FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

ANEXO 2

En desarrollo de lo señalado en el del decreto 1082 de 2015 subsección 6 articulo 2.2.1.1.1.6.1. Deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso.

El Análisis del Sector Económico y de los Oferentes por parte de las entidades Estatales estará conformado por los siguientes elementos

LEGAL: CAPÍTULO VI Análisis del sector económico y de los oferentes por parte de las Entidades Estatales: Artículo 2.2.1.1.1.6.1

COMERCIAL: El presente es el consolidado del estudio del sector Económico (Mercado) realizado para la contratación de operadores de servicios. Fue realizado mediante la cotización de los ítems con diferentes proveedores del mercado.

TECNICA: Se tendrá en cuenta los valores de contratos realizado en el año inmediatamente anterior o cotizaciones realizadas en el mercado Local y Regional Para determinar el presupuesto oficial.

DEL RIESGO: Artículo 2.2.1.1.1.6.3. Evaluación del Riesgo. La Entidad debe evaluar Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, acuerdo con los manuales y guías que el efecto expida Colombia Compra Eficiente.

El artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 establece que la Entidad Estatal debe “incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación” en los pliegos de condiciones o su equivalente. Por tal motivo se tendrán en cuenta la probabilidad de ocurrencia y el impacto en la ejecución contractual.

1. OBJETO:

CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES EN EL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA.

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto contractual se clasifica en el siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios:

CODIGO UNSPSC	NOMBRE
Segmento: 50 - Familia: 5019 - Clase: 501927	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
Segmento: 90 - Familia: 9010 - Clase: 901015	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
Segmento: 90 - Familia: 9010 - Clase: 901016	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
Segmento: 90 - Familia: 9010 - Clase: 901017	SERVICIOS DE CAFETERÍA
Segmento: 90 - Familia: 9010 - Clase: 901018	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO

3. ASPECTOS GENERALES

3.1 SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONOMICO
Sector Terciario o de Servicios

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.

El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles, pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional.

4. ESTUDIO DE LA DEMANDA:

Productos y servicios que sí subirán de precio en este 2023

Con el anuncio hecho por el Ministerio de Transporte, en el marco del vigésimo congreso de la Cámara Colombiana de Infraestructura, de que la tarifa de los peajes en el país

aumentará dos veces en 2024 y que la base para cada aumento será el Índice de Precios al Consumidor (IPC) anual del 2022 y el 2023, **los colombianos empiezan a hacer cuentas sobre los incrementos que vendrán para el año que entra.**

Cuáles son las economías latinoamericanas que más crecerían este 2024

Tenga en cuenta que estos aumentos serán definidos con el ajuste del salario mínimo y de la inflación anual. No obstante, **la mayoría están sujetos al IPC debido a que varios productos y servicios fueron desindexados del mínimo para que no haya un impacto significativo dentro del promedio.**

Así las cosas, tendrán ajustes las **matrículas en colegios y en universidades** con base al IPC que actualmente se ubica en 10,48%.
Los servicios de transporte público masivo también aumentarán teniendo en cuenta la inflación y la variación anual del índice de precios al consumidor (IPC).

Para el caso de los **arriendos**, estos un alza con relación a la inflación a diciembre del 2023. Sin embargo, en este caso, el aumento solo se aplica una vez cumplido el año de contrato de arrendamiento.
En enero también aumentará el **precio de la gasolina** y recuerde que desde noviembre hubo ajustes en los precios de productos ultraprocesados con la entrada en vigencia de la reforma tributaria.

