



**ESTUDIO Y ANÁLISIS ECONOMICO DEL SECTOR
(CAPITULO VI – Artículo 2.2.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015)**

OBJETO: SUMINISTRO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONALES PARA LOS APRENDICES Y ENTREGA EN ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO PARA LA CAFETERIA EN EL CASA SENA REGIONAL SANTANDER.

Con el fin de analizar el sector de alimentos preparados y conservados, según el clasificador de bienes y servicios, que cubre la contratación del suministro de suplementos nutricionales, así como el arriendo de la cafetería del Centro de Atención al Sector Agropecuario desde el ámbito legal, comercial, financiero, organizacional, técnico y análisis de riesgo se efectuó el siguiente:

Por tratarse de suministro de suplementos nutricionales, se puede clasificar los productos a entregar en el siguiente código del clasificador de Bienes y Servicios así:

CODIGO UNSPSC	NOMBRE
50192701	Comidas combinadas frescas
90101700	Servicio de Cafetería

ITEM	CODIGO	Producto	Unidad	Cantidad indicativa	Descripción
1	50192701	“SUMINISTRO DE SUPLEMENTOS ALIMENTICIO, REFRIGERIOS PARA LOS APRENDICES CASA SENA REGIONAL SANTANDER.”	Unidad	8999	Suministrar una minuta de refrigerios que cumplan con la cuota nutricional para población de aprendices del Centro de Atención al Sector Agropecuario, con ciclo de 14 días, con el siguiente contenido nutricional: Un farináceo de 150 gramos con relleno de proteína de origen animal o sin relleno dependiendo del ciclo del menú. Fruta entera diaria. Proteína diaria que corresponda al 21% del VD que puede ir como bebida láctea o incluida en el farináceo. Bebida de 200 ml baja en azúcar, excluyendo la bebida gaseosa según minuta adjunta.

Lo anterior, atendiendo a las condiciones que a continuación se señala:

Opción	COMESTIBLES SOLIDOS	PESO MINIMO EN GRAMOS	OPCIÓN COMESTIBLE LIQUIDO	CONTENIDO EN ML	FRUTA ENTERA/ PESO MINIMO EN GRAMOS
1	Emparedado de jamón y queso	150	Jugo de fruta de diferente sabor o Té de limón y Durazno.	200	Mandarina 120
2	Buñuelo	150	Bebida láctea fría o caliente, en vaso.	200	Banano 120
3	Hamburguesa de carne con cebolla y tomate	150	Jugo de fruta de diferente sabor o Té de limón y Durazno.	200	Pera 120
4	Pastel hawaiano o hojaldre.	150	Bebida láctea fría o caliente, en vaso.	200	Manzana verde 120
5	Arepa rellena de queso mozzarella.	150	Jugo de fruta de diferente sabor o Té de limón y Durazno.	200	Manzana roja 120
6	Pastel de pollo en hojaldre.	150	Bebida láctea fría o caliente, en vaso.	200	Mandarina 120
7	Croissant relleno de pollo.	150	Jugo de fruta de diferente sabor o Té de limón y Durazno.	200	Banano 1
8	Sándwich de pollo, y queso mozzarella.	150	Bebida láctea fría o caliente, en vaso.	200	Pera 120
9	Pan de yuca.	150	Jugo de fruta de diferente sabor o Té de limón y Durazno.	200	Manzana verde 120
10	Roscón relleno	150	Bebida láctea fría o caliente, en vaso.	200	Manzana roja 120
11	Porción de pizza	150	Jugo de fruta de diferente sabor o Té de limón y Durazno.	200	Mandarina 120
12	Churro relleno	150	Bebida láctea fría o caliente, en vaso.	200	Banano 120
13	Perro caliente con salchicha sin queso, con salsas y papa.	150	Jugo de fruta de diferente sabor o Té de limón y Durazno.	200	Pera 120
14	Dedito de queso	150	Bebida láctea fría o caliente, en vaso.	200	Manzana verde 120



Nota: Utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto sabor, consistencia y presentación, lo que evita servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivas en condimentos y grasosas.

