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

ANALISIS DEL SECTOR	
Fecha de emisión del estudio:	**ABRIL de 2023**
Secretaría que elabora el estudio:	**Secretaría de Desarrollo Social**
Objeto de la contratación:	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO.**

1. ANALISIS DEL MERCADO

1.1.DEFINIR SECTOR O MERCADO:

Según la cámara de comercio de Bogotá, "la actividad económica está dividida en sectores económicos". Cada sector se refiere a una parte de la actividad cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencia de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos.

Según la división de la economía clásica, los sectores de la economía son los siguientes:

El **sector primario**: Está formado por las actividades económicas relacionadas con la transformación de los recursos naturales en productos primarios no elaborados. Las principales actividades del sector primario son la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la apicultura, la acuicultura, la caza y la pesca. Usualmente, los productos primarios son utilizados como materia prima en las producciones industriales

El **sector secundario**: Es el sector de la economía que transforma la materia prima, extraída o producida por el sector primario, en productos de consumo, o en bienes de equipo, es decir, productos que serán utilizados en otros ámbitos del sector secundario, comprende la artesanía, la industria, la construcción, la minería así como la obtención de energía.

El **sector terciario o de servicios:** Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, el Gobierno, etc.

Es indispensable aclarar que los dos primeros sectores producen bienes tangibles, por lo cual son considerados como sectores productivos. El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional.

El presente proceso contractual pertenece al Sector Secundario el cual, incluye la industria de alimentos al transformar y manipular los productos alimenticios y su clasificación está enmarcada dentro de las denominadas industrias ligeras debido a que su elaboración se encuentra destinada al consumo directo.

La industria ligera o industria de bienes de consumo abarca aquellas actividades que producen bienes destinados al consumidor final. A diferencia de las pesadas, las industrias ligeras son actividades económicas que implican menor consumo de energía, menores proporciones de materiales procesados o semi

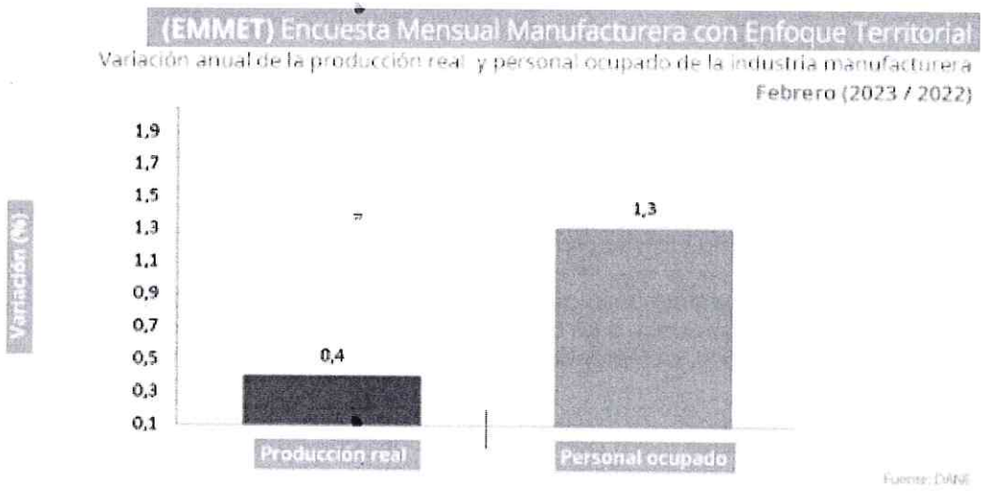
procesados y además un mucho menor impacto medioambiental. Por eso, pueden desarrollarse dentro de las ciudades e incluso alrededor de zonas residenciales, lo cual no suele ocurrir con las pesadas.

El Suministro de alimentos se ubica dentro del mercado del comercio, lo cual, evidencia que es una actividad propia del sector secundario de la economía. El suministro de alimentos para los adultos mayores y los niños y niñas vulnerables del municipio, son actividades que se ubican dentro del mercado del comercio y se desarrollan en cumplimiento de las metas 50 y 65 del Plan de Desarrollo "Funza Ciudad Líder" 2020-2023.

1.2 ECONÓMICO:

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

Según el DANE, en febrero de 2023 frente a febrero de 2022, la producción real de la industria manufacturera presentó una variación de 0,4% y el personal ocupado de 1,3% como puede verse a continuación:



De las 39 actividades industriales representadas por la encuesta Mensual Manufacturera con Enfoque Territorial (EMMET), un total de 15 registraron variaciones positivas en su producción real, sumando 3,6 puntos porcentuales a la variación total anual y 24 subsectores con variaciones negativas restaron en conjunto 3,3 puntos porcentuales a la variación total. (Ver tabla 1).

Tabla 1. Variación anual y contribución de la producción real, ventas reales y personal ocupado, según actividad manufacturera
Total nacional
Febrero (2023/2022)P

Clase	Descripción	PRODUCCIÓN		VENTAS		PERSONAL OCUPADO	
		Variación %	Cont pp	Variación %	Cont pp	Variación %	Cont pp
T_IND	Total industria	0,4		-1,1		1,3	
1900	Coquización, refinación de petróleo, y mezcla de combustibles	24,3	1,4	15,5	0,9	-2,0	0,0
2023	Fabricación de jabones y detergentes, perfumes y preparados de tocador	21,0	1,0	10,9	0,6	0,7	0,0
1010	Procesamiento y conservación de carne, pescado, crustáceos y moluscos	4,4	0,2	3,1	0,1	3,7	0,2
1081	Elaboración de productos de panadería	5,1	0,2	6,0	0,2	3,4	0,1
1082	Elaboración de cacao, chocolate y prod de confitería	11,6	0,2	11,1	0,2	6,4	0,1
1050	Elaboración de productos de molinería, almidones y sus derivados	7,8	0,2	6,4	0,1	0,5	0,0
2310	Fabricación de vidrio y productos de vidrio	11,4	0,1	10,2	0,1	11,5	0,2
1090	Elaboración de alimentos preparados para animales	5,1	0,1	3,4	0,1	6,6	0,1
3200	Otras industrias manufactureras	7,1	0,1	7,9	0,1	-1,2	0,0
2920	Fabricación de carrocerías para vehículos automotores, remolques	45,0	0,1	56,4	0,1	4,5	0,0
2029	Fabricación de otros productos químicos	2,2	0,1	4,0	0,2	2,5	0,1
2410	Industrias básicas de hierro y de acero	1,3	0,0	28,9	0,7	1,8	0,0
1400	Confección de prendas de vestir	0,5	0,0	0,4	0,0	-0,2	0,0
1600	Transformación de la madera y sus productos	1,2	0,0	3,0	0,0	3,1	0,0
2800	Fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.	0,4	0,0	3,2	0,0	1,2	0,0
1800	Actividades de impresión	-0,1	0,0	2,7	0,0	-2,6	-0,1
1511	Curtido y recurtido de cueros; recurtido y teñido de pieles	-8,9	0,0	-4,1	0,0	-9,0	0,0
2930	Fabricación de partes, piezas (autopartes) y accesorios (lujos) para vehículos	-1,5	0,0	2,9	0,0	15,3	0,1
1089	Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.	-0,2	0,0	-1,5	-0,1	1,7	0,1
1061	Trilla de café	-7,2	0,0	-6,4	0,0	-8,7	0,0
2211	Fabricación de productos de caucho	-13,9	0,0	-7,0	0,0	-3,5	0,0
1512	Fabricación de artículos de viaje, bolsos de mano y artículos similares en cuero	-40,0	0,0	-30,7	0,0	0,4	0,0
1080	Elaboración de aceites y grasas de origen vegetal y animal	-2,4	0,0	-3,0	-0,1	0,7	0,1
1100	Elaboración de bebidas	0,4	-0,1	-4,3	0,5	1,9	0,1
3100	Fabricación de muebles, colchones y somieres	-5,7	-0,1	-1,4	0,0	-7,4	-0,1
2420	Industrias básicas de metales preciosos y no ferrosos	-28,9	-0,1	-23,4	-0,1	-17,0	-0,1
2390	Fabricación de productos minerales no metálicos n.c.p.	-1,2	-0,1	-2,7	-0,2	0,0	0,0
1520	Fabricación de calzado	-11,7	-0,1	-10,3	-0,1	2,2	0,0
2100	Fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales	-1,8	-0,1	-5,0	-0,2	5,2	0,2
1072	Elaboración de azúcar y panela	-4,0	-0,1	-17,2	-0,4	3,5	0,1
2910	Fabricación de vehículos automotores y sus motores	-9,6	-0,1	-27,7	-0,5	14,6	0,1
2500	Fabricación de productos elaborados de metal	-5,0	-0,1	-6,8	-0,2	-1,7	-0,1
2700	Fabricación de aparatos y equipo eléctrico	-6,8	-0,2	-5,4	-0,1	-3,4	-0,1
1040	Elaboración de productos lácteos	-6,1	-0,2	-5,1	0,2	2,0	0,1
3000	Fabricación de otros tipos de equipo de transporte	18,4	0,2	-14,9	0,2	0,4	0,0
1300	Hilatura, tejeduría y acabado de productos textiles	-11,3	-0,3	-12,2	-0,3	0,9	0,0
2220	Fabricación de productos de plástico	-7,1	-0,3	-7,1	-0,3	0,4	0,0
1700	Fabricación de papel, cartón y sus productos	-11,9	-0,6	-14,2	-0,7	2,7	0,1
2010	Fabricación de sustancias químicas básicas, y sus productos	-16,5	-0,6	-16,6	-0,6	0,2	0,0

Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística, el Producto Interno Bruto de Colombia, creció el 13,28% en el año 2023 respecto al año 2022 (gráfica DANE):

En febrero de 2023 la variación mensual del IPC fue del 1,66%.