Tomado de: https://www.portafolio.co/economia/finanzas/estos-son-los-productos-y-servicios-que-subiran-de-precio-en-este-2024-592896

Tendencias y perspectivas para el sector de alimentos y bebidas en 2024:

El mercado de alimentos y bebidas debe adaptarse cada vez a un mundo donde los consumidores son más exigentes con lo que consumen y que cada día esta industria cuenta con más regulaciones para la protección de los usuarios. **Por esto Infor, compañía de software empresarial en la nube, presentó las tendencias que este segmento económico va a tener para 2024.**

La tecnología no es el punto de partida

Infor dice que las empresas de bebidas y alimentos deben invertir en un nuevo software empresarial, que debe ser moderno, continuo, seguro y escalable para respaldar la agilidad empresarial. Pero resaltaron que el negocio está impulsando el cambio, no la tecnología, por lo que tendrá que ser el punto de partida con el fin reconocer dónde se

puede tener el mayor impacto y resolver los desafíos comerciales reales a través de la tecnología.

Los datos

La empresa recalcó que las organizaciones de alimentos y bebidas necesitan una base tecnológica "moderna" que ayude a que el negocio sea ágil y eficiente, tanto en la fabricación como en el desarrollo y la introducción de nuevos productos. Encontrar una plataforma que brinde la capacidad de procesar y beneficiarse de sus datos. **Con la plataforma adecuada, las empresas pueden utilizar la inteligencia artificial (IA) y el aprendizaje automático (ML) para reducir costos e impulsar la eficiencia.** Cabe resaltar que todas las empresas buscan visibilidad de las operaciones y el rendimiento financiero, además de información detallada sobre el margen de los productos. No se puede mejorar lo que no se ve.



Gráfico LR

La empresa enfatizó en que este aspecto continuará mejorando la seguridad alimentaria al tiempo que mantendrá a los consumidores mejor informados sobre lo que están comiendo, cómo se produce y de dónde proviene. Según un informe de Nielsen, "casi 69% de los compradores les gustaría contar con mayor información sobre los productos que compran".

Potenciar la automatización

Infor destacó que la pandemia aceleró la escasez de trabajadores y está claro que la tendencia continuará. La fuerza laboral, tal como era, no está regresando. **Al menos no en el corto plazo, las empresas continuarán el movimiento hacia la automatización, dentro de la fabricación y el embalaje, no solo en el taller.**

Enfoque en la sostenibilidad

La empresa concluyó diciendo que la sostenibilidad seguirá siendo impulsada por una mayor conciencia del consumidor, certificaciones y nuevas regulaciones e informes. "Las empresas con un sólido perfil de sostenibilidad también podrían beneficiarse financieramente al evitar impuestos adicionales. **Esto los hará más atractivos para los inversores que buscan organizaciones que sean ecológicas y estén preparadas para el éxito en el futuro. Además, el cambio climático afectará a los cultivos y al suministro"**, recalcó infor.

Tomado de: https://www.larepublica.co/consumo/tendencias-para-2024-en-sector-de-bebidas-y-alimentos-3760886

Más que precios y 'corrientazos': cinco desafíos del sector gastronómico para el 2024

Avanza el 2024 y con él, una lista de nuevos propósitos por cumplir para los negocios, en especial para aquellos que tuvieron enormes retos en su operación durante el último año, como lo fueron las empresas del sector gastronómico, que durante gran parte del 2023 se vieron enfrentadas a una inflación de doble dígito y a un panorama de desaceleración económica en el país.

Y es que según datos de la Andi, la industria gastronómica aporta el 8 % del empleo en Colombia y alrededor de $30.000 millones al PIB. Asimismo, de acuerdo con el Dane, bares, gastrobares y discotecas producen cerca de 96 mil trabajos en promedio mensual,

por lo que para muchos negocios, trazarse metas de crecimiento para los próximos meses es clave.

Para José Luis Orrego, CEO de Grupo Nero, empresa del sector gastronómico, *"si bien en el último año, los negocios de la industria sufrieron un impacto directo en sus costos operativos, debido a fenómenos como la inflación, el sector ha sido ejemplo de resiliencia en el país. Por esta razón, el nuevo año marca para muchos el comienzo de un ciclo en el que se hace necesario fomentar la innovación, la experiencia sensorial y la originalidad"*.