Los proponentes deberán presentar como parte de la propuesta los menús a ofrecer con la variedad y calidad requerida los cuales deben estar previstos para un (1) mes como mínimo. Estos menús deben estar avalados por un profesional nutricionista o ingeniero (a) de alimentos; indicando su número de cedula y anexando copia de la tarjeta profesional respectiva.

1. ANALISIS DEL MERCADO

1.1 ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO.

El objetivo principal del suministro de suplementos nutricionales y entrega en arrendamiento del espacio destinado para la cafetería del CASA Sena regional Santander en primera medida por dar cumplimiento a la Resolución 1-01399 de 17 de Agosto de 2021 expedida por la Dirección General del SENA, Por el cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, cuyo objetivo estratégico No. 2 es “Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos”,

El bienestar debe ser eje fundamental en los programas de formación profesional integral ofrecidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, que compromete a la institución como un todo y a los subdirectores de Centro como responsables de la implementación y ejecución del Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices en los Centros de Formación Profesional.

Que se adopta la Guía de Apoyos Socioeconómicos GFPI-G-007 V11 de 2022, que determina la posibilidad que tiene el Centro de Formación para otorgar “Ración Alimentaria: Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de once (11) meses durante la vigencia anual. Así mismo, determina que el centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria”, que, para el caso del Centro de Atención al Sector Agropecuario, se requiere en la modalidad de entrega de refrigerios de manera individual para aprendices que se encuentran en el Centro de Formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos en cada jornada académica, mañana, tarde o noche, seleccionados previo cumplimiento de requisitos, en cumplimiento de la normatividad vigente.

Igualmente, existe la necesidad de entregar en arrendamiento de la cafetería para otorgar funcionalidad a las instalaciones del establecimiento público, brindando comodidad a aprendices, instructores, funcionarios y visitantes del Centro, así como el de garantizar la inocuidad de la preparación de los alimentos.

El sector de alimentos se constituye como uno de los más variados del mercado, debido a las formas y técnicas de producción, además de la cantidad de productos y subsectores en los cuales se clasifican. La clasificación Industrial Internacional Uniforme se realiza de acuerdo con factores de competitividad y dentro de ellos la industria de alimentos, dentro de los cuales se encuentran los alimentos procesados de origen vegetal y muy particularmente al subsector relacionado con la elaboración de alimentos compuestos principalmente de frutas y verduras.

De acuerdo con cifras del DANE, para el 2022 los precios de los bienes y servicios de la división *Restaurantes y hoteles* registró una variación anual de 18,54%, siendo esta la segunda mayor variación anual registrada. En diciembre de 2022, los mayores incrementos de precio se registraron en las subclases comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (21,40%), bebidas calientes (20,81%) y comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (18,70%). Los menores incrementos de precio se reportaron en las subclases pago por alimentación en comedores (6,90%), gastos en discotecas (7,67%) y servicios de alojamiento en hoteles (12,97%), lo que evidencia que el gasto en este rubro se ha elevado en el país en los últimos meses demostrado en el boletín publicado por el DANE para el mes de febrero 2023 donde este mismo sector ha registrado para el año corrido un incremento del 4,87% sumado a la división de Alimentos y bebidas no alcohólicas que han aumentado un 4,10%, lo que al final de cuentas establece



que en comparación con febrero de 2022 en el último año, estas dos divisiones se ubicaron por encima del promedio del IPC nacional del 13,28% quedando Alimentos y bebidas no alcohólicas 24,14% y Restaurantes y hoteles 18,77%.

Con relación al desarrollo y crecimiento del sector comercio, contrario al aumento a la variación de precios, en el 2022 crece 10,7%, en su serie original, respecto al mismo periodo de 2021. Esto se da, entre otros factores, por el incremento del 16,4% anual de la actividad económica de Alojamiento y servicio de comida; sin embargo, para el cuarto trimestre 2022 respecto al mismo trimestre del 2021, esta actividad económica decrece en 2,5% y respecto al tercer trimestre 2023 esta actividad económica sufre un significativo revés decreciendo un 4,2%.

