Regional Córdoba

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

ANALISIS DEL SECTOR EN EL CUAL SE ENMARCA LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. VIGENCIA 2020.

En cumplimiento de lo previsto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 que dispone que las entidades estatales en la etapa de planeación deben realizar un análisis para conocer el sector relativo al objeto que se pretende contratar y siguiendo las indicaciones dadas por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente mediante instructivo publicado en el SECOP, el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir, procede a realizar el siguiente análisis del sector:

Montería, Enero 2020.

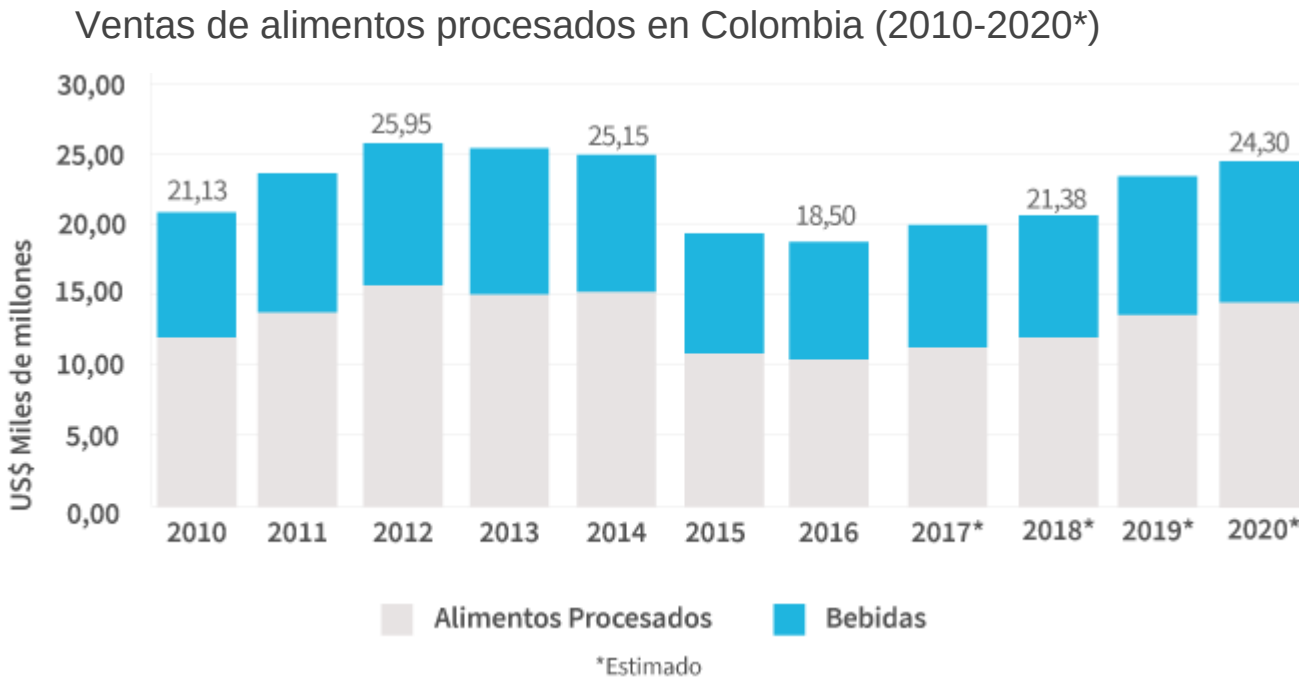
Para realizar el análisis del sector se tendrá como fuente entre otros documentos: 1.) Boletines de prensa - Producto Interno Bruto - DANE. 2.) Informes de revistas especializadas de amplio reconocimiento (DINERO Revista LA BARRA entre otras). 3.) Decreto 2674 de 2013 referente a la regulación de alimentos en Colombia.

