



ANÁLISIS DEL SECTOR

SUMINISTRAR LA ALIMENTACION DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO
TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO DEL SENA

COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO

REGIONAL ANTIOQUIA

2023



Contenido	
INTRODUCCION.....	3
DESCRIPCION DE LA NECESIDAD	4
A. Aspectos Generales	5
1. Económico	6
i) productos incluidos dentro del sector:	6
(ii) cadena de producción y distribución	11
(iii) gremios y asociaciones que participan en el sector	11
(iv) cifras totales de ventas y empleabilidad	12
(v) Análisis legal y normatividad:	17
(vi) Agentes que conforman el sector	20
2. Técnico	21
B. Estudio de la oferta.....	26
i) ¿Quién vende?.....	26
ii) ¿Cuál es la dinámica de producción, distribución y entrega de bienes, obras o servicios?	29
C. Estudio de la demanda	29
i) ¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio?.....	29
ii) ¿Cómo adquieren las Entidades Estatales y las empresas privadas este bien?	30
D. Análisis del mercado	33
CONCLUSIONES	35

21



INTRODUCCION

La función del proceso de gestión contractual debe estar orientado a satisfacer las necesidades del Complejo Tecnológico Agroindustrial Pecuario y Turístico obteniendo el mayor valor por los recursos de la población y optimización de los recursos. Para cumplir con este objetivo, se debe conocer claramente cuál es la necesidad y determinar la mejor manera en que el mercado puede satisfacerla.

En este sentido, el Artículo No. 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, estableció como deber de las entidades estatales elaborar el análisis de sector durante la etapa de planeación de un proceso de contratación pública. El análisis de sector es el documento que sustenta la toma de decisiones en el proceso de contratación y orienta aspectos como la determinación de requisitos habilitantes y técnicos de su proceso, criterios de evaluación de las ofertas, especificaciones del bien, obra o servicio a contratar, posibles riesgos del proceso de contratación, condiciones del mercado, así como otros aspectos relevantes que deban ser tenidos en cuenta para una correcta planeación de la compra.

De acuerdo con lo anterior, el presente documento contiene los resultados del análisis del sector realizado para: "SUMINISTRAR LA ALIMENTACION DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO DEL SENA", buscando la mejor inversión de los recursos públicos en términos de economía, eficiencia y eficacia.

3



DESCRIPCION DE LA NECESIDAD

OBJETO:	SUMINISTRAR LA ALIMENTACION DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO DEL SENA
FECHA:	01/06/2023

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.

El SENA se encuentra facultado por el Estado para la inversión en infraestructura necesaria para mejorar el desarrollo social y técnico de los trabajadores en las diferentes regiones, a través de formación profesional integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el cubrimiento de las necesidades específicas de recurso humano en las empresas, a través de la vinculación al mercado laboral - bien sea como empleado o subempleado-, con grandes oportunidades para el desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico; el SENA cuenta con 117 Centros de Formación a nivel Nacional y en el Urabá Antioqueño se encuentra el Complejo Tecnológico Agroindustrial Pecuario y Turístico, localizado en el Kilómetro 1 de la Vía que del municipio de Apartadó, este Complejo para su óptimo funcionamiento requiere mantenimiento de zonas verdes, mantenimiento de zonas comunes, alimentación de animales y mantenimiento de los cultivos agrícolas, dichas actividades son ejecutadas por los trabajadores oficiales.

Los trabajadores oficiales desarrollan actividades que realizan o pueden realizar ordinariamente los particulares, entre otras, labores de construcción y sostenimiento de obras públicas, a través de una relación contractual, es decir a través de un contrato laboral de trabajo, la convención colectiva, reglamento interno de trabajo, y por lo no previsto en estos instrumentos, por la Ley 6° de 1945 el Decreto 1083 de 2015". Cada una de las regionales y centros de formación del SENA, requieren suministrar la alimentación a los trabajadores oficiales, en el marco de Normativo de la convención Colectiva de Trabajo en el art. 101, el cual establece que "El SENA pagará mensualmente a sus Trabajadores



Oficiales un auxilio en cuantía equivalente al 20% del salario mínimo mensual vigente, por subsidio de alimentación"... en el cuarto (4º) párrafo señala que: "En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares".

Que el Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico en Apartadó, Antioquia cuenta con siete (7) trabajadores oficiales, a los cuales se les debe suministrar diariamente el auxilio de alimentación definido en el artículo 101 de su Convención Colectiva, consistente en un desayuno y un almuerzo por trabajador oficial y por día hábil de trabajo. Que, en ocasiones, algunos de los trabajadores oficiales adscritos al Complejo se desplazan hacia otros complejos o centros o por razones labores o personales no desayunan o almuerzan con cargo al contrato que se derive de estos estudios, por ello se advierte que el número de desayunos y almuerzos es variable por día y no atienden directamente al número de siete (7) trabajadores oficiales. Además, esta subdirección autorizó prorrogar el contrato CO1.PCCNTR.3608940 hasta el 12 de febrero de 2023 y constituir la respectiva reserva presupuestal ya que a 31 de diciembre de 2022 no se alcanzaba a ejecutar el valor total del contrato, garantizando de este modo la alimentación de los 7 trabajadores oficiales hasta la ejecución del presupuesto.

Por los anteriores aspectos, la Subdirección del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico del SENA en Antioquia, requiere contratar el Suministro de alimentación trabajadores oficiales del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, en su condición de ordenador del gasto y con ello contribuir de manera satisfactoria y eficiente a la misión institucional y al cumplimiento de sus obligaciones laborales, prestacionales y convencionales frente a sus trabajadores.

A. Aspectos Generales

El suministro de alimentos hace parte del sector terciario, servicios, específicamente en las actividades económicas: Elaboración de comidas y platos preparados identificada con código CIIU 1084 y Expendio a la mesa de comidas preparadas identificada con código CIIU 5611 y los insumos adquirir se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

59



ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	Servicios	90000000	90100000	90101500	90101501	Establecimientos para comer y beber

El servicio de alimentación está integrado por todas las instituciones que sirven alimentos preparados destinados a consumo final, el sector de servicios de preparación de alimentos y hospitalidad es aquel en el que, a partir de productos crudos, procesados, transformados o manufacturados, se preparan internamente alimentos para venderse u ofrecerse casi siempre en porciones individuales, aunque ciertos modelos de negocio sirven alimentos en porciones más abundantes.

1. Económico

i) productos incluidos dentro del sector:

¿Qué es la industria alimentaria?

La industria alimentaria es el sector productivo que se encarga de todos los procesos propios de la cadena alimentaria de la sociedad.

Abarca las etapas de:

- producción
- selección
- procesamiento
- transporte
- venta de alimentos provenientes de una muy variada oferta agropecuaria

Sus productos atraviesan un conjunto de procesos de transformación que culminan con su consumo por parte del público.

La industria alimentaria tiene como propósito satisfacer las necesidades de alimentación de la población (y de sus animales domésticos), mediante la preparación de diversos productos alimenticios, tanto elaborados como semielaborados, a partir de materias primas provenientes de origen animal, como carnes, lácteos, huevos, pesca y miel, o bien de origen vegetal.

Para lograr su objetivo procura dotar a sus alimentos del mayor posible estado de conservación (congelamiento, añadido de preservantes, precocción, etc.), en su viaje desde la fábrica hacia la mesa.



Más que ninguna otra, la industria alimentaria es un fruto del mundo moderno. En épocas anteriores la demanda de alimentos era menor y podía satisfacerse mediante la producción local o regional. Hoy implica el intercambio de bienes de consumo en un mercado globalizado, en el que es posible comprar comida del otro lado del mundo en el supermercado de la esquina.

Sin embargo, este modelo de producción a gran escala dista mucho de ser perfecto. En tiempos recientes se ha cuestionado enormemente el efecto sobre la salud pública que tienen los alimentos ultra procesados y rebosantes de añadidos químicos, así como el efecto ecológico que el crecimiento desmedido de la agricultura y la ganadería ocasionan en el mundo entero.

Características de la industria alimentaria

La industria alimentaria se caracteriza por:

- Emplear insumos de origen animal y vegetal, para elaborar alimentos con mayor o menor grado de procesamiento tecnológico, destinados al consumo directo o a surtir otras empresas alimentarias.
- Abarcar distintos procesos más o menos automatizados de selección, manufactura, procesamiento y distribución.
- Crecer junto con el aumento de demanda de alimentos en el mundo entero, dado el crecimiento poblacional experimentado por la humanidad en estos últimos siglos.