En relación con lo anterior y según Guillermo Gómez París, presidente del gremio de restaurantes ACODRES, señala que 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.¹

De igual manera, según el estudio sectorial del servicio a la mesa en restaurantes publicado por ACODRES y CLUVI, las proteínas, vegetales y bebidas alcohólicas fueron las categorías que más cantidad de veces cambiaron de precio durante 2022. En otras palabras, estos fueron los productos que generaron más presión para que el costo operacional de los restaurantes formales se incrementará cerca del 20% el año anterior, afectando la capacidad de compra de los comensales.

A pesar del esfuerzo por no aumentar los precios de venta al público, el reporte revela que fue inevitable el reajuste de éstos en 7 momentos de 2022, cifra que sorprende si se tiene en cuenta que los restaurantes realizan máximo 2 modificaciones a sus precios durante un año. Esto condujo a que el gasto de los colombianos en los establecimientos gastronómicos bajará el 4,9% en el último trimestre del año anterior, en comparación con el primer trimestre de 2022. Es decir que los ciudadanos empiezan a estar dispuestos a pagar cada vez menos por comer fuera de su casa.

Así mismo, los alimentos fritos, el sushi y las hamburguesas están empobreciendo aún más el bolsillo de los colombianos. Fabián Carrillo, CEO de Cluvi explica que estos tres productos fueron los que más cambios tuvieron de precios y, por ende, incrementos de valor. “Los fritos, presentaron un alza del 19,9%; seguido del sushi, 18,7%; y las hamburguesas, 18%. Continuaron las carnes rojas (17,6%), la pizza (17,4%), las sopas (16,8%), los arroces (16,3%) y pescados y mariscos (16%). Respecto a las carnes blancas y las ensaladas, estos fueron los productos con menos variaciones; no obstante, subieron un 15%, explicó.²

A pesar de todo y aunque las ventas, según ACODRES, crecieron teniendo en cuenta los años de pandemia, las ganancias para los propietarios de estos establecimientos no crecieron igual, ya que se debe tener en cuenta el pago de las deudas que adquirieron con los proveedores y el sector financiero, los restaurantes han tenido que enfrentar la inflación en los insumos que utilizan, lo que imposibilita que esa recuperación se vea reflejada.

Sin embargo, algunos establecimientos han decidido no incrementar sus precios para poder hacerle contrapeso a la situación, lo que ha creado otra crisis ya que antes de la inflación el costo promedio de un restaurante viable, que alcanzaba a generar

¹ Portafolio. (2023). Sector gastronómico en Colombia se encuentra en “modo supervivencia”. Portafolio.co. <https://www.portafolio.co/negocios/empresas/sector-gastronomico-en-colombia-se-encuentra-en-modo-supervivencia-577030>

² Económica, L. N. (2023, febrero 22). ACODRÉS y Cluvi revelan preocupantes cifras del impacto que ha generado la inflación en los restaurantes - La Nota Económica. La Nota Económica. <https://lanotaeconomica.com.co/movidas-empresarial/acodres-y-cluvi-revelan-preocupantes-cifras-del-impacto-que-ha-generado-la-in-ef-ac-82acion-en-los-restaurantes/>



ingresos, era del 35% de la venta; hoy se están registrando niveles del 45%, lo que ha llevado a que negocios reporten pérdidas. Esta situación preocupa y se ve reflejada, sobre todo cuando es evidente que hay insumos que aumentan semanalmente.

Sumado a lo anterior en 2023, Colombia ha enfrentado varios problemas económicos como lo son la fluctuación del dólar y la inflación, además, el incremento del 16% del salario mínimo ha hecho que los valores de productos y servicios sigan aumentando. Esto, pese a que el ministro de Hacienda, José Antonio Ocampo, entregó una lista de desindexación, es decir, el desprendimiento de los productos y servicios acorde al incremento porcentual de la remuneración de un colombiano, coincidiendo con la inflación que ha afectado la subida de otros valores como el de los arriendos y los servicios públicos, el reajuste del 16 por ciento del salario mínimo y el regreso del impuesto al consumo a su tarifa plena de 8%, provocando una caída en los ingresos de alrededor de 50%.