(IPC) Índice de Precios al Consumidor

Variación mensual, año corrido y anual - Total nacional - 2022 - 2023 (febrero)

IPC	Febrero					
	Variación Mensual		Variación Año corrido		Variación Anual	
	2023	2022	2023	2022	2022	2022
IPC total	1.66	1.63	3.47	3,33	13.28	8.01

Fuente: DANE, IPC

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%). (ver cuadro 1)

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

Divisiones de Gasto	Peso (%)	2022 Variación (%)	2022 Contribución Puntos Porcentuales	2023 Variación (%)	2023 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.

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. (ver cuadro 2)

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.

Variación y contribución anual por divisiones de gasto

En el mes de febrero de 2023, el IPC registró una variación de 13,28% en comparación con febrero de 2022. En el último año, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (13,28%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (24,14%), Restaurantes y hoteles (18,77%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (16,88%), Transporte (14,89%) y, por último, Bienes y servicios diversos (14,61%). Entre tanto, las divisiones Salud (10,38%), Educación (10,06%), Bebidas alcohólicas y tabaco (9,74%), Recreación y cultura (9,72%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (7,22%), Prendas de vestir y calzado (7,03%) y, por último, Información y comunicación (0,09%) se ubicaron por debajo del promedio nacional. Cuadro 5. IPC Variación y contribución anual Según divisiones de gasto febrero 2022 – 2023. (ver cuadro 5)

Cuadro 5. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Febrero 2022 - 2023

		2022		2023	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	23,30	3,72	24,14	4,40
Restaurantes y hoteles	9,43	12,41	1,20	18,77	1,89
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	8,86	0,36	16,88	0,69
Transporte	12,93	7,44	0,96	14,89	1,91
Bienes y servicios diversos	5,36	5,81	0,31	14,61	0,77
TOTAL	100,00	8,01	8,01	13,28	13,28
Salud	1,71	5,29	0,09	10,38	0,18
Educación	4,41	3,67	0,15	10,06	0,41
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	5,63	0,10	9,74	0,17
Recreación y cultura	3,79	2,48	0,09	9,72	0,34
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	4,47	1,47	7,22	2,30
Prendas de vestir y calzado	3,98	1,15	0,04	7,03	0,24
Información y comunicación	4,33	-11,73	-0,49	0,09	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.

1.3 TECNICO:

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

MINUTA PATRÓN RACIÓN ALMUERZO - COMEDOR ADULTO MAYOR							
COMPONENTES PRINCIPALES	**ITEM**	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**PESO BRUTO**	**PESO NETO (CRUDO)**	**PESO PORCIÓN SERVIDA**
					(g o ml)	**(g o ml)**	**(g o ml)**
FRUTA ENTERA PICADA	1	FRUTA ENTERA/PICADA	Frutas no ácidas	2 Veces/sem	Depende de la fruta	150	150
SOPA	2	CEREALES	Arroz, avena, pasta, cuchuco de trigo, etc.	DIARIO	6	12	240 cc
		TUBERCULOS, PLATANOS Y/O RAICES	Papa, Yuca, Plátano, Arracacha, etc.		23	20	
		VERDURAS	Arveja, habichuela, zanahoria, etc.		Depende del tipo de verdura	10	
PLATO PRINCIPAL	3	CEREALES	Arroz o pasta	DIARIO	50	50	110
	4	TUBERCULOS, PLATANOS Y/O RAICES	Papa, Yuca, Plátano, Arracacha, etc.	DIARIO	125	110	110

	5	HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES	Ahuyama, Zanahoria, Habichuela, Arveja, Espinaca, Aguacate, Apio, entre otras	DIARIO	Depende del tipo de verdura	80	80
	6	CARNES Y LEGUMINOSAS	Carne de res magra	1 vez/semana	100	100	64
			Carne de cerdo	1 vez/semana	100	100	64
			Pollo	2 veces/Sem	Pierna (con hueso): 180 g Pechuga: 100 g	Pierna (con hueso): 180 g Pechuga: 100 g	Pierna 96 g Pechuga 80 g
			Pescado (posta o filete)	1 vez/semana	100	100	80
	7		Leguminosas secas: Frijol, Lenteja, Arveja, Garbanzo	1 vez/semana	30	30	90
JUGO NATURAL	8	FRUTA	Frutas no ácidas	DIARIO	Depende de la fruta	60	60
OTROS	9	GRASAS	Aceite de soya	DIARIO	12	12	12
LÁCTEO	10	LÁCTEOS	Leche líquida y pasteurizada	3 veces/sem	200 cc	200 cc	200 cc
			Yogurt o kumis	2 veces/Sem	200 cc	200 cc	200 cc

CALCULO APORTE NUTRICIONAL	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Vit A ER
ER/AMDR/EAR	2229	14% - 20%	20%-35%	50%-65%	950	562
VALORES REFERENCIA ALMUERZO 30%	669	23 - 33,5	15 a 18,5	84 a 92	285	169

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

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

El ciclo de menú será establecido por la entidad contratante, para ello el oferente debe acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el represéntate legal en donde se comprometa a implementar y ejecutar

el ciclo de menús de 24 días continuos y a garantizar la prestación del servicio con las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad necesarias para llevar a cabo el objeto de contrato.

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

FICHA TECNICA DESAYUNOS CON AMOR					
ITEM	**SERVICIO**	**ELEMENTO**	**DESCRIPCIÓN**	**GRAMAJE**	**UNIDAD**
1	**REFRIGERIO TIPO DESAYUNO**	**DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO ***	En presentación individual adición de hierro amino quelado y ácido fólico, con las características descritas en la tabla de parámetros nutricionales	30 g	1
2		**LECHE***	Leche líquida ultra pasteurizada UHT larga vida en empaque individual.	200 cc	1

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

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

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

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

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

2. **LECHE:** Leche UHT larga vida en empaque Tetrapak individual, el producto debe tener registro sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la

Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS A SUMINISTRAR

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

- **GRUPO 1: CARNES**

POLLO	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químico medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de mancho y de consistencia firme al tacto. • No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado. • Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realic con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. • No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. • No se permiten preparaciones como arroz con pollo. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y su modificaciones, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.**
RES Y CERDO	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químico medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de mancho u olores fuertes. • No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. • Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14 de grasa: cadera, centro de pierna, bola. • Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: corte magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magro contenido entre el 5 y 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho d pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. • No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada carne picada. • No se permite la inclusión de embutidos de carne y cerdo. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y la demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.**

PESCADO	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químico medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre d manchas y de consistencia firme al tacto. • No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. • La carne del pescado debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme. • Solo se permite la entrega de pescado en filete o posta. • No se permite el suministro de atún o sardinas. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012 y dema normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.**

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

- **GRUPO 2: HUEVOS**

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

- **GRUPO 3: LÁCTEOS**

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

- **GRUPO 4: LEGUMINOSAS**

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

- **GRUPO 5: FRUTAS**

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

- **GRUPO 6: VERDURAS Y HORTALIZAS**

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

- **GRUPO 7: CEREALES**

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

- **GRUPO 8: AZUCARES**

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

- **GRUPO 9: GRASAS**

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

- **GRUPO 10: OTROS**

SAL	• Solo se permite el empleo de Sal Yodada. • Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salin característico. • No debe presentar cuerpos extraños al hacérsele un análisis microscópico, tales como pelos, vidri trozos de metal, residuos de vegetales u otros. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Decreto 547/199 Resolución 9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y l demás normas que las modifiquen sustituyan o adicionen.**

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

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

ENTREGAS DE LA ALIMENTACIÓN:

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

para la atención en todos los puntos, las raciones deben ser suministradas en empaque biodegradable apto para alimentos. Estos alimentos serán entregados en óptimas condiciones de presentación, temperatura y calidad.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

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

Personal Profesional.