Pero, en línea con lo anterior y de cara a la dinámica actual del sector, ¿cuáles son los mayores retos que tienen los restaurantes y bares para este 2024?
1

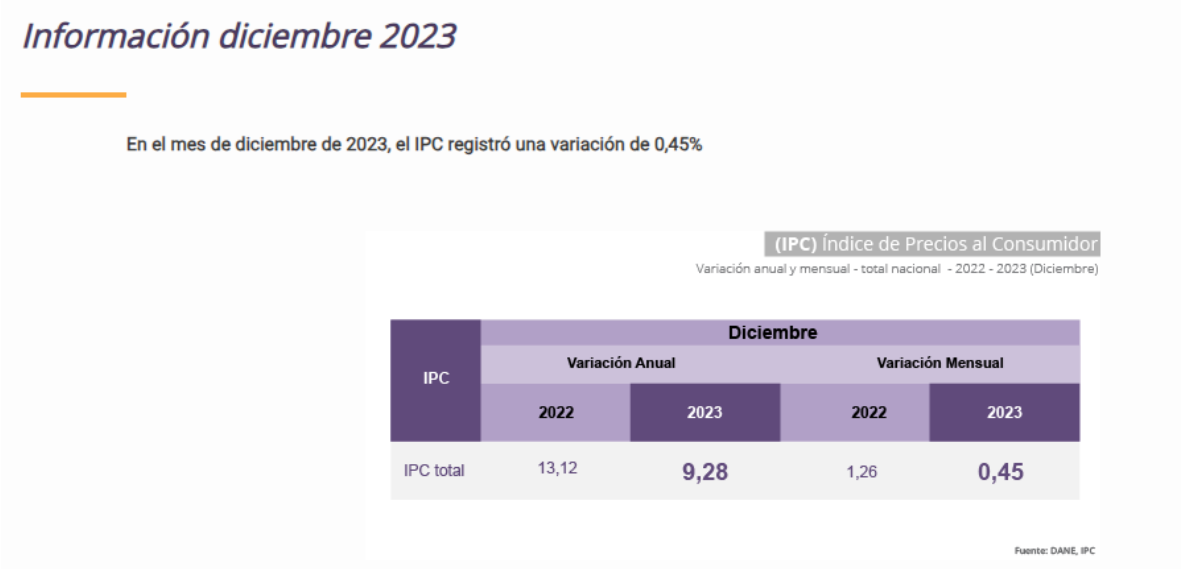
Impuestos: Para los negocios, los impuestos saludables y al plástico de un solo uso, que hace pocos meses entraron en vigencia, son algunos de los gravámenes que traen enormes desafíos para sus finanzas, ya que estos afectan directamente sus costos operativos, lo que significa, en la mayoría de casos, un aumento de los precios de su oferta culinaria.
2
Nuevas tendencias de consumo: Lo que consumen los comensales hoy día no es lo mismo de hace unos años. Por ejemplo, actualmente el consumo de alimentos saludables ha ganado gran protagonismo en las mesas. Esto obliga a que los restaurantes y establecimientos empiecen a pensar en hacer ajustes a sus menús.
3
Nuevos salarios: Con la definición del nuevo salario mínimo, también aumentan los costos laborales de bares y restaurantes. Es decir, los pagos que se realizan a trabajadores por los servicios otorgados. Sin duda, esto representa un gran desafío para los negocios en el 2024.
4
Transformación digital: Para nadie es un secreto que a raíz de la pandemia y gracias a dinámicas como el home office, los servicios de domicilio ganaron terreno en el sector. Por esta razón, uno de los grandes desafíos de los negocios es la implementación de tecnologías que les permitan tener deliverys más efectivos.
5

Innovación: Aunque en los últimos años, el panorama ha sido desafiante para la industria cada día en Colombia se abren más restaurantes. Esto hace que para muchos la innovación sea clave en este 2024. Competir desde la diferencia les permitirá sobresalir dentro del mercado.