Sectores de la industria alimentaria

La industria alimentaria se compone de los siguientes sectores:

- Industria alimentaria pesquera: La industria pesquera obtiene su materia prima de los mares.
- Industria cárnica: O del procesamiento de las carnes rojas y blancas.
- Industria pesquera: Trabaja con peces, mariscos, moluscos marinos, etc.
- Cultivo de frutas y hortalizas: Para su consumo directo por el público.
- Industria agrícola: Dedicada a la siembra y cultivo de cereales, vegetales y verduras.
- Industria fúngica: Cultiva hongos comestibles.
- Industria azucarera: La obtiene de distintos medios: caña de azúcar, remolacha, etc.
- Industria cacaotera: Elabora el chocolate en sus muy diversas presentaciones.
- Industria vinícola: Dedicada a la explotación de los viñedos y elaboración de vinos.
- Industria cervecera: Dedicada a la producción de cervezas a partir de cebadas y otros cereales.
- Industria del agua: La obtiene de manantiales y la embotella.
- Industria panificadora: Se dedica a la producción de panes y otros productos derivados de la harina de trigo.
- Industria del aceite: Obtiene aceites de origen vegetal para cocinar.



- Industria láctea: Trabaja con leche y sus derivados, como el queso o el yogur.
- Industria de alimento animal: Genera comida para animales domésticos, desde perros y gatos hasta animales de granja.
- Tecnología de alimentos. Centrada en descubrir los métodos de preservación alimentaria, de saneamiento de las instalaciones, de fortificación nutricional, etc.

Importancia de la industria alimentaria

La industria alimentaria es fundamental para una humanidad en expansión y crecimiento, como la del siglo XXI. Más de siete mil millones de seres humanos en total demandan una importante cantidad de alimento diario, y para ello se requiere de la cría de muchas especies animales, que a su vez consumen también cierto tipo de alimento.

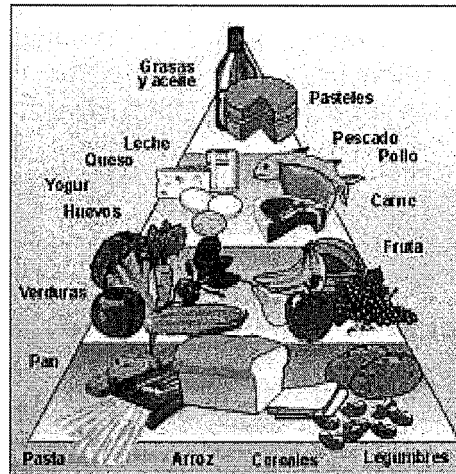
Esta demanda gigantesca es el nicho de los productores de alimentos, pero no sólo es una inversión económica, sino que también conlleva grandes responsabilidades: el manejo de los alimentos incide en la salud pública, y el cuidado que frente a las formas de vida que consumimos repercute en la incidencia de enfermedades transmisibles al ser humano.

Estas preocupaciones están en boga en el siglo XXI, cuando la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO) advierte que la nutrición no debe ser un negocio y un fin en sí misma, sino un medio para vivir una vida más plena y saludable.

Además, las alertas respecto al impacto ambiental de la ganadería en el calentamiento global y la aparición de nuevas enfermedades infecciosas de origen animal han traído a la luz el modo cruel y mercantilista en que operan muchas de estas industrias, comprometidas únicamente con el rendimiento.

Pirámide de los alimentos

Es la pirámide formada por la ordenación de los tipos de alimentos según la cantidad que de cada uno de ellos necesitamos para alcanzar una buena dieta.



1. En el primer peldaño están los alimentos ricos en féculas (almidón). Son los que tenemos que tomar en mayor proporción.
2. En el segundo peldaño están los alimentos ricos en fibra (celulosa), féculas y vitaminas.
3. En el tercer peldaño están los alimentos ricos en proteínas.
4. En el cuarto peldaño se hallan los aceites y azúcares, que son los alimentos que se han de tomar en menor proporción.

Procesos básicos de la industria alimentaria

Para su conservación, muchos alimentos deben ser refrigerados. La industria alimentaria comprende los siguientes procesos básicos:

1. Transporte de alimentos: En este proceso se incluyen todos los procedimientos que buscan proteger la inocuidad de los alimentos durante su traslado desde el lugar de producción al de almacenamiento o procesamiento. En este campo se aplican conceptos de ingeniería para mantener las temperaturas adecuadas y evitar la contaminación ambiental.
2. Recepción de los alimentos: Provenientes del sector agropecuario, los alimentos llegan a la industria y allí intervienen labores de selección y descarte, para garantizar cierto control de calidad mínimos.



3. Almacenamiento de los alimentos: La materia prima entonces debe albergarse de modo tal que se preserve lo mejor posible en el tiempo, para lo cual es necesario controlar la humedad, temperatura, etc. Entonces se realizan inventarios para determinar los márgenes posibles de producción y se clasifica la materia prima de acuerdo con sus características.
4. Procesamiento de los alimentos: Esta etapa puede ser tan diversa y distinta como sean los alimentos procesados, ya que cada uno posee su complejidad y sus necesidades. En esta etapa, en todo caso, se inicia la transformación de la materia prima para obtener los alimentos elaborados o semielaborados: mezcla, cocción, etc.
5. Conservación de los alimentos: Para que los productos elaborados se mantengan intactos hasta su llegada al consumidor final, deben emplearse diversas técnicas, que pueden ir desde el simple refrigerado, hasta el salado, la deshidratación, la pasteurización, la esterilización o la acidificación, o también la añadidura de conservantes químicos artificiales.
6. Servicio de los alimentos: El punto final de la cadena, en donde los establecimientos hacen llegar el alimento a sus potenciales consumidores. Estos pueden ser supermercados o restaurantes, y en ambos casos deben obedecer a técnicas de higiene y salubridad. La industria de alimentos es un sector que realiza muchos esfuerzos para asegurar que la población colombiana consuma alimentos de calidad, los cuales han pasado por rigurosos procesos científicos y tecnológicos.

Cambios tecnológicos en el sector alimentario en Colombia 2023

La industria alimentaria en Colombia cada día toma mayor conciencia frente a la importancia de invertir más recursos y esfuerzos en investigación, ciencia y tecnología.

El desarrollo y evolución de las compañías están cada vez más supeditados a otros aspectos que antes se veían ajenos y hasta lejanos, pero que en la actualidad entraron a jugar un papel preponderante. Así lo entendió la industria de alimentos en Colombia, por lo que desde hace varios años viene trabajando en la ciencia detrás de los alimentos, teniendo en cuenta todos los esfuerzos y recursos que implican su implementación y desarrollo, con los últimos avances dentro de sus procesos de producción.

Para Jairo Romero, experto en asuntos científicos regulatorios de alimentos y expresidente de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Alaccta), la ciencia y la tecnología juegan un rol fundamental en la competitividad y, por eso, la industria de los alimentos viene aplicando, captando y utilizando muchos de los adelantos que suceden en el mundo.



Por su parte, Leonor Hidalgo Ciro, gerente de Investigación y Desarrollo de Ruta N, también destaca lo que se está haciendo en materia de nutrición donde, dice, hay muchos avances, en especial con las aplicaciones que se han creado para que los alimentos sean funcionales, es decir, que contribuyan a mejorar la calidad de vida, la salud y el sistema inmune, un trabajo que ha involucrado a la biotecnología. “Existen avances interesantes también para ayudar a disminuir el riesgo en enfermedades cardiovasculares. Nosotros en Ruta N hemos apoyado un proyecto de chocolatinas que tienen esa bondad de ayudar a mejorar aspectos de la salud. Muchas de las compañías de alimentos tienen unidades de investigación y desarrollo que trabajan con esos fines”, señala Hidalgo.

Otras categorías en las que la ciencia y la tecnología han hecho un aporte esencial son las del sector lácteo. “Las empresas más avanzadas también procuran utilizar los últimos avances en las plantas que construyen. Yo creo que en dulces, confitería, chocolatería, salsas y aderezos existen muchas novedades y buena incorporación de tecnología, pensando en las plantas y procesos productivos de los últimos años”, añade Romero.

