



ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

MÍNIMA CUANTÍA

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE APOYO EN LAS ACTIVIDADES QUE SEAN DESARROLLADAS POR TODAS LAS SECRETARIAS EN FUNCION DE LOS OBJETIVOS MISIONALES EN EL DISTRITO DE BARRANQUILLA.



I. Introducción.

La Secretaría General del Distrito, de acuerdo a sus funciones es la responsable de programar, organizar y controlar de acuerdo a la necesidad y presupuesto, la logística para el apoyo a las dependencias en sus funciones misionales, brindar soporte logístico y tecnológico a las diferentes Secretarías y dependencias para el cumplimiento de sus funciones misionales, desarrollar e implementar de manera progresiva las políticas que contribuyan al mejoramiento de la prestación del Servicio al Ciudadano

De acuerdo a esto y en vista que la Alcaldía Distrital de Barranquilla realiza diferentes eventos a lo largo de todo el ente territorial como parte de la estrategia para promover proyectos y campañas informativas que la actual Administración quiere implementar, a través de sus distintas Secretarías y en el desarrollo de las distintas actividades de cada una, la Secretaría General del Distrito es la encargada de apoyar a las diferentes Secretarías en el desarrollo de los eventos donde participen nuestros funcionarios en sus actividades laborales y de relación con los ciudadanos del Distrito, así como aquellos en donde se cuenta con personal externo de apoyo, como pueden ser policías, defensa civil, entre otras, motivo por el cual se requiere contar con el suministro de alimentación para el personal de apoyo, el cual se requiere en ocasiones en sus distintas modalidades, desayuno, almuerzo, cena, refrigerios e hidratación, necesarios para poder suministrar a todo el personal vinculado y de apoyo en la realización de todos los posibles eventos en sus diferentes clases.

Por lo previamente expuesto, se hace necesario adelantar un proceso de selección que conlleve a satisfacer la necesidad planteada, mediante el suministro de alimentación a las distintas dependencias de la Alcaldía Distrital de Barranquilla, que sean necesarios para la realización de todos los eventos y actividades en los cuales se vincule personal propio y de apoyo, conforme a los requerimientos.

El servicio a suministrar cuenta con el Código UNSPSC presentado a continuación:

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	CLASE
1	90101700	Servicios de cafetería
2	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
3	90101600	Servicios de Banquetes y Catering

II. Análisis del Mercado

A. Definiciones.

Restaurante: aquellos establecimientos cuyo objeto es el servicio de suministro de comidas y bebidas destinadas al consumo como desayuno, almuerzo o cena, y el de platos fríos y calientes para refrigerio rápido, sin tener en cuenta la hora en que se preste el servicio, independientemente de la denominación que se le dé al establecimiento. También se considera que presta el servicio de restaurante el establecimiento que en forma exclusiva se dedica al expendio de aquellas comidas propias de cafeterías, heladerías, fruterías, pastelerías y panaderías y los establecimientos, que adicionalmente a otras actividades comerciales presten el servicio de expendio de comidas según lo descrito en el presente inciso.

B. Aspectos Generales Del Mercado

Aspectos Generales Del Mercado



Económico

Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario – SIPSA

Fuente:

https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/Bol_mensual_may_2020.pdf (08 de junio de 2020)

Verduras y hortalizas

Para mayo en comparación con abril de 2020 cayeron los precios mayoristas la lechuga Batavia, la arveja verde en vaina, la habichuela, el apio, el pepino cohombro y el tomate chonto, entre otros productos.

Gráfico 2. Producto a la baja (lechuga Batavia) Mayo 2020

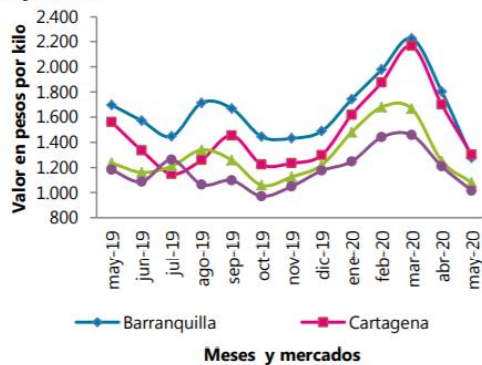
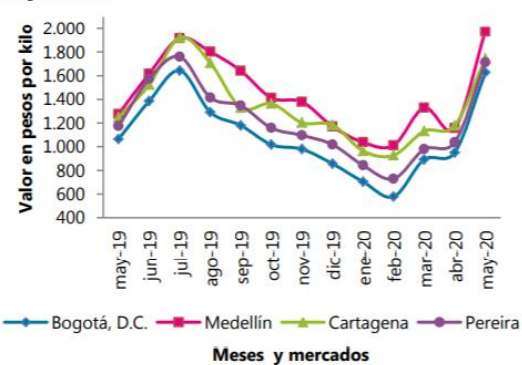


Gráfico 3. Producto al alza (cebolla cabezona blanca) Mayo 2020



Por segundo mes consecutivo bajó el precio mayorista de la lechuga Batavia pues las buenas condiciones climáticas beneficiaron la producción tanto en el oriente antioqueño, como en Mosquera, Madrid, Facatativá, Funza (Cundinamarca), Pasto e Ipiales (Nariño). Esta situación se presentó en los 40 mercados donde se vendió.

En Barranquilla el kilo se negoció a \$1.275, un 29,32% menos que en el mes anterior. También cayó el precio de la arveja verde en vaina por el mayor ingreso de la hortaliza de primera calidad oriunda de El Carmen de Viboral, Sonsón, Marinilla (Antioquia), Facatativá, Silvania, Pasca (Cundinamarca), Ipiales (Nariño), Ocaña (Norte de Santander), San Gil, Páramo y Curití (Santander). El descenso se presentó en los 34 mercados donde se negoció este producto. En Medellín la reducción fue del 41,01%, ofreciéndose el kilo a \$2.793. ¹

Cuadro 1. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las hortalizas y verduras Mayo 2020

¹https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/Bol_mensual_may_2020.pdf (08 de junio de 2020)

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Lechuga Batavia	40	40	0
Arveja verde en vaina	34	34	0
Habichuela	42	38	4
Apio	33	31	2
Pepino cohombro	39	34	5
Tomate chonto	31	30	1
Ajo importado	26	26	0
Repollo blanco	32	23	7
Ajo	16	14	2
Brócoli	25	18	7
Espinaca	20	15	4
Tomate larga vida	12	11	1
Cebolla junca Aquitania	13	11	2
Remolacha	29	19	10
Cebolla cabeza roja	12	1	11
Frijol verde en vaina	22	1	21
Frijol verde cargamanto	23	1	22
Zanahoria	31	0	31
Cebolla cabeza blanca	32	0	32

En contraste, se incrementaron las cotizaciones de la cebolla cabeza blanca, la zanahoria y los frijoles verdes en vaina y cargamanto. Volvieron a aumentar los precios mayoristas de la cebolla cabeza, esta vez en los 32 mercados donde se vendió. El anterior comportamiento obedeció a que ingresó en menor cantidad desde Sáchica, Sogamoso, Duitama, Tunja (Boyacá), donde los cultivos entraron en un periodo de recesión productiva. En Bogotá, por ejemplo, el kilo se vendió a \$1.627, un 71,08% más que en abril de 2020.

Carnes y pescados

En mayo comparado con abril de 2020 cayeron las cotizaciones mayoristas de algunos cortes de carne de cerdo, como el lomo sin hueso, el brazo sin hueso y la costilla, y la pechuga de pollo.

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Carne de cerdo, lomo sin hueso	26	16	5
Carne de cerdo, brazo sin hueso	21	13	3
Carne de cerdo, costilla	26	15	5
Carne de cerdo, pernil sin hueso	22	15	5
Pechuga de pollo	30	19	9
Pierna pernil con rabadilla	27	17	7
Pollo entero congelado sin vísceras	12	11	1
Tilapia roja entera fresca	15	12	2
Carne de cerdo, cabeza de lomo	9	8	0
Trucha en corte mariposa	11	8	0
Carne de res, sobrebarriga	28	7	16

Descendió el precio mayorista del lomo sin hueso de cerdo debido a que se contó con producto oriundo de Cereté, Montería (Córdoba), Amagá, Bello y Medellín (Antioquia) y su demanda fue menor. Esta situación se registró en 16 de los 26 mercados donde se negoció. En Cali el kilo se transó a \$14.150; allí se presentó la reducción más significativa con 2,62% en comparación con abril.²

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/bol_abas_1quincena_may20.pdf

²https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/Bol_mensual_may_2020.pdf (08 de junio de 2020)



NIT 890.102.018-1

Durante este periodo se registró un aumento del 5,18% con relación a la totalidad del volumen de alimentos abastecidos en los mercados que contempla la investigación.