A los inconvenientes mencionados, también se suma la pérdida de capacidad de consumo de los colombianos, que ha generado una disminución importante en el número de ventas.

Al ser este, uno de los sectores con más empleados y que funciona los siete días de la semana, este hecho está siendo grave porque al ver las pérdidas y la situación, a los dueños solo les quedan tres caminos: “despedir personal, recortar las porciones y bajarles la calidad a los platos y, por último, volver a la informalidad.

Las mujeres constituyen el 40 por ciento de la fuerza de trabajo del sector de la alimentación y las bebidas, y en determinados subsectores, como la transformación de pescado, verduras y frutas, los trabajadores son fundamentalmente mujeres. Si bien las pequeñas y medianas empresas de la industria de la alimentación y las bebidas son cruciales para la producción y para la generación de empleo, tanto en las economías desarrolladas como en desarrollo, las empresas grandes, que representan menos del 10 por ciento del total de empresas, siguen contribuyendo considerablemente a la creación del empleo.

En general, las condiciones de trabajo han mejorado gradualmente en el sector de la alimentación y las bebidas, sin embargo, existen una serie de desafíos que deben superarse para que el trabajo decente sea una realidad en este sector, inclusive la baja productividad laboral y las escasas calificaciones; la protección social limitada y otras prestaciones; las cuestiones relativas a la seguridad y la salud en el trabajo; las lagunas existentes en las condiciones de trabajo entre los trabajadores de ambos sexos, y la necesidad de fortalecer el diálogo social.

1.2 ANALISIS LEGAL

El presente estudio se realiza en cumplimiento de lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015.

La ley 9 de 1979, señala las normas pertinentes que deben tenerse en cuenta en el manejo, distribución, manipulación, conservación y preparación de alimentos: “La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran: a. A todas las fabricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos. b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional. c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano. d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos...”

Por lo anterior se solicitará al oferente los siguientes documentos:

REQUISITOS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA COMPRA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS



INFORME DE VISITA DE INSPECCION: El proponente o interesado deberá presentar el informe de visita o inspección al punto principal de preparación de alimentos de la empresa participante, o de uno de los integrantes del participante plural, expedido por autoridad sanitaria competente con una vigencia no mayor a seis (6) meses, o la certificación de la autoridad competente, que acredite dicho cumplimiento (instalaciones, BMP, equipos, utensilios así como el aviso a la autoridad de la existencia y el funcionamiento).

PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION: El proponente o uno de los integrantes del proponente plural, deberá acreditar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección mediante un documento expedido por el sistema de calidad y de higiene de cada proponente.

2.1. ANALISIS SOBRE PROMOCIÓN DEL ACCESO DE LAS MIPYMES AL MERCADO DE COMPRAS PÚBLICAS (ART. 33 DE LA LEY 2069 DE 2020).

Las actividades económicas relacionadas con el sector de servicios registraron la mayor contribución materia de creación de empresas al tener una variación positiva del 13,1%, seguido del sector comercio con una variación del 7,3%, industria con 9,5% y construcción con 10,2%, evidenciando que pueden ser proveedores potenciales del servicio objeto de nuestra necesidad, este crecimiento se da en empresas que están catalogadas como MIPYMES en su certificado de existencia y representación legal según Confecámaras.

La creación de microempresas creció en 10,6% con respecto a 2020, al pasar de 276.891 a 306.140. Las pequeñas empresas crecieron 9,1%, al pasar de 1.328 a 1.449. Las medianas empresas evidenciaron crecimiento del 1,5% al pasar de 68 a 69 unidades productivas nuevas en 2021. Finalmente, las grandes empresas presentaron un crecimiento del 40%, al pasar de 15 a 21 nuevas unidades productivas, reiterando que entre estas existe una población considerable que pueda prestar los servicios.