1. Análisis del mercado:

1.1 ASPECTOS GENERALES: La relación entre la alimentación y la salud ha sido tradición en muchos países orientales influenciados por la medicina herbal china, pero solo hasta años recientes el mundo occidental ha tomado conciencia sobre la importancia de la alimentación y su relación con la salud, promoviendo los alimentos como un medio para aumentar la esperanza de vida y reducir los riesgos de padecer enfermedades. El mercado de alimentos y bebidas es altamente dinámico, y obedece a tendencias globales de consumo. Uno de los motivadores de crecimiento del sector ha sido el generar relacionamiento con la salud. Los alimentos tienen el potencial de mejorar la salud de la población promoviendo la prevención y la reducción del riesgo de enfermedades y atenuando así las tasas de mortalidad y los costos medicinales asociados a los tratamientos terapéuticos. Para la industria de alimentos es importante, entonces, conocer los problemas de salud de mayor incidencia en la población, para guiar el desarrollo de nuevos productos hacia las necesidades del mercado. (**Tomado de https://www.dnp.gov.co/CrecimientoVerde/Documents/ejestematicos/Bioeconomia/Informe%202/ANEXO%202_An%C3%A1lisis%20sector%20alimentos%20y%20bebidas.pdf**)

Se ha venido señalando que el suministro de alimentación mediante ración servida caliente o servicio de restaurante en el sector de las comidas es denominado “CATERING” O “CATERIN”, es decir, cuando la mayoría de las personas hablan de un "catering", se refieren al servicio de alimentación prestado por una empresa especializada. Ésta se encarga de preparar, presentar, ofrecer y servir comidas en todo tipo de eventos, que van desde un simple desayuno, hasta servicio completo tipo restaurant con mesoneros, cocina, decoración y limpieza. La comida puede ser preparada completamente en el lugar del evento, ó bien, prepararse antes y darle los toques finales una vez llegue, actualmente este sector de servicios vive un auge extraordinario, gracias a la calidad de nuestros alimentos sumado a la creatividad y habilidades artísticas de nuestros Chef colombianos.

El mercado de alimentos y bebidas en Colombia se encuentra en continua expansión.



Fuente: Invest in Bogota basado en Euromonitor.

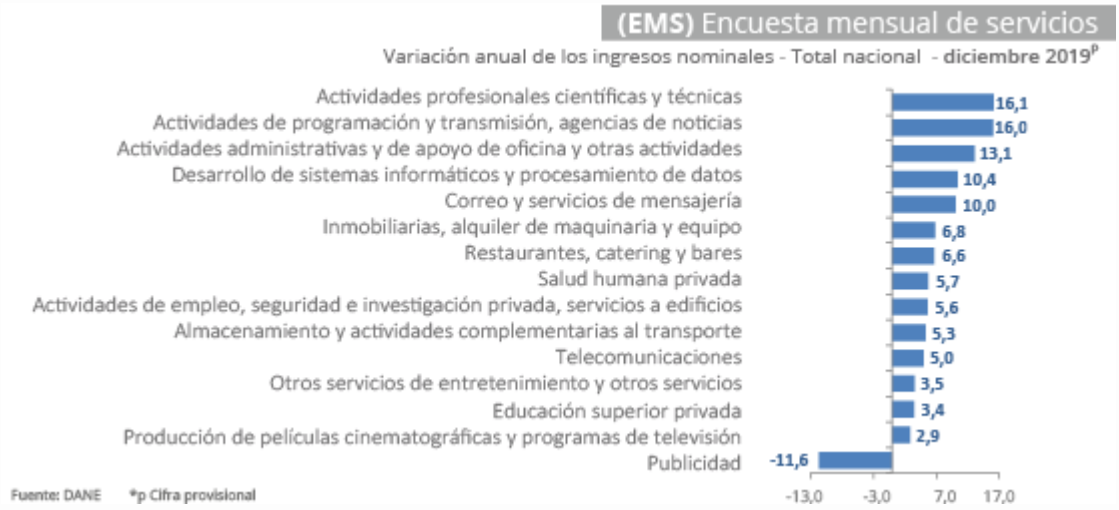
- El **consumo per cápita de alimentos en Colombia** es aún muy bajo comparado con países de similar nivel de desarrollo en la región. Mientras el **consumo per cápita de alimentos y bebidas** en Latinoamérica fue de USD 572 en 2016, en Colombia fue de USD 380.

