral de Bienestar al Aprendiz para cubrir los apoyos nutricionales, que busca suplir una necesidad básica de los aprendices de mayor vulnerabilidad como medio para promover su acceso a la formación profesional integral y potenciar su desarrollo social, humano y técnico, orientándolos al desarrollo de actitudes de excelencia, dirigido a los aprendices del Centro de Tecnologías Agroindustriales en la ciudad de Cartago-2020. | $ 176.567.700 | EMPRENDER ERP S.A.S |
| CCIT- CDB-MENOR CUANTÍA-001-2020 | contratar el suministro de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales en el centro de comercio, industria y turismo de córdoba, sede lorica y sede Montelíbano | $ 158.947.850 | FUNDACION PROFESIONALES Y EMPRENDEDORES SOCIALES |
| MTA-CAM-001-2020 | 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. | $ 89.961.510 | SOGA DE COLOMBIA SAS |

## 7 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL:

Para el presente proceso de selección, la Entidad publicó solicitud de precotización SIP-004-2023 en el portal SECOP II https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.4106911&isFromPublicArea=True&isModal=False, con fecha límite de presentación el día 07 de marzo de 2023 a las 05:30 p.m., tiempo durante el cual no se recibieron cotizaciones por parte de ninguno de los 132 proveedores a nivel nacional que de acuerdo con los códigos UNSPSC tuvieron conocimiento de la solicitud según la plataforma SECOP II.




Dado lo anterior, la entidad precedió a solicitar cotizaciones a diferentes empresas del mercado a través de correos electrónicos y teléfono, contando así con tres (3) cotizaciones aportadas por las empresas INSTUCOL, PROVECOL Y ALASKA, se tomó en cuenta el promedio conforme al equilibrio de valores presentados en cada una de las cotizaciones por cada ítem, con las cuales se realizó el respectivo estudio económico y estudio del sector.

El Centro podrá realizar adjudicaciones hasta el total del presupuesto disponible para este proceso, aumentado cantidades, con plena observancia de los principios contractuales de la función pública (economía, celeridad, eficiencia) y siempre y cuando el oferente favorecido acepte tal circunstancia, reiterando que la salvedad se realiza para satisfacer la necesidad del Centro y del Sena y velar por la racionalización del gasto público.

Con la anterior información, se realizó el cuadro comparativo de precios para determinar el presupuesto, tal como se puede evidenciar en el archivo anexo denominado ***"Cuadro comparativo de precios para determinar presupuesto (Estudio de mercado)."***

Elaboró: Diana Ortiz
Apoyo Contratación Bienes y Servicios

Reviso: Lilia Paola Peña D
Apoyo Contratación

Aprobó: Mauro Isaías Arango Vanegas
Coordinador de Formación