



ANÁLISIS DEL SECTOR

ANEXO 1

1. OBJETO:

Contratar el servicio de alimentación para tres (03) Trabajadores Oficiales del Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá.

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

Código - Segmento	Código - Familia	Código - Clase	Código - Producto	Nombre - Producto
93000000	93130000	93131600	93131608	Servicios de suministro de alimentos

3. ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR.

La industria alimentaria se encarga de todos los procesos relacionados con la cadena alimentaria, incluyéndose dentro del concepto las fases de transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento, conservación y servicio de alimentos de consumo humano y animal. Las materias primas de esta industria provienen principalmente de productos vegetales (agrícola), animales (ganadería) y fúngicos (hongos).

En los últimos años, gracias a la ciencia y la tecnología, la industria alimentaria ha incrementado, ofreciendo un mayor número posible de alimentos disponibles en el mercado, lo que acrecienta a la vez el esfuerzo progresivo en la vigilancia de la higiene y las leyes alimentarias de los países intentando regular y unificar los procesos y productos ofrecidos, ya que existe una clara relación entre la alimentación y la salud, hoy día se promueve alimentos sirvan para aumentar la esperanza de vida y reducir los riesgos de padecer enfermedades.

3.1 Sector

El suministro de alimentación pertenece al sector terciario, el cual comprende el comercio, el transporte, la banca, la gastronomía, el hotelaría, el turismo, la industria del ocio (la música, la televisión y las discotecas), los servicios de salud y educación.

Este sector de la economía comprende las actividades que producen bienes materiales que satisfacen variadas necesidades. Existen los servicios de Gastronomía (panaderías, restaurantes, pastelerías), educación (escuelas, institutos técnicos, universidades, museos), salud (pastas sanitarias, hospitales, consultorios médicos y dentales), esparcimiento (campos deportivos, cines, teatros, discotecas), turismo (paseos viajes de aventura), comunicación e información (correo, teléfono, internet), transporte (taxis, autobuses, líneas aéreas), ahorro y crédito (cajas y cooperativas, bancos), construcción (vivienda, oficinas, hoteles), suministros básicos (agua, electricidad, gas, alcantarillado y recolección de basura).

3.2 Subsectores del sector

Según la clasificación de cuentas nacionales del DANE, el sector alimentos y bebidas se integra por siguientes actividades económicas:

1. Carnes y pescados.
2. Aceites y grasas animales y vegetales.
3. Productos lácteos.



ANÁLISIS DEL SECTOR

4. Productos de molinería, almidones y sus productos.
5. Productos de café y trilla.
6. Azúcar y panela.
7. Cacao, chocolate y productos de confitería.
8. Productos alimenticios.
9. Bebidas.

3.3 Procesos de la cadena alimentaria

Los procesos de producción se clasifican en los siguientes:

- **Transporte de alimentos:** Son todos los procedimientos que buscan proteger la inocuidad de los alimentos durante su traslado desde el lugar de producción al de almacenamiento o procesamiento. En este campo se aplican conceptos de ingeniería para mantener las temperaturas adecuadas y evitar la contaminación ambiental.
- **Recepción de Alimentos:** Este se constituye en el punto crítico de control en los sistemas de aseguramiento de la calidad, para asegurar la salubridad. Se aplican en esta fase criterios de aceptación y rechazo de mercancías.
- **Almacenamiento de Alimentos:** Está orientado a mantener en el tiempo las características propias de los alimentos a fin de que sean mantenidos inventarios para la producción. Se estudia la estacionalidad de ciertos productos alimenticios para controlar la rotación. Se controlan las temperaturas de almacenamiento y la humedad relativa en los lugares de almacenamiento para evitar deterioro acelerado.
- **Procesamiento de alimentos:** El procesamiento de alimentos es tan variado como la cantidad de alimentos que existen. Cada alimento tiene su procesamiento y la cantidad o complejidad de los procedimientos varía según el tipo de alimento.
- **Conservación de Alimentos:** Los procesos habituales de la conservación de alimentos, tienen como objeto la transformación inicial del alimento para la obtención de otro producto distinto y transformado que presente un mayor tiempo de vida. Algunos de los procesos de conservación son: Salado, Deshidratación, Regeneración, Congelación, Pasteurización, Esterilización y Acidificación.
- **Servicio de Alimentos:** Corresponde a los establecimientos que se encargan de preparar alimentos para su servicio y consumo. Dentro de este grupo se incluyen a los restaurantes, comedores públicos, comedores escolares, comedores industriales, hoteles, clínicas, hospitales, cruceros y ventas ambulantes de alimentos.

Todo lo precedente ha ocasionado que el sector de alimentos en Colombia haya registrado una evolución positiva durante la última década, pues desde el año 2005 la venta de alimentos y bebidas ha crecido solidariamente, llegando incluso a duplicar su volumen, siendo que para el 2015 se comercializaron cerca de 5.800 millones de toneladas de alimentos procesados y 5.600 millones de litros de bebidas.