Este comportamiento se originó por un mayor ingreso de alimentos en los mercados de Mercar en Armenia, Barranquillita y Granabastos en Barranquilla, Paloquemao y Plaza Las Flores Comportamiento EN LOS DIFERENTES MERCADOS en Bogotá, Centroabastos en Bucaramanga, Santa Helena en Cali, Cenabastos y La Nueva Sexta en Cúcuta, Plaza La 21 en Ibagué, Centro de Acopio en Ipiales, Centro Galerías en Manizales, la Central Mayorista de Antioquia en Medellín, Mercasa en Pereira, Plaza de mercado del barrio Bolívar en Popayán, Santa Marta (Magdalena), Complejo de Servicios del Sur en Tunja, Mercabastos y Mercado Nuevo en Valledupar y la Central de Abasto de Villavicencio.

Barranquilla, Barranquillita

En Barranquillita, el suministro de alimentos se incrementó en un 31,79%, al reportar 2.936 t más en la primera quincena de mayo comparada con la primera quincena de abril de 2020. La categoría de otros grupos aumentó su oferta en un 120,91%, a causa de las mayores cantidades de maíz amarillo, frijol, galletas, arroz, aceites, queso costeño, mojarra, carne de res, tilapia, bagre, harinas, sal yodada, azúcar y café. En las frutas se reportó un incremento en el acopio del 31,63%, generado por un mayor abastecimiento de naranja común, uchuva, aguacate común, ciruela nacional, pitahaya, banano bocadillo, mandarina común, limón Tahití y maracuyá. En el grupo de los tubérculos, raíces y plátanos subió su aprovisionamiento en un 16,24%, debido a la mayor entrada de papa única, yuca y plátano hartón verde. En las verduras y hortalizas creció su ingreso en un 5,29%, por alimentos como perejil, frijol verde, arveja verde en vaina, chócolo mazorca, calabaza, tomate chonto, cebolla junca, lechuga Batavia, berenjena y espinaca.³

Barranquilla, Granabastos

En Granabastos, el abastecimiento de alimentos creció en un 4,16%, al reportar 4.139 en la primera quincena de abril y 4.311 t en la primera quincena de mayo de 2020.

En las verduras y hortalizas se incrementó su ingreso en un 41,52%, por alimentos como espinaca, ají topito dulce, remolacha, zanahoria, tomate chonto, cebolla junca, pimentón, ajo, brócoli, cilantro, coliflor, perejil, apio y pepino cohombro. En el grupo de los tubérculos, raíces y plátanos ascendió su aprovisionamiento en un 17,86%, debido a la mayor entrada de las papas criolla y única, asimismo de arracacha y yuca. En las frutas se reportó un incremento en el acopio del 1,22%, generado por un mayor abastecimiento de lulo, curuba, guayaba pera, piña perolera, ciruela nacional, guanábana, tomate de árbol, mandarina común y uchuva. A diferencia, en la categoría de otros grupos disminuyó su oferta en un 0,22%, a causa de las menores cantidades de condimentos, carne de res, avena, carne de pollo, aceites, galletas, pastas alimenticias, panela, leche en polvo y arroz.⁴

Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_may20.pdf (05 de junio de 2020)

1.1.1 Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de mayo de 2020, el IPC registró una variación de -0,32% en comparación con abril de 2020, nueve divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (-0,32%): Salud (0,43%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,28%), Educación (0,04%), Alimentos y bebidas no alcohólicas

³: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuaria/bol_abas_1quincena_may20.pdf

⁴: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuaria/bol_abas_1quincena_may20.pdf



NIT 890.102.018-1

(0,04%), Recreación y cultura (0,04%), Restaurantes y hoteles (-0,03%), Bienes y servicios diversos (-0,11%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (-0,20%) y por último, Prendas de vestir y calzado (-0,28%). Por debajo se ubicaron: Transporte (- 0,47%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (-1,69%) y por último, Información y comunicación (-3,12%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual Según divisiones de gasto Mayo 2019 - 2020

Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	2019		2020	
			Contribución Puntos	Variación (%)	Contribución Puntos	Variación (%)
Salud	1,71	0,25	0,00	0,43	0,01	0,01
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,79	0,01	0,28	0,00	0,00
Educación	4,41	0,05	0,00	0,04	0,00	0,00
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,65	0,10	0,04	0,01	0,01
Recreación y cultura	3,79	0,19	0,01	0,04	0,00	0,00
Restaurantes y hoteles	9,43	0,18	0,02	-0,03	0,00	0,00
Bienes y servicios diversos	5,36	0,12	0,01	-0,11	-0,01	-0,01
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,43	0,14	-0,20	-0,06	-0,06
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,29	0,01	-0,28	-0,01	-0,01
TOTAL	100,00	0,31	0,31	-0,32	-0,32	-0,32
Transporte	12,93	0,01	0,00	-0,47	-0,06	-0,06
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,32	0,01	-1,69	-0,07	-0,07
Información y comunicación	4,33	-0,06	0,00	-3,12	-0,13	-0,13

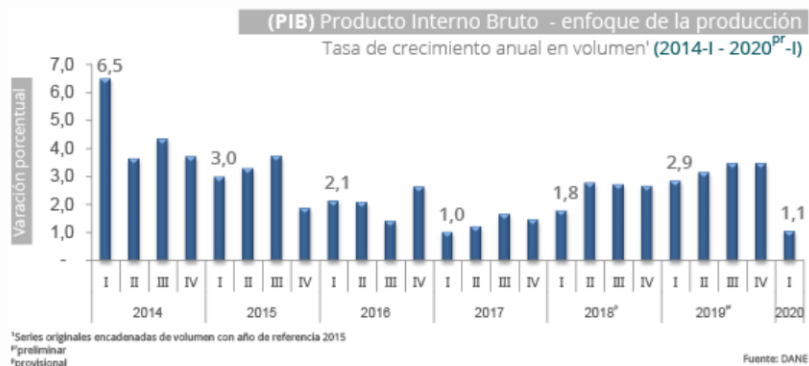
Fuente: DANE, IPC

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (-0,32%), se ubicaron en las divisiones de: Salud, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Bebidas alcohólicas y tabaco, Educación y Recreación y cultura, las cuales aportaron 0,02 puntos porcentuales a la variación total.⁵

Producto Interno Bruto (PIB)

Fuente:

https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/bol_PIB_ltrim20_produccion_y_gasto.pdf
(15 de mayo de 2020)



En el primer trimestre de 2020pr, el Producto Interno Bruto, en su serie original, crece 1,1% respecto al mismo periodo de 2019pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

⁵https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_may20.pdf (05 de junio de 2020)



NIT 890.102.018-1

- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 6,8% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,4% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades inmobiliarias crece 2,6 % (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie corregida de efecto estacional y calendario decrece 2,4%. Esta variación se explica principalmente por la siguiente dinámica:

- Construcción decrece 11,4%.
- Industrias manufactureras decrece 4,5%.
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores decrece 3,9%.

Administración pública y defensa

En el primer trimestre de 2020^{pr}, el valor agregado de la administración pública y defensa, planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,4% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2019^{pr}. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 12):

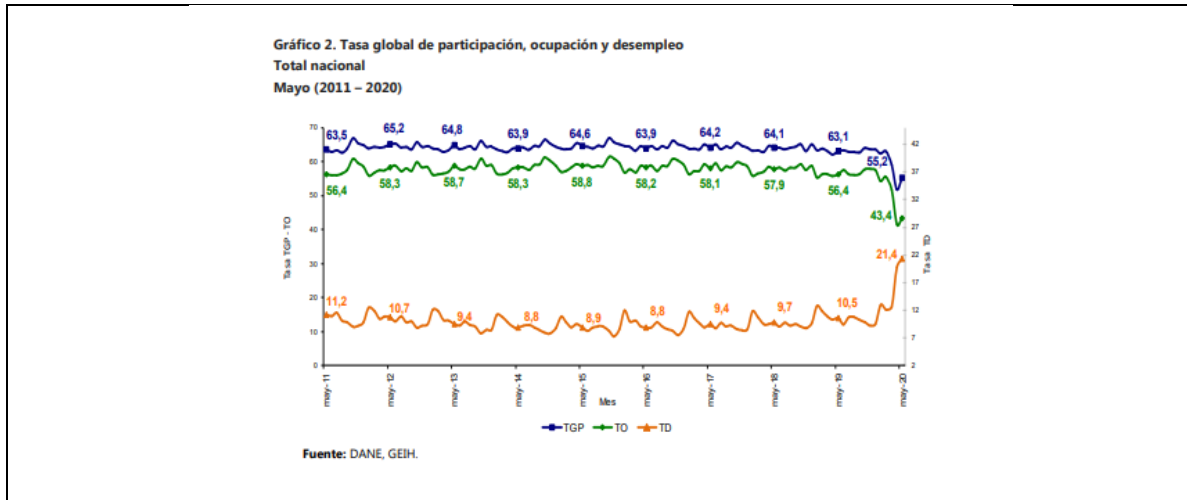
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria crece 3,0%.
- Educación crece 3,0%.
- Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,4%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie corregida de efecto estacional y calendario, el valor agregado de la administración pública y defensa, planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales decrece en 1,9%, explicado por:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria decrece 0,5%.
- Educación decrece 0,4%.
- Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 1,7%.