PROFESIONAL	EXPERIENCIA
Un Nutricionista dietista	Cuatro años de experiencia profesional certificada posterior a la expedición del registro profesional, dos de los cuatro años deberá ser con experiencia especifica relacionan servicios de alimentación.
Un Ingeniero de alimentos, químico de alimentos, industrial o profesiones afines.	Un año de experiencia profesional certificada a partir de la expedición de la tarjeta profesional, en temas relacionados con saneamiento básico, evaluación y control de materias primas y manejo de estándares de calidad e inocuidad de alimentos y productos de consumo. Con experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos y de aseguramiento de la inocuidad.
Conductor	Seis (06) meses de experiencia en el transporte de alimentos, licencia de transito vigente mínimo 1 año de expedición.

Personal Operativo.

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

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

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

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

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

VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

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

Nota: Las fotocopias de los documentos como tarjeta de propiedad, SOAT, revisión tecno- mecánica que adjunten deberán ser legibles.

INSTALACIONES

Se solicita al oferente acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, que en caso de ser adjudicatario pondrá a disposición del programa las instalaciones necesarias para llevar a cabo la recepción, almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de los alimentos dirigidos a los adultos mayores beneficiarios del programa; adicionalmente dichas instalaciones deben contar con concepto higiénico sanitario favorable con fecha no mayor a un año de expedición a nombre del futuro operador. El oferente deberá allegar junto con la propuesta:

- Carta de presentación de las instalaciones en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, manifestando a que titulo la tiene. (Certificado de libertad y tradición, contrato de arrendamiento, Leasing, etc.)
- Documento que conste como prueba sumaria en la que la Entidad pueda verificar que el proponente tiene el derecho de uso del establecimiento ofertado, por cualquier medio de contrato o negocio jurídico que así lo acredite y que la Entidad sin lugar a duda alguna, pueda verificarlo. Ejemplo: contrato de arrendamiento o leasing.
- La instalación debe contar con la capacidad de espacio y las adecuaciones necesarias para cumplir con el objeto del contrato, como mínimo 20 metros cuadrados y un área de refrigeración de mínimo 6 metros cuadrados y ventilación con un concepto favorable de salubridad vigente expedida por la Secretaría de Salud del municipio a nombre del oferente interesado como a nombre del propietario o persona que tenga el derecho al uso del establecimiento ofrecido en el proceso no mayor a un (1) año y mantenerlo durante todo el tiempo que dure el contrato.

LISTA DE INTERCAMBIO:

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

CICLO DE MENÚ:

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

ANÁLISIS NUTRICIONAL:

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

1.4 REGULATORIO:

- CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA, Julio 6 de 1991. Bogotá D.C. 1991.

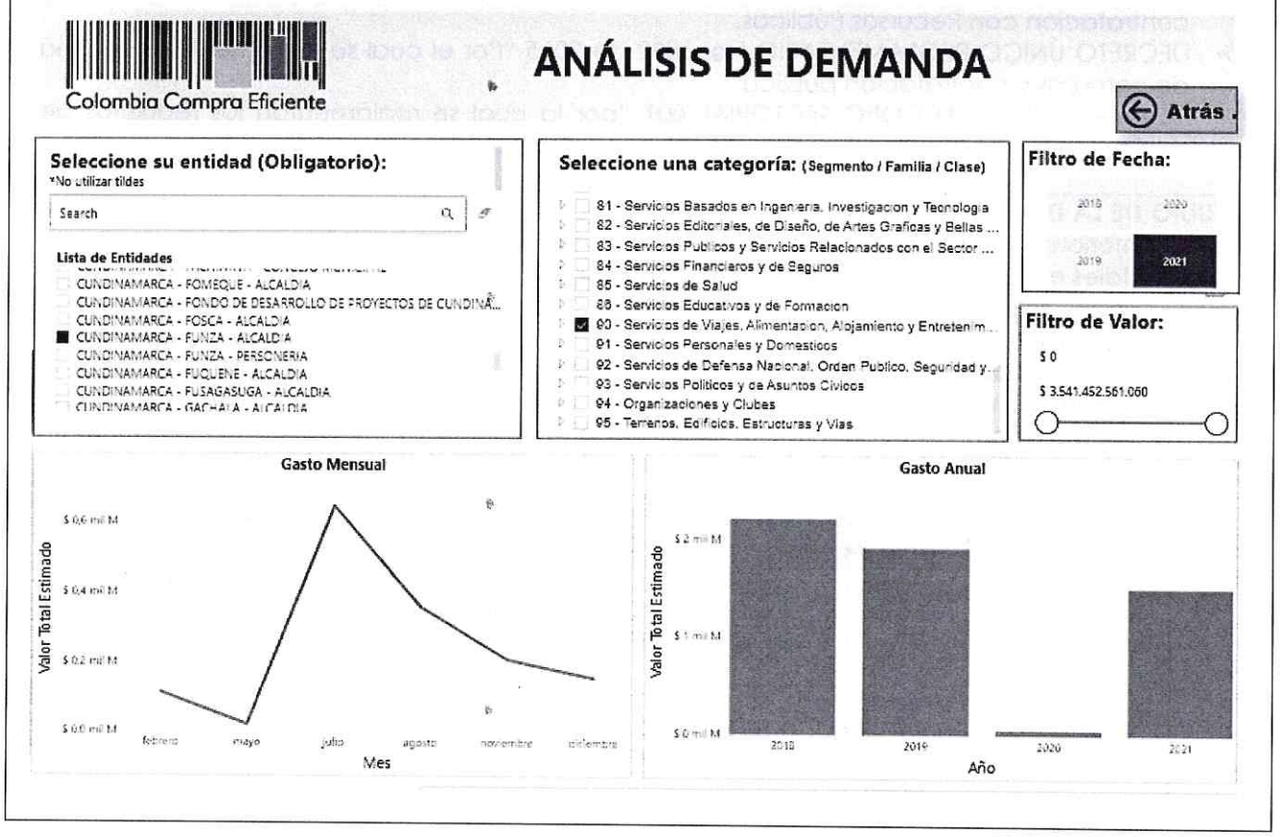
- LEY 80 DE 1993 "Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública". Bogotá D.C. 1993.
- Ley 1882 15 de enero de 2018, por el cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia.
- LEY 1150 de 2007. "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos.
- DECRETO ÚNICO REGLAMENTARIO No. 1082 de 2015 "Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública"
- NORMA TÉCNICA NTS-OPC SECTORIAL 001 "por la cual se reglamentan los requisitos de servicio en la operación de congresos, ferias y convenciones.

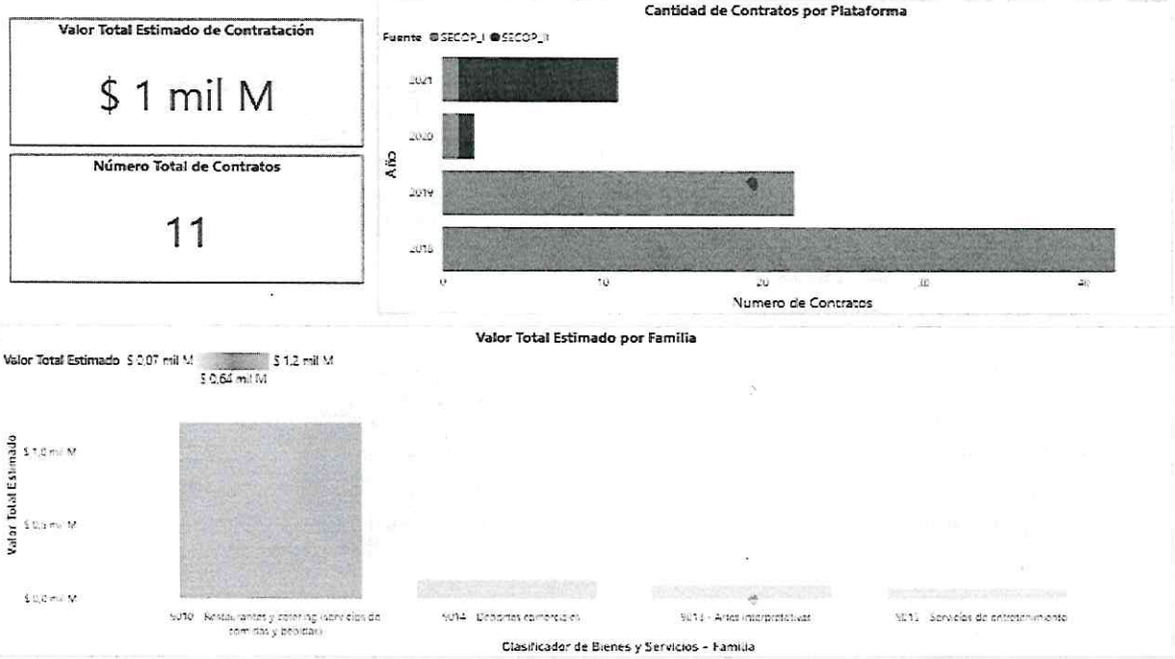
2. ESTUDIO DE LA DEMANDA: El servicio a adquirir por el Municipio de Funza, toma como referente procesos anteriores que fueron desarrollados mediante la misma modalidad, de los cuales se adoptaron tales experiencias para sacar adelante el presente proceso.

