ANÁLISIS DEL SECTOR

Atendiendo a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 sobre el deber de las entidades estatales de efectuar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso, la Alcaldía Municipal de San Francisco adoptará los lineamientos establecidos en los manuales y guías diseñados e implementados por Colombia Compra Eficiente.

El análisis del sector cubre cuatro áreas:

A. Aspectos generales.
B. Comportamiento del Gasto Histórico.
B. Estudio de la oferta.
C. Estudio de mercado.

A. ASPECTOS GENERALES

1. IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:	MÍNIMA CUANTÍA
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
OBJETO:	"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LA FUERZA PÚBLICA (POLICIA NACIONAL Y EJÉRCITO NACIONAL) ACANTONADOS Y/O DE APOYO ENCARGADOS DE LA PRESERVACIÓN DE LA SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - CUNDINAMARCA".

2. DIVISIÓN SEGÚN LA ECONOMÍA CLÁSICA

La actividad económica está dividida en sectores económicos. Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones, esta diferencia se realiza de acuerdo a 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:

- Sector Primario O Sector Agropecuario.
- Sector Secundario O Sector Industrial.
- Sector Terciario O Sector De Servicios.

SECTORES ECONOMICOS	DEFINICION	ACTIVIDADES DEL SECTOR
SECTOR PRIMARIO O AGROPECUARIO	Es el sector que obtiene el producto de sus actividades directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Dentro de este sector se encuentran la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la caza y la pesca. No se incluyen dentro de este sector a la minería y a la extracción de petróleo, las cuales se consideran parte del sector industrial	Agropecuario, caza y pesca
SECTOR SECUNDARIO O INDUSTRIAL	Comprende todas las actividades económicas de un país relacionadas con la transformación industrial de los alimentos y otros tipos de bienes o mercancías, los cuales se utilizan como base para la fabricación de nuevos productos. Se divide en dos sub-sectores: industrial extractivo e industrial de transformación: INDUSTRIAL EXTRACTIVO: Extracción minera y de petroleo. INDUSTRIAL DE TRANSFORMACIÓN: Envasado de legumbres y furtas, embotellado de refrescos, fabricación de abonos y fertilizantes, vehículos cmentos, aparatos electrodomésticos, etc	Sector Minería
		Sector Construcción
		Sector Industria manufacturera
		Sector electrico, gas y vapor
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.	Sector Transportes
		Sector comunicaciones
		Sector comercio, restaurante y hoteles
		Sector Financiero

2.1 SECTOR PRIMARIO O AGROPECUARIO

Es el sector que obtiene el producto de sus actividades directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Dentro de este sector se encuentran la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la caza y la pesca. No se incluyen dentro de este sector a la minería y a la extracción de petróleo, las cuales se consideran parte del sector industrial.

2.2 SECTOR SECUNDARIO O INDUSTRIAL

Comprende todas las actividades económicas de un país relacionadas con la transformación industrial de los alimentos y otros tipos de bienes o mercancías, los cuales se utilizan como base para la fabricación de nuevos productos.

Se divide en dos sub-sectores: industrial extractivo e industrial de transformación:

Industrial extractivo: extracción minera y de petróleo.

Industrial de transformación: envasado de legumbres y frutas, embotellado de refrescos, fabricación de abonos y fertilizantes, vehículos, cementos, aparatos electrodomésticos, etc.

2.3 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, pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional.

Aunque los sectores anteriormente indicados son aquellos que la teoría económica menciona como sectores de la economía, es común que las actividades económicas se diferencien aún más dependiendo de su especialización.

De conformidad con lo anterior, el objeto a contratar: **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LA FUERZA PÚBLICA (POLICIA NACIONAL Y EJÉRCITO NACIONAL) ACANTONADOS Y/O DE APOYO ENCARGADOS DE LA PRESERVACIÓN DE LA SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - CUNDINAMARCA".UMINISTRO DE ALIMENTOS, DECORACIÓN Y DEMAS ELEMENTOS ENCAMINADOS A CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LOS PLANES ESTRATEGICOS DE TALENTO HUMANO EN ESPECIAL EL PLAN DE BIENESTAR E INCENTIVOS Y EL PLAN DE CAPACITACIONES DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO CUNDINAMARCA,** se encuentra ubicado en el SECTOR TERCIARIO O DE SERVICIOS.

3. ANÁLISIS ESTADÍSTICO DESDE LA PERSPECTIVA ESTADÍSTICA

La Encuesta Mensual de Servicios es una operación estadística por medio de la cual el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) obtiene la información de las variables principales del sector servicios para el análisis de su evolución en el corto plazo.