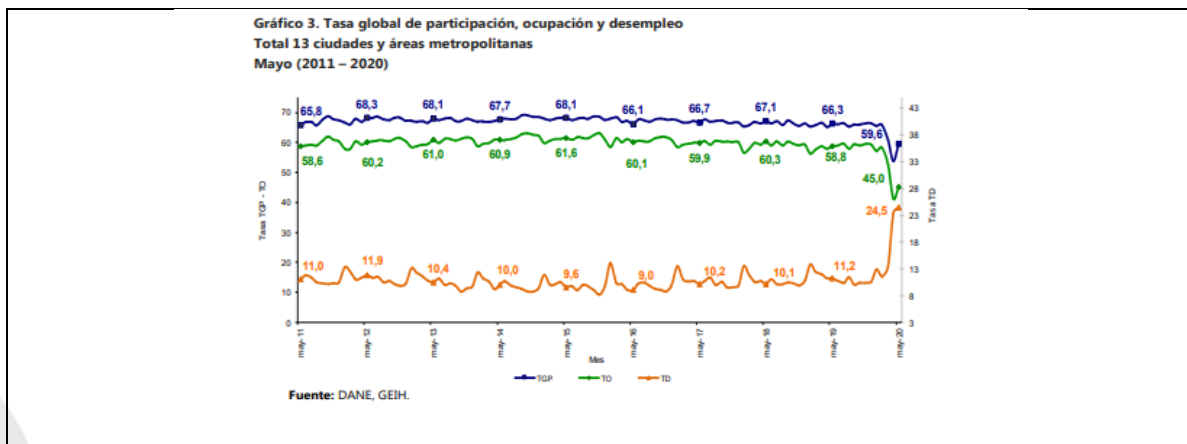
Fuente https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ech/ech/bol_empleo_may_20.pdf (30 de junio de 2020)

Para el mes de mayo de 2020, la tasa de desempleo del total nacional fue 21,4%, lo que significó un aumento de 10,9 puntos porcentuales frente al mismo mes del año pasado (10,5%). La tasa global de participación se ubicó en 55,2%, lo que representó una reducción de 7,9 puntos porcentuales frente a mayo del 2019 (63,1%). Finalmente, la tasa de ocupación fue 43,4%, presentando una disminución de 13,0 puntos porcentuales respecto al mismo mes del 2019 (56,4%).



1.2. Total 13 ciudades y áreas metropolitanas

En mayo de 2020, la tasa de desempleo en el total de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 24,5%, lo que representó un aumento de 13,3 puntos porcentuales frente al mismo mes del año pasado (11,2%). La tasa global de participación se ubicó en 59,6%, lo que significó una reducción de 6,7 puntos porcentuales frente a mayo del 2019 (66,3%). Entre tanto, la tasa de ocupación fue 45,0%, lo que representó una disminución de 13,8 puntos porcentuales respecto al mismo mes del 2019 (58,8%).



Encuesta Mensual de Servicios (EMS)

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ems/bol_ems_marzo_20.pdf (12 de junio de 2020)

1.1 Variación anual de los ingresos nominales y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios (abril 2020 / abril 2019)

En abril de 2020, dos de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con abril de 2019.



**Tabla 1. Variación anual de los ingresos y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios
Abril 2020* / abril 2019**

Sección	División	Descripción	Clasificación CIBU Rev. 4 A.C.			
			Ingresos por ventas (%)	Ingresos por servicios	Venta de Mercaderías	Otros Ingresos
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	-18,2	-14,8	-0,4	-2,9
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	-13,9	-13,6	0,0	-0,3
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	-60,5	-60,0	-0,1	-0,4
J	División 58	Actividades de edición	-53,0	-44,2	-3,9	-4,9
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	-91,5	-56,4	-33,9	-1,2
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	-35,9	-35,3	0,0	-0,6
J	División 61	Telecomunicaciones	-5,9	0,2	-5,9	-0,2
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	12,0	12,4	0,9	-1,3
Sección L, División 68						
LN	Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	-22,2	-18,4	-3,0	-0,7
M	71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	-5,8	-5,6	-0,2	-0,1
M	Clase 7310	Publicidad	-33,4	-32,3	-0,5	-0,6
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	-13,5	-13,1	-0,3	-0,1
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	20,2	20,2	0,0	0,0
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	-23,1	-22,0	-0,3	-0,8
P	Grupo 854	Educación superior privada	-5,8	-4,8	-0,3	-0,8
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	-30,5	-30,5	0,2	-0,2
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	-23,2	-22,6	-0,6	0,0
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	-67,2	-61,8	-1,1	-4,3

Fuente: DANE - EMS
* Cifra provisional
(PP) Puntos porcentuales

Nota: por aproximación decimal, se puede presentar diferencia en la suma de las contribuciones frente a la variación total

1.2 Variación anual del personal ocupado total y contribución por tipo de contratación, según subsector de servicios (abril 2020 / abril 2019)

En abril de 2020, tres de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en el personal ocupado total, en comparación con abril de 2019.

**Tabla 2. Variación anual del personal ocupado total y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios
Abril 2020* / abril 2019**

Sección	División	Descripción	Clasificación CIBU Rev. 4 A.C.			
			Personal ocupado total (%)	Permanente	Temporal directo	Aprentiz
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	-9,4	-2,5	-2,0	-5,0
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	-3,3	-3,9	4,0	-3,4
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	-7,4	-6,2	-3,9	-3,6
J	División 58	Actividades de edición	-8,2	-5,5	-2,2	-0,5
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	-24,4	-4,9	-4,4	-11,1
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	-1,4	-1,5	-1,3	-2,6
J	División 61	Telecomunicaciones	-4,5	-1,7	2,0	-4,8
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	4,7	6,1	-2,0	0,6
Sección L, División 68						
LN	Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	-2,0	1,4	-2,2	-1,1
M	71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	-4,8	-2,7	-5,5	-0,6
M	Clase 7310	Publicidad	-17,1	0,4	-15,2	-2,3
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	-12,0	-1,6	-1,8	-0,2
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	11,5	10,9	2,6	-0,1
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	-16,2	-7,6	-5,8	-2,7
P	Grupo 854	Educación superior privada	-3,4	-0,5	-2,1	-0,1
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	0,1	-0,3	0,1	0,3
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	-5,5	-0,5	-2,3	-2,7
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	-4,2	0,3	-5,9	-2,6

Fuente: DANE - EMS
* Cifra provisional

(PP) Puntos porcentuales

* Incluye personal permanente, personal temporal directo y personal temporal contratado a través de agencias de suministro de personal.

** Personal en misión aplica para la sección N, divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130.

*** Personal hora cátedra aplica para la sección P - grupo 854.

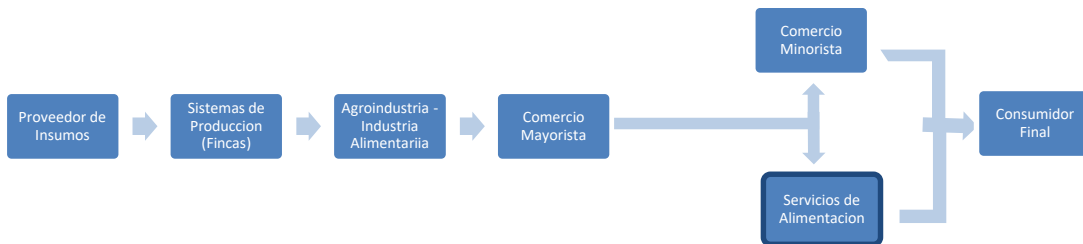
III. Técnico

El sector de los restaurantes ofrece varias modalidades para ofrecer el servicio de los cuales los más comunes se encuentran el servicio a la mesa, autoservicio o buffet, catering, domicilios y presentaciones especiales.

De igual manera se tiene dentro del mercado diferentes modalidades como son los restaurantes de mantel, restaurantes casuales, restaurantes de comida rápida, cafés, pastelerías, hoteles y empresas especializadas.