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

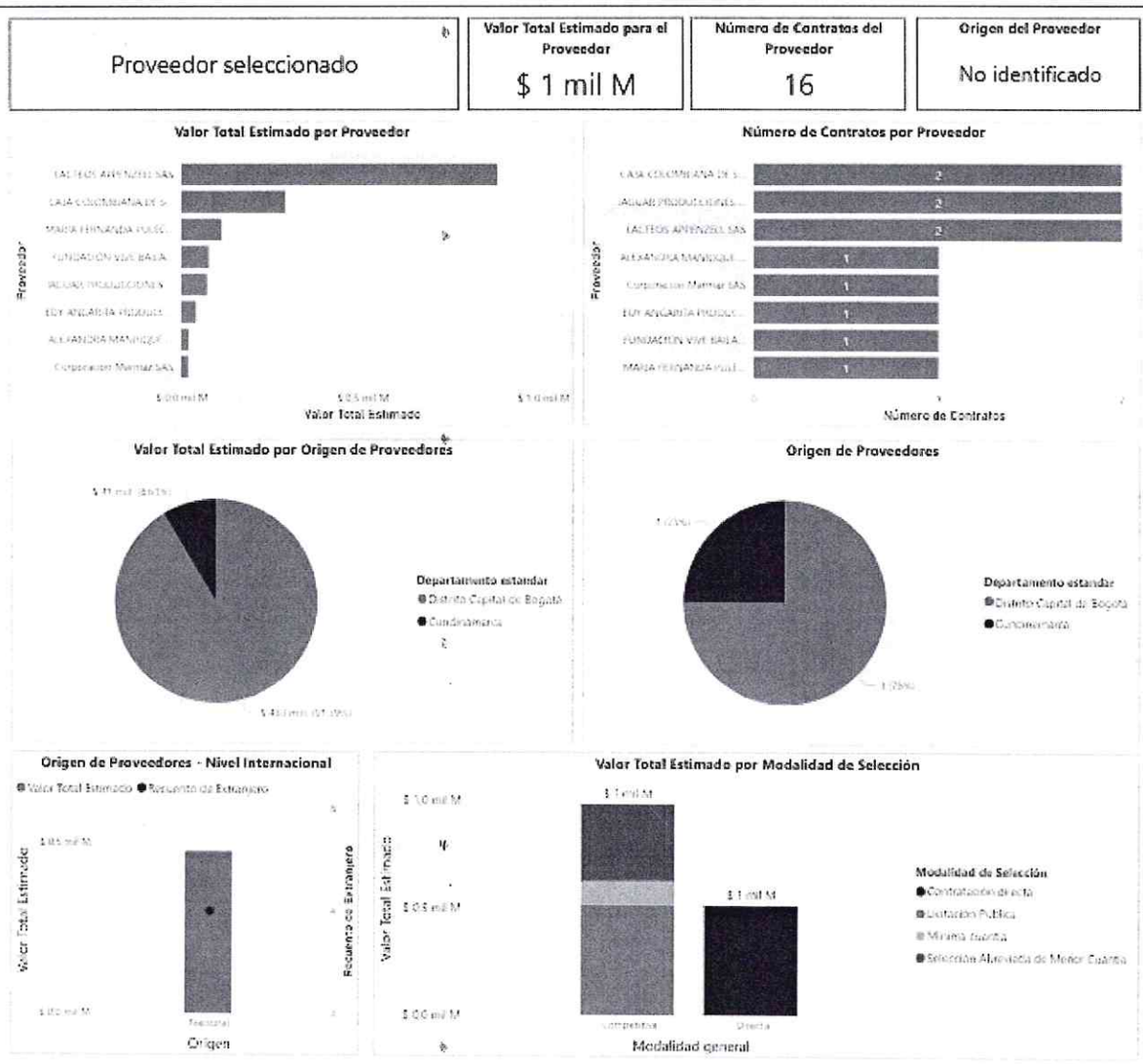
AÑO	NO. DE PROCESO	TIPO DE PROCESO	OBJETO	CUANTÍA
2022	LP-006-2022	Licitación Pública	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO	$ 923.091.932
2021	SAMC- 005	Selección abreviada de menor cuantía	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO.	$ 131.767.320
2020	SAMC-004	Selección abreviada de menor cuantía	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS DE LA CÁRCEL MUNICIPAL, AUXILIARES DE POLICÍA NACIONAL Y PERSONAL DE APOYO DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD Y JUSTICIA EN LA REALIZACIÓN DE PLANES DE SEGURIDAD EN EL MUNICIPIO.	$332.000.000

2019	SAMC-007-2019	Selección abreviada de menor cuantía	Suministro de insumos alimenticios para los grupos vulnerables: adulto mayor, primera infancia, población victima del conflicto armado interno (V.C.A.I) internos de la cárcel, auxiliares regulares asignados al municipio de Funza y raciones al personal que hace presencia en el municipio que apoya los eventos que requieran refuerzos de seguridad	$ 338.332.701





Año	2021			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Número de Registros	Valor Estimado	% de Participación	Número de Registros	Valor Estimado	% de Partic
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	5	$ 1.200.918.056	80,24%	5	$ 1.200.918.056	80,24
9014 - Deportes comerciales	7	$ 131.366.040	8,78%	7	$ 131.366.040	8,78
9013 - Artes interpretativas	2	$ 93.520.000	6,25%	2	$ 93.520.000	6,25
9015 - Servicios de entretenimiento	2	$ 70.894.551	4,74%	2	$ 70.894.551	4,74
Total	16	$ 1.496.698.647	100,00%	16	$ 1.496.698.647	100,0



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

AÑO	NO. DE PROCESO	TIPO DE PROCESO	ENTIDAD	OBJETO	CUANTÍA	CONTRATISTA

2021	MC-073-2021	Selección abreviada de menor cuantía	MUNICIPIO DE MANIZALES	SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA APOYAR A LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO QUE REALIZAN OPERATIVOS DE VIGILANCIA Y CONTROL DEL ORDEN PÚBLICO EN LA CIUDAD DE MANIZALES	$ 514.050.000	FUNDACION IMPACTO RECREACION
2020	SAMC-020-2020	Selección abreviada de menor cuantía	Alcaldía municipal de Cajicá	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIÓN SERVIDA EN CALIENTE Y SUPLEMENTO ALIMENTARIO A LAS PERSONAS MAYORES DEL PROGRAMA ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE CAJICA.	$1.083.237.050	Multiservicios MILIGI SAS
2020	SA001/2020	Selección abreviada de menor cuantía	Alcaldía de Mosquera	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA) PARA EL PIE DE FUERZA Y PERSONAL DE APOYO EN SEGURIDAD CON QUE CUENTA DEL MUNICIPIO DE MOSQUERA – CUNDINAMARCA	$200.160.000	Olaya Lerma Rosebel