Fuente: <https://confecamaras.org.co/noticias/809-307-679-nuevas-empresas-se-crearon-en-el-pais-durante-2021-un-aumento-del-10-6-con-respecto-a-2020#:~:text=La%20creaci%C3%B3n%20de%20microempresas%20creci%C3%B3n,unidades%20productivas%20nuevas%20en%202021.>

Teniendo en cuenta que en procesos históricos desarrollados por el Centro de Formación se han presentado en gran proporción empresas en su condición de mi pyme, a las cuales se han garantizado su participación desde los aspectos financieros y de experiencia, es así que el gran porcentaje de los oferentes participantes han quedado habilitados desde los aspectos financieros, lo cual garantiza la participación y competitividad de este tipo de empresas en los procesos históricos; ahora bien; para el presente proceso de selección el análisis del sector desde la capacidad financiera y organizacional frente a la metodología aplicada para estimar los indicadores garantiza la participación plural del sector económico en el cual existe gran proporción de empresas catalogada con tal condición.

De igual forma, y conforme a lo establecido en el numeral 1 del Artículo 5. del Decreto 1860 de 2021, que modifica los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, y teniendo en cuenta que el valor del presupuesto establecido para el proceso de selección es menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determinó el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo un umbral equivalente a \$457.297.264, las empresas MIPYME podrán solicitar que el proceso de selección se limite a su participación. Por tanto, este proceso de selección podrá ser limitado a Mipymes siempre y cuando se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipymes Colombianas con mínimo un (1) año de existencia, para limitar la convocatoria a estas, en el término indicado en el cronograma de la invitación.

1.3 ANALISIS TÉCNICO: Especificaciones de calidad y tiempos de entrega

Del análisis realizado a través del método de visita y encuesta y una vez verificada la idoneidad de los posibles proveedores, se evidencia que existe en el mercado local proveedores que cumplen con la capacidad técnica, operativa, y pueden hacer



entrega del suministro de desayunos y almuerzos en las condiciones de oportunidad, calidad y cantidad que la entidad requiere adquirir.

1.4 ANÁLISIS DE LA DEMANDA:

La demanda de instituciones que adquieren este tipo de servicio-suministro es alta y la mayoría requieren las mismas necesidades a satisfacer. Uno de los principales grupos de demanda son las entidades públicas que quieren satisfacer necesidades para el cumplimiento de la misión institucional, para el presente caso brindando la alimentación que cumpla con los requerimientos nutricionales en cuenta (calidad y cantidad) que exige la calidad de vida del ser humano, en este estudio se presentan varios contratos celebrados por entidades con un objeto similar a contratar.

Para realizar el análisis de la demanda, la entidad tuvo como referencia el comportamiento de los procesos contractuales desarrollados en vigencias anteriores para contratar el respectivo bien/ servicio teniendo como referencia los siguientes aspectos:

ANTECEDENTE DE LA ENTIDAD

-Modalidad de selección del contratista.	MINIMA CUANTIA
Contratista	CARMEN EDILIA VELANDIA CUADRO
- Objeto del contrato.	SUMINISTRO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONALES PARA LOS APRENDICES CASA SENA REGIONAL SANTANDER
- Cantidad del bien o servicio.	Suministro de refrigerios diarios a los aprendices de formación titulada del CASA, de la sede Guatiguará que han participado en el proceso de selección de beneficiarios de apoyo nutricional 2022
- Las autorizaciones, permisos y licencias requeridas para su ejecución, y cuando el contrato incluye diseño y construcción, los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto.	CUMPLE AUTORIZACIÓN DIRECTOR REGIONAL
- Valor de los contratos y forma de pago.	\$ 49.999.500 EL SENA Regional Santander cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato, dentro de los 15 días calendario siguientes a la presentación de la factura o cuenta de cobro, soportada con la certificación del recibido a satisfacción del supervisor del contrato.
- Número de contratos suscritos para el efecto y vigencias de los mismos.	UNO (1) CO1.PCCNTR.3635004
- Vigencia de los contratos.	El plazo del contrato 275 (Días).
- Presupuesto con cargo al cual han sido ejecutados los contratos (inversión o funcionamiento) y si ha habido lugar a vigencias futuras.	CDP 44222 C-3603-1300-14-0-3603025-02
- Oferentes que han participado en los procesos de selección y contratistas.	CARMEN EDILIA VELANDIA CUADRO COMRED SAS CI MADE IN COLOMBIA SAS
- Comportamiento de los contratistas, imposición de sanciones.	Ninguna
- Condiciones de pago establecidas en los contratos anteriores.	Pagos mensuales
- Cronograma del Proceso de Contratación, teniendo en cuenta tiempos y lugar de entrega luego de la firma del contrato.	Plazo de 275 (Días).
- Garantías exigidas en los Proceso de Contratación y siniestros	Pólizas Garantía 400-74-994000020735 Pólizas Garantía 400-47-994000084093