Al ser la alimentación una necesidad básica, el suministro de esta se encuentra bajo estándares que regulan su calidad, aunque se pueden esperar diferentes niveles de la misma dependiendo del nicho de mercado este servicio debe como mínimo garantizar la salud y el bienestar de los trabajadores y de la población en general.

La cadena de valor del sector alimentario se presenta a continuación:



En referencia a la figura anterior, podemos identificar que los proveedores para el objeto del presente estudio se encuentran identificados como servicios de alimentación. Estos se encargan de transformar los alimentos en comidas listas para el consumo y de la distribución.

El Distrito de Barranquilla para darle solución a esta necesidad y en cumplimiento de las normas antes mencionadas, requiere contratar una persona natural o jurídica que realice el suministro de raciones y alimentos preparados para el personal de apoyo durante la realización de actividades misionales.

El suministro de alimentos se efectuará en los horarios que señale el supervisor del contrato. Los alimentos deberán cumplir con las siguientes especificaciones y obligaciones:

El contratista seleccionado deberá cumplir con los siguientes requerimientos:

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cant	
1	Refrigerios:	und	1	
	REFRIGERIOS			
	Descripción			Peso Mínimo
	Un Líquido: jugo de fruta natural = 6 onzas			180 cc
Un carbohidrato: Galletas, pan, buñuelo, arepa asada, bollo de mazorca, bollo de limpio, bollo de yuca, pudin, pastelito, dedito, etc.)	80 grs			
Proteína: queso, butifarra, mortadela de pollo o jamón de pavo, etc.)	60 grs			



NIT 890.102.018-1

	<p>Una Fruta: manzana, pera, uvas, porciones de papaya, melón, piña, patilla.</p>	<p>1 unidad</p>																		
<p>Adicionalmente se deberá entregar servilleta en papel vinipel. El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.</p>																				
<p>2</p>	<p>Desayuno: Contiene: Porción de frutas, Harina o cereal (arepa,yuca,plátano,etc), 1 proteína (huevos, queso, jamón, butifarra o similares), una bebida fría (jugo natural) o una bebida caliente (Café, té o chocolate)</p> <table border="1" data-bbox="412 646 1151 984"> <thead> <tr> <th colspan="2">Desayuno</th> </tr> <tr> <th>Descripción</th> <th>Peso Mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Porción de frutas(manzana,pera, melon, piña, etc)</td> <td>1 unid</td> </tr> <tr> <td>Harina o cereal (arepa,yuca,plátano,etc)</td> <td>100 gramos</td> </tr> <tr> <td>1 proteína (huevos, queso, jamón, butifarra o similares)</td> <td>80 grs</td> </tr> <tr> <td>una bebida fría (jugo natural) o una bebida caliente (Café, té o chocolate)</td> <td>180cc</td> </tr> </tbody> </table> <p>El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.</p>		Desayuno		Descripción	Peso Mínimo	1 Porción de frutas(manzana,pera, melon, piña, etc)	1 unid	Harina o cereal (arepa,yuca,plátano,etc)	100 gramos	1 proteína (huevos, queso, jamón, butifarra o similares)	80 grs	una bebida fría (jugo natural) o una bebida caliente (Café, té o chocolate)	180cc	<p>Und</p>	<p>1</p>				
Desayuno																				
Descripción	Peso Mínimo																			
1 Porción de frutas(manzana,pera, melon, piña, etc)	1 unid																			
Harina o cereal (arepa,yuca,plátano,etc)	100 gramos																			
1 proteína (huevos, queso, jamón, butifarra o similares)	80 grs																			
una bebida fría (jugo natural) o una bebida caliente (Café, té o chocolate)	180cc																			
<p>3</p>	<p>Almuerzo:</p> <table border="1" data-bbox="412 1150 1151 1545"> <thead> <tr> <th colspan="2">Almuerzo</th> </tr> <tr> <th>Descripción</th> <th>Peso Mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arroz Blanco o con fideo u Otros</td> <td>150 Grs</td> </tr> <tr> <td>Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)</td> <td>200 grs</td> </tr> <tr> <td>Pasta, Tajada de plátano, yuca, papas u otros</td> <td>80 grs</td> </tr> <tr> <td>Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.)</td> <td>80 grs</td> </tr> <tr> <td>Una Sopa con contenido Proteico 240ml energético</td> <td>70 grs</td> </tr> <tr> <td>Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.)</td> <td>180cc = 6 onzas.</td> </tr> </tbody> </table> <p>El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.</p>		Almuerzo		Descripción	Peso Mínimo	Arroz Blanco o con fideo u Otros	150 Grs	Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)	200 grs	Pasta, Tajada de plátano, yuca, papas u otros	80 grs	Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.)	80 grs	Una Sopa con contenido Proteico 240ml energético	70 grs	Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.)	180cc = 6 onzas.	<p>Und</p>	<p>1</p>
Almuerzo																				
Descripción	Peso Mínimo																			
Arroz Blanco o con fideo u Otros	150 Grs																			
Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)	200 grs																			
Pasta, Tajada de plátano, yuca, papas u otros	80 grs																			
Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.)	80 grs																			
Una Sopa con contenido Proteico 240ml energético	70 grs																			
Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.)	180cc = 6 onzas.																			
<p>4</p>	<p>Cena:</p> <table border="1" data-bbox="412 1711 1151 1881"> <thead> <tr> <th colspan="2">Cena</th> </tr> <tr> <th>Descripción</th> <th>Peso Mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arroz Blanco o pure papas o pastas u otros</td> <td>200 Grs</td> </tr> <tr> <td>Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)</td> <td>200 grs</td> </tr> </tbody> </table>		Cena		Descripción	Peso Mínimo	Arroz Blanco o pure papas o pastas u otros	200 Grs	Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)	200 grs										
Cena																				
Descripción	Peso Mínimo																			
Arroz Blanco o pure papas o pastas u otros	200 Grs																			
Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)	200 grs																			



NIT 890.102.018-1

	<table border="1"> <tr> <td>Tajada de plátano, yuca, papas, panes u otros</td> <td>80 grs</td> </tr> <tr> <td>Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) o gaseosa</td> <td>180cc = 6 onzas.</td> </tr> </table> <p>El suministro debe realizarse de conformidad con CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.</p>	Tajada de plátano, yuca, papas, panes u otros	80 grs	Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) o gaseosa	180cc = 6 onzas.										
Tajada de plátano, yuca, papas, panes u otros	80 grs														
Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) o gaseosa	180cc = 6 onzas.														
5	<p>Menú ligero:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Menú ligero</th> </tr> <tr> <th>Descripción</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Opción 1</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Club sándwich con pollo a la plancha o carne plancha, tocineta, verduras acompañado de papas a la francesa (incluye gaseosa o jugo temporada)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Opción 2</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Lasaña Pollo o Carne queso mozzarella o queso parmesano acompañado de ensalada (incluye gaseosa o jugo temporada)</td> </tr> </tbody> </table> <p>El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.</p>	Menú ligero		Descripción		Opción 1		Club sándwich con pollo a la plancha o carne plancha, tocineta, verduras acompañado de papas a la francesa (incluye gaseosa o jugo temporada)		Opción 2		Lasaña Pollo o Carne queso mozzarella o queso parmesano acompañado de ensalada (incluye gaseosa o jugo temporada)		und	1
Menú ligero															
Descripción															
Opción 1															
Club sándwich con pollo a la plancha o carne plancha, tocineta, verduras acompañado de papas a la francesa (incluye gaseosa o jugo temporada)															
Opción 2															
Lasaña Pollo o Carne queso mozzarella o queso parmesano acompañado de ensalada (incluye gaseosa o jugo temporada)															
6	Hidratación: · Botella de Agua de 600cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN..	und	1												
7	Hidratación: · Botella de agua de 300cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.	und	1												

Adicionalmente se deberá entregar servilleta en papel vinipel.

El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.

CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN:

Además de las obligaciones establecidas en otros apartes del presente, EL CONTRATISTA deberá realizar el suministro y distribución de los refrigerios, desayunos, almuerzo, cena e hidratación, cumpliendo con las condiciones que se establecen a continuación:

- 1.- Entregar refrigerios, desayunos, almuerzo, cena e hidratación que se le solicite, en las cantidades, en los lugares y en los horarios establecidos por el supervisor, en empaques y contenedores (cavas con hielo, bandejas o canastillas) adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias, sin que esto genere un costo adicional.
- 2.- Llevar un control diario de entregas de los refrigerios, almuerzos e hidratación, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor.