"El mundo gastronómico es un universo cambiante. Por eso, a la hora de innovar es necesario escuchar lo que es tendencia. Hoy en día, ejemplo de ello es la implementación de prácticas más sostenibles dentro de las cocinas, la consolidación de la oferta de alimentos saludables, la disminución del uso de alcohol y otros ítems", concluye Orrego.

IPC

En diciembre de 2023 la **variación anual del IPC** fue 9,28%, es decir, 3,84 puntos porcentuales menor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 13,12%.



En diciembre de 2023, la variación mensual del IPC por nivel de ingresos fue: Pobres (0,42%), Vulnerables (0,41%), Clase media (0,46%), Ingresos altos (0,46%) y por último, Total nivel de ingresos (0,45%). La variación anual del IPC por nivel de ingresos fue: Pobres (8,19%), Vulnerables (8,69%), Clase media (9,26%), Ingresos altos (9,80%) y por último, Total nivel de ingresos (9,28%).

https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/bol-IPC-dic2023.pdf

5. PERSPECTIVA LEGAL

Ley 9 expedida el 24 de enero de 1979, por la cual se dictan medidas sanitarias.

El proponente deberá entregar los alimentos a los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA Regional Córdoba y Subsede Lorica, atendiendo los parámetros establecidos en las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, trasporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 expedido el 23 de Diciembre de 1997 (Buenas prácticas de manipulación), derogado por el Decreto 539 de 2014 (Ver notas de Vigencia).

Decreto ley 019 de 2012.

Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, expedida por el Ministerio de salud y Protección Social, la cual reglamenta el Art. 126 del Decreto ley 019 de 2012.

Disposiciones Sanitarias legales vigentes para establecimientos que prestan servicios de alimentación: Preparación y expendio de alimentos

Ley 9 de 1979. *Por la cual se dictan las medidas sanitarias.*	***Artículo 293.****-Sólo se permitirá la cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos o cualquier otro fenómeno adverso para la salud.* ***Artículo 425-*** *Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación ni su refrigeración.*

Decreto 2278 de 1982. *Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne TITULO III DEL ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y EXPEDICIÓN DE CARNE DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO. CAPITULO I DEL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN*	***Artículo 359****.Las carnes destinadas para consumo local deberán mantenerse a una temperatura entre O°C y 4°C, tomada en el centro de la pieza de carne más gruesa, si el tiempo de Conservación es mayor de setenta y dos (72) horas.* ***Artículo 360.*** *Las carnes que deban permanecer almacenadas por más de setenta y dos (72) horas, serán congeladas a -20°C, temperatura esta que se determinará tomándola en el centro de la pieza de carne más gruesa.* ***Artículo 361.****Prohibiese la nueva congelación de carnes que hayan sido descongeladas.* ***Artículo 362.*** *En los cuartos fríos o de congelación, las canales o piezas de carne deberán colocarse en forma tal que permitan la fácil circulación del aire y la correcta distribución de la humedad.*
Decreto 561 de 1984. *Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a captura, procesamiento,* ***transporte*** *y* ***expendio*** *de los productos de la pesca.*	***Artículo 32****. De las características de los pescados frescos.* ***Artículo 33****. De las condiciones de los crustáceos muerto frescos.* ***Artículo 34.*** *De las características de los crustáceos vivos.* ***Artículo 35.*** *De las características de los bivalvos y gasterópodos.* ***Artículo 36.*** *De las características de los moluscos cefalópodos.* ***Artículo 89. Del descargue y transporte de los productos de la pesca****. Los productos de la*