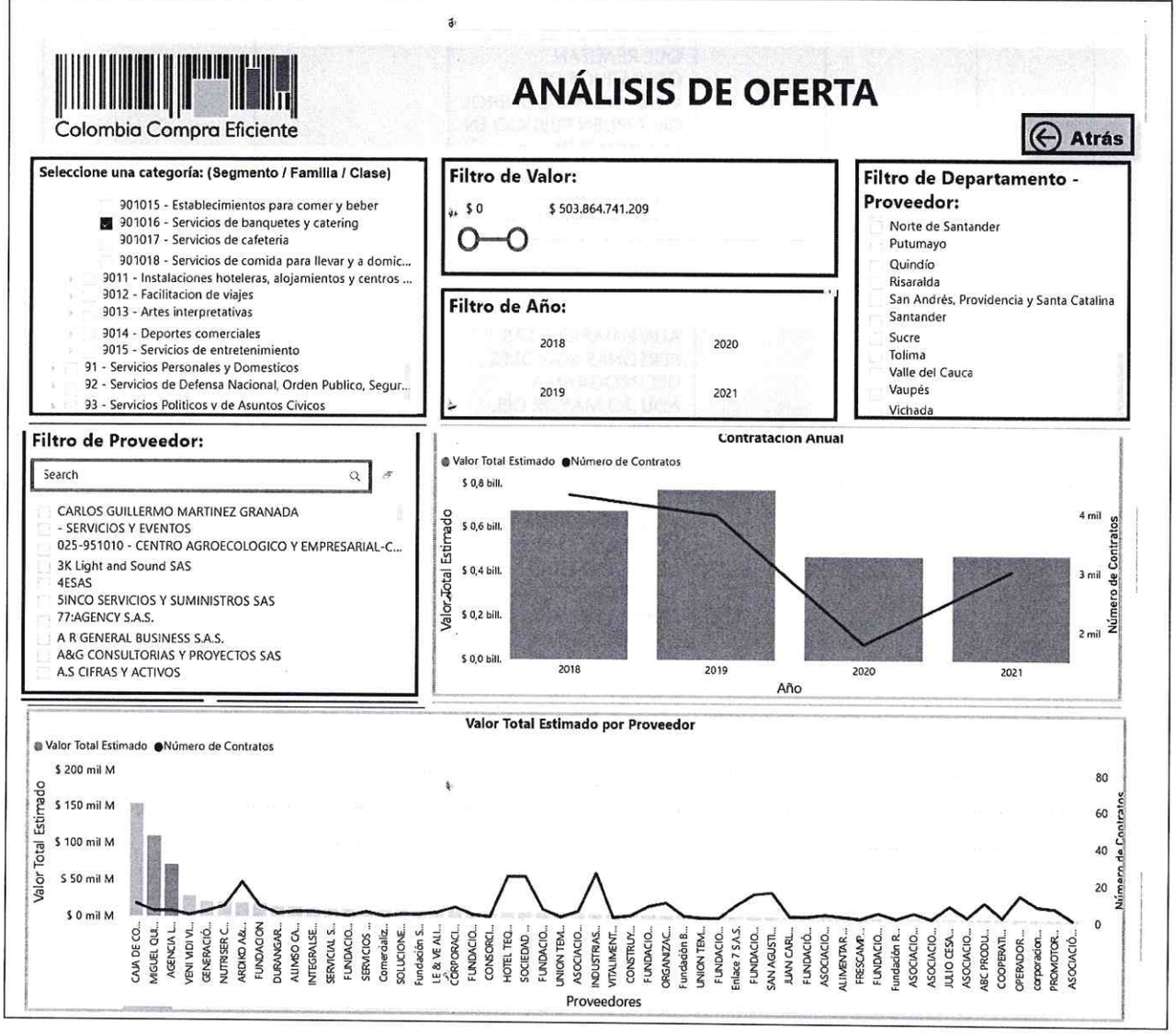
Para realizar el estudio de la demanda se debe hacer uso de la herramienta de agregación de demanda diseñado por Colombia Compra Eficiente (https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiZTJhMmZkNTgtYTlkNC00NmEzLWI1NmUtYjc1ZTM4ZTE3MTVjIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9&pageName=ReportSection17ad17361e56dd6a009c)

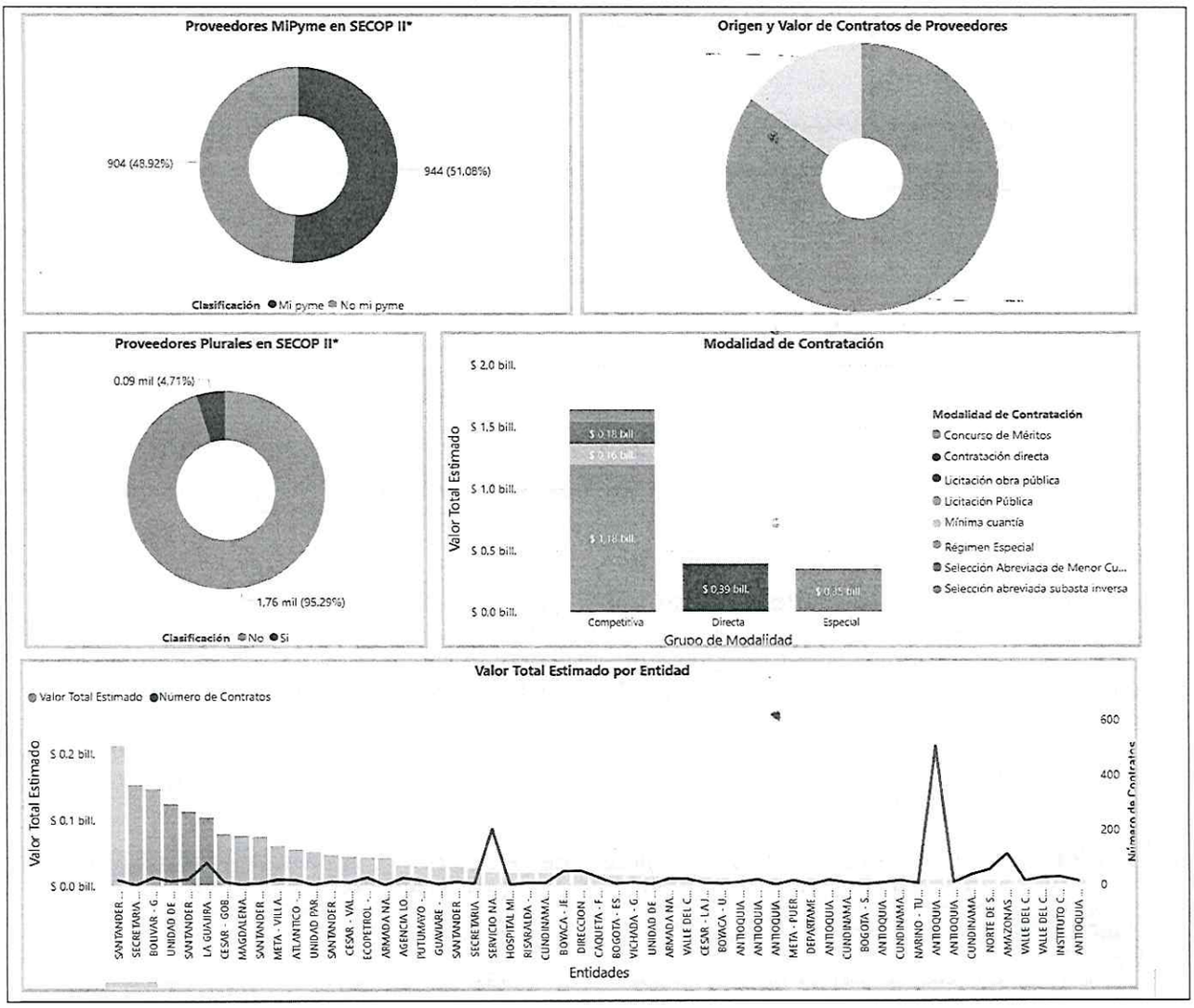
2.3 COMPARATIVO DE CRITERIOS DE EVALUACION: En cuanto a los criterios de evaluación que establece la Entidad para el presente proceso

ENTIDAD	CRITERIOS UTILIZADOS
Municipio de Manizales	• **Factor económico** • **Factor técnico** • **Apoyo a la industria nacional**
Alcaldía Municipal de Cajicá	• **Factor económico** • **Factor de calidad** • **Incentivo a la industria nacional**

	Alcaldía de Mosquera	• Oferta económica • Aspectos técnicos y de calidad • Apoyo a la industria nacional • Incentivos en favor de personas con discapacidad	

3. ESTUDIO DE LA OFERTA En el mercado se destacan aquellas empresas que han efectuado el servicio a las entidades públicas o privadas en el país, las Entidades establecen en el proceso de selección, los siguientes indicadores financieros:




Proveedores MiPyme en SECOP II*
904 (48.92%)
944 (51.08%)
Clasificación Mi pyme No mi pyme
Origen y Valor de Contratos de Proveedores
Proveedores Plurales en SECOP II*
0.09 mil (4.71%)
1.76 mil (95.29%)
Clasificación No Si
Modalidad de Contratación
$ 2.0 bill.
$ 1.5 bill.
$ 1.0 bill.
$ 0.5 bill.
$ 0.0 bill.
Valor Total Estimado
$ 0.18 bill.
$ 0.16 bill.
$ 1.18 bill.
$ 0.39 bill.
$ 0.35 bill.
Competitiva
Directa
Especial
Grupo de Modalidad
Modalidad de Contratación
Concurso de Méritos
Contratación directa
Licitación obra pública
Licitación Pública
Mínima cuantía
Régimen Especial
Selección Abreviaca de Menor Cu...
Selección abreviada subasta inversa
Valor Total Estimado por Entidad
Valor Total Estimado
Número de Contratos
$ 0.2 bill.
$ 0.1 bill.
$ 0.0 bill.
600
400
200
0
Número de Contratos
Entidades

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

Para realizar el estudio de la oferta se debe hacer uso de la herramienta de agregación de demanda diseñado por Colombia Compra Eficiente (https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiZTJhMmZkNTgtYTlkNC00NmEzLWI1NmUtYjc1ZTM4ZTE3MTVjIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9&pageName=ReportSection17ad17361e56dd6a009c)

PROVEEDORES A NIVEL NACIONAL. (Portal Único Empresarial, Cámaras de Comercio, Páginas Amarillas, Oferentes y Contratistas...)

NIT	RAZON SOCIAL DE LA SOCIEDAD	Clasificación Industrial Internacional Uniforme Versión 4 A.C	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	RENTABILIDAD DEL ACTIVO
900084859	NUTRISER COLOMBIA S.A.S.	1089 elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.	4.89	0.26	20.39	0.11	0.08
900202730	MULTIMODAL EXPRESS S.A.S	5629 - Actividades de otros servicios de comidas	8.63	0.44	6.77	0.10	0.05
800079603	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A.	5629 - Actividades de otros servicios de comidas	1.31	0.63	0.59	0.08	0.03
830029017	AMERICANA CORP S.A.S.	4649 - Comercio al por mayor de otros utensilios domésticos n.c.p.	8.30	0.34	16.02	0.12	0.08
8301	FUNDACIO	5629 - Actividades de	1.60	0.72	27.88	0.32	0.08

33323	N VIVE COLOMBIA	otros servicios de comidas					
900135976	COMERCIALIZADORA DISFRUVER S.A.S.	4631 - Comercio al por mayor de productos alimenticios	5.69	0.41	10.15	0.19	0.11
805010587	FUNDACIÓN FOMENTO SOCIAL	5619 - Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.	2.68	0.31	5.04	0.241	0.16
800079603	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A.	5612 - Expendio por autoservicio de comidas preparadas	1.56	0.56	3.12	0.22	0.09
900202730	MULTIMODAL EXPRESS SAS	4631 - Comercio al por mayor de productos alimenticios	2.33	0.57	5.74	0.49	0.19
901411707	INVERSIONES ALIPROR S.A.S.	5629 - Actividades de otros servicios de comidas	1.80	0.64	17.54	0.19	0.06
832009861	LACTEOS APPENZELL S.A.S.	4631 - Comercio al por mayor de productos alimenticios	3.83	0.38	43.15	0.41	0.25
830042212	PROALIMENTOS LIBER S A S - EN REORGANIZACIÓN	5629 - Actividades de otros servicios de comidas	3.93	0.46	13.88	0.13	0.07

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

3. INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

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

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

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

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

Indicador	Índice Requerido	Formula Oferente Individual	Formula Oferente Plural
Índice de Liquidez	**Mayor o Igual a: 3.53**	Activo Corriente/Pasivo Corriente	L = (∑ (ACn x %n) ÷∑ (PCn x %n))
Índice de Endeudamiento	**Menor o Igual a: 0.47**	(Pasivo Total/ Activo Total) x 100	E = (∑ PTn x %n) ÷∑(ATn x %n)) x 100
Razón Cobertura de Intereses	**Mayor o Igual a :10.64**	Utilidad Operacional/ Gastos Intereses	CI = (∑ (UOn x %n) ÷∑ (GI n x %n)
Capital de Trabajo	**Mayor o Igual al: 50% del Presupuesto Oficial**	Activo Corriente – Pasivo Corriente	CT= (∑ (ACn - PCn))

Dónde:

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

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

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

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

Vr. DEL PRESUPUESTO OFICIAL	CAPITAL DE TRABAJO 50%
$ 1.861.698.127	**$ 930.849.063**

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

5. INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

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

Indicador	Índice Requerido	Formula Oferente Individual	Formula Oferente Plural
Rentabilidad del Patrimonio	Mayor o igual a: 0.18	(Utilidad Operacional/ Patrimonio) x 100	RP = (∑(UOn x %n) ÷ ∑ (Pn x %n)) x 100
Rentabilidad del Activo	Mayor o igual a: 0.11	(Utilidad Operacional/ Activo Total) x 100	RA = (∑ (UOn x %n) ÷ ∑ (ATn x %n)) x 100

Dónde:

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

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

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

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

LIQUIDEZ ≥ 3.53
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO ≤ 0.47
RAZON DE COBERTURA DE INTERES ≥ 10.64

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO ≥ 0.18
RENTABILIDAD DEL ACTIVO ≤ 0.11

4. RESUMEN COMPARATIVO CONDICIONES DE MERCADO DE PROVEEDORES.

COTIZACION No. 1	COTIZACION No. 2
Persona Natural o Jurídica: L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS NIT: 900821391-2 Valor almuerzo: $17.400 por ración. Valor desayuno: $ 5.950 por ración. Plazo de Entrega y/o Servicio: 7 meses Vigencia de la Cotización: 90 días Tiempo de garantía del bien o servicio: A la entrega del producto Forma de pago: Mensual	Persona Natural o Jurídica: SUMINISTROS Y MAS SERVICIOS INTEGRALES NIT: N/A Valor almuerzo: $19.600 por ración Valor desayuno: $ 6.150 por ración Plazo de Entrega y/o Servicio: 7 meses Vigencia de la Cotización: 90 días Tiempo de garantía del bien o servicio: A la entrega del producto Forma de pago: Mensual

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

En primera medida es importante señalar que la Secretaría De Desarrollo Social determinó la cantidad de raciones mensuales que se requieren suministrar con relación al número de beneficiarios vulnerables pertenecientes a los programas de adulto mayor y primera infancia, identificados en las bases de datos. (cd anexo).

Teniendo en cuenta que el proceso de alimentación que se pretende desarrollar, tiene participación de dos programas con los cuales cuenta la Secretaría de Desarrollo Social, tal como lo son el programa de Primera Infancia y el de Adulto mayor, y que cada uno de estos programas cuenta con un rubro especifico a afectar, la Secretaría determinó que el presente proceso será adjudicado a monto agotable, para así garantizar la continuada prestación del servicio del comedor comunitario para los adultos mayores y los niños y niñas más vulnerables del municipio, en el segundo semestre del 2023.

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

De igual forma se determinaron las cantidades de raciones alimentarias proporcionales al tiempo de ejecución que se proyectó en el presente contrato, con el cálculo y recopilación de estas cantidades totales, las mismas se multiplicaron por el valor promedio cotizado de cada ración alimenticia respectivamente, a fin de determinar el valor requerido para atender la necesidad de cada programa por la Secretaría de Desarrollo Social, así como se muestra en la siguiente tabla:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	SUMINISTROS Y MAS SERVICIOS INTEGRALES	VALOR PROMEDIO por ÍTEM
1	DESAYUNOS CON AMOR	$5.950	$ 6.150	$ 6.050
2	ALMUERZO (ADULTO MAYOR)	$17.400	$ 19.600	$ 18.500

A su vez, se tuvo en cuenta la información obtenida de la consolidación y análisis de las cotizaciones que fueron allegadas a la Secretaría, se calculó el valor promedio de la ración alimenticia a entregar en cada programa, desayunos con amor y almuerzos para adultos mayores, conforme a los datos suministrados por los cotizantes para realizar el análisis del mercado.