	Justificaciones: Cumplimiento - Cumplimiento del contrato Cumplimiento - Pago de salarios Cumplimiento - Calidad del servicio Responsabilidad civil extracontractual
Observaciones:	Contrato se encuentra liquidado en el SECOP II

ANTECEDENTE DE OTRAS ENTIDADES

NUMERO DE PROCESO CONTRACTUAL	MODALIDAD DE SELECCIÓN	ENTIDAD CONTRATANTE	OBJETO	VALOR Y CONTRATISTA
MINIMA-0074-2022	MÍNIMA CUANTÍA	MUNICIPIO DE SEGOVIA	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA NUEVOS AGENTES DE LA FUERZA PÚBLICA Y SUS ESPECIALIDADES QUE NO ESTÁN ASENTADAS EN LA JURISDICCIÓN PERO QUE LLEGA APRESTAR APOYO PARA GARANTIZAR LA SEGUR	\$ 27.997.000 Linet Andrea Sampedro Serna
212-CMC-2022	MÍNIMA CUANTÍA	MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ASISTENCIA Y ATENCIÓN INTEGRAL A LOS ADULTOS MAYORES EN CONDICIONES DE VULNERABILIDAD Y ABANDONO EN EL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO ANTIOQUIA	\$ 41.701.088 FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL COMUNITARIO Y LA PAZ FUDEICOP
PSMC-099-2022	MÍNIMA CUANTÍA	MUNICIPIO DE CARTAGO	SUMINISTRO DE RACIÓN ALIMENTARIA PARA POBLACIÓN VULNERABLE EN EL MUNICIPIO DE CARTAGO VALLE DEL CAUCA 2022	\$ 12.100.000 EMPRENDER ERP S.A.S.

Del anterior análisis podemos señalar que la contratación se realiza por lo general por Selección Abreviada de Mínima Cuantía, algunos por subasta inversa teniendo en cuenta el valor a contratar.

1.5 ANALISIS DE LA OFERTA

Para realizar el análisis de la oferta la entidad tiene como referencia la siguiente información:

Proveedores (Identificar posibles proveedores en el mercado nacional y/o local)	Empresa	Local	Nacional	
	P1. Mack Servicios			
	P2. Mi taller de cocina	X		
	P3. Ingenia Soluciones	X		
	P4. Restaurante Puerto Nuevo	X		
ASPECTO PARA ANALIZAR		P1	P2	P3
PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BIENES O SERVICIOS	Materia Prima/ transformación – producción /distribución	X	X	X



	Compra / bodegaje/distribución			
	Importación/distribución			
FORMA DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE BIENES O SERVICIOS	Directo: del productor al usuario	X	X	X
	Indirecto: del productor a distribuidores y de estos al usuario			
LOS PROVEEDORES SE ENCUENTRAN EN LAS SIGUIENTES CLASIFICACIONES.	Materias primas			
	Fabricante	X	X	X
	Importador			
	Ensamblador			
	Distribuidor mayorista	X	X	X
	Distribuidor Minorista	X	X	X
	Intermediario			
	Transportador	X	X	X

Dado en Piedecuesta, a los dos(02) días del mes de Mayo de 2023.

YESSICA PAOLA CASTAÑEDA JARAMILLO

Abogada Contratación – CASA
SENA – Regional Santander

CAMILO ERNESTO DURÁN CASTILLA

Instructor G20 – CASA
SENA – Regional Santander