NIT 890.102.018-1

- 3.- Acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el supervisor en el término establecido.
- 4.- El supervisor puede hacer vigilancia y control en cualquier momento. Se debe velar tanto por la calidad del servicio como por el cumplimiento del ciclo de minuta presentado en el pliego y las demás condiciones del contrato.
5. - La cantidad de raciones a suministrar será indicada por el supervisor del contrato, de acuerdo a la necesidad y personal requerido durante los días de ejecución del contrato.

NOTA:

Los productos de papel, como servilletas, al igual que aquellos empaques que se implementen en la entrega de los alimentos; deben ser fabricados con: residuos agroindustriales, papel reciclado, o madera proveniente de fuentes forestales sostenibles

Las cantidades serán requeridas según la necesidad y previa solicitud del supervisor del contrato. Los menús que proponga el oferente para el suministro de alimentos deberán contar con el visto bueno y/o aprobación del supervisor del futuro contrato; sin que ello implique alteración del precio y/o de los lineamientos nutricionales precitados.

Se deberá acreditar

ACREDITACIÓN DE DOMICILIO PRINCIPAL, SUCURSAL, AGENCIA O ESTABLECIMIENTO:

Teniendo en cuenta la naturaleza del servicio a contratar, además del cumplimiento de cada uno de los requisitos de admisibilidad establecidos en el proceso, para que una propuesta resulte admisible, el proponente debe acreditar que cuenta con domicilio principal, agencia, sucursal o establecimiento en el Área Metropolitana de Barranquilla, con capacidad administrativa suficiente para atender la ejecución del contrato y con capacidad de decisión. Para tal efecto aportará el respectivo documento expedido por la cámara de comercio de la ciudad de Barranquilla. En caso de consorcios y uniones temporales, al menos uno de los miembros deberá contar con domicilio principal, sucursal, agencia o establecimiento de comercio en los términos indicados.

También podrá acreditarse el requisito mediante una carta de compromiso suscrita por el representante legal en la que se comprometa a que, en caso de resultar adjudicatario, abrirá en el menor tiempo posible una sucursal, agencia o establecimiento de comercio en la ciudad de Barranquilla. En este último caso los trámites y adecuaciones físicas y logísticas que correspondan deben realizarse con la mayor agilidad sin que se afecte ni se causen dilaciones a la ejecución del contrato, so pena de incurrir en causales de incumplimiento de las obligaciones contractuales.

ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS:

El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para el empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos, en el Área Metropolitana de Barranquilla. En todo caso el proponente deberá allegar la certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaría Distrital de Salud a través de la Oficina de Salud Distrital o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, a nombre del proponente (en caso de proponente singular) quien prestará el servicio y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el



NIT 890.102.018-1

condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio para los proponentes.

DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA DISPONIBILIDAD DEL INMUEBLE: Además de los requisitos anteriormente descritos y en aras de garantizar que el proponente cuenta con la disponibilidad del inmueble en el que se encuentra ubicado el establecimiento para el almacenamiento y distribución de las raciones, se deberá allegar en la propuesta certificación suscrita por el representante legal en la que conste que cuenta con la disponibilidad del inmueble para la ejecución del contrato; si es propio, deberá allegar el certificado de libertad y tradición (con una vigencia no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso) donde conste tal situación. En caso de que el inmueble no sea de propiedad del proponente, deberán allegarse junto con el certificado de libertad y tradición del inmueble, el contrato de arrendamiento o documento en donde conste el compromiso de disponibilidad para el desarrollo del contrato suscrito por el propietario, el cual deberá establecer expresamente que el plazo de vigencia de tal compromiso o arriendo es por lo menos igual al plazo de duración del contrato que se derivará del presente proceso de selección.

VEHICULO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES: El proponente igualmente deberá acreditar que cuenta con un (01) vehículo para transporte y distribución de los alimentos, que cumpla con la normatividad vigente, y que permita efectuar las entregas dentro de los horarios acordados con la supervisión. El proponente deberá allegar el acta de inspección hecha por autoridad sanitaria donde consten las condiciones sanitarias del vehículo. Para acreditar las condiciones anteriores, el proponente deberá allegar además, por lo menos: En caso de ser propietario del vehículo, allegar la tarjeta de propiedad del vehículo. Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato

Adicionalmente deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

1. Suministrar las raciones de alimentos de acuerdo a lo requerido por el supervisor del contrato cumpliendo con el objeto del Contrato, conforme a los documentos de la propuesta.
2. Suministrar a la administración un portafolio amplio de los servicios contratados en donde se expongan los certificados de calidad y las normas de bioseguridad industrial que tiene la empresa y que la acredita con estándares de cumplimiento y calidad.
3. Acogerse a los menús sugeridos que forman parte integral del presente contrato.
4. Propender en los horarios previstos y de manera idónea por un suministro de alimentación acorde con las directrices programadas por la Administración.
5. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la supervisión.
6. El contratista deberá allegar a la supervisión del contrato relación detallada con cortes acordados por la supervisión, esta información deberá contener informes en donde se detallen los pedidos de los que ha hecho entrega, con el fin de cotejar esta información con la que tenga la Administración.
7. De manera mensual deberán reunirse el contratista y el supervisor del contrato a fin de revisar los valores y los ítems objetos de facturación para su respectiva revisión y aprobación.
8. Entregar las raciones, en las cantidades, en los lugares, y en los horarios establecidos por el supervisor, en empaques adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias. Los lugares de entrega puede ser en toda el área metropolitana.
9. Capacitar al personal en relación con la adecuada manipulación y ensamble de los alimentos de tal manera que se garantice la inocuidad de los mismos.
10. Llevar un control diario de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega.



NIT 890.102.018-1

11. Acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el supervisor en el término establecido.
12. Todo el personal del contratista, mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en el Decreto 539 de 2014, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, el Decreto 616 de 2006, y la Resolución 2310 de 1986 para derivados lácteos.
13. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados que garanticen el sistema de control, aseguramiento y control de la calidad.
14. El supervisor puede hacer vigilancia y control en cualquier momento. Se debe velar tanto por la calidad del servicio como por el cumplimiento del ciclo de minuta presentado en el pliego y las demás condiciones del contrato.
15. Los elementos de limpieza y desinfección serán proporcionados por el contratista, en calidad y cantidad suficiente, que garanticen óptimas condiciones de higiene y buenas prácticas de manufactura en los procesos de almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos, así como de las áreas de trabajo, de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente.
16. Dotar al personal encargado de la ejecución del contrato, de los elementos de protección personal y bioseguridad necesarios para prevenir el contagio por Covid-19, de conformidad con los lineamientos dictados por las autoridades competentes, en el período en que dure la pandemia.
17. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
18. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
19. Cumplir con los aportes a los sistemas generales de seguridad social y aportes parafiscales, en los términos de la ley 780 de 2002, el Decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes.
20. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
21. Obrar con diligencia y el cuidado necesario en los asuntos que le asigne el interventor del contrato.
22. Garantizar la calidad de los servicios contratados y responder por ellos de conformidad con lo estipulado en el artículo 5o. numeral 4 de la Ley 80 de 1993.
23. El contratista deberá cumplir con todas las normas ambientales vigentes que apliquen durante la ejecución del contrato.
24. El contratista debe garantizar que el personal responderá por la recolección, clasificación y disposición final de los desechos, garantizando el cumplimiento estricto de las normas ambientales de Minsalud, Secretaría Distrital de Salud, EPA Barranquilla Verde y demás autoridades sanitarias y/o ambientales. Recoger las basuras y desperdicios utilizando los recipientes y las bolsas de basura asignadas según cada tipo de residuo desecho y depositarlas en el sitio destinado por la Entidad para tal fin. Lo anterior, de acuerdo con lo establecido por la entidad en el SGA Sistema de Gestión Ambiental en su "Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos"

IV. Regulatorio

De acuerdo con el Objeto del Presente proceso contractual, le aplican las siguientes normas:

- Ley 1150 de 2007, por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos.