Teniendo en cuenta que para la vigencia 2022 por parte del programa de primera infancia, se entregaron 65,880 refrigerios tipo desayuno, a 366 niños y niñas entre las edades de 1 a 10 años con alto índice en desnutrición y para el programa de adulto mayor, las raciones de almuerzos entregadas fueron 27.649 llegando a más de 300 usuarios, circunstancia que tuvo una tendencia al aumento, debido a la alta demanda de solicitudes realizadas por adultos mayores del municipio, con vulnerabilidades reflejadas en diferentes ámbitos de su ciclo vital.

Es así, donde actualmente para la vigencia 2023, se tienen identificados e inscritos cerca de 400 beneficiarios del comedor comunitario, cuya cantidad de demanda sigue creciendo de manera periódica. Claramente según lo proyectado para este semestre, se sobrepase esta cantidad, teniendo en cuenta las actividades masivas dirigidas a las persona mayor, tales como salidas pedagógicas de la Gobernación de Cundinamarca, las salidas de tipo rural o medio ambiental y en general del desarrollo de acciones que convocan a adultos mayores con perfil vulnerable, donde se hace estrictamente necesario brindar el apoyo alimenticio para aquellos que participan, para garantizar el acompañamiento activo en una de las necesidades básicas como lo es la alimentación de las personas vulnerables.

De esta manera, se planifica un promedio mensual de 500 raciones diarias en las acciones de apoyo alimenticio a cada uno de los inscritos, como de los encuentros colectivos de adultos mayores con caracterización vulnerable, para cumplir de manera exitosa con la estrategia de alimentación y lo así proyectado en el presupuesto de esta meta 2023. Motivo por el cual, el presente proceso será adjudicado a monto agotable y se anexan en un cd los listados con las bases de datos de los usuarios inscritos.

Para ejecutar el presente proceso y dar cumplimiento de las metas No 64 y 50 del plan de desarrollo municipal Funza Ciudad Líder 2020 - 2023, el programa de primera infancia cuenta con una disponibilidad presupuestal por la suma de **SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS PESOS MCTE ($654.755.700)** destinados para la atención del programa de alimentación denominado "Desayunos con amor".

Por su parte el programa de adulto mayor cuenta con una disponibilidad presupuestal **de MIL DOSCIENTOS SEIS MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS VEINTISIETE PESOS MCTE ($1.206.942.427)**, destinados para atender el programa de comedor, en modalidad de almuerzos adulto mayor.

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

Así mismo, se deja constancia que para determinar a los beneficiarios del presente contrato fue tenida en cuenta la información de los usuarios vulnerables actualmente registrados en las bases de datos de cada uno

de los programas, las cuales son allegadas con el presente proceso en un cd.

NOTA: Teniendo en cuenta el análisis anterior, se concluyó

Teniendo en cuenta que el presente contrato se desarrollara bajo la modalidad de precios unitarios, el mismo será adjudicado por la totalidad de recursos disponibles con que cuenta la Secretaría de Desarrollo Social, para poder ejecutar el presente objeto contractual, determinando como presupuesto oficial la suma de **MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CIENTO VEINTI SIETE PESOS ($ 1.861.698.127) M/CTE,** el cual como se mencionó será adjudicado bajo la *modalidad de monto agotable*, que se adjudicará de acuerdo a los precios unitarios ofertados por el respectivo contratista.

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

Plazo de ejecución y/o Servicio: El plazo de ejecución del presente proceso será de seis (06) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio sin exceder el 20 de diciembre de 2023, o al completar la entrega de las unidades o paquetes alimentarios requeridos conforme a los requerimientos del supervisor, lo primero que ocurra.

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

Para efectos de autorizar el pago deberá acreditarse por parte del contratista que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social en integral, así como los propios del Sena, ICBF y cajas de compensación familiar, cuando corresponda.
El contratista deberá pagar las deducciones que por disposición legal o reglamentaria el Municipio de Funza practique y corresponda al pago de: retención del impuesto de industria y comercio ICA e incluidos además os gastos, costos y contribuciones o que haya lugar, tales como:

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

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

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

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

- Acreditar que dio cumplimiento a la publicación y divulgación proactiva de la Declaración de Bienes y Rentas, Registro de Conflicto de Interés y Declaración del Impuesto sobre la Renta y

Complementarios, con la presentación del pantallazo de publicación que arroja el aplicativo dispuesto para el efecto.

- Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda
- Certificacion de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato
- Presentacion de factura y/o cuenta de cobro cuando corresponda.
- Entrada al almacén
- RUT

5. ANÁLISIS DE SERVICIOS NACIONALES FRENTE AL PRESENTE PROCESO.

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

Así mismo se deberá realizar el análisis para efecto de determinar como se debe acreditar el apoyo a la industria nacional como factor de desempate para los procesos de selección abreviada por subasta inversa o mínima cuantía) de conformidad con lo establecido en el inciso tercero del numeral primero del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1860 de 2021.

El análisis responde a las siguientes preguntas:

PREGUNTA 1. ¿El objeto del presente proceso corresponde a: Solo servicios? 2. ¿Solo bienes? 3. ¿Objeto Mixto?
RESPUESTA 1. Realizado el análisis del objeto contractual, se concluye que el mismo corresponde a u objeto mixto.
PREGUNTA 2. ¿Para la ejecución del objeto del contrato es más relevante el suministro de bienes o servicios?

RESPUESTA 2: En este proceso es más relevante el servicio dado que del 100% de los ítems corresponde al suministro de servicios.
PREGUNTA 3: ¿Para la ejecución del objeto contractual (servicios) requiero el suministro de bienes?

RESPUESTA 3: SI

No.	BIEN	PARTICIPACION DEL BIEN %
1	Carne de res	6,70%
2	LENTEJA	7,54%
3	arroz	9,22%
4	YOGURT ENTERO CON DULCE BOLSA 200 ml	16,76%
5	arroz	20,11%
6	LECHE SABORIZADA	39,67%

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

RESPUESTA 4. SI

No.	CODIGO VUCE (Ventanilla Única de Exterior) (http://pbn.vuce.gov.co/consultas/index.php)	
	BIEN	CÓDIGO O PARTIDA
1	carne de res	201300010
2	lenteja	713409000
3	arroz	1006109000
4	yogurt entero con dulce bolsa 200 ml	403200000
5	arroz	1006109000
6	leche saborizada	2202990000

CONCLUSION ANALISIS DECRETO 680 DEL 22 DE JUNIO DE 2021

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

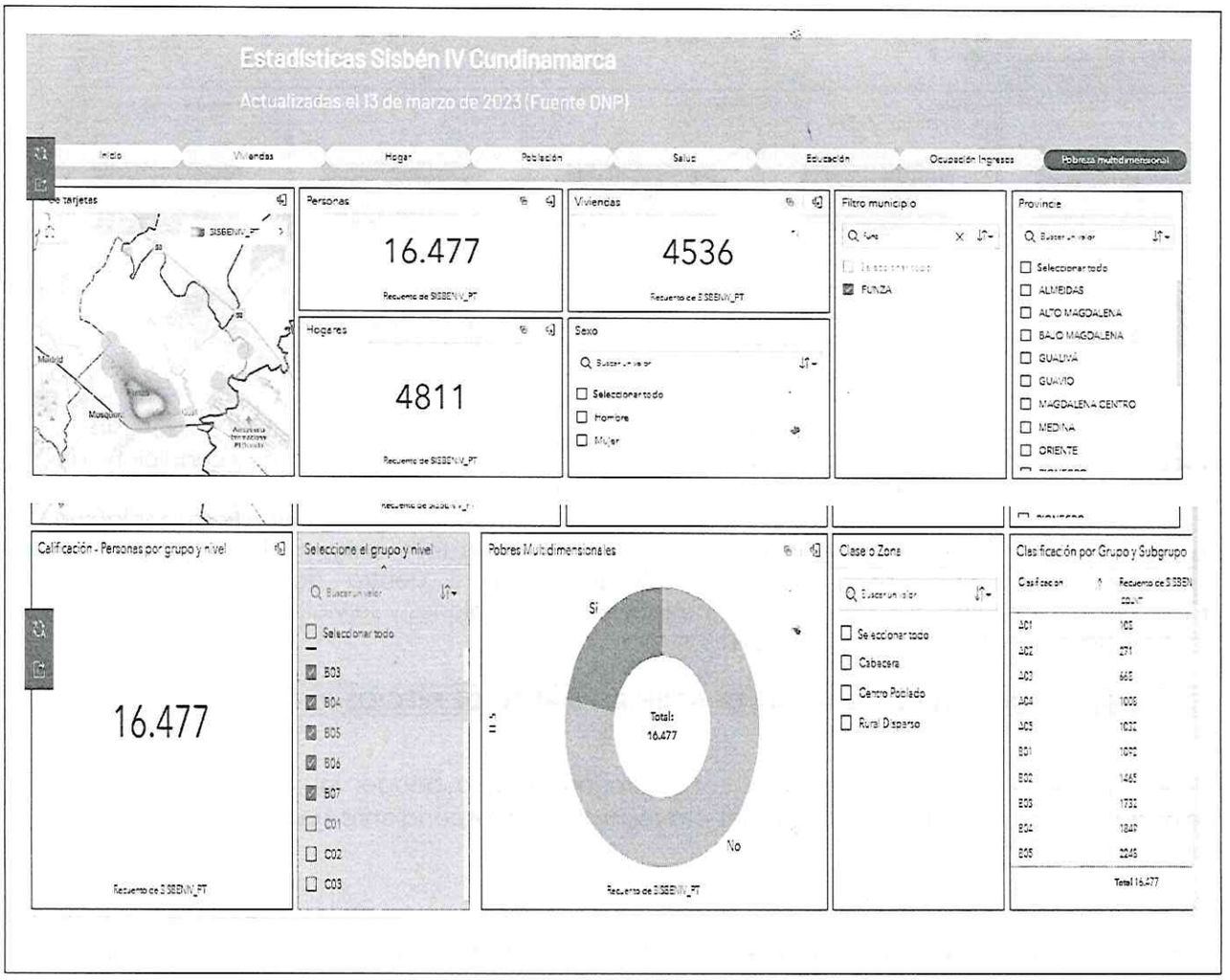
6. FORMENTO A LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACIÓN EN CONDICIONES DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL (ART. 2.2.1.2.4.2.16. DEL DECRETO ÚNICO REGLAMENTARIO 1082 ADICIONADO POR EL DECRETO 1860 DE 2021)