(ii) cadena de producción y distribución

La cadena agroalimentaria es un conjunto de acciones y actores que intervienen y se relacionan técnica y económicamente, desde la producción primaria hasta el consumidor, incorporando procesos de empaque, industrialización y distribución.



(iii) gremios y asociaciones que participan en el sector



A continuación, se listan los principales gremios del sector de alimentos:

Empresa	Página web
Cámara de la Industria de Alimentos – ANDI	La Cámara de la Industria de Alimentos reúne las empresas más importantes del sector dedicadas a alimentar a Colombia y el mundo . Trabaja en temas como: promoción de hábitos saludables, acceso a materias primas, regulación competitiva, buenas prácticas sectoriales, innovación y capital humano.
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural MADR	El MADR se encarga de Formular, coordinar y evaluar las políticas públicas agropecuarias incluyentes que promuevan el desarrollo competitivo, equitativo y sostenible del sector agrícola, pecuario, pesquero y forestal con criterios de eficiencia, transparencia, innovación, descentralización, concertación y legalidad para mejorar las condiciones de vida de la población rural con enfoque diferencial.
El Instituto Colombiano Agropecuario – ICA	El ICA diseña y ejecuta estrategias para, prevenir, controlar y reducir riesgos sanitarios, biológicos y químicos para las especies animales y vegetales, que puedan afectar la producción agropecuaria, forestal, pesquera y acuícola de Colombia.
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA	Se define como la Agencia Regulatoria Nacional, una entidad de vigilancia y control de carácter técnico científico, que trabaja para la protección de la salud individual y colectiva de los colombianos, mediante la aplicación de las normas sanitarias asociadas al consumo y uso de alimentos, medicamentos, dispositivos médicos y otros productos objeto de vigilancia sanitaria.

(iv) cifras totales de ventas y empleabilidad

Colombia terminó el 2022 con un sólido crecimiento económico que se ha generalizado a prácticamente todas las actividades económicas. Este buen desempeño lo mantuvo a lo largo de todo el año al registrar tasas de 8,7% en el primer trimestre; 12,8% en el segundo y 7% en el tercero, con un acumulado de 9,4% para los primeros nueve meses de 2022, comparado con un crecimiento del 10,7% para igual período de 2021.

Por actividad económica, la mayor dinámica entre enero y septiembre se observa en las actividades artísticas, de entretenimiento y recreación (37%), información y comunicaciones



(17,6%), comercio, transporte, almacenamiento y servicios de comida (15,1%) e industria manufacturera (12,6%).

Estos sectores en conjunto participan con el 37,4% de la economía y contribuyen con 68% del crecimiento en los primeros nueve meses del año. Por otro lado, se presentaron contracciones en el sector agropecuario y en obras civiles.

En minería y en actividades inmobiliarias se observó una muy baja dinámica con tasas de 1,3% y 2%, respectivamente.

Sector gastronómico en Colombia se encuentra en “modo supervivencia”

Guillermo Gómez París, presidente del gremio de restaurantes ACODRES, señala el impacto de la inflación.

De acuerdo con cifras del DANE, la subcategoría de restaurantes y domicilios acumula una inflación del 18,7%, lo que evidencia que el gasto en este rubro se ha elevado en el país en los últimos meses. Guillermo Gómez París, presidente ejecutivo nacional de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, ACODRES, señala que ante este panorama el sector se encuentra en 'modo de supervivencia', igualmente, le hace un llamado al Gobierno Nacional para que genere nuevas alternativas que logren controlar la inflación que se vive en el país.

¿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.

¿Cuántos restaurantes hacen parte de ACODRES en la actualidad?



El sector gastronómico es altamente informal y ACODRES es un gremio que solo afilia a restaurantes formales y del universo de 17.000 establecimientos formales que hay en Colombia, 10.000 están afiliados a ACODRES.

¿Qué retos vienen enfrentando los restaurantes del gremio?

Lo que hemos detectado es que muchos han frenado sus planes de expansión debido a las condiciones de incertidumbre del mercado y de la inflación. 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.

¿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 impuesto al consumo 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.

¿El sector está invirtiendo en tecnología?

Sí. Hay muchos restaurantes que han desarrollado sus propias plataformas web, que integran domicilios, con el fin de estar más cerca de sus consumidores. Otro punto tiene que ver con el menú digital, que, si bien ha despertado polémica, llegó para quedarse. Sin embargo, se seguirá conservando el menú físico. Cabe destacar que el menú digital no solamente le ha servido al sector para meterse en este ecosistema digital, sino que también nos ha servido a nosotros como gremio para tener acceso a cifras de consumo y tendencias en el servicio a la mesa. Una de las novedades que trae el gremio es que vamos a empezar a producir un reporte sectorial basado en esos indicadores.



Las ciudades tienen un encarecimiento de alimentos de entre 24,5 y 30,8%

Según el DANE, los precios de alimentos y bebidas no alcohólicas se han disparado 27,08% el último año en el promedio nacional.

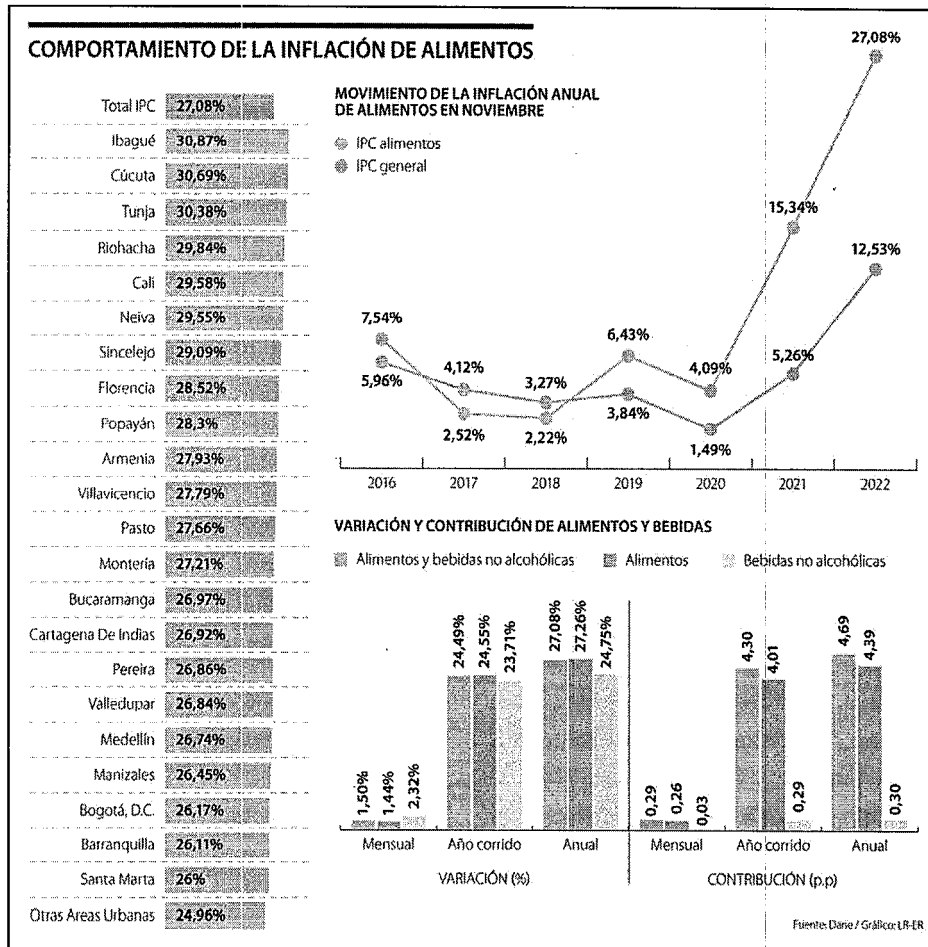
El DANE actualizó el dato de inflación de Colombia, el cual mostró que el costo de vida de los colombianos, durante el último año (noviembre 2021-noviembre 2022) se ha encarecido 12,5%, su nivel más alto desde marzo de 1999.

Pero del Índice de Precios al Consumidor hay una de las 12 categorías que es la que más pesa y ha afectado el bolsillo de los colombianos. Se trata de la división de alimentos y bebidas no alcohólicas, los últimos 12 meses se ha encarecido 27,08% (por encima del promedio del IPC general de 12,53%), solo los alimentos han subido 27,26% sus precios y las bebidas lo hicieron 24,75%.