- Se estima que el **sector de alimentos y bebidas** tendrá ventas anuales por más de USD 25.700 millones en 2021. Por su parte, la demanda de la industria crecerá un 7 % anual en

los próximos 5 años. (notas tomadas de https://es.investinbogota.org/sectores-de-inversion/alimentos-y-bebidas-en-bogota)

Respecto a esto, las investigaciones de diferentes entidades del sector son contundentes. Claudia Barreto, presidente de la Asociación, señaló que el sector HORECA, (sector de hostelería conformado con restaurantes, hoteles, bares y general servicios de turismo), presentó un crecimiento superior al 12%, del cual el 3.5% fue de la industria de alimentos y bebidas. Según cifras de, Acodrés, cada mes se abren en el país cerca de 15 o 20 restaurantes.

Según el DANE: En diciembre de 2019, catorce de los quince subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con diciembre de 2018.



SE DESTACA restaurantes catering y bares con 6.6 positivo. https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/servicios/encuesta-mensual-de-servicios-ems

1.2 ASPECTOS ECONOMCO (TARIFAS): En cuanto a la fijación de tarifas de referencia, se plantea que, dado que es un mercado donde existe un número apreciable de oferentes, sin posición dominante, y una demanda igualmente apreciable, las leyes de oferta y demanda y la competencia, generaran costos eficientes, sin necesidad de una intervención del Estado. Así es notoria la diversidad de sitios que ofrecen variados menús cuyos precios igualmente

variados responden a la ubicación del sitio su nivel de atención y múltiples condiciones que precio de oferta al público.

1.3 ASPECTO INTERNACIONAL: Existen distintos tipos de servicios de mesa, según la forma de preparar, presentar y servir las bebidas y alimentos. De todos ellos, el más empleado a nivel mundial es el servicio a la rusa.

- **Servicio francés**: se asocia generalmente a la gastronomía francesa, aunque hoy en día es poco empleado incluso en Francia, más allá de en restaurantes clásicos de alto nivel. La principal característica de este servicio es que todo su menú es elaborado en el restaurante en presencia del cliente. Los ingredientes se traen de la cocina y se les muestran al cliente para su inspección. Posteriormente, son devueltos a la cocina, donde se preparan de una pieza. Una vez cocinados, el *maître* los presenta a los comensales, que eligen de entre lo presentado la cantidad que desean comer, de manera que el maître prepara la ración delante de los clientes y la sirve en su plato, sirviendo siempre por la izquierda. Este tipo de servicio precisa gran habilidad del personal para ser eficaz, y aun así requiere gran cantidad de personal; los camareros deben estar familiarizados con los ingredientes del menú y los métodos de preparación. El servicio francés es por todo ello muy caro y sólo se emplea en los restaurantes de más alto nivel.

- **Servicio a la rusa**: pese a su nombre, parece ser que se originó en Francia a principios del siglo XIX, probablemente como servicio de mesa del embajador ruso Alexander Kurakin. Al sentarse a la mesa, los comensales encuentran con un plato vacío –el plato de servicio– sobre el que se coloca una servilleta, así como toda la cubertería necesaria, a excepción de cubiertos de postre y, en algunas ocasiones, cubiertos específicos como lo son los cuchillos de carne o pescado. Se espera del comensal que nada más sentarse coloque la servilleta sobre su regazo. Tras elegir aquello que se va a comer, se retira el plato de servicio y se van trayendo los platos encargados siguiendo un orden específico, usualmente sopa y entremeses, primeros y segundos platos, postres. Los platos son servidos totalmente preparados y presentados, sin requerir ninguna acción por parte del servicio. Usualmente, según se vaya acabando de comer un plato, este es retirado y sustituido por el siguiente sin esperar al resto de comensales, aunque esto se vea afectado por los tiempos del comedor y cocina; además, tradicionalmente se hace esperar para los entremeses y el plato principal. El maître actúa aquí de jefe de sala, pero no toma parte activa en servir platos, dado que estos vienen ya preparados y presentados de cocina. Los camareros sólo tienen que servir un plato ya preparado, por lo que se requiere de todo el personal una menor formación. El chef y el personal de cocina se encargan del emplatado y la presentación, y en general tienen mayor protagonismo que en el servicio a la

francesa. Por ello, este servicio, mucho más dinámico, es el más empleado hoy en día.