	pesca se descargarán y transportarán al área del proceso lo más rápido posible, evitando aumentos de temperatura y contacto con elementos contaminantes. ***Artículo 92. De la disponibilidad mínima de agua potable.*** *La disponibilidad total de agua potable para las necesidades de cada establecimiento será de 20L/kg de producto terminado* *CAPÍTULO VIII* *DEL EXPENDIO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA* ***Artículo 100.*** *De la prohibición de descongelar para la comercialización. Se prohíbe la descongelación de los productos de la pesca para su comercialización como frescos* ***Artículo 101.*** *De la dotación de los expendios* ***Artículo 102.*** *De la garantía de congelación para conservación de los productos.* ***Artículo 103****. De las condiciones de los expendios de productos.*
Resolución 2115 de 2007*. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.*	***Artículo 9.*** *Características químicas de otras sustancias utilizadas en la potabilización.*
Resolución 1506 de 2011. *Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los* ***aditivos*** *que se emplean para la elaboración de alimentos para*	

consumo	
Resolución 683 de 2012. *Expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los* ***materiales, objetos, envases y equipamientos – (MOES), destinados a entrar en contacto con alimento y bebidas*** *para consumo humano.*	***Artículo 6.*** *Prohibiciones.*
Resolución 4142/2012. *MOES metálicos.*	
Resolución 4143/2012*. MOES plásticos y elastoméricos.*	
Resolución 834/2013. *MOES celulósicos.*	
Resolución 835/2013. *MOES vidrios y cerámicas.* *MOES: Materiales, objetos, envases y equipamientos.*	
Resolución 2674/2013. *Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamientos, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.*	
Decreto 1575 de 2007. *Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.*	

Resolución 5109/2005. *Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.*	

6. ANALISIS DE LA OFERTA:

Haciendo uso del portal SECOP I y SECOPII, se accede a los registros de procesos contractuales del periodo ENERO 1 DE 2019 A NOVIEMBRE 30 DE 2021 y se consulta procesos inscritos a nivel nacional y regional con objetos similares al que el SENA prevé desarrollar:

AÑO-CENTRO	OBJETO DEL CONTRATO	PLAZO	VALOR INICIAL DEL CONTRATO	MODALIDAD DE SELECCIÓN	No. DEL PROCESO
CO1.PCCNTR.4629781 de 2023 CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES EN EL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA.	300 días	$57.362.760	Mínima cuantía	MC-RCDB-CCIT-001-2023
2022 CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES EN EL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA, SEDE	293 días	$33.212.400	Mínima cuantía	MC-RCDB-CCIT-001-2022

	LORICA Y SEDE MONTELIBANO."				
AÑO-CENTRO	**OBJETO DEL CONTRATO**	**PLAZO**	**VALOR INICIAL DEL CONTRATO**	**MODALIDAD DE SELECCIÓN**	**No. DEL PROCESO**
2022 CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES EN EL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA, SEDE LORICA Y SEDE MONTELIBANO."	90 días	$22.479.600	Mínima cuantía	MC-RCDB-CCIT-018-2022

AÑO-CENTRO	**OBJETO DEL CONTRATO**	**PLAZO**	**VALOR INICIAL DEL CONTRATO**	**MODALIDAD DE SELECCIÓN**	**No. DEL PROCESO**
2021 CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES EN EL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA, SEDE LORICA Y SEDE MONTELIBANO	6 MESE Y 22 DIAS	$ 17.325.000	Mínima Cuantía	MC-R CDB-CCIT- -002-2021
2020-CENTRO DE	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE	8 MESES	$ 163.054.863	SELECCIÓN ABREVIADA	CCIT-CDB-

COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES EN EL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA, SEDE LORICA Y SEDE MONTELIBANO			DE MENOR CUANTIA	MENOR CUANTÍA-001-2020

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

¿Quiénes pueden prestar este servicio en Montería?

En la ciudad de Montería, existe una variedad de restaurantes y negocios que pueden prestar este servicio, entre ellos:

Tío Rico Express Delicias
Fundación Profesionales
El Bocachico Elegante
Brasa Caribe
Bocao del Rey
La Herradura
Simón Parrilla
Asados Montería
Míster Chef

Se considera que para la ejecución del objeto contractual los posibles oferentes son de orden municipal, departamental y nacional, empresas con la experiencia en la prestación del servicio.