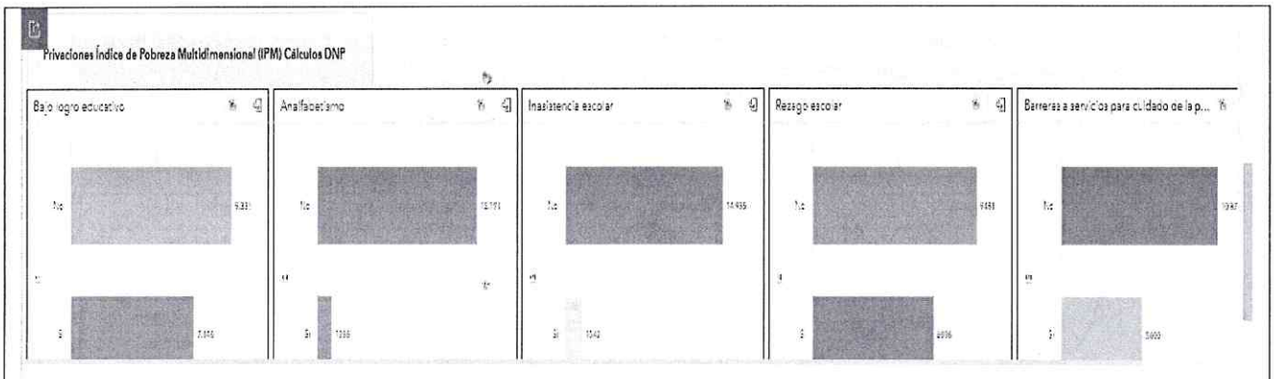
En aplicación al artículo 2.2.1.2.4.2.16 del decreto único reglamentario 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del decreto 1860 de 2021 la entidad deberá indicar previo análisis la participación de los sujetos de especial protección que habla en articulo antes mencionado en la ejecución del contrato.

Que una vez consultadas diversas bases de datos de acceso publico de nivel nacional, departamental y local, se logro determinar que mediante la pagina del Sisben se puede obtener informacion especifica frente a la poblacion en condicion de vulnerabilidad y pobreza extrema.

Que la Entidad no cuenta con bases de datos propias, por ello dicho analisis del decreto 1860 de 2021, se basarà en los datos suministrados en la pagina oficial del Sisben.

Que una vez verificada dicha base de datos Funza, este cuenta con una poblacion total de 64.419 personas, de los cuales 16.477 encuentran clasificadas como personas en condicion de pobreza, tal como se evidencia a continuacion:


Estadísticas Sisbén IV Cundinamarca
Actualizadas el 13 de marzo de 2023 (Fuente DNP)
Inicio
Viviendas
Hogar
Población
Salud
Educación
Ocupación Ingresos
Pobreza multidimensional
Personas
16.477
Viviendas
4536
Hogares
4811
Sexo
Seleccionar todo
Hombre
Mujer
Filtro municipio
FUNZA
Provincia
Seleccionar todo
ALMIBIDAS
ALTO MAGDALENA
BAJO MAGDALENA
GUALIVÁ
GUAVIO
MAGDALENA CENTRO
MEDINA
ORIENTE
Calificación - Personas por grupo y nivel
16.477
Seleccione el grupo y nivel
Seleccionar todo
B03
B04
B05
B06
B07
C01
C02
C03
Pobres Multidimensionales
Si
No
Total:
16.477
Clase o Zona
Seleccionar todo
Cabecera
Centro Poblado
Rural Disperso
Clasificación por Grupo y Subgrupo
Clasificación
Total 16.477



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

7. ANÁLISIS SOBRE LA PROCEDENCIA DE ACUERDO MARCO DE PRECIOS.

Teniendo en cuenta que la entidad se encuentra obligada a acoger los acuerdo marco de precios que se encuentren vigentes, se deberá realizar el correspondiente análisis por parte de la dependencia estructuradora:

Se deben contestar las siguientes preguntas:

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

Respuesta: No

Conclusión: Que en virtud del artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, *"Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022. Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad", se modificó el parágrafo 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y facultó al Gobierno nacional para establecer "(...) las condiciones bajo las cuales el uso de los acuerdos marco de precios se hará obligatorio, para todas las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, y de conformidad con* la Circular 004 de 2021 define el plan operativo de despliegue e instruye a las entidades estatales destinatarias de la misma, en torno al proceso de implementación del uso obligatorio de los acuerdos marco de precios, que la entidad procedió a

realizar la validación de los instrumentos de agregación de demanda existentes y vigentes en Colombia compra eficiente, se determina que no existe acuerdo marco que incluya los bienes y servicios requeridos para el desarrollo del presente objeto contractual, o similares.

8. FUENTES DE CONSULTA DEL PRESENTE ESTUDIO

Las fuentes consultadas para obtener la información necesaria para el análisis del mercado fueron: *(Relacionar las fuentes consultadas y eliminar las que no se tuvieron en cuenta)*

1. ANALISIS DEL MERCADO
ENTORNO ECONOMICO
DANE: **www.dane.gov.co**
Banco de la República: **www.banrep.gov.co**
DNP: Departamento Nacional de Planeación **www.dnp.gov.co**
SECOP: **www.colombiacompra.gov.co**

Relacionar las demás que se haya tenido en cuenta -(Agregar o suprimir)

ENTORNO AMBIENTAL
Ministerio del Medio Ambiente: **www.minambiente.gov.co**
Ministerio de Minas y Energía: **www.minminas.gov.co**
ICA: Instituto Colombiano Agropecuario: **www.ica.gov.co**
Relacionar las demás que se haya tenido en cuenta-(Agregar o suprimir)

MARCO NORMATIVO
Presidencia de la República: **www.presidencia.gov.co**
Archivo General de la Nación: **www.archivogeneral.gov.co**
Síntesis: **www.colombiacompra.gov.co**
Relacionar las demás que se haya tenido en cuenta (Superintendencias, Ministerios…)-(Agregar o suprimir)

2 ESTUDIO DE LA DEMANDA
Las fuentes consultadas para obtener la información necesaria para el análisis de la Demanda fueron:

SECOP: **www.colombiacompra.gov.co**
Páginas web de las Entidades Estatales.

3. ESTUDIO DE LA OFERTA

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

SECOP: www.colombiacompra.gov.co Para proveedores que han trabajado con el estado suministrando el

bien o servicio en estudio información financiera de los proveedores Agremiaciones y Asociaciones: Directorio: **www.mincit.gov.co**	
NOMBRE: SEBASTIAN EDUARDO GAITAN CONTRATISTA SDS ELABORÓ ESTUDIO PREVIO	FIRMA
NOMBRE: DIEGO FERNANDO ROJAS BOHORQUEZ SECRETARIO DE DESARROOLLO SOCIAL SECRETARIO RESPONSABLE DEL PROCESO	FIRMA