- **Servicio a la inglesa**: en este servicio, el cliente se encuentra una mesa con un plato de servicio vacío y toda la cubertería necesaria, pero a diferencia del servicio a la rusa en este caso el camarero sirve los alimentos al cliente desde una fuente o bandeja. Los alimentos se sirven por la izquierda. La presentación de plato se pierde, y como el servicio es muy incómodo tanto para camarero como para comensal, el servicio a la inglesa solo es empleado en algunos banquetes.

- **Servicio americano**: así llamado al servicio sencillo asociado a los restaurantes estadounidenses, una simplificación del servicio a la rusa. La característica que distingue este servicio americano es su rapidez, la comida se prepara en la cocina y un camarero la lleva a la mesa de los comensales. Los entremeses se reducen al máximo y las reglas del servicio son muy sencillas. Servir los alimentos por la derecha, las bebidas por la derecha y retirar los platos por la izquierda.

Uno de las principales aspectos encontrados a nivel internacional es que el servicio americano se considera el más utilizado en el mundo y en latinoamerica, en este tipo de servicio no se requiere de mucho personal porque el servicio no es complicado; este servicio lo encontramos en cafeterías, almacenes comerciales y en la mayor parte de los restaurantes. (Fuente WIKIPEDIA Enciclopedia virtual).

1.4 ASPECTO TECNICO: La estructura empresarial de las empresas prestadoras de este servicio, es bastante incipiente, salvo algunos casos de cadenas, que ofrecen franquicias, la organización de estos negocios deja mucho que desear, no obstante existen algunos establecimientos en el sector que muestran, avances en infraestructura, tecnología, catando las normas y directrices sanitarias vigentes, Ello con relación a las empresas prestadoras o restaurantes. Por el lado del servicio mismo y de la composición de los menús, el gobierno nacional ha fijado, unos parámetros o minutas que

1.5 ASPECTOS LEGALES: El sector está reglamentado por una normatividad específica que intenta regular el ejercicio de esta actividad. La legislación de esta materia está representada principalmente por las siguientes normas: Ley 09 de 1979 y el Decreto 2674 de 2013 referente a la regulación de alimentos en Colombia.

Debe indicarse que todo establecimiento de comercio cuyo objeto social sea el expendio de productos alimenticios, debe disponer de su respectivo concepto sanitario, igualmente, todos los empleados que manipulen alimentos, deben tener su certificado de manipulación de alimentos. El concepto sanitario comprende aspectos como la seguridad de las

instalaciones y el nivel de sanidad del establecimiento. Al no contar con este concepto, el establecimiento puede ser objeto de cierre, o las mercancías pueden ser decomisadas, en caso de presentar riesgo para los consumidores.

Existen dos aspectos de gran importancia: las instalaciones eléctricas y el cumplimiento de las normas de sanidad. Las instalaciones eléctricas deben cumplir con la norma RETIE (Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas) del Ministerio de Minas y Energía, y se deben aplicar obligatoriamente en toda instalación eléctrica nueva, ampliación y remodelación de un proyecto constructivo de uso comercial. En cuanto a las normas de sanidad es importante que su negocio cumpla arquitectónicamente con tener pisos, paredes y techos en condiciones de fácil lavado y limpieza utilizando materiales como el gres para los pisos y cerámicas lisas para paredes. Es importante independizar la red de grasas de la red sanitaria, con la construcción de una trampa de grasas que debe ubicarse al exterior del establecimiento. Tomado de http://www.revistalabarra.com.co/news/2597/2179/Cumple-su-restaurante-con-las-normas-electricas-y-de-sanidad.htm#sthash.i8zaekVe.dpuf.