En total, los alimentos y bebidas no alcohólicas ya pesan 4,69 puntos porcentuales sobre la contribución total de la inflación, y es la división del gasto que más pesa al dato general; por eso su incremento es lo que ha impulsado con más fuerza el costo de vida de los colombianos durante el último año.

Un dato que resalta con el precio de los alimentos es que si bien el promedio nacional de la categoría mostró inflación allí de 27,08% el último año, el problema está en que hay ciudades con IPC de alimentos desde 24,96% y hasta un techo de 30,87%.

¿Qué refleja lo anterior?, que hay ciudades en la que el último año los alimentos se han encarecido por encima de la media nacional. Es decir, las más afectadas son Ibagué con IPC de alimentos de 30,87%, Cúcuta (30,69%), Tunja (30,38%), Riohacha (29,84%) y Cali (29,58%).



En otras principales como Medellín, Bogotá y Barranquilla los incrementos fueron 27,08%, 26,74% y 26,11% respectivamente. "En estas ciudades la demanda de alimentos es mayor a la media nacional por su densidad poblacional, pero la capacidad adquisitiva es mejor que en otras regiones, y eso ha hecho que no sean las capitales más afectadas por la inflación del sector", agregó Carlos Duarte, analista de economía social de la U. Sergio Arboleda.

¿Qué se está haciendo para frenar la inflación de alimentos?

Precisamente, la producción de alimentos en 2023 ha sido más costosa por temas como la subida de precios de insumos agropecuarios, producto de la guerra en Ucrania y la tasa de cambio pues casi que la totalidad de los insumos que necesita el campo colombiano vienen del exterior. En los gremios del sector rural el último año se han reportado escaladas en los agroinsumos entre 30% y hasta 45%.



El Gobierno explicó para atajar el encarecimiento de los insumos hay una bolsa de \$80.000 millones que subsidiará a un ecosistema de por lo menos 100.000 productores del campo. Pero en la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), el presidente del gremio, Jorge Bedoya, dijo que se necesitan más medidas. "Por ejemplo, más subsidios a la tasa de interés de los créditos agropecuarios, el crédito que se necesita para financiar papas y plátanos; también se debe impulsar el aseguramiento de las cosechas, con estas lluvias que van a hasta el primer trimestre hay que asegurar los predios con sus cosechas porque vemos inundaciones en muchos espacios y eso puede perjudicar la cosecha futura".

El líder gremial ve la inflación de alimentos como "la más preocupante para todos", precisamente, mientras el IPC general se ha disparado 12,5% el último año, en todas las ciudades de Colombia los alimentos han subido entre 24% y 27%.

Otro de los problemas que afectaron el precio de los alimentos el último año tiene que ver con el clima, el fenómeno de La Niña en regiones productoras de alimentos como la Andina y Caribe ha presentado precipitaciones entre julio y diciembre entre 30% y hasta 55% por encima de lo normal según el IDEAM, parte de esto se ha traducido en inundaciones en un buen número de terrenos, lo que ha afectado cosechas.

Además, según la investigación de predios y agua de la Universidad Nacional, el último semestre el exceso de lluvias perjudicó a por lo menos 10% de la producción de los 10 departamentos principales que son la despensa de todo el país. "Ahora lo que necesitamos es que el Gobierno diga cuánto dispondrá para reducir los costos de producir comida, y segundo, cómo se dividirá por sectores", agregó Bedoya, pidiendo una explicación clara de cómo se financiará la producción de alimentos.

(v) Análisis legal y normatividad:

Las empresas prestadoras de servicios de alimentos deben cumplir con la siguiente normatividad:

1. Concepto sanitario. En el caso de las personas jurídicas y naturales que ejercen actividades en torno a los alimentos como su fabricación, procesamiento, distribución y comercialización, deben cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen 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.

Es así como las empresas productoras de alimentos deben garantizar el cumplimiento de las leyes ya mencionadas y otras a las que haya lugar. Muestra de dicha garantía se logra



a través de la obtención del concepto sanitario, el cual es emitido por la autoridad sanitaria pertinente una vez radicada la solicitud y realizada la auditoría de inspección, vigilancia y control del establecimiento. La autoridad sanitaria encargada de emitir el concepto sanitario para los establecimientos que realizan expendio de alimentos es la Secretaría Distrital de Salud o sus entes territoriales.

2. Se debe cumplir con las normas que se expidan en el lugar donde se establezca el establecimiento comercial referente al uso de suelo, intensidad auditiva, horario, ubicación y actividad comercial. Es así como se tendrá que validar, entre otros, el uso de suelo. Verificar que la actividad económica del establecimiento comercial se pueda desarrollar en la ubicación que se ha escogido, de acuerdo con el Plan de Ordenamiento Territorial y la reglamentación específica del municipio, y solicitar el respectivo certificado de Uso de suelo a la Oficina de Planeación.
3. Certificado de manipulación de alimentos. Este es de carácter obligatorio para todos los empleados que manipulen alimentos y se debe renovar anualmente. Existen varios institutos que cuentan con la autorización como Empresa Capacitadora en Manipulación Higiénica de Alimentos. Todos nuestros empleados van a contar con los certificados de manipulación de alimentos.
4. La implementación del Sistema de gestión de seguridad y de la salud en el trabajo, es muy importante dentro de las empresas, ya que mediante el decreto 1072 de 2005. Las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo, que deben ser aplicadas por todos los empleadores. Las normas que regulan el Sistema General de Riesgos Laborales son de obligatorio cumplimiento, entre otros actores del sistema para empleados y trabajadores.
5. **Condiciones de transporte:** El transporte terrestre de alimentos exige estrictas medidas de control de temperatura y el cumplimiento de ciertas normas, para los vehículos destinados a esta actividad; con la finalidad de garantizar la conservación y la calidad del producto, el cual llegara al consumidor final.

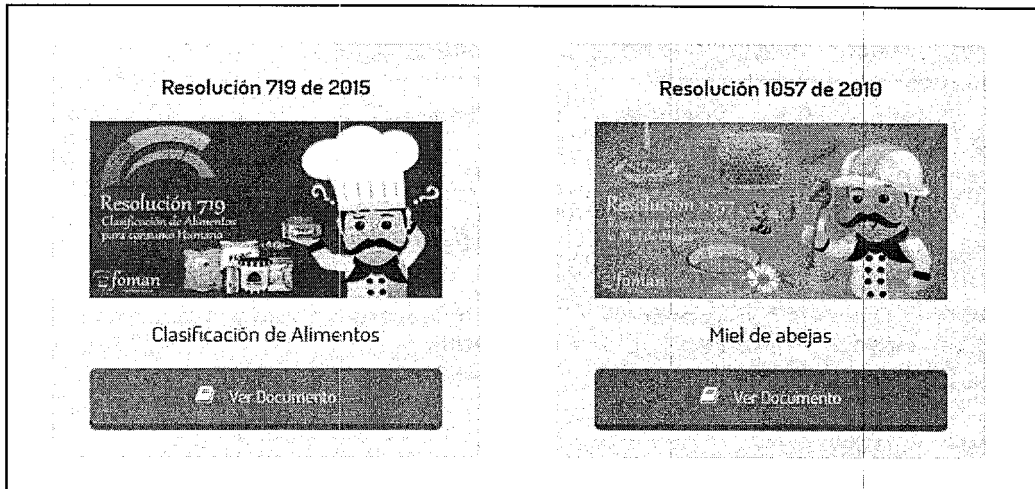
En este ámbito, el Ministerio de Transporte mediante la resolución 002505 de 2004, establece las condiciones que deben cumplir los vehículos, para transportar alimentos perecederos y cualquier producto, que requiera condiciones especiales de refrigeración o congelación. Las condiciones que debe cumplir el vehículo según el Ministerio de Transporte son las siguientes:

- Las partes internas del transporte deben ser herméticas, y los dispositivos de cierre y ventilación deben estar fabricados con material resistente a la corrosión. También es necesario que las superficies permitan una adecuada circulación de aire.
- La unidad de transporte debe poseer un aislamiento térmico revestido completamente, para reducir la absorción de calor.
- Las puertas del transporte deben ser herméticas.