- **Variación anual de los ingresos nominales y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios (febrero 2024 / febrero 2023) En febrero de 2024, quince de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con febrero de 2023.**

Tabla 1. Variación anual de los ingresos y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios
Febrero 2024P / febrero 2023

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Ingresos nominales	Ingresos por servicios	Venta de Mercancías	Otros Ingresos
Sección	División	Descripción	Variación (%)		Contribución (pp)	
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	0,4	0,0	-0,1	0,5
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	12,1	12,3	0,0	-0,2
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	10,9	10,4	0,1	0,4
J	Divsión 58	Actividades de edición	6,8	7,4	-0,5	-0,1
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	1,9	4,4	-2,0	-0,5
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	-3,4	-3,2	0,1	-0,3
J	División 61	Telecomunicaciones	2,7	6,3	-3,8	0,1
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	7,9	6,8	1,0	0,1
LN	Sección L. División 68 Sección N. Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	5,7	1,8	3,1	0,8
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	-7,4	-7,2	-0,2	0,0
M	Clase 7310	Publicidad	13,8	13,5	0,1	0,2
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	9,6	9,5	0,1	0,0
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-9,5	-9,5	0,0	0,0
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	8,3	9,4	-0,6	-0,5
P	Grupo 854	Educación superior privada	9,5	10,1	0,0	-0,6
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	17,0	17,3	-0,4	0,2
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	10,8	9,3	1,6	-0,1
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	14,0	11,8	-0,2	2,4

Para el caso de la División 56 la cual se tomó como parámetro de inclusión $1.500 millones de ingresos anuales y/o personal ocupado promedio anual mayor o igual a 20, para el mes de Febrero de 2024, presentó ingresos nominales con una variación de 10.9% en comparación con el mes de febrero de 2023; así como una variación por ingresos por servicios de 10.4, venta de mercancías de 0.1 y por otros ingresos de 0.4.

- **Variación anual del personal ocupado total y contribución por tipo de contratación, según subsector de servicios (febrero 2024 / febrero 2023)**

Frente a la variación del personal ocupado total y contribución por tipo de contratación, para el periodo mencionado se estableció una variación de 1.7% para personal ocupado, 1.4% de manera permanente, 1.3% de personal temporal directo, registración variación positiva considerable, y una variación negativa para las agencias por -1.0%. Tal y como lo registra la siguiente tabla de variación.

Tabla 2. Variación anual del personal ocupado total y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios
Febrero 2024ᵖ / febrero 2023

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Personal ocupado total*	Permanente	Temporal directo	Agencias	Misión** Hora cátedra***
Sección	División	Descripción	Variación (%)	Contribución (PP)			
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	-0,1	-1,1	1,7	-0,8	- -
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	-6,8	-1,9	-1,5	-3,3	- -
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	1,7	1,4	1,3	-1,0	- -
J	Divsión 58	Actividades de edición	-8,9	-7,7	-1,1	-0,2	- -
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	0,5	0,6	0,1	-0,2	- -
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	2,3	0,1	0,3	1,8	- -
J	División 61	Telecomunicaciones	-7,0	-1,7	-4,7	-0,6	- -
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	0,5	1,7	-0,8	-0,4	- -
LN	Sección L. División 68 Sección N. Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	3,0	2,7	0,2	0,0	- -
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	-5,2	-0,1	-4,8	-0,4	- -
M	Clase 7310	Publicidad	3,2	3,7	-0,2	-0,3	- -
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	-7,1	0,4	-2,2	0,2	-5,5
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-9,6	-3,1	-5,2	-1,4	- -
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	-1,1	2,0	-1,5	-1,6	- -
P	Grupo 854	Educación superior privada	-2,3	-0,7	-1,1	0,0	-0,4
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	2,9	4,1	-0,5	-0,8	- -
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	1,8	0,6	1,5	-0,3	- -
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	0,1	-1,0	0,8	0,3	- -

El primero de marzo de 2024 se cumplió un año de continua caída en el nivel de inflación en Colombia. Según cifras del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), el acumulado anual de crecimiento del Índice de Precios al Consumidor (IPC) pasó de 13.34%, en marzo del año anterior —el nivel más alto desde 1999, a uno de 8.35%, en enero de este año. Y según proyecciones optimistas, está reducción continuará dándose todo el periodo.

En un comunicado de prensa, el DANE (https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/cp-IPC-ene2024.pdf) mostró que enero de 2024 los sectores que más ayudaron a que el nivel de precios cayera fueron las divisiones de Recreación y cultura, e Información y comunicaciones, que presentaron una caída negativa del -0.21% y -0.12%, respectivamente. Al igual que la Educación, que no varió, y la división de Prendas de vestir y el calzado, que alcanzó la baja cifra del 0.3%.

Está es una muy buena noticia para los colombianos. Pues, por un lado, luego del rebrote de la inflación en 2022 y 2023, en este nuevo año el nivel de inflación se sitúa por debajo de los dos dígitos, lo que hace que tengamos una economía cada vez más sana, robusta y mejor manejada monetariamente. Lo que lleva a considerar como muy positivas las acciones de control monetario que viene implementando la Junta Directiva del Banco de la República desde hace un par de años.

Y por el otro, el sistema económico le está entregando señales a la ciudadanía de que el tratamiento contra el cáncer de la inflación en Colombia está funcionando. Lo que se considera una la buena noticia para la población, en especial para la más pobre. Pues se le está diciendo que el incremento del IPC no seguirá comiéndose lentamente el poder adquisitivo de compra que obtuvo en enero con el aumento del salario mínimo legal vigente —que fue del 12%—. Resultando un gran respiro en el mejoramiento del nivel de vida en términos reales.

Sin embargo, el mismo comunicado de prensa del DANE llama la atención que las divisiones de Transporte, Restaurantes y Bebidas alcohólicas son las que presentan mayor variación mensual, con un cambio positivo en enero de 1.99%, 1.72% y 1.11%, respectivamente. Y con un acumulado anual superior al promedio del IPC en el último año: el Transporte creció el 13.22%, los Restaurantes el 11.70% y las Bebidas del 11.55%.

A pesar de que para algunos analistas este comportamiento de los precios por subsectores es normal, quiero dejar planteado que esta variación debe tomarse como una señal de alarma para la economía, en particular para la población de menores ingresos en el país. La variación en el Transporte, los Restaurantes y las Bebidas alcohólicas, al igual que en el rubro de los Alimentos son una señal de que el país este año se enfrentará a una situación de aumento significativo en el costo de los alimentos en general.

Como dije, para el Gobierno Nacional —tanto para el Ministerio de Hacienda y Crédito Público como el de Minas y Energía— la variación de la división de Transporte es normal. Para ellos es recurrente que en enero suben los peajes, los sistemas integrados de transporte urbano en las grandes ciudades, la gasolina y los aceites para vehículos, entre otros factores de esta división.

Pero lo cierto es que el incremento que viene dándose en la división del transporte es inusual. Durante todo el año 2023 vimos como la gasolina subió su costo, al punto de casi duplicar el precio, debido a la disminución programada del Estado de reducir el subsidio al consumo de este bien y como estrategia para atacar el déficit creciente del Fondo de Estabilización de Precios de los Combustibles (FEPC).

Para este año la tarea será similar, pero ahora con el precio del Aceite Combustible Para Motores (ACPM). Este combustible tiene un subsidio similar y, al igual que la gasolina, viene dejando diariamente un hueco fiscal cercano a los 50 mil millones diarios. El Gobierno sabe que debe comenzar de manera urgente con un programa de incremento mensual del precio de este combustible, similar al usado en 2022-2023 con la gasolina, con el objetivo de acabar el subsidio a los transportadores.

Como se ha advertido, esta decisión gubernamental causará algunos problemas en el país, entre ellos, el aumento de protestas por parte del sector de los camioneros. Pero el mayor efecto lo tendremos en el aumento del costo de los alimentos. Los camioneros querrán trasladar la disminución del subsidio al ACPM —o el aumento en el precio del combustible— al sistema de costo de su servicio, que en la mayoría de casos es la división de Alimentos y con ello de nuevo a los Restaurantes y Bebidas.

Otro componente detonante del aumento del costo de los alimentos en Colombia en 2024 será el que está provocando el fenómeno climático de El Niño. Todos hemos visto y sentido como el calor aumenta cada día más. A pesar de las cortas lluvias en algunos lugares del país, lo cierto es que el fenómeno atmosférico se ha expandido y está afectando los sembrados y plantaciones de las que obtenemos los alimentos que se compran en el mercado.

En este sentido, este año asistiremos a una escasez de productos provenientes del campo. El mismo DANE ya reporta alza en el precio de los mangos, las habichuelas y las carnes de aves. Todos ellos productos agropecuarios que utilizamos tanto en los hogares como en los restaurantes y espacios comerciales donde se venden alimentos.

En conclusión, el costo de los alimentos que consumimos en Colombia aumentará este año más de lo habitual. Tanto para los que preparamos en casa como para los que se ingieren en los establecimientos comerciales. Veremos este 2024 subir los costos a productos como las frutas frescas, la leche, la mantequilla de vaca, las carnes de res y de aves; y tubérculos como la arracacha o el ñame. Todos ellos reportaron incrementos superiores al nivel de inflación.

Este incremento afectará al IPC —aunque lo más seguro es que siga cayendo debido a otros componentes que presionaran su caída—. Pero, sobre todo, reducirá el bienestar y el nivel de vida de la población. Tendremos un año en que la pobreza y el hambre aumentarán. Somos un país donde la mayoría de la población gasta un porcentaje mayor de sus salarios en comida —en promedio un 40%— y, por tanto, el aumento en el precio de los alimentos afecta de forma desproporcionada a la población de menores ingresos.

4. ANÁLISIS PERSPECTIVA TÉCNICA

Una noción del servicio de catering, y de paso, del contrato de catering nos indica que se trata de un contrato para prestar un servicio de suministro de alimentos, que implica el desplazamiento del contratista hasta las instalaciones o domicilio del cliente o empresa, donde se confeccionan y se sirven los alimentos contratados, utilizando herramientas, materiales y utensilios suministrados por el contratista. Pero para efectos tributarios, en Colombia la definición de Catering la encontramos en el artículo 1.3.3.8 del decreto 1625 de 2016 " los servicios de alimentación institucional o alimentación a empresas, prestados bajo contrato catering, entendido este como el suministro de comidas o bebidas preparadas para los empleados de la empresa contratante…"

Frecuentemente el servicio de Catering se confunde con un tipo de servicio de alimentos y bebidas y es importante que se tome en cuenta que este se enfoca en suministrar estos elementos, pero no es parte de ellos. Las empresas de catering pueden proporcionar desde un Coffe break y un box lunch, hasta un servicio tipo buffet o un servicio americano de tres o cuatro tiempos.

A continuación, compartimos cuáles son algunas de las características principales del servicio de catering. Sin embargo, es importante considerar que debido a que, como se mencionó anteriormente, este servicio abarca una gran cantidad de áreas, existen muchos aspectos que se deben de tomar en cuenta, desde las normas sanitarias que se tienen que seguir dependiendo del marco jurídico del país en el que te encuentres, aspectos legales como tipos de contrato, presupuestos y costos, la trazabilidad, el control y manejo de residuos, entre otros factores importantes.

Lugar: Por lo regular este tipo de servicios se prestan a "domicilio", es decir, en las instalaciones en las cuales se llevará a cabo el evento.
Volumen: Frecuentemente al contratar este tipo de servicios se establece un mínimo de comensales.
Producción: Comúnmente la producción se realiza en las instalaciones de la empresa de catering.
Diversificación: Este tipo de empresas prestan sus servicios a diferentes sectores.
Normatividad: Es sumamente importante que una empresa dedicada a este tipo de servicio cumpla con ciertas normas de seguridad sanitaria.

Para el suministro de alimentos referidos en el presente proceso, los beneficiarios deberán acercarse a la dirección del contratista donde le serán suministrados los alimentos contratados.

Al respecto se debe tener en cuenta por parte del suministro contratado:

- **Atención al cliente:** El personal debe estar entrenado para ofrecer un servicio amable, atento y eficiente. Esto incluye la capacidad de tomar pedidos con precisión, responder a preguntas sobre el menú y atender cualquier solicitud especial del cliente.
- **Conocimiento del menú:** Los meseros deben estar familiarizados con todos los platos y bebidas ofrecidos en el menú, incluyendo sus ingredientes, preparación y posibles alérgenos. Esto les permite asesorar a los clientes y tomar pedidos de manera informada.
- **Presentación personal:** El personal del restaurante debe mantener una presentación personal impecable, incluyendo uniformes limpios y bien planchados, así como una higiene personal adecuada.
- **Montaje de mesas:** El montaje de mesas debe realizarse de acuerdo con los estándares del restaurante, asegurando que estén limpias, ordenadas y equipadas con los utensilios y condimentos necesarios.
- **Servicio de bebidas:** Esto implica servir bebidas alcohólicas y no alcohólicas de manera correcta, incluyendo el conocimiento de las diferentes variedades de vinos y cómo maridarlas con la comida.
- **Toma de pedidos:** Los meseros deben tomar los pedidos de manera precisa y eficiente, utilizando sistemas de registro como comandas escritas o dispositivos electrónicos.
- **Servicio de alimentos:** El servicio de alimentos debe realizarse con cuidado y atención, asegurando que los platos se sirvan a la temperatura adecuada y que estén presentados de manera atractiva.
- **Manejo de quejas y reclamos:** El personal debe estar capacitado para manejar quejas y reclamos de manera profesional y resolver cualquier problema que pueda surgir durante la visita del cliente al restaurante.

De la misma manera deberá tenerse en cuenta las leyes establecidas en la normatividad vigente:

- **Normas sanitarias:** Los restaurantes deben cumplir con las normas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Estas normas regulan aspectos como la higiene de los alimentos, el manejo de desechos, el control de plagas y la limpieza de las instalaciones.
- **Normas de seguridad alimentaria:** Además de las normas sanitarias, los restaurantes deben cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria, que incluyen la manipulación segura de alimentos, el control de temperaturas y la prevención de contaminación cruzada.
- **Normas de protección al consumidor:** Existen normativas que protegen los derechos de los consumidores en Colombia, incluyendo la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor), que establece los derechos y deberes de los consumidores y regula las prácticas comerciales.
- **Normas laborales:** Los restaurantes están sujetos a las leyes laborales colombianas, que regulan aspectos como los contratos de trabajo, los salarios mínimos, las horas laborales y las prestaciones sociales para los empleados.
- **Normas de seguridad y prevención de riesgos:** Los restaurantes deben cumplir con las normativas de seguridad ocupacional para proteger la salud y seguridad de sus empleados y clientes. Esto puede incluir medidas como la instalación de extintores de incendios, salidas de emergencia y capacitación en primeros auxilios.
- **Normas tributarias**: Los restaurantes están sujetos a regulaciones tributarias que incluyen el pago de impuestos sobre la renta, el IVA (Impuesto al Valor Agregado), y otros impuestos locales y municipales.
- **Normas de licenciamiento:** Los restaurantes deben obtener las licencias y permisos correspondientes para operar legalmente. Esto puede incluir licencias de funcionamiento, permisos de manipulación de alimentos, y otros permisos específicos según la ubicación y tipo de establecimiento.

5. ANÁLISIS PERSPECTIVA ECONÓMICA

El sector gastronómico en Colombia se encuentra ante una serie de desafíos para el año 2024, lo anterior debido a los impuestos, la transformación digital y el incremento del salario mínimo.

Este aumento repercute directamente en los costos de la materia prima, especialmente en el sector de alimentos, que no solo es crucial para la canasta básica familiar, sino también para la industria gastronómica del país. Los restaurantes se enfrentan a la tarea de mantener la rentabilidad y la calidad de sus servicios en un escenario económico cada vez más complejo, donde el equilibrio entre costos y precios se vuelve fundamental para su supervivencia.

La Asociación Nacional de Empresarios de Colombia, ha destacado que el sector gastronómico representa un significativo 8 % de la fuerza laboral en el país, contribuyendo con alrededor del 3,9% al Producto Interno Bruto (PIB).

Por otro lado, el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (Dane) ha informado que los establecimientos como bares, gastrobares y discotecas en Colombia son responsables de la creación de aproximadamente 96 mil empleos mensuales. Esta cifra resalta la importancia económica de dichos establecimientos, lo cual motiva a los empresarios del sector a buscar continuamente nuevas oportunidades de crecimiento y desarrollo.

¿Cuáles son los principales desafíos que enfrentan los restaurantes este año?

Impuestos

Los negocios se enfrentan a desafíos financieros significativos debido a la implementación de impuestos saludables y al plástico de un solo uso, que hace poco tiempo entró en vigencia. Estas medidas, aunque con la intención de promover prácticas más sostenibles, impactan directamente en los costos operativos de los establecimientos. Como resultado, muchos se ven obligados a ajustar los precios de su oferta culinaria para compensar estos nuevos gastos. Esta situación plantea un reto adicional para los empresarios del sector, quienes deben encontrar un equilibrio entre mantener su rentabilidad y satisfacer las expectativas de los consumidores en un mercado cada vez más consciente de la salud y el medio ambiente.

Nuevos salarios

El incremento del salario mínimo en Colombia, fijado en COP$1.300.000 a partir del 1 de enero de 2024, marca un aumento del 12% con respecto al año anterior. Este ajuste conlleva consigo un incremento en los costos laborales, debido a que se deben hacer los pagos correspondientes por los servicios prestados de los empleados. Esta situación plantea un desafío financiero considerable para los negocios del sector gastronómico en el año en curso, ya que deberán encontrar estrategias para mantener su rentabilidad y competitividad en un contexto económico que exige una gestión prudente de recursos.

Nuevas tendencias de consumo

La dinámica del consumo alimentario ha experimentado un cambio significativo en los últimos años, donde se observa un claro incremento en la demanda de opciones más saludables por parte de los comensales. Este cambio en las preferencias de los consumidores ha generado una presión notable sobre los restaurantes y establecimientos gastronómicos, quienes se ven comprometidos a reformular sus menús para satisfacer esta creciente demanda. La tendencia hacia una alimentación más consciente no solo refleja un cambio en los hábitos de consumo, sino también una mayor preocupación por el bienestar y la salud, convirtiéndose en un desafío relevante.

Transformación digital

Si bien la pandemia aceleró la adopción de herramientas digitales en el sector gastronómico colombiano, la implementación efectiva de estas tecnologías sigue siendo un desafío crucial para el 2024. La creciente demanda por servicios de domicilio, impulsada por el trabajo remoto y las nuevas dinámicas sociales, exige que los negocios optimicen sus procesos de entrega y fortalezcan su presencia en el mundo digital.

Aquellos restaurantes que logren adaptarse a las nuevas exigencias del mercado, estarán mejor preparados para enfrentar los desafíos del 2024 y aprovechar las oportunidades que este nuevo panorama ofrece. Será la clave para fortalecer la competitividad, fidelizar a los clientes y construir un futuro próspero para la gastronomía.

Cambio Climático

Las sequías prolongadas, inundaciones y otros eventos climáticos adversos amenazan directamente la productividad agrícola, poniendo en riesgo la seguridad alimentaria y el acceso a alimentos frescos y nutritivos. Los expertos advierten que el rendimiento de los cultivos podría disminuir significativamente, impactando la producción y generando un aumento en los precios de productos básicos como cereales, carne y vegetales.

Innovación

Esto no solo significa ofrecer una propuesta gastronómica diferente, sino también implementar estrategias innovadoras en todos los aspectos del negocio. Desde la decoración del restaurante, hasta la forma en que se interactúa con los clientes, hay muchas oportunidades para diferenciarse y sorprender al público. En un mercado tan competitivo, la innovación es la clave para el éxito. Los restaurantes que se adapten a las nuevas tendencias y se atrevan a ser diferentes estarán mejor preparados para enfrentar los desafíos del 2024 y conquistar a un público cada vez más exigente.

FUENTES DE INFORMACIÓN
DANE – Departamento Administrativo Nacional de Estadística. *Boletín Técnico Encuesta Mensual de Servicios.* 13 de abril de 2024. Bogotá D.C.
Tomado de la página web: https://www.revistalabarra.com/es/noticias/retos-del-sector-gastronomico-para-este-2024

6. MARCO NORMATIVO

- Ley 9 de 1979 - Código Sanitario Nacional.
- Ley 50 de 1990 - Código Sustantivo del Trabajo.
- Ley 1480 de 2011 - Estatuto del Consumidor.
- Ley 1819 de 2016 - Reforma Tributaria Estructural.
- Decreto 3075 de 1997 - Por el cual se regula la vigilancia y control de la calidad de alimentos y bebidas.
- Decreto 1443 de 2014 - Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
- Decreto 1072 de 2015 - Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.
- Resoluciones:
- Resolución 2674 de 2013 - Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos donde se procesan y/o comercializan alimentos.
- Resolución 267 de 2019 - Por la cual se establecen los lineamientos para el funcionamiento de los establecimientos y servicios de alimentos.
- Resolución 1164 de 2002 - Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos donde se preparan y/o expenden alimentos para consumo humano.

B. COMPORTAMIENTO DEL GASTO HISTÓRICO

Consultada la página web www.colombiacompra.gov.co, se encontraron los siguientes procesos de contratación con objetos similares adelantados por otras entidades.

Histórico del municipio de San Francisco Cundinamarca

VIGENCIA	PROCESO	CONTRATO	VALOR CONTRATO
2023	MC-004-2023	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LA FUERZA PÚBLICA (POLICÍA NACIONAL Y EJERCITO NACIONAL) ACANTONADOS Y/O DE APOYO, ENCARGADOS DE LA PRESERVACIÓN DE LA SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - CUNDINAMARCA	$ 32,480,000
2023	MC-029-2023	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LA FUERZA PÚBLICA (POLICÍA NACIONAL Y EJERCITO NACIONAL) ACANTONADOS Y/O DE APOYO, ENCARGADOS DE LA PRESERVACIÓN DE LA SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - CUNDINAMARCA	$ 15,000,000
2022	MC-023-2022	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LA FUERZA PÚBLICA (POLICÍA NACIONAL Y EJERCITO NACIONAL) ACANTONADOS Y/O DE APOYO, ENCARGADOS DE LA PRESERVACIÓN DE LA SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO – CUNDINAMARCA	$ 6,000,000
2021	MC-018-2021	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LA FUERZA PÚBLICA (POLICÍA NACIONAL Y EJERCITO NACIONAL) ACANTONADOS Y/O DE APOYO, ENCARGADOS DE LA PRESERVACIÓN DE LA SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - CUNDINAMARCA	$8,000,000.00

Otros Municipios

VIGENCIA	PROCESO	CONTRATO	VALOR CONTRATO
2024	MC-005-2024	SUMININSTRO DE APOYOS ALIMENTARIOS (DESAYUNOS-ALMUERZOS - CENAS-REFRIGERIOS) Y ALOJAMIENTO PARA LOS MIEMBROS DE LA FUERZA PUBLICA (POLICIA NACIONAL) QUE PRESTEN SERVICIOS DE APOYO A LA SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA Y LOS DIFERENTES EVENTOS DE PARTICIPACION MASIVA EN EL MUNICIPIO DE	32,766,000

		PUENTE NACIONAL - SANTANDER VIGENCIA 2024	
2023	MG-IMC 007 DE 2023	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A FIN DE GARANTIZAR LA ATENCION A LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO EN LAS DIFERENTES ACTIVIDADES QUE REALIZA EL COMITÉ DE ORDEN PUBLICO EN PROCURA DE FORTALECER EL PLAN INTEGRAL DE CONVIVENICA Y SEGURIDAD DEL MUNICIPIO DE GUTIÉRREZ	$ 3,000,000
2023	MC-MC-014-2023	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE AL PERSONAL DE APOYO Y/O COMISIÓN, ASIGNADO A LA ESTACIÓN DE POLICÍA COROMORO Y SUBESTACIÓN CINCELADA CON EL FIN DE CONTRARRESTAR EL ACTUAR DELINCUENCIAL Y FORTALECER LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL MUNICIPIO DE COROMORO - SANTANDER	$ 15,000,000
2023	SMC No.017-2023	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA QUE APOYARA EN LAS DISTINTAS ACTIVIDADES DURANTE LA VIGENCIA 2023	$ 14,000,000

C. ESTUDIO DE LA OFERTA

Con el fin de optimizar los recursos, las empresas del Estado deberán garantizar por medio de la contratación pública, la exploración de proveedores de bienes y servicios que brinden a la organización, seguridad y respaldo económico, calidad en el servicio y precios acordes al mercado, teniendo en cuenta que existen proveedores del sector capaces de generar economías de escala, retados a sostener una mayor ventaja competitiva frente a otros proveedores del mismo sector y frente a los bienes y servicios que se demandan por parte del sector público.

Además, entendiendo que la oferta tiene como finalidad identificar las opciones de suministro de las categorías de compra definidas, y los posibles proveedores que pueden suministrar los bienes, obras o servicios que requiere para satisfacer su necesidad, a continuación, se detalla los proveedores reconocidos en el sector que podrían participar de acuerdo al objeto del presente proceso:

NOMBRE	NIT/C.C	DIRECCIÓN	DATOS DE CONTACTO
PARRYSAN CRIOLLO COMIDA TIPICA	20.716.124-1	CARRERA 3 N°21-06	3202024037
RESTAURANTE LA CUCHARITA	29.547.737-0	CALLE 3 # 8-48 SAN FRANCISCO	3116425530
RESTAURANTE EL NOVILLO TELLEZ	28.627.455-1	AUTOPISTA MEDELLIN KM 4 LA VEGA	3215171945 3105722553
Restaurante SF -1857		Cl. 4 #7-7, San Francisco, Cundinamarca	320-871-5959
Asadero SAN FRANCISCO		Cr 8 #3-49, San Francisco, Cundinamarca	

D. ESTUDIO DEL MERCADO

Entendiendo a que el estudio de mercado permite comprender la dinámica de los precios, y establecer el presupuesto oficial de la contratación, se realiza un análisis de los diferentes precios de los bienes o servicios a contratar registrados en el mercado, los cuales pueden consultarse a través de cotizaciones, consulta de base de datos especializadas y el análisis de precios históricos, también incluye análisis de las variables consideradas para calcular el presupuesto oficial o precio del contrato.

Para el presente proceso el municipio procedió a realizar el análisis de las cotizaciones presentadas PARRYSAN CRIOLLO COMIDA TIPICA, RESTAURANTE LA CUCHARITA, RESTAURANTE EL NOVILLO TELLEZ.

Con esta información se realizó un análisis comparativo de precios con lo cual se procedió a analizar los datos a través de la metodología de media y su desviación estándar la cual permite conocer la dispersión de los precios. Comparando las ofertas históricas se determinó como parámetro que el coeficiente de variación de los datos entre si (valores unitarios de las cotizaciones) será del 25%, siendo este un porcentaje razonable como límite para dispersión de los datos y teniendo en cuenta que se analizan tres valores por cada ítem, si el coeficiente de variación es menor al 25%, la muestra se puede considerar homogénea y la media aritmética de la totalidad de los datos se toma como el valor promedio. Si el coeficiente de variación es mayor al 25%, se toman los valores dentro del rango R = [promedio menos una desviación estándar: promedio más una desviación estándar].

De acuerdo con lo anterior se aplica dicha metodología la cual se evidencia a continuación y de esta manera de determinaron los valores unitarios sin IVA de los ítems que componen el presupuesto:

ESTUDIO DE MERCADO Y/O ANALISIS COMPARATIVO DE PRECIOS

OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LA FUERZA PÚBLICA (POLICIA NACIONAL Y EJÉRCITO NACIONAL) ACANTONADOS Y/O DE APOYO ENCARGADOS DE LA PRESERVACIÓN DE LA SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - CUNDINAMARCA".

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 RESTURANTE EL NOVILLO FELIZ	COTIZACION 2. RESTAURANTE LA CUCHARITA	COTIZACION 3. RESTAURANTE CRIOLLO	PROMEDIO
1	DESAYUNO: CALDO CON CARNE O PESCADO, HUEVOS AL GUSTO, AREPA, BEBIDA CALIENTE 12 ONZAS (CHOCOLATE O CAFÉ) Y PAN.	1	$ 13.888,89	$ 12.962,96	$ 14.351,85	13.735,00
2	ALMUERZO: SOPA 16 ONZAS, CEREAL 100 GRAMOS COCIDO, VEGETALES Y HORTALIZAS 100 GRAMOS COCIDO, PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL 150 GRAMOS COCIDO, LEGUMINOSAS 100 GRAMOS COCIDO, BEBIDA 12 ONZAS.	1	$ 13.888,89	$ 12.962,96	$ 13.425,93	13.426,00
3	CENA: SOPA 16 ONZAS, CEREAL 100 GRAMOS COCIDO, VEGETALES Y HORTALIZAS 100 GRAMOS COCIDO, PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL 150 GRAMOS COCIDO, LEGUMINOSAS 100 GRAMOS COCIDO, BEBIDA 12 ONZAS.	1	$ 13.888,89	$ 12.962,96	$ 13.425,93	13.426,00

ANALISIS DATOS DE LA MUESTRA PARA OBTENCION DE VALORES UNITARIO

MEDIA	DESVIACION ESTANDAR	COEFICIENTE DE VARIACION	PRUEBA AL 25%	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MEDIA EXCLUYENDO VALORES EXTREMOS	PROMEDIO (VALOR UNITARIO)
13.735,00	707,00	**5,1%**	13.735,00	13.028,00	14.442,00	13.735,00	13.735,00
13.426,00	655,00	**4,9%**	13.426,00	12.771,00	14.081,00	13.426,00	13.426,00
13.426,00	463,00	**3,4%**	13.426,00	12.963,00	13.889,00	13.426,00	13.426,00

Como resultado del análisis realizado, se pudo determinar que la muestra no supera el límite de coeficiente de variación del 25% establecido, la muestra se puede considerar homogénea y la media aritmética de la totalidad de los datos se toma con el valor promedio, el cual se convierte en el valor del presupuesto oficial:

PRESUPUESTO VALOR TOTAL						
OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LA FUERZA PÚBLICA (POLICIA NACIONAL Y EJÉRCITO NACIONAL) ACANTONADOS Y/O DE APOYO ENCARGADOS DE LA PRESERVACIÓN DE LA SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - CUNDINAMARCA".						
ITEM	**DESCRIPCION**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**TARIFA IMPUESTO**	**VALOR IMPUESTO**	**VALOR TOTAL**
1	DESAYUNO: CALDO CON CARNE O PESCADO, HUEVOS AL GUSTO, AREPA, BEBIDA CALIENTE 12 ONZAS (CHOCOLATE O CAFÉ) Y PAN.	1	$ 13.735,00	8	$ 1.098,80	$ 14.833,80
2	ALMUERZO: SOPA 16 ONZAS, CEREAL 100 GRAMOS COCIDO, VEGETALES Y HORTALIZAS 100 GRAMOS COCIDO, PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL 150 GRAMOS COCIDO, LEGUMINOSAS 100 GRAMOS COCIDO, BEBIDA 12 ONZAS.	1	$ 13.426,00	8	$ 1.074,08	$ 14.500,08
3	CENA: SOPA 16 ONZAS, CEREAL 100 GRAMOS COCIDO, VEGETALES Y HORTALIZAS 100 GRAMOS COCIDO, PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL 150 GRAMOS COCIDO, LEGUMINOSAS 100 GRAMOS COCIDO, BEBIDA 12 ONZAS.	1	$ 13.426,00	8	$ 1.074,08	$ 14.500,08
				VALOR ANTES DE IMPUESTOS	$	40.587,00
				VALOR IMPUESTOS	$	3.246,96
				VALOR TOTAL	$	43.833,96
Nota 1: La propuesta económica deberá contener todos y cada uno de los ítems requeridos, con sus condiciones técnicas, valores unitarios y totales; adicional a ello, los oferentes NO podrán exceder en su oferta cada valor unitario ni el valor del presupuesto oficial.						
Nota 2: Los proponentes deberán tener en cuenta para la formulación de su propuesta económica el Anexo Especificaciones Técnicas.						
Nota 3: El valor Incluye los impuestos (IMPOCONSUMO), tasas, contribuciones y descuentos de carácter Nacional, Municipal y costos directos o indirectos que la ejecución del contrato conlleve.						
Nota 4: El proponente deberá mostrar 2 decimales. De cualquier forma, posteriormente el CONTRATISTA deberá garantizar que los valores ofertados en su propuesta, coincidan exactamente con los valores facturados.						
Nota 5: Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los precios unitarios o totales en su propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.						

De acuerdo con el estudio de mercado realizado y la necesidad del municipio se calcula un **VALOR ESTIMADO O PRESUPUESTO OFICIAL** correspondiente a la suma de **HASTA TREINTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE ($36.400.000) INCLUIDO IVA** y todos los impuestos, tasas y demás a que haya lugar y costos en que los proponentes puedan incurrir para la ejecución del contrato, y que para todos los efectos se constituirá como el valor del contrato, el cual será por **TRACTO SUCESIVO A MONTO AGOTABLE.**

Por otra parte, el valor a tener en cuenta en la evaluación corresponderá a la sumatoria de cada uno de los valores unitarios (incluidos impuestos a que haya lugar).

Original Firmado
JUAN LORENZO RODRIGUEZ PARRA
Secretaria General y de Gobierno

Proyectó: AVANZA IUS SAS