4. ASPECTOS ECONÓMICOS.

A partir del inicio de la globalización, el costo de producción de varios bienes comenzó a decrecer. El mejoramiento y abaratamiento de los procesos de producción, en sectores como el alimenticio en la década de los ochenta surgieron alimentos baratos y accesibles en la mayor parte del mundo. Esta tendencia se ha revertido y actualmente, los alimentos procesados se han encarecido debido a la mayor cotización de los principales granos a nivel mundial, y al encarecimiento de los combustibles, que inciden en los costos de transporte y producción.



ANÁLISIS DEL SECTOR

Algunas estimaciones prevén que el punto máximo de cotización de los alimentos será alcanzado a medida que comiencen a tener efecto las medidas de política pública a nivel mundial para impulsar la producción de alimentos y la mejor distribución de los mismos. Sin embargo, los alimentos mantendrán una cotización elevada. Gran parte de este efecto se debe al impulso de la producción de biocombustibles que se prevé continuara creciendo durante los próximos ocho años. También se espera que la mayor demanda de productos como la carne y los lácteos por parte de la región asiática persista derivada de un crecimiento promedio alto.

Las empresas que forman parte del sector alimenticio, a pesar de ser uno de los sectores de mayor importancia para el país, presenta una problemática creciente, fundamentada en las importaciones que se hacen de productos subsidiados en otros países y que llegan a Colombia con precios bajos, perjudicando la estructura productiva nacional, debido a los altos costos de los créditos, insumos y demás factores que integran el proceso productivo. La razón para que esto suceda, es que no se crearon políticas de ajuste por parte del legislativo y el gobierno, que permitieran equilibrar los precios propiciando la equidad entre la producción interna y los importados. Esto hace que el campesino se sienta abandonado y desprotegido por parte del estado. Estas empresas han sido limitadas en su crecimiento, debido a que no se han implementado políticas de modernización, quedando arraigadas a un estancamiento que se reflejan en el precio de las acciones que resultan invariables a través del tiempo, no generando ningún estímulo para los inversionistas.

5. ASPECTOS TÉCNICOS DEL OBJETO A CONTRATAR.

El futuro contrato se adjudicará al proponente que ofrezca el menor **VALOR TOTAL** de acuerdo a la siguiente tabla de especificaciones técnicas.

CODIGO PRODUCTO	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR OFERTADO
93131608	DESAYUNO	1	\$
93131608	ALMUERZO	1	\$
93131608	CENA	1	\$
VALOR TOTAL			\$

El contratista debe presentar una alternativa de menús diarios, que reúna las siguientes características:

TIEMPO DE CONSUMO	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL	CANTIDAD DIARIA	TOTAL DIAS APROX.	TOTAL APROXIMADO DE RACIONES A CONTRATAR
DESAYUNO	Lácteos	Diario			600
	Huevos	2 Veces			
	Carnes, vísceras y/o pescado	3 veces			



ANÁLISIS DEL SECTOR

		Cereal Acompañante (pan, arepa, arroz, papa, plátano etc)	Diario	3	200	
		Frutas enteras o en jugo	Diario			
		Azúcares	Diario			
		Grasas	Diario			
ALMUERZO	Sopa	Raíces, tubérculos o plátano	Diario	3	200	600
		Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario			
		Carnes, vísceras y/o pesados	Diario			
	Seco	Leguminosas	3 Veces			
		Carnes, vísceras y/o pescado	Diarios			
		Cereales	Diario			
		Raíces, tubérculos, plátanos	Diario			
		Fruta entera o en jugo	Diario			
		Azúcares	Diario			
		Grasas	Diario			
CENA	Carnes y/o pescado		Diarios	3	200	600
	Cereales		Diario			
	Raíces, tubérculos, plátanos		Diario			
	Fruta entera o en jugo		Diario			
	Azúcares		Diario			
	Grasas		Diario			
TOTAL						1.800

- a. Jugos de frutas. Preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada o hervida.
- b. Sopas. Preparar siempre sopas tipo casero. Al proponer el menú deben incluirse los ingredientes característicos de cada sopa. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas.
- c. Verduras. Utilizar verdura fresca y de excelente calidad.
- d. Cereales. Utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado.
- e. Aceites. Manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, Oliva. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
- f. Carnes. Suministrar carnes de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado. El pollo debe cocinarse y servirse sin piel.

Además de las condiciones anteriormente señaladas, el contratista debe tener en cuenta la siguiente tabla de componentes nutricionales:



ANÁLISIS DEL SECTOR

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

Adaptado de: Sistema de lista de intercambio de alimentos, Universidad Javeriana, 1996.

Los empleados del contratista que prestan el servicio al público y preparación de los alimentos deberán cumplir con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para la manipulación y preparación de los alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y demás normas vigentes y/o expedidas durante la vigencia del contrato; así como la guía de manejo de restaurantes y cafeterías del SENA.

Adicionalmente a lo anterior, en caso de que se requiera, la entidad realizará los trámites pertinentes en la Oficina de Planeación para la consecución de los recursos con el fin de realizar una adición presupuestal y así satisfacer las cantidades necesarias para la vigencia 2020.

6. ANÁLISIS DEL MERCADO:

Existen aspectos básicos para el funcionamiento de un restaurante o establecimiento para la preparación, venta y consumo de alimentos, dichos aspectos están directamente relacionados con el personal manipulador, estado de los alimentos y los ambientes donde se desarrollan las prácticas de transporte, almacenamientos, manipulación, y elaboración de alimentos, los cuales son tenidos en cuenta en las visitas de la secretaria de gobierno y de salud en estos sitios.

Un manipulador de alimentos es aquel que produce, transporta, cosecha, comercializa, cocina y sirve alimentos. Su desempeño está relacionado directamente con la buena calidad de los alimentos, y si desconoce la forma correcta de manipularlos higiénicamente, las personas que van a consumir los alimentos que preparó corren el riesgo de enfermarse. La higiene de los alimentos es una responsabilidad de todas aquellas personas que están relacionadas directa o indirectamente con los alimentos. Existen dos clases de manipuladores de alimentos, los de bajo riesgo y los de alto riesgo.

Los manipuladores de alto riesgo son aquellos que mantienen contacto directo con los alimentos que no sufren un tratamiento posterior antes de llegar al consumidor. También son aquellas personas que intervienen en la elaboración de alimentos.

Los de bajo riesgo mantienen contacto con el alimento que sufrirá un proceso de elaboración posterior antes de llegar al consumidor.

A continuación se señalan los aspectos básicos para el funcionamiento de un establecimiento de elaboración, venta y consumo de alimentos:

- Presentación y elementos de protección del personal manipulador.
- Exámenes ocupacionales para manipuladores de alimentos
- Respetto de alimentos.



ANÁLISIS DEL SECTOR

- Normas de presentación personal.
- Condiciones locativas

7. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Conforme lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, se oferta y demanda del sector desde el punto de vista comercial, financiero, organizacional y técnico.

- **Comercial:** Se debe tener en cuenta que comercialmente el producto a requerir debe encontrarse en el mercado nacional y debe brindar en garantía en la calidad logrando a absoluta satisfacción en la entidad y su necesidad.
- **Financiero:** Se tendrá en cuenta que los oferentes cumplan los requisitos mínimos que demuestre la solidez financiera y económica de las personas jurídicas, naturales, individuales o conjuntas que se habiliten para participar activamente en el proceso contractual, brindando la certeza de su estabilidad, permanencia y sostenibilidad económica y financiera.
- **Organizacional:** Se ha de tener en cuenta que los oferentes a habilitarse deben evidenciar un tiempo mínima de constitución y participación activa dentro del mercado lo cual se demuestra con el documento idóneo de su constitución si aplica objeto social y pruebas de su activa participación dentro de la realidad comercial actual.
- **Técnico:** Los productos a adquirir han de ajustarse completamente a los requerimientos técnicos contenidos a la justificación de la necesidad por ello debe cumplir a cabalidad con las especificaciones técnicas exigidas.

8. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Para tener un contexto de los procesos de contratación, y poder identificar algunos de los riesgos y determinar los requisitos habilitantes, las especificaciones técnicas, y modalidades de contratación utilizadas, se consultaron los procesos de contratación realizadas en las vigencias anteriores (2017, 2018, 2019) conforme al presente objeto contractual por el Centro Tecnológico de la Amazonia, Regional Caquetá.

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor del contrato	Modalidad de selección
128-2019	Carlos Arturo Correa Caquimbo cesión a Lesby Álvarez Gómez	Contratar el servicio de alimentación para tres (3) trabajadores oficiales del Centro Tecnológico de la Amazonia.	Diez (10) meses	Quince millones cuatrocientos treinta y un mil trecientos veinticinco pesos M/Cte \$ 15.431.325 Includo IVA.	Mínima Cuantía
278-2018	Carlos Arturo Correa Caquimbo	Contratar el servicio de alimentación para tres (03) trabajadores oficiales del Centro Tecnológico de la Amazonia, SENA regional Caquetá.	Nueve (8) meses y diez (10) días	Catorce millones novecientos noventa y tres mil novecientos veintiocho pesos M/cte \$14.993.928 incluido IVA.	Mínima Cuantía



ANÁLISIS DEL SECTOR

266-2017	María Gladys Montenegro de Artunduaga	Contratar el servicio de alimentación para tres (03) trabajadores oficiales del Centro Tecnológico de la Amazonia, SENA regional Caquetá.	Ocho (8) meses y veintiocho (28) días	Catorce millones quinientos noventa y cinco mil cuatrocientos ochenta y cuatro pesos M/cte \$14.595.484 Includo IVA.	Mínima Cuantía
----------	---------------------------------------	---	---------------------------------------	--	----------------

IRMA OMAIRA MAYA

Directora Regional con funciones de Subdirectora de Centro (E)

Elaboró: Derly Yarley Otálora Oviedo, Apoyo Contratación
Revisó: Jose Edward Joven Bustamante, Oficina de contratación
Revisó: Paola Andrea Martínez Barrero, Abogada Contratación
VBo: Edna Yadirt Tovar Cardozo, Coordinadora de Grupo de Apoyo Administrativo Mixto