NIT 890.102.018-1

- Ley 80 de 1993, por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.
- Decreto 1082 de 2015, Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública.
- Ley 1480 de 2011 Por medio de la cual se expide el Estatuto del Consumidor y se dictan otras disposiciones.
- Art. 424. Bienes que no causan el impuesto del Estatuto Tributario Nacional numeral 22.01 Agua, incluidas el agua mineral natural o artificial y la gaseada, sin adición de azúcar u otro edulcorante ni aromatizada, hielo y nieve.
- Art. 426. Servicios excluidos. Estatuto tributario el servicio de catering, y el expendio de comidas y bebidas alcohólicas para consumo dentro bares, tabernas y discotecas, se entenderá que la venta se hace como servicio excluido del impuesto sobre las ventas -IVA y está sujeta al impuesto nacional al consumo al que hace referencia el artículo 512-1 de este Estatuto
- Art. 512-1. Impuesto nacional al consumo. Art 3 El impuesto nacional al consumo tiene como hecho generador la prestación o la venta al consumidor final o la importación por parte del consumidor final, del servicio de expendio de comidas y bebidas preparadas en restaurantes, cafeterías, autoservicios, para consumo en el lugar, para ser llevadas por el comprador o entregadas a domicilio, los servicios de alimentación bajo contrato, incluyendo el servicio de catering
- Decreto 780 de 2016 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social”, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, el decreto 616 de 2006, y la Resolución 2310 de 1986 para derivados lácteos.
- Condiciones de higiene y buenas prácticas de manufactura en los procesos de almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos, así como de las áreas de trabajo, de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente.
- Cumplir con los aportes a los sistemas generales de seguridad social y aportes parafiscales, en los términos de la ley 780 de 2002, el Decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes.
- Garantizar la calidad de los servicios contratados y responder por ellos de conformidad con lo estipulado en el artículo 5o. numeral 4 de la Ley 80 de 1993.
- y demás que apliquen a la naturaleza del objeto contractual del presente proceso.

A. Acuerdos comerciales:

En observancia del numeral del Artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2015, el cual cita que “El presente artículo no es aplicable a la contratación por mínima cuantía.” Las Entidades Estatales no deben hacer el análisis de acuerdos comerciales para los Procesos de Contratación adelantados por las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía.

V. Análisis de la Oferta.

En el mercado actual encontramos diferentes empresas que están dedicadas al sector de suministro de comidas las cuales podemos mencionar: **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN LA VIANDA S.A, ACONDESA S.A., FUNDACIÓN GARDEN, CAROLINA MOLINA PASCO (NARCIBOLLO), SUPPLIES SERVICES AND PRODCUTS, NU3, CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE BARRANQUILLA COMBARRANQUILLA, MAGNA GROUP LIMITADA, ESTRADA NAVARRO S.A.S., ARDIKO A&S LTDA, GALA PLANNING BUSINESS AND CONSULTING S.A.S, GRUPO SSACT SAS** entre otras.

Con la finalidad de caracterizar el mercado del suministro de alimentos, este estudio define como vendedores, a las empresas que son capaces de prestar el servicio de alimentación, comprando productos alimenticios, transportándolos, procesándolos y entregándolos servidos listos para el consumo humano en sitios específicos del país; en tanto que los compradores, son las entidades que adquieren suministros de alimentos servidos listos para el consumo humano para grandes grupos de personas en un periodo de tiempo.



Industria alimentaria

Fuente: <http://www.colombiamania.com/industria/alimenticia.htm>

Es la encargada de transformar los productos procedentes del sector agropecuario, es decir, de la agricultura y la ganadería. En tiempos pasados, en que la industria alimentaria no dependía de las demandas del consumidor, los agricultores cultivaban sus tierras y criaban ganado obteniendo buenos rendimientos económicos por esa actividad, además de producir lo suficiente para satisfacer las necesidades familiares propias.

Desde sus inicios a principios del siglo XIX, esta industria evolucionó hasta alcanzar una gran diversidad y complejidad. Así, por ejemplo, la industria conservera se desarrolló a partir de los descubrimientos que Louis Pasteur realizó sobre los procesos de esterilización, evolucionando hasta la actualidad con la aparición de nuevas técnicas, como los cierres al vacío, la deshidratación y la congelación.

En la actualidad, el consumo de alimentos depende de lo que otros cultiven y procesen, lo que ha dado lugar al desarrollo de una de las industrias más importantes del mundo: la industria alimentaria. No obstante, la exigencia del consumidor obliga a competir a los minoristas para ofrecer una amplia variedad de productos y precios más atractivos, lo que se traduce en una demanda más específica de calidad y cantidad hacia los fabricantes e industrias transformadoras, las cuales también compiten a su vez, reclamando a los agricultores aquellas materias primas que cumplan con los deseos del mercado. En algunos países, la industria del procesado y conservación de alimentos supone hasta el 15% de todas las industrias de manufacturación.

La industria alimentaria tiende a evolucionar hacia una mayor concentración y tecnificación. Se inclina de forma creciente por productos más elaborados, con oferta orientada a las comidas preparadas y precocinados. Esta tendencia viene dada por la mayor calidad de vida y creciente prosperidad de los habitantes de países desarrollados, los cuales dedican menor cantidad de ingresos a la adquisición de alimentos crudos o no elaborados. Aunque existe una gran cantidad de alimentos que pueden ser consumidos crudos, como por ejemplo la fruta, la mayoría requiere un procesamiento que le permita más seguridad y mayor tiempo de conservación, además de apetecible al paladar. Para ello se utiliza la tecnología de los alimentos, que suele estar supervisada dentro de las empresas por personal científico y técnico.

Aunque exista una gran diversidad de industrias alimentarias los procesos de fabricación pueden clasificarse en seis diferentes: manipulación de los alimentos, almacenamiento de los mismos y de las materias primas, la extracción de sus propiedades, la elaboración hasta un producto final, el envasado y la conservación de los alimentos.

Los procesos de manipulación humana de los alimentos tienden a disminuirse en la industria alimentaria, es frecuente ver elementos en las factorías que automatizan los procesos de manipulación.

El almacenamiento de materias primas está orientado a minimizar el efecto de estacionalidad de ciertos productos alimentarios. Generalmente suelen emplearse para el almacenamiento en silos, almacenes acondicionados al tipo de industria específico (herméticos, al aire libre, refrigerados, etc), cámaras frigoríficas, etc

Algunos alimentos necesitan de procesos de extracción, bien sea de pulpas (en el caso de frutas), huesos, o líquidos. Los procesos industriales para realizar la extracción pueden ser la mediante la trituración del alimento, el machacado o molienda (cereales para el pan, las olivas para el aceite, etc), extracción mediante calor (grasas, tostado del pan, etc.), secado y filtrado, empleo de disolventes.



Los procesos habituales de la elaboración de alimentos tienen como objeto la transformación inicial del alimento crudo para la obtención de otro producto distinto y transformado, generalmente más adecuado para su ingesta. Algunos de los procesos de elaboración tienen su fundamento en la conservación del alimento:

- *Cocción*: Suele emplearse en la elaboración de muchos alimentos de origen cárnico, destilación
- *Secado*: Es tradicional su uso en pescados, así como en el de carne, con motivo de aumentar su conservación. En estos casos el proceso de elaboración y de conservación coinciden.
- *Fermentación*: Mediante la adición de microorganismos (levadura), es muy empleada en la industria de las bebidas: industria del vino y en la industria cervecera.

Los Procesos de conservación son la fase vital en algún tipo de producción de alimentos, en parte debido a que los procesos de conservación en la industria alimentaria tienen por objeto la interrupción de la actividad microbiana y prolongar la vida útil de los alimentos. Para ello se tiene la posibilidad de trabajar con estas variantes:

1. **Pasteurización.**

- *Esterilización antibiótica*. Es uno de los procesos de conservación de alimentos más importante, prolongando la vida útil del alimento considerablemente. Es quizás el más antiguo de ellos.
- *Esterilización por radiación*. Entre ellas se encuentra la radiación ionizante empleada para el control de envases, así como la radiación de microondas.
- *Acción química* Algunos procesos de conservación de alimentos pretenden sin embargo inhibir el desarrollo de los microorganismos, tales son:
 - ✓ Refrigeración.
 - ✓ Deshidratación

2. **Procesos de envasado**

La crisis del agua y el impacto que causa la industria de embotellado, El agua es cada día más escasa y costosa, las actividades en una industria de bebidas requieren considerable cantidad de este recurso. Existen innumerables estimaciones sobre cuantos litros de agua se necesitan para producir un litro de gaseosa. Cifras procedentes de plantas embotelladoras de otros países indican que el número óptimo es 2,1 litros de Agua por cada litro de bebida embotellada; aunque normalmente fluctúa entre 2,2 a 2,4 litros de agua por cada litro de bebida embotellada.

3. **Métodos de conservación**

La conservación de alimentos en su modalidad industrial fue iniciada en 1795 por el pastelero parisino Nicolas Appet. Fue a partir de 1860, con los estudios de Pasteur sobre la fermentación, cuando las técnicas de conservación comenzaron a apoyarse en bases científicas, dejándose de lado las prácticas puramente empíricas. El calor sigue siendo en la actualidad un elemento importante en los métodos de conservación de variados alimentos.

Los métodos y técnicas de conservación de los alimentos son mecanismos utilizados para alargar su capacidad de protección contra la acción microbiana. Existen numerosos agentes que destruyen los alimentos frescos con rapidez, por ejemplo, los microorganismos tales como bacterias y hongos se apoyan en la catalización de las enzimas existentes en los alimentos, degradándolos y produciendo cambios químicos que afectan especialmente al sabor y la textura. El oxígeno también puede producir cambios de coloración y sabor rancio, al reaccionar con determinados componentes de los alimentos.