¿Cuáles son los mayores canales de Distribución?

Venta directa a través de Restaurante: Generalmente te hace con servido a la mesa. En el negocio contemporáneo de la hostelería (restaurantes, bares, pubs y establecimientos

similares), servicio de mesa es el servicio que hace un camarero/a cuando sirve bebidas o comidas a la mesa de los comensales. Es diferente del servicio de barra (más típico de los bares) en el que la solicitud y el servicio se hace directamente en la barra (no en la mesa de los comensales). en la mayoría de los restaurantes de todo el mundo el servicio de mesa es lo más común mientras que en los restaurantes de comida rápida lo más habitual es un servicio de barra (o mostrador).

Venta online o domicilio: Es la modalidad mas utilizada en estos tiempos. El servicio a domicilio es un proceso mediante el cual, se acercan los productos o servicios ofrecidos por la empresa hasta el lugar donde se encuentra el cliente, permitiendo que este disfrute de dichos productos sin tener que hacer desplazamientos hasta el punto de compra. Actualmente las plataformas especializadas en comida son: Ifood, Rappi, Uber Eats, DoorDash, Delivery.com, entre otras.

Generalmente, cobran el servicio de domicilio independiente del costo de los alimentos, el cual oscila entre los 3.500 y 5.000 en la región caribe.

¿Quiénes venden?

En el contexto de referencia del sector manufactura se identifican las siguientes actividades con código CIIU, bajo las cuales las empresas con oferta en el mercado comercializan los insumos alimenticios y bebidas.

CÓDIGO CIIU	DESCRIPCIÓN
5611	Expendio a la mesa de comidas preparadas
5613	Expendio de comidas preparadas en cafeterías
4711	Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas o tabaco
5621	Catering para eventos

7. PRESUPUESTO:

Para determinar el valor del contrato para la vigencia 2024 se optó por lo siguiente:

Para determinar el valor de cada uno de los ítem o comidas a adquirir en el presente proceso, se tuvo en cuenta lo establecido en la Circular No. 3-2013-000133 del 04 de

octubre de 2013, emitida por la Dirección Administrativa y Financiera. El análisis se realizó teniendo en cuenta los precios de la oferta económica presentada en la vigencia 2023 en el proceso MC-RCDB-CCIT-001-2023 para esta misma contratación, aumentando o realizando un incremento del IPC certificado por el DANE, correspondiente a la variación anual, revisada en fecha 27 de enero de 2024, esto es (9,28%)

A continuación, se presenta el análisis realizado por la entidad para determinar el presupuesto oficial:

ESTUDIO DE MERCADO

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO OFERTA ECONOMICA PROCESOMC-CDB-CCIT-001-2023	VALOR IPC A 26/01/2024 (9,28%)	SUMATORIA
1	DESAYUNOS	1	und	10.000,00	928,00	10.928,00
2	ALMUERZOS EJECUTIVOS	1	und	17.000,00	1.577,60	18.577,60

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($39.397.500,00), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Nota: La oferta se presentará a precios unitarios, sin embargo, el contrato de adjudicará por la totalidad del presupuesto oficial.

8. MONITOREAR LOS RIESGOS

Como acción de seguimiento, el SENA tiene previsto el monitoreo constante a los riesgos del proceso de contratación pues las circunstancias cambian rápidamente y los riesgos no son estáticos. La matriz y el plan de tratamiento serán revisadas constantemente y se evaluará si es necesario hacer ajustes al plan de tratamiento de acuerdo con las circunstancias.

De conformidad con lo anterior, se tiene como documento matriz el adjunto MATRIZ DE RIESGO.

JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
Subdirector (e) Centro de Comercio, Industria y Turismo

Proyecto: Elianys Velasquez Cargo: Abogada contratista
Reviso: Meyling Martinez Llanos Cargo: coordinadora del grupo mixto administrativo.