- El diseño del vehículo debe estar condicionado para permitir la evacuación de agua de lavado.
- Si el vehículo ha sido destinado al transporte de alimentos refrigerados o congelados, debe estar debidamente equipado con un sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura, el cual debe ser visible.
- En caso de tratarse de una unidad de transporte sin equipo de frío, el mismo debe contar con un sistema de monitoreo sencillo.

<p>Resolución 2674 de 2013</p> <p>Requisitos sanitarios y BPM</p> <p>Ver Documento</p>	<p>Resolución 2505 de 2004</p> <p>Transporte de Alimentos</p> <p>Ver Documento</p>	<p>Resolución 604 de 1993</p> <p>Ventas de alimentos en la vía pública</p> <p>Ver Documento</p>
<p>Decreto 1500 de 2007</p> <p>Carne, Comestibles y Derivados</p> <p>Ver Documento</p>	<p>Resolución 5109 de 2005</p> <p>Etiquetado de Alimentos</p> <p>Ver Documento</p>	<p>Resolución 2115 de 2007</p> <p>Agua Potable</p> <p>Ver Documento</p>



(vi) Agentes que conforman el sector

Los agentes que conforman el sector son:

Agentes que conforman el sector alimentario	
Actor	Descripción
Entidades del gobierno y entes reguladores	Son actores del gobierno nacional y local que imparten las directrices para mantener y preservar las condiciones del sector
Proveedores de insumos y materias primas	En el caso de una empresa el proveedor es el que provee los elementos requeridos para la producción, el que vende las materias primas con las que se producen las mercancías. Los proveedores de materias primas son los encargados de distribuir estos materiales a las Industrias y a quienes los requieran. La calidad de todos los productos empieza con la calidad de las materias primas
Clientes	Es una persona o entidad que compra los bienes o servicios que ofrece una empresa. El cliente puede compra un producto y luego consumir o simplemente, comprarlo para que lo disfrute otra persona.
Industrias que intervienen en la transformación de las materias primas en los procesos productivos	Entes que intervienen en la transformación que sufre una materia prima desde su extracción hasta poderla convertir en algún material que resulte apto para ser trabajado o utilizado en la realización de un producto



Distribuidores comercializadores	y	Distribuidor es una empresa que de forma regular y continuada adquiere en nombre y cuenta propia productos de distintos proveedores que revende bien sea a clientes finales (por ejemplo, en el caso de productos industriales como maquinaria o materiales de construcción) o bien a detallistas (productos de consumo). Una empresa comercializadora es aquella que se encarga de comercializar un producto finalizado
Prestadores de servicios		Son personas naturales o entidades que ofrecen actividades o servicios a la cadena de valor

2. Técnico

Para contratar el SUMINISTRAR LA ALIMENTACION DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO DEL SENA, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

Ítem	Descripción o detalle de artículos	Cantidad
1	Desayuno basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015, menú elaborado y firmado 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.	1
2	Almuerzo basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015, menú elaborado y firmado 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.	1

Nota: Teniendo en cuenta que el suministro de alimentos se hace con base en la demanda, puesto que los trabajadores oficiales tienen novedades de nómina como descansos, vacaciones, incapacidades, permisos o licencias, las cantidades del suministro variarán, por lo que la forma de adjudicación será "**contrato a monto agotable**"; por lo cual el SENA solicitará las cantidades de los diferentes elementos según los requerimientos institucionales hasta **agotar el saldo**.



• **Requerimientos técnicos:**

- Los proponentes en las respectivas ofertas deberán precisar detalladamente las unidades de medida y la cantidad de los alimentos, basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015.
- Así mismo deberán incluir en la propuesta diez (10) menús de desayuno y diez (10) menús de almuerzo que cumplan con los requerimientos técnicos de las especificaciones del contrato.
- Este requerimiento es habilitante y será evaluado técnicamente, en caso de no cumplir con los requerimientos establecidos la propuesta será declara No Habilitada.

A continuación, se establecen las propuestas de diez (10) menús de desayuno y diez (10) menús de almuerzo:

OPCIÓN	DESCRIPCIÓN
1	<ul style="list-style-type: none">▪ Croissants de queso y jamón (50g)▪ Frutas (60g)▪ Jugo natural (240cc)▪ Chocolate, milo o café(240cc)
2	<ul style="list-style-type: none">▪ Carne de cerdo o res enbistec (80g)▪ Arepa (50g)▪ Quesito (60g)▪ Jugo natural (240cc)▪ Chocolate, milo o café(240cc)
3	<ul style="list-style-type: none">▪ Patacón (50g)▪ Queso costeño rallado(60g)▪ Salchicha (53g)▪ Jugo natural (240cc)
4	<ul style="list-style-type: none">▪ Sándwich de jamón o queso▪ Fruta▪ Jugo natural
5	<ul style="list-style-type: none">▪ Omelette de jamón y queso(70g)▪ Frutas (60g)▪ Jugo natural (240cc)▪ Café con o sin leche(240cc)
6	<ul style="list-style-type: none">▪ Cereal (6 Onz)▪ Yogurt (180cc)▪ Frutas (60g)▪ Jugo de naranja (240cc)
7	<ul style="list-style-type: none">▪ Carne de cerdo o res enbistec (80g)▪ Patacón (50g)▪ Jugo natural (240cc)
8	<ul style="list-style-type: none">▪ Almojábanas (30g)▪ Frutas (60g)▪ Jugo natural (240cc)



	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chocolate, milo o café(240cc)
9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arepa (50g) ▪ Huevo revuelto (55g) ▪ Salchicha (53g) ▪ Fruta (60g) ▪ Jugo natural (240cc)
10	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patacón (50g) ▪ Chorizo (53g) ▪ Quesito (60g) ▪ Jugo natural (240cc) ▪ Café con o sin leche(240cc)

OPCION	DESCRIPCIÓN
1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frijoles (180g) ▪ Arroz (91g) ▪ Ensalada (150g) ▪ Carne molida (53g) ▪ Maduro (45g) ▪ Jugo natural (240cc)
2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz (91g) ▪ Lenteja guisada (180g) ▪ Huevo frito (50g) ▪ Maduro (45g) ▪ Ensalada (150g) ▪ Chicharrón (53g) ▪ Limonada (240cc)
3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hígado en bistec (53g) ▪ Arroz (91g) ▪ Patacón (50g) ▪ Ensalada (150g) ▪ Jugo natural (240cc)
4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne de cerdo (53g) ▪ Ensalada (150 g) ▪ Sopa de verduras (180cc) ▪ Maduro (45g) ▪ Jugo natural (240cc) ▪ Arroz en zanahoria (91g)
5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gallina sudada (53g) ▪ Arroz (91g) ▪ Ensalada (150g) ▪ Consume de gallina (180cc) ▪ Tajada madura (50g)



	<ul style="list-style-type: none">▪ Jugo natural (240cc)
6	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz mixto (carne de cerdo, pollo, chorizo) 91g▪ Patacón (50g)▪ Ensalada (150g)▪ Sopa de verduras (180cc)▪ Jugo natural (200cc)
7	<ul style="list-style-type: none">▪ Cachama (64g)▪ Arroz blanco (91g)▪ arepa (50g)▪ Ensalada (150g)▪ Sopa de tostón(180cc)▪ Jugo natural (240cc)
8	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de mondongo (180cc)▪ Ensalada (150g)▪ Pechuga a la plancha (64g)▪ Papa chorreada (50g)▪ Arroz (91g)▪ Jugo natural (240cc)
9	<ul style="list-style-type: none">▪ Pechuga en salsa de champiñones (53g)▪ Patacón (50g)▪ Consomé de gallina (180cc)▪ Jugo natural (240cc)
10	<ul style="list-style-type: none">▪ Filete de pescado en salsa tártara (64g)▪ Arroz de coco (100g)▪ Patacón (50g)▪ Ensalada (150g)▪ Consume de pescado (180cc)▪ Jugo natural (240cc)

Disponibilidad del servicio: Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el suministro del servicio de alimentos en sitio, es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeta a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

- **De lunes a viernes:** Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:00 a.m. Almuerzo: De 11:50 a.m. a 2:00 p.m.
- **Sábado:** Desayuno: De 07:30 a.m. a 8:30 a.m. Almuerzo: De 11:50 a.m. a 1:00 p.m.