Una condición de la correcta conservación es mantener después de un tiempo el aspecto, textura, sabor y valor nutritivo del producto original. Tradicionalmente, los alimentos se conservaban mediante secado, en salazón o ahumados. Actualmente, se recurre de forma habitual a métodos de

NIT 890.102.018-1

conservación por enlatado, ultracongelación y liofilización. Todos estos métodos permiten mantener los alimentos en buen estado durante un tiempo sin afectar a determinadas cualidades, no obstante, no existe ninguno que permita protegerlos de forma ilimitada en el tiempo contra todos los posibles riesgos de degradación.

Los diferentes métodos de conservación de alimentos pueden dividirse en dos clases:

- Los que destruyen la vida microbiana
- Los que simplemente inhiben su desarrollo.

Entre los primeros se encuentra la esterilización (sea mediante antibióticos o por radiación) y la acción química, utilizados normalmente en los alimentos conservados en crudo, tales como carnes, pescados, frutas y verduras; entre los segundos se encuentra la deshidratación y la refrigeración, utilizados sobre todo en la conservación de sopas, budines y preparados de carne.

Importancia industrial

La materia prima de esta industria se centra en los productos de origen vegetal (agricultura), animal (ganadería) y fúngico, principalmente. El progreso de esta industria nos ha afectado en la actualidad de alimentación cotidiana, aumentando el número de posibles alimentos disponibles en la dieta. El aumento de producción ha ido unido con un esfuerzo progresivo en la vigilancia de la higiene y de las leyes alimentarias de los países intentando regular y unificar los procesos y los productos.

En estos momentos esta industria requiere de profesionales preparados por lo cual la instrucción y formación entorno al área de alimentos en sus diversas modalidades y niveles.

Finalmente, como curiosidad, el método de conservación más antiguo, es el del ahumado, el cual fue descubierto por el hombre de Cromagnon hace más de 15.000 años, quedando vestigios de ello en las cuevas francesas de Dordoña y Les Eyzies.⁶

VI. Análisis de Estudio de la Demanda.

A continuación, se presenta información referente a contratos similares al objeto del presente análisis correspondiente a años anteriores.

Año	No Proces o	Modalidad	Objeto	Valor contratado
2020	IMC-019-2020	Contratación Mínima Cuantía	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL PROGRAMA DE VIGILANCIA AÉREA URBANA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - MEBAR- Y DEMÁS ORGANISMOS DE SEGURIDAD Y JUSTICIA.	50.000.000 COP
2020	MC-014-2020	Contratación Mínima Cuantía	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA BRINDAR APOYO A LA FUERZA PÚBLICA Y DEMÁS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE EJERCEN SUS FUNCIONES EN EL DISTRITO DE BARRANQUILLA	87.780.000 COP
2019	IMC-064-2019	Contratación Mínima Cuantía	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PERTENECIENTE AL CUERPO DE BOMBEROS OFICIAL DE BARRANQUILLA, CUANDO POR SU OBJETO MISIONAL SE ENCUENTREN PRESTANDO EL SERVICIO GARANTIZANDO LA ATENCIÓN Y	\$82.811.000

⁶ <http://www.colombiamania.com/industria/alimenticia.htm>



Año	No Proceso	Modalidad	Objeto	Valor contratado
			MITIGACIÓN DE LOS INCENDIOS Y CALAMIDADES CONEXAS O DE CUALQUIER OTRA EMERGENCIA PRODUCIDA POR LOS FENÓMENOS NATURALES Y/O ANTRÓPICOS.	
2019	IMC-003-2019	Contratación Mínima Cuantía	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PERTENECIENTE AL CUERPO DE BOMBEROS OFICIAL DE BARRANQUILLA, CUANDO POR SU OBJETO MISIONAL SE ENCUENTREN PRESTANDO EL SERVICIO GARANTIZANDO LA ATENCIÓN Y MITIGACIÓN DE LOS INCENDIOS Y CALAMIDADES CONEXAS O DE CUALQUIER OTRA EMERGENCIA PRODUCIDA POR LOS FENÓMENOS NATURALES Y/O ANTRÓPICOS.	\$82.811.000
2018	IMC-047-2018	Contratación Mínima Cuantía	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PERTENECIENTE AL CUERPO DE BOMBEROS OFICIAL DE BARRANQUILLA, CUANDO POR SU OBJETO MISIONAL SE ENCUENTREN PRESTANDO EL SERVICIO GARANTIZANDO LA ATENCIÓN Y MITIGACIÓN DE LOS INCENDIOS Y CALAMIDADES CONEXAS O DE CUALQUIER OTRA EMERGENCIA PRODUCIDA POR LOS FENÓMENOS NATURALES Y/O ANTRÓPICOS".	\$ 78.000.000

EXPERIENCIA

El proponente deberá acreditar hasta dos (2) contratos cuyo objeto, obligaciones, alcance o condiciones sean iguales al objeto del presente proceso de selección o comprenda dentro de sus actividades, las que forman parte del contrato a celebrar, esto es el suministro de raciones de alimentos (desayunos y/o almuerzos y/o comidas y/o refrigerios).

El valor sumado de los contratos deberá ser igual o superior al presupuesto oficial expresado en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes (SMLMV). En todo caso el proponente deberá allegar copia del contrato y certificado o acta de cumplimiento a satisfacción expedido por parte de la entidad contratante y/o acta de liquidación.

También podrá acreditarse la experiencia presentando hasta dos (2) certificaciones de contratos que se encuentren en ejecución, siempre y cuando se acredite por parte del contratante que, a la fecha de presentación de la propuesta de la presente Invitación Pública de Mínima Cuantía, las obligaciones del contrato con el cual se acredite la experiencia se han cumplido a satisfacción. El valor sumado de lo ejecutado hasta el momento de las certificaciones deberá ser igual o superior al presupuesto oficial expresado en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes (SMLMV). En todo caso deberá acompañarse la certificación, de copia del contrato.

VII. ANÁLISIS ECONÓMICO.

A continuación, se detalla las conclusiones del proceso:

- La invitación a cotizar para el presente estudio se envió por sgpro (ver anexo)
- La invitación a cotizar para el presente estudio se envió por correo electrónico institucional.



NIT 890.102.018-1

- La solicitud de cotizaciones fue atendida por las firmas: **FUNDACION GARDEN, GRUPO SSACT SAS.**
- El estudio se realizó por valores unitarios, teniendo en cuenta que la necesidad no está definida y cambia de acuerdo a los requerimientos de la Entidad.
- De acuerdo con, la ley 1607 de 2.012, **Capítulo III (IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS (IVA) E IMPUESTO NACIONAL DEL CONSUMO)**, Artículo 424. Bienes que no causan el impuesto. Los siguientes bienes se hallan excluidos y por consiguiente su venta o importación no causa el impuesto sobre las ventas... ítem 22.0: el agua incluida el agua mineral natural o artificial y la gaseada, sin adición de azúcar u otro edulcorante ni aromatizada, hielo y nieve no causan el impuesto de venta.
- El valor total promedio unitario se calculó entre las firmas **FUNDACION GARDEN, GRUPO SSACT SAS.** y la oferta seleccionada en el proceso **IMC-072-2019 mas IPC 2019**
- El valor promedio unitario se calculó antes de impuestos. El Proponente seleccionado, lo gravará de acuerdo con el impuesto que le aplique, según estatuto tributario y reglamentación vigente a la fecha.
- El valor promedio unitario antes de impuestos, es de **CINCUENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/L (\$53.432).**

El presupuesto oficial para el presente proceso es de **OCHENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/L (\$87.780.000.00)**, incluido el IVA o el IMPUESTO AL CONSUMO según corresponda y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato. **(Ver cuadro comparativo).**

El plazo de ejecución será hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2020 o hasta el agotamiento de los recursos, lo que primero ocurra, a partir de la suscripción del acta de inicio previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución dispuestos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993.

Se suscribe a los (30) días del mes de junio de 2020.