2. ANALISIS DE LA DEMANDA.

El Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir ha venido adquiriendo este servicio en los últimos años de las siguientes empresas así:

año	EMPRESA CONTRATISTA	MODALIDAD	CUMPLIMIENTO
2019	Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6	Licitación Pública.	Bueno
2018	Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6	Licitación Pública.	Bueno
2017	Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6	Selección Abreviada de Menor Cuantía.	Bueno
2016	Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6	Selección Abreviada de Menor Cuantía.	Bueno
2015	Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6	Selección Abreviada de Menor Cuantía.	Bueno
2014	Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6	Selección Abreviada de Menor Cuantía	Bueno
2013	Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6	Selección Abreviada de Menor Cuantía	Bueno
2012	Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6	Selección Abreviada de Menor Cuantía	Bueno

2011	Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6	Selección Abreviada de Menor Cuantía	Bueno
2010	Miralba Usta - Casa del Buffet El Myjor Nit 25869804-6	Selección Abreviada de Menor Cuantía	Bueno

En los contratos anteriormente relacionados se ha exigido Pólizas de garantía que amparan: Cumplimiento del Contrato y Responsabilidad Civil Extracontractual; en ninguno de estos se ha presentado siniestros ni incumplimiento alguno.

En relación con otras entidades se destacan las contrataciones siguientes:

VIGEN.	ENTIDAD CONTRATANTE	EMPRESA CONTRATISTA	MODALIDAD
2013	Municipio de Sahagún	COOPERATIVA DE SERVICIO DE MADRES COMUNITARIAS DE CERETE COOTRADEMACOC Nit. 812007839-1	Contratación de Menor Cuantía
2013	GOBERNACION DE CORDOBA	Miralba Usta - Casa del Buffet El Myjor Nit 25869804-6.	Contratación de Menor Cuantía
2013	SENA CCIT- Y SEDE LORICA	Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6	Selección Abreviada de Menor Cuantía

3. ANALISIS DE LA OFERTA.

En referencia al sector de restaurantes (SR) en Colombia, se sigue observando que éste, es protagonista y beneficiario actualmente de una evolución sin precedentes, a tal punto que se constituye en una de las principales fuentes de trabajo, compitiendo a nivel empresarial con otros segmentos de la economía nacional.(fuente DANE).

Su crecimiento en los últimos cinco (5) años se debe a un sin número de valiosos factores que van desde el aumento de la inversión extranjera en el país, hasta la evolución de los estilos de vida y preferencias de consumo de los clientes, pasando por la llegada de nuevos actores de talla internacional y por el mayor reconocimiento de la cocina colombiana a nivel mundial (Ver Revista La Barra. “Primer informe ejecutivo de la Industria Gastronómica”. Documento Electrónico).

Analizadas las contrataciones celebradas, puede señalarse que existe abundante oferta de este servicio en el departamento de córdoba, a través de expendedores del departamento especialmente de su capital Montería; ello se acompaña de proveedores de talla regional que tienen presencia en la ciudad de montería, a través de sucursales o franquicias. De este

grupo se realiza un análisis para determinar los requisitos e indicadores habilitantes que se señalaran en el proceso de selección. Todo ello bajo los lineamientos de la guía establecida por Colombia Compra Eficiente.

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Subdirector Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Proyectó y Revisó:

Carmen Julia Morales Betin – Apoyo Gestión Administrativa.

Albeiro Vanegas Mendoza – Abogado Contratista.