Para aquellos trabajadores que por razones a sus obligaciones laborales no les sea posible tomar sus alimentos en estos horarios el proveedor deberá garantizar la respectiva ración. Adicionalmente, deberá disponer de las raciones de alimentos respectivas las cuales serán variables en el número de trabajadores a atender por día, la Entidad no garantiza ni un



número mínimo, ni un número máximo de raciones por día, pero el proveedor si debe garantizar la atención de todos los trabajadores oficiales que demanden el servicio por día.

Local y Equipo:

Para garantizar el suministro adecuado del desayuno y almuerzo el contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, las cuales se deberán servir al momento de solicitud de estas por parte del trabajador oficial en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender, elementos que estarán disponibles al inicio de la ejecución del contrato.

Especificaciones Esenciales para Desarrollar en la Ejecución del Contrato:

El contratista deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los trabajadores oficiales del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico del SENA en Apartadó - Antioquia y eventualmente a los de los demás centros de formación que se encuentren temporalmente en estas instalaciones.

El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

El suministro de alimentos deberá brindarse basado en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, del ICBF 2015. Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la Ley 1355 de 2009, una minuta que cumpla con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidos para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica máxima de 2000 calorías diarias así:

- Desayuno: debe cubrir como mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- Almuerzo: debe aportar como mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.

IMPORTANTE: La selección y variación de las minutas se realizará de común acuerdo con los trabajadores oficiales.



El suministro según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos- 10% Grasas – 20% Proteínas de alimentos crudos según la siguiente tabla:

Grupo de alimentos / grupo de edad	Niños y niñas		Jóvenes			Personas adultas		
	2 - 5 años	6 - 9 años	10 - 13 años	14 - 17 años		18 - 59 años	> 60 años	
	Niños y niñas	Niños y niñas	Niños y niñas	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres y mujeres
1. Cereales, tubérculos, raíces y plátanos.	3,5	4,0	5,5	8,5	6,0	8,0	6,0	5,5
2. Verduras y frutas.	2,0	2,5	3,5	5,5	4,0	5,0	4,0	3,5
3. Leche y productos lácteos.	2,0	2,5	3,5	5,0	3,5	5,0	3,5	3,5
4. Carnes, huevos y leguminosas secas.	4,5	5,0	6,0	8,0	6,5	7,5	6,5	6,0
5. Grasas.	3,0	3,0	4,0	5,0	4,0	5,0	4,0	5,0
6. Azúcares.	1,0	2,0	3,0	3,5	3,0	3,0	3,0	3,0

Fuente: Equipo académico del CTNGA, ICBF y FAO - 2013.

B. Estudio de la oferta

i) ¿Quién vende?

En el mercado existen personas naturales y empresas de naturaleza jurídica quienes comercializan este tipo de productos, encontrando pluralidad de oferentes con capacidad e idoneidad, técnica que se requiere para participar en el proceso de selección.

Apartadó es un municipio de alto crecimiento, por lo que en los últimos años se han visto incrementada la oferta de empresas dedicadas al servicio de mesa y bar, con opciones

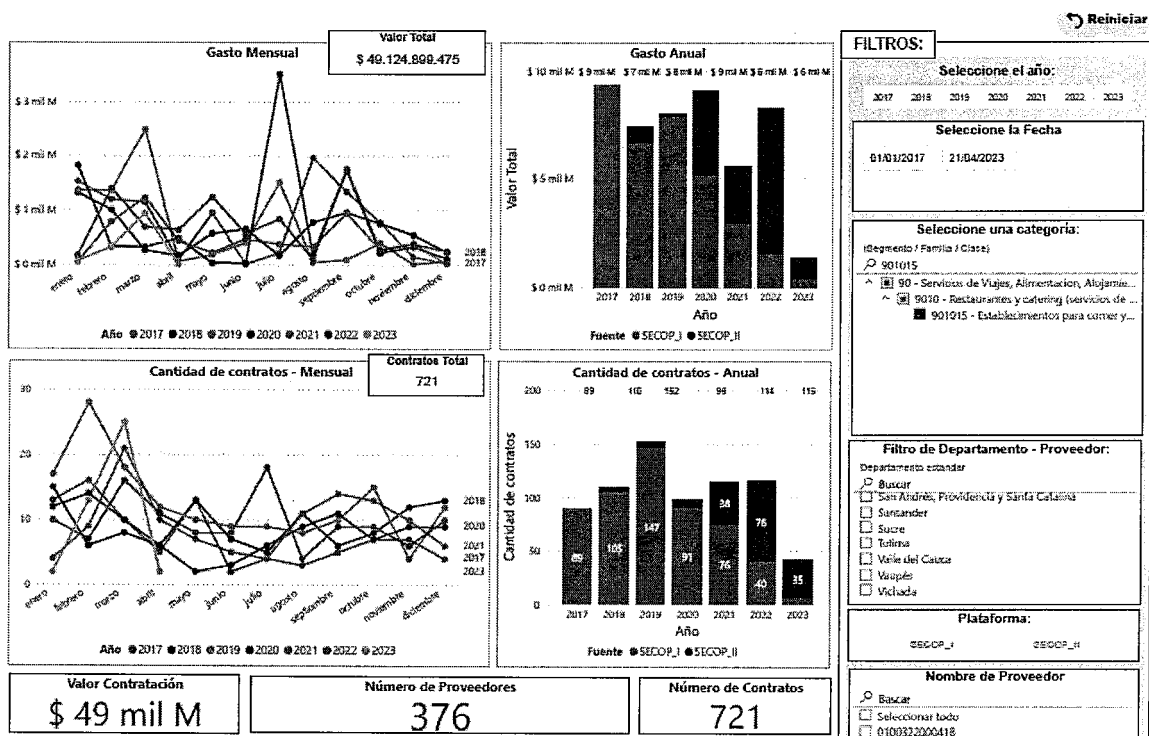


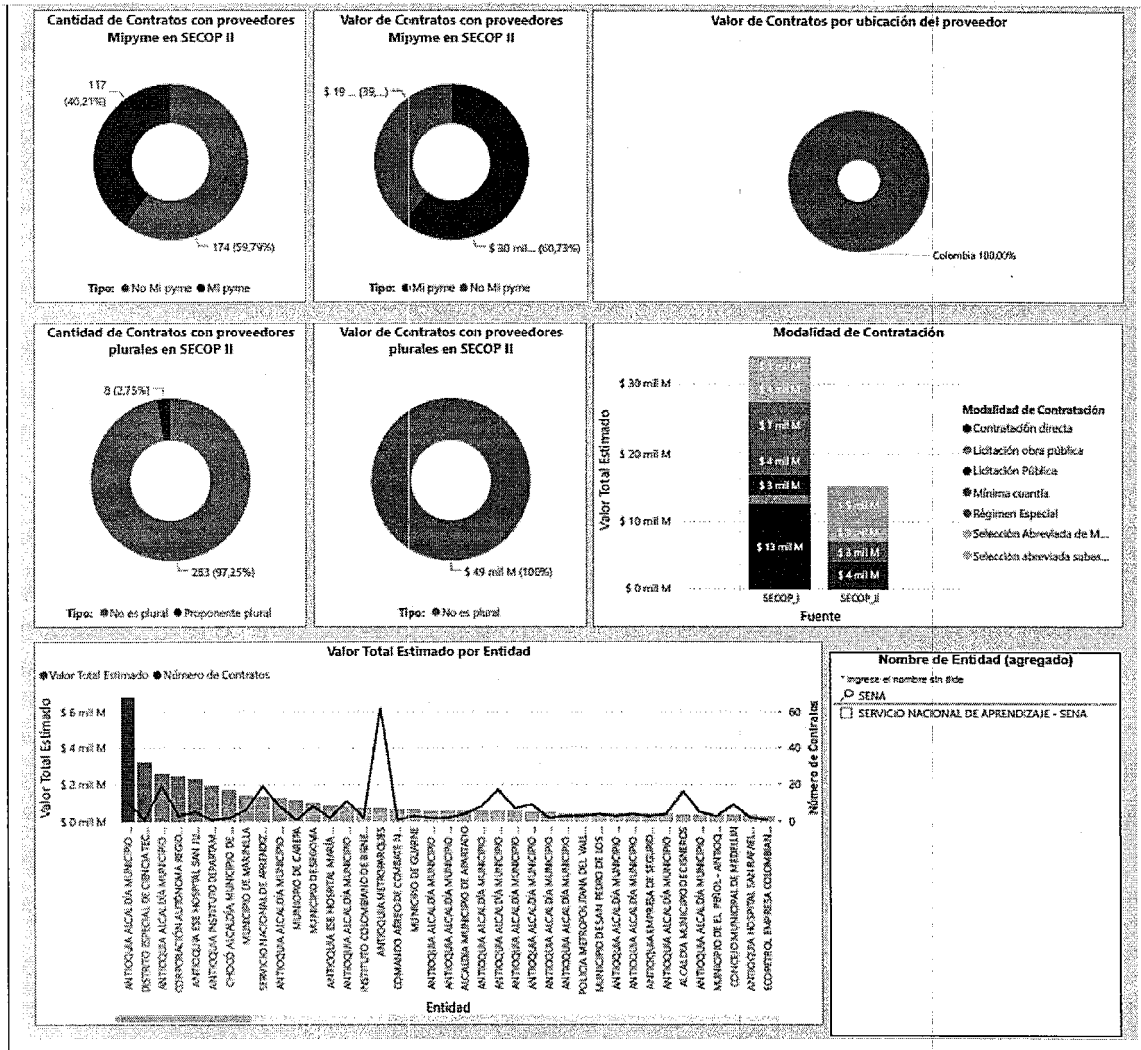
variadas dependiendo de las necesidades del sector, es así como en Apartadó se pueden encontrar las siguientes empresas dedicadas a esta actividad:

- Barbacoa Restaurante Bar, localizada en CI 100F 109 Apartadó
- Restaurante la Sazón de mi Casita, localizada en la CL 98 103-23 Apartadó
- Restaurante y asadero Rico Pollo, localizado en la Cr98 96-09 Apartadó
- Restaurante y asadero Rapipollo, CI 98 100-49 Brr. Ortiz Apartadó
- Asados el Negro Ledezma, localizado en la calle 100 No 104^a-54
- Heladería y restaurante los Delfines, empresa localizada al frente de la Alcaldía Municipal, y a 200 mts. de las instalaciones del Complejo. Su actividad es la venta de comida preparada

Pese a existir un gran número de empresas dedicadas a esta actividad (mesa y bar), muchas de ellas se dedican a la venta de comida “chatarra”, otras no prestan el servicio de desayuno, y otras manejan una tabla de precios que sobrepasa el presupuesto disponible, lo que limita el número de proveedores en la zona.

Consultando el MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO de Colombia Compra Eficiente obtenemos:





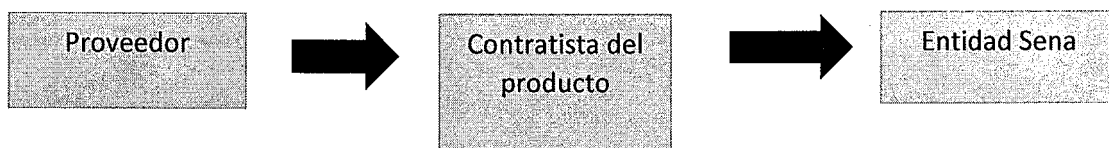
Año	Clasificador de Bienes y Servicios - Especificación	2017			2018			2019		
		Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9010	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	89	\$ 0.370.508.129	19,07%	110	\$ 7.411.377.092	15,00%	152	\$ 8.032.279.393	16,35%
	Total	89	\$ 0.370.508.129	19,07%	110	\$ 7.411.377.092	15,09%	152	\$ 8.032.279.393	16,35%

Con base en lo anterior, se evidencia que de la vigencia 2017 a la actual existen 376 proveedores a nivel Nacional que han realizado oferta para la adjudicación de contratos para el código 901015 – Establecimientos para comer y beber y se han celebrado 721 contratos; lo que nos indica que hay pluralidad de oferentes que pueden satisfacer la necesidad contractual.



- ii) ¿Cuál es la dinámica de producción, distribución y entrega de bienes, obras o servicios?

La cadena de producción, distribución y entrega de bienes o servicios se representa en el siguiente gráfico donde se pueden ver las diferentes etapas del proceso contractual de los proveedores hasta el usuario final.



Proveedor: El proveedor se encarga de entregar los insumos y materia prima al contratista para la transformación o preparación del alimento.

Contratista: El contratista es el encargado de responder legalmente por lo estipulado en el contrato pactado con el Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico de Apartadó. El contratista debe realizar la movilización de los alimentos o la prestación del servicio al Complejo, donde se requiere la necesidad.

Usuario final: El Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico de Apartadó es el beneficiario de la compra de estos insumos y prestación del servicio siendo el contratista obligado de cumplir sus obligaciones debe garantizar un servicio de calidad, para que el usuario final supla la necesidad de forma efectiva.

C. Estudio de la demanda

- i) ¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio?

En los últimos tres (3) años el Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico de Apartadó, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual así:

NUMERO DE CONTRATO	OBJETO	VALOR DEL CONTRATO Y MODALIDAD	VIGENCIA	ESTADO DEL CONTRATO
--------------------	--------	--------------------------------	----------	---------------------



CTAPT-003-2017	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO DEL SENA.	12.676.000 Mínima Cuantía	2017	Liquidado
CTAPT-003-2018	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO DEL SENA	19.545.280 Mínima Cuantía	2018	Liquidado
<u>CTAPT-0008-2019</u>	SUMINISTRAR LA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO	20.132.000 Mínima Cuantía	2019	Liquidado
CO1.PCCNT R.1945577 DE 2020	SUMINISTRAR LA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO	8.906.520 mínima Cuantía	2020	Liquidado
<u>CO1.PCCNT R.2358311</u>	SUMINISTRAR LA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO	21.049.600 Mínima Cuantía	2021	Liquidado
<u>CO1.PCCNT R.3608940</u>	SUMINISTRAR LA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO	26.935.222 Mínima Cuantía	2022	Terminado

Durante las seis (6) últimas vigencias el Centro de formación ha satisfecho la necesidad a través de contratos bajo la modalidad de mínima cuantía, así mismo se evidencia que el presupuesto aumenta en cada una de las vigencias esto teniendo en cuenta que los alimentos son bienes primarios que hacen parte de la canasta familiar y se ven afectados anualmente con base en el IPC; para el año 2020 el valor del contrato fue inferior teniendo en cuenta la enfermedad por coronavirus que se desató en esta vigencia.

ii) ¿Cómo adquieren las Entidades Estatales y las empresas privadas este bien?

El SENA Regional Antioquia a través del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico de Apartadó, para adelantar el respectivo estudio, efectuó las consultas pertinentes en la siguiente página web:



- Portal Colombia compra eficiente SECOP II (www.colombiacompra.gov.co).

Lo anterior, con el objetivo de tomar como referencia las personas naturales o empresas que participan activamente en procesos de contratación, con similar objeto, modalidad de selección, presupuesto asignado, plazo y lugar de ejecución. De la búsqueda realizada se identificaron los procesos que se relacionan a continuación:

TIPO DE PROCESO	OBJETO	VALOR DEL CONTRATO Y MODALIDAD	VIGENCIA	ENTIDAD	MUNICIPIO	ESTADO DEL CONTRATO
<u>054-2017</u>	Contratar el suministro de productos alimenticios para el proyecto productivo" EXPENDIO, del establecimiento penitenciario y carcelario de apartado INPEC.	\$5,507,690 Mínima Cuantía	2017	INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO (INPEC)	Apartadó	LIQUIDAD O
<u>009 del 2017</u>	Contratar el suministro de Productos alimenticios Para el proyecto Productivo ¿expendio ¿del Establecimiento penitenciario de mediana seguridad y carcelario de Apartadó-Antioquia.	\$20,031,90 4 Mínima Cuantía	2017	INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO (INPEC)	Apartadó	LIQUIDAD O
SMC0 01201 7	SUMINISTRAR DE REFRIGUERIOS REFORZADOS EN LA MAÑANA, REFRIGERIOS REFORZADO EN LA TARDE, ALMUERZO, MEDALLAS DE PARTICIPACIÓN, SONIDO, LOGÍSTICA, MATERIAL DIDÁCTICO, HIDRATACIÓN, AMBULANCIA, ELEMENTOS NECESARIOS PARA GARANTIZAR LA REALIZACIÓN DEL PRIMER FESTIVAL DEPORTIVO DE HABILIDADES DE LOS CENTROS DE INICIACIÓN Y FORMACIÓN DEPORTIVA EN EL MUNICIPIO DE APARTADÓ AÑO 2017	\$12,395,00 0 Mínima Cuantía	2017	ANTIOQUIA - INSTITUTO MUNICIPAL DE DEPORTES Y RECREACIÓN DE APARTADÓ - IMDER APARTADÓ	Apartadó	LIQUIDAD O
200-13-03-01-0048-2017	Contratar el suministro de alimentos y bebidas para los eventos de transferencia de conocimiento, socialización de resultados y talleres participativos en el marco del Ordenamiento Ambiental del Territorio y Gestión del Recurso.	\$11,000,00 0 Mínima Cuantía	2017	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL URABÁ	Apartadó, Arboletes, Carepa, Chigorodó, Necoclí, San Juan de Urabá	LIQUIDAD O



PN DEUR A MIC 040 2017	CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA), PARA EL PERSONAL POLICIAL ADSCRITO Y DE APOYO QUE PRESTARÁ SEGURIDAD EN LOS MUNICIPIOS ADSCRITOS A LA JURISDICCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ.	\$30,000,000 Mínima Cuantía	2017	DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL (PONAL)	Apartadó	LIQUIDAD O
<u>CMC</u> <u>001-</u> <u>2019</u>	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS PARA LAS SECCIONES Y REUNIONES DEL CONCEJO MUNICIPAL DE APARTADO	10.000.000 Mínima Cuantía	2019	ANTIOQUIA - CONCEJO MUNICIPAL DE APARTADO	Apartadó	Liquidado
<u>SAMC</u> <u>-</u> <u>037/20</u> <u>19</u>	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA REUNIONES INSTITUCIONALES DE TRABAJO DE FUNCIONARIOS Y DIFERENTES CONSEJOS Y COMITÉS QUE TENGAN DESARROLLO EN EL DESPACHO DEL ALCALDE	75.000.000 Mínima Cuantía	2019	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPAL DE APARTADO	Apartadó	Liquidado
CO 2021 070	SERVICIO DE ALIMENTACION TEMPORAL PARA LOS EMPLEADOS DE AGUAS REGIONALES EPM SA ESP	79.510.140 Mínima Cuantía	2021	ANTIOQUIA - AGUAS REGIONALES EPM S.A. E.S.P. - APARTADO	Apartadó	Liquidado
CO 2021 070	SERVICIO DE ALIMENTACION TEMPORAL PARA LOS EMPLEADOS DE AGUAS REGIONALES EPM SA ESP	79.510.140 Mínima Cuantía	2022	ANTIOQUIA - AGUAS REGIONALES EPM S.A. E.S.P. - APARTADO	Apartadó	Liquidado

Con ocasión del proceso de selección que se requiere, se procedió a realizar un análisis de la demanda que se presenta sobre este tipo de bienes en otras entidades estatales del país, a través de la información que se puede extraer de los procesos contractuales publicados en el SECOP y que tienen relación directa con el objeto del proceso contractual que nos ocupa se logró evidenciar que la modalidad de contratación es mínima cuantía, a monto agotable y que existen pluralidad de oferentes.



D. Análisis del mercado

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización mediante correo electrónico a las siguientes empresas:

- Las Ricuras de Monica
- Martha Lucia Zapata Nagles
- O&M Inversiones

Las tres empresas respondieron a la solicitud de cotización de las especificaciones técnicas para el SUMINISTRAR LA ALIMENTACION DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO DEL SENA, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado a la fecha:

Ítem	Descripción o detalle de artículos	Cantidad	Las Ricuras de Monica	Martha Lucia Zapata Nagles	O&M	Precio Promedio Unitario	Valor que reconoce SENA 85%	Proyección Unidas	Valor
1	Desayuno basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015, menú elaborado y firmado 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.	1	\$ 13.500	\$ 14.000	\$ 15.000	\$ 14.167	\$ 12.042	947	\$11.403.774
2	Almuerzo basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015, menú elaborado y firmado 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.	1	\$ 19.500	\$ 20.700	\$ 21.700	\$ 20.633	\$ 17.538	946	\$16.590.948
									27.994.722



Para estimar el precio promedio total del mercado se toma como referencia el histórico de las vigencias anteriores y las necesidades presupuestales actuales del Centro de Formación, se tiene como presupuesto estimado VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$28.000.000). Con las cotizaciones allegadas el valor promedio del mercado asciende a \$27.994.722

Así las cosas, teniendo en cuenta que la Entidad asume el 85% de la alimentación y el trabajador oficial el 25%, se proyectan 947 desayunos y 946 almuerzos necesarios para cubrir la alimentación de los siete (7) trabajadores oficiales del Centro, por aproximadamente 6.75 que equivale a 6 meses y 22 días. Dependiendo de la fecha de inicio de ejecución del contrato y el valor ofertado por el contratista, en caso de que no se alcance a cubrir con el suministro de alimentación necesario para la vigencia actual, se debe contemplar la posibilidad de incluir futuras adiciones presupuestales si llega a existir un ahorro en el proceso de contratación, o que las proyecciones financieras de la Entidad permitan adicionar el valor del contrato.

Adicional el posible contratista debe tener en cuenta las deducciones tributarias que se pueden retener, estas deducciones van a depender del régimen tributario de cada empresa:

RETENCION EN LA FUENTE - Se aplica sobre el subtotal facturado	0,1%
RETE - ICA -Se aplica sobre el subtotal facturado	1%
UNIVERSIDAD POLITECNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID - Se aplica sobre el subtotal facturado	0,4%
RETEIVA - Se aplica sobre el Iva facturado	15%

Es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será "**contrato a monto agotable**"; por lo cual el SENA solicitará las cantidades de los diferentes elementos según los requerimientos institucionales hasta **agotar el recurso**.



CONCLUSIONES

El estudio del sector determina que para el objeto a contratar "SUMINISTRAR LA ALIMENTACION DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO DEL SENA", pertenece al sector económico de servicios, y las empresas desarrollan principalmente la actividad económica: CIU 1084 Elaboración de comidas y platos preparados identificada con código y CIU 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas.

- De conformidad con el alcance del objeto contractual y con la información recopilada en el análisis de la demanda, la modalidad de selección deberá ser mediante mínima cuantía.
- Forma de pago: Con base en la información recopilada en el análisis de la demanda y las necesidades de la Entidad, se recomienda que la forma de pago sea mediante pagos parciales con base en el consumo mensual previa certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato.
- Plazo: la Entidad asume el 85% de la alimentación y el trabajador oficial el 25%, por lo que se proyectan con el precio promedio con base en las cotizaciones, 947 desayunos y 946 almuerzos necesarios para cubrir la alimentación de los siete (7) trabajadores oficiales del Centro, por aproximadamente 6 meses y 22 días. Se recomienda que el plazo de ejecución sea de siete meses contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, o hasta agotar presupuesto sin superar el 31/12/2023.
- Dependiendo de la fecha de inicio de ejecución del contrato y el valor ofertado por el contratista, en caso de que no se alcance a cubrir con el suministro de alimentación necesario para la vigencia actual, se debe contemplar la posibilidad de incluir futuras adiciones presupuestales si llega a existir un ahorro en el proceso de contratación, o que las proyecciones financieras de la Entidad permitan adicionar el valor del contrato.
- Se recomienda conveniente satisfacer la necesidad a monto agotable teniendo en cuenta que el suministro de alimentos se hace con base en las necesidades.
- En el caso de las personas jurídicas y naturales que ejercen actividades en torno a los alimentos como su fabricación, procesamiento, distribución y comercialización,



deben cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013, contar con Certificados de manipulación de alimentos y respecto al transporte cumplir con lo establecido en la Resolución 002505 de 2004.

Anexo 2 cotizaciones: Las Ricuras de Monica, Martha Lucia Zapata Nagles y O&M


JORGE ANDRÉS ARIAS HERNANDEZ
Subdirector (E)

Proyectó: Maryury del Carmen Bayona Tarazona – Téc. Gestión del Talento Humano G02

Revisó: Yineth Paola Camargo Urrego – Prof. Gestión Contractual G02 