Código Asignado: 4871
Consecutivo 48082

ORIGINAL FIRMADO
ALBERTO ELÍAS BERNAL P.
Asesor de Despacho
Secretaría General del Distrito

ORIGINAL FIRMADO
IVON LARA DE LA CRUZ
Asesora Externa
Secretaría General del Distrito

ORIGINAL FIRMADO
ORLANDO HERNANDEZ
Asesor Externo
Secretaría General del Distrito



NIT 890.102.018-1

ANEXO SGPRO

Los siguientes son los proveedores invitados a este estudio de mercado. Invitar más proveedores.			
RAZON SOCIAL	ESPECIALIDADES QUE CUMPLE	INVITACION	COTIZACION
SERVICIOS DE ALIMENTACION LA VIANDA S.A		JUN 24, 2020 05:02 PM	
ESTRADA NAVARRO S.A.S.		JUN 24, 2020 05:02 PM	
ARDIKO A&S LTDA		JUN 24, 2020 05:02 PM	
COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA		JUN 24, 2020 05:02 PM	
FUNDACION PARA EL DESARROLLO Y LA PROMOCIÓN COMUNITARIA		JUN 24, 2020 05:02 PM	
LSI LIDER SPORT SOCIEDAD LTDA		JUN 24, 2020 05:02 PM	
HOBBY BTL COMUNICACIONES Y EVENTOS S.A.S.		JUN 24, 2020 05:03 PM	
LINK MARKETING & SERVICIOS S.A.S		JUN 24, 2020 05:03 PM	
PROALIMENTOS LIBER S.A.S		JUN 24, 2020 05:02 PM	
CAROLINA MERCEDES MOLINA PASCO		JUN 24, 2020 05:02 PM	
INVERSIONES HOTELES OTERO LEON SAS		JUN 24, 2020 05:02 PM	
HOTELES ESTELAR SA		JUN 24, 2020 05:03 PM	
CASTRO PRADA LTDA.		JUN 24, 2020 05:03 PM	
ORGANIZACION LOS TWINS S.A.S.		JUN 24, 2020 05:02 PM	
SERVICIAL S.A.		JUN 24, 2020 05:03 PM	
GALA PLANNING BUSINESS AND CONSULTING S.A.S		JUN 24, 2020 05:02 PM	
AMBROSIA CATERING & CASINO S.A.S.		JUN 24, 2020 05:03 PM	
FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO SOCIAL, FUNIDES		JUN 24, 2020 05:02 PM	
CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR DE BARRANQUILLA COMBARRANQUILLA		JUN 24, 2020 05:02 PM	
GENERACION COLOMBIA S.A.		JUN 24, 2020 05:03 PM	
FUNDACION CONVALORES		JUN 24, 2020 05:02 PM	
PUBLICICA SAS		JUN 24, 2020 05:02 PM	
FUNDACION RECURSO HUMANO POSITIVO		JUN 24, 2020 05:03 PM	
DULCE MUNDO S.A.S.		JUN 24, 2020 05:02 PM	
MARIA CLAUDINA SANCHEZ		JUN 24, 2020 05:03 PM	
PRODULCE S.A.S		JUN 24, 2020 05:03 PM	
PRODULCE S.A.S		JUN 24, 2020 05:03 PM	
BILU PRODUCCIONES BTL SAS		JUN 24, 2020 05:02 PM	
SUMINISTROS Y DOTACIONES INTEGRALES S.A.S		JUN 24, 2020 05:03 PM	
MERIDIANO 68 SAS		JUN 24, 2020 05:03 PM	
INVERSIONES JACAMA SAS-NOMBRE COMERCIAL BOCADITOS TIPICOS COLOMBIANOS		JUN 24, 2020 05:02 PM	
UPEGUI PRO S.A.S		JUN 24, 2020 05:02 PM	

CUADRO COMPARATIVO

PROCESO MINIMA CUANTIA											
Objeto: SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE APOYO EN LAS ACTIVIDADES QUE SEAN DESARROLLADAS POR TODAS LAS SECRETARIAS EN FUNCION DE LOS OBJETIVOS MISIONALES EN EL DISTRITO DE BARRANQUILLA.”											
Item	Descripción	Unidad de Medida	Cant.	FUNDACION GARDEN		GRUPO SSACT SAS		OFERTA ADJUDICADA IMC 072 2019 + IPC 3,80% 2019 + IMPOCONSUMO			PROMEDIO UNITARIO ANTES DE IMPOCONS UMO
				Valor Unitario Sin IMPOCONS UMO	Valor total Unitario + IMPOCONS UMO	Valor Unitario Sin IMPOCONS UMO	Valor total Unitario	Valor Unitario Sin IMPOCONS UMO	Valor Unitario + IPC 3,8 sin IMPOCONS UMO	Valor total unitario IPC + IMPOCONS UMO	
1	Refrigerios: Un Líquido: jugo de fruta natural de mínimo 180 C.C. = 6 onzas · Un carbohidrato: Galletas, pan, buñuelo, arepa, bollo de mazorca, bollo de limpio, bollo de yuca, pudin, pastelito, dedito etc. de mínimo 80 gr · Proteína: queso, butifarra, mortadela de pollo o jamón de pavo etc. de mínimo 60 gr. Una Fruta: manzana, pera, uvas, porciones de papaya, melón, piña, patilla 1 unidad. Adicionalmente se deberá entregar servilleta en papel vinipel. El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.	und	1	7778	\$ 8.400	6500	\$ 6.500	\$ 6.500	\$ 6.747	\$ 7.287	\$ 7.008



GP-CER102610



SC-CER103099

NIT	2	Desayuno: Contiene: Porción de frutas(manzana,pera, melon, piña, etc) 1 unidad. Harina o cereal (arepa,yuca,plátano,etc) 100 gramos . 1 proteína (huevos, queso, jamón, butifarra o similares) 80 gramos, una bebida fría (jugo natural) o una bebida caliente (Café, té o chocolate) 180 C.C. El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.	und	1	6415	\$ 6.928	8500	\$ 8.500				\$ 7.458
	3	Almuerzo: Contiene: Arroz Blanco o con fideo u Otros 150 gramos. Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado) 200 gramos. Pasta, Tajada de plátano, yuca, papas u otros 80 gramos. Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.) 80 gramos. Una Sopa con contenido Proteico 240ml energético 70 gramos. Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) 180cc= 6 onzas. El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.	und	1	13250	\$ 14.310	13500	\$ 13.500	\$ 10.000	\$ 10.380	\$ 11.210	\$ 12.377



GP-CER102610



SC-CER103099

NIT	4	Cena; Contiene: Arroz Blanco o pure papas o pastas u otros 200 gramos. Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado) 200 gramos. Tajada de plátano, yuca, papas, panes u otros 80 gramos. Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) o gaseosa 180cc= 6 onzas El suministro debe realizarse de conformidad con CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.	und	1	9449	\$ 10.205	13500	\$ 13.500				\$ 11.475
	5	Menu Ligero Contiene: OPCION 1 Club sándwich con pollo a la plancha o carne plancha, tocineta, verduras acompañado de papas a la francesa (incluye gaseosa o jugo temporada) OPCION 2 Lasaña Pollo o Carne queso mozzarella o queso parmesano acompañado de ensalada (incluye gaseosa o jugo temporada) El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.	und	1	6000	\$ 6.480	18000	\$ 18.000				\$ 12.000
	6	Hidratación: Botella de Agua de 600cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN..	und	1	2000	\$ 2.000	3000	\$ 3.000	\$ 1.500	\$ 1.557	\$ 1.557	\$ 2.186
	7	Hidratación: Botella de Agua de 300cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS,	und	1	1000	\$ 1.000	750	\$ 750	\$ 1.000	\$ 1.038	\$ 1.038	\$ 929



GP-CER102610



SC-CER103099

NIT	DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN..										
	TOTAL				\$ 49.323		\$ 63.750			\$ 21.092	\$ 53.432

ANEXO

ANEXO COTIZACIONES



Desayuno:
 Contiene: Porción de frutas, Harina o cereal (arepa, yuca, plátano, etc), 1 proteína (huevos, queso, jamón, butifarra o similares), una bebida fría (jugo natural) o una bebida caliente (Café, té o chocolate)

Desayuno	
Descripción	Peso Mínimo
1 porción de frutas (manzana, pera, melón, piña, etc)	1 unid
Harina o cereal (arepa, yuca, plátano, etc)	100 gramos
1 proteína (huevos, queso, jamón, butifarra o similares) una bebida fría (jugo natural) o una bebida caliente (Café, té o chocolate)	80 grs
	180cc

Und	1	6.415	513	6.928
-----	---	-------	-----	-------

El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.

Almuerzo:

Almuerzo	
Descripción	Peso Mínimo
Arroz Blanco o con fideo u Otros	150 Grs
Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)	200 grs
Pasta, Tajada de plátano, yuca, papas u otros	80 grs
Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.)	80 grs
Una Sopa con contenido Proteico 240ml energético Jugo de fruta natural	70 grs

3

Und	1	13.250	1.060	14.310
-----	---	--------	-------	--------

Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.)

180cc = 6 onzas.

El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.

Cena:

Cena	
Descripción	Peso