María Fernanda Zuluaga – Abogada Contratista

ANÁLISIS DEL SECTOR
ANEXO 1

EJERCICIO PARA DETERMINAR LOS ANÁLISIS FINANCIEROS:

Se toma muestra representativa de oferentes del mercado entre los cuales están partícipes de procesos de años anteriores y de procesos publicados en el SECOP, así:

Regional Córdoba

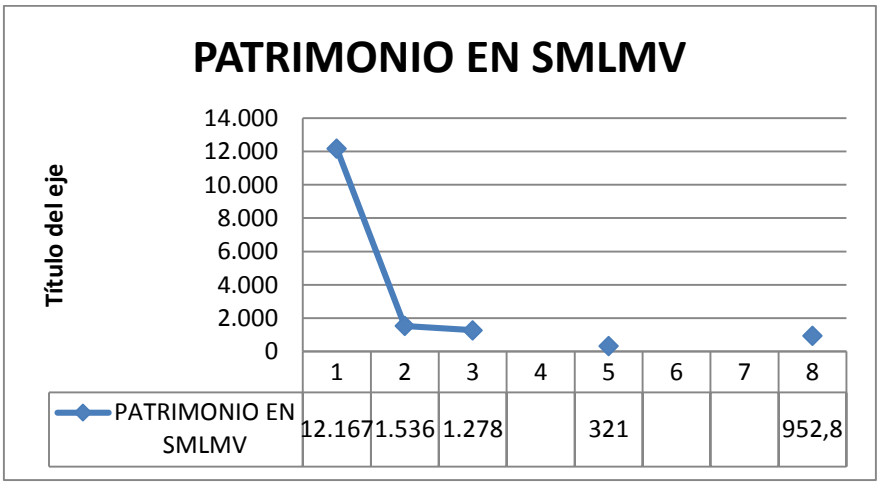
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

PROPONENTES	PATRIMONIO EN SMLMV	ENDEUDAMIENTO	LIQUIDEZ	RAZON DE COBERTURA	RENT PATRIMONIO	RENT ACTIVO
FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO C.C. 5.913.405	12.167	31%	4,97	215	0,3	0,2
JULIO CESAR CARE GAVIRIA C.C. 78.708.824	1.536	0	140,65	20,46	0,17	0,17
MIRALBA DEL CARMEN USTA DE PUCHE C.C. 25.869.804	1.278	9%	185	147,4	0,1	0,1
SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S.		5,23%	15,4	59,01	0,58	0,55
ANDREA BONILLA QUESADA	321	0,71%	127,5	0	0,26	0,26
MARTA LILIANA TORRES		54,31%	18,85	3,03	0,48	0,55
FUND NIÑEZ , MUJER Y FAMILIA		8,59%	40,41	0	0,12	0,11
LINA MEJÍA GÓMEZ - MR CHEF	952,8	10,00%	42,92	73,8	0,19	0,17
MEDIA SIMPLE	**3250,96**	**14,86%**	**71,96**	**64,84**	**0,28**	**0,26**
MEDIA PODADA	**1255,60**	**0,11**	**24,51**	**39,08**	**0,19**	**0,17**

PRESUPUESTO OFICIAL DEL PROCESO (SMMLV)	1272,67

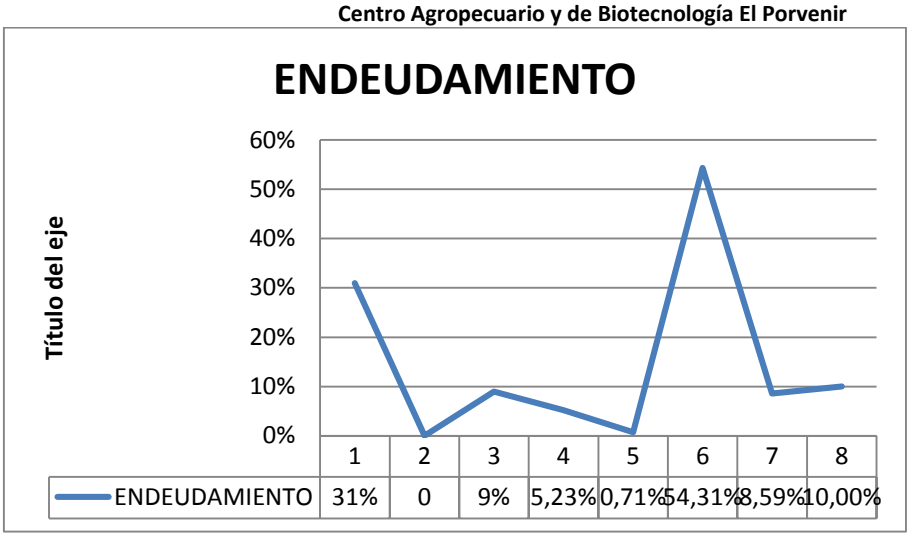
Se utilizan valores ya tomados en el año 2019, por no existir varianza significativa.

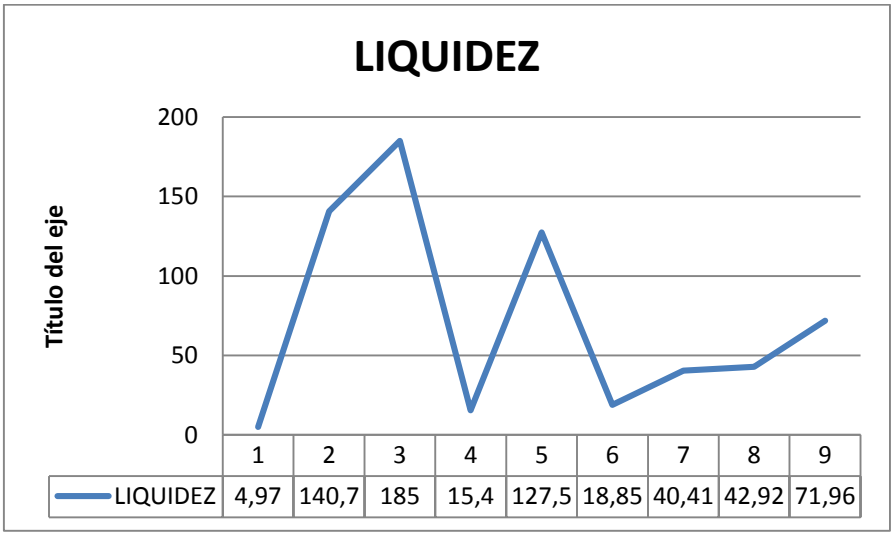
Lo cual se grafica de la siguiente manera:



Regional Córdoba

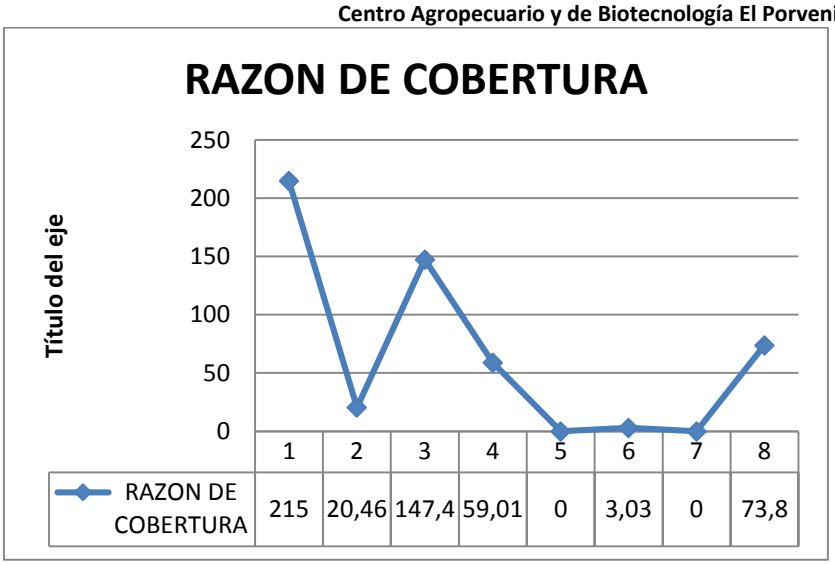
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

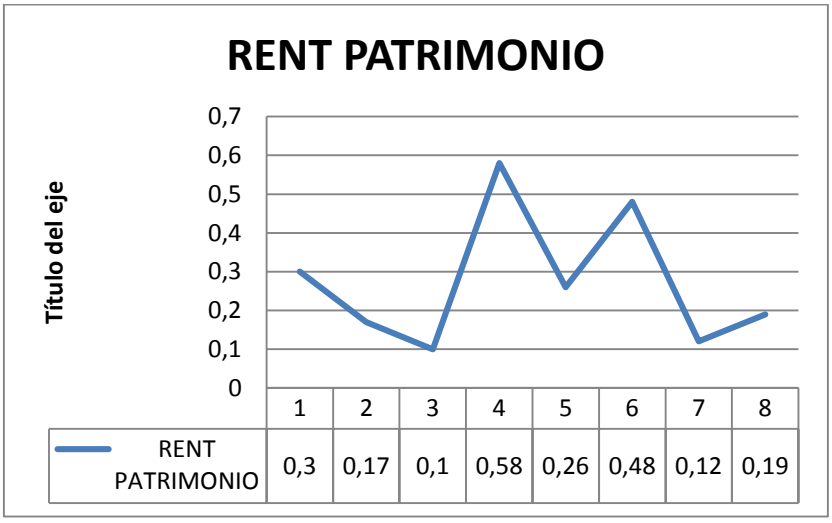


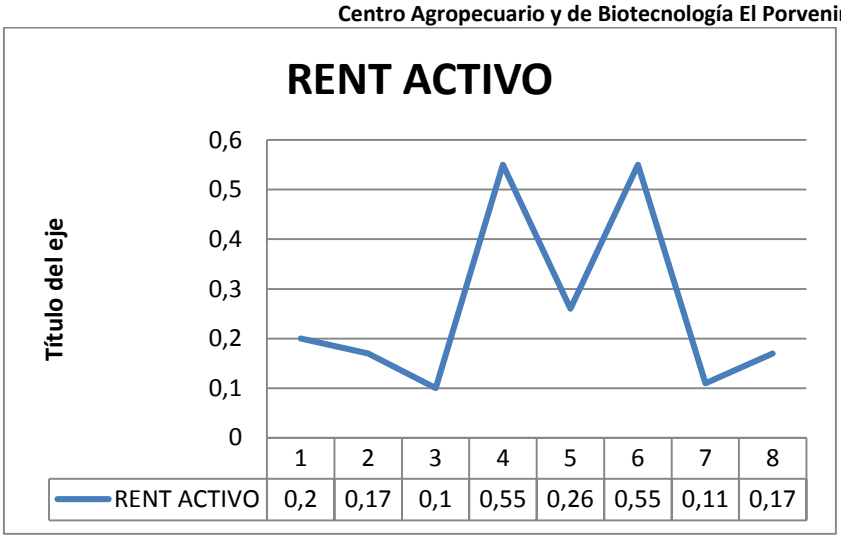


Regional Córdoba

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir







En todos los casos según los lineamientos de la guía establecida por Colombia Compra eficiente se toman los limites inferiores respecto de la desviación estándar de cada indicador, para con ello facilitar aún más la participación de oferentes, pero garantizando al tiempo una capacidad mínima en los aspectos financieros y organizacionales de acuerdo al monto del contrato y de la forma de pago, que en este caso NO contempla anticipos ni pagos anticipados; concluyendo así:

INDICADORES	PATRIMONIO EN SMLMV	ENDEUDAMIENTO	LIQUIDEZ	RAZON DE COBERTURA	RENT PATRIMONIO	RENT ACTIVO
INDICADORES ESTUDIOS PREVIOS	1272,61	(= <) 40%	(=>)15	(=>)5	(=>)0,15	(=>)0,10

Con respecto a la experiencia se tendrá en cuenta la ejecución de contratos en donde se contemplen los códigos UNSPSC, requeridos y afines en esta contratación.

FIN DEL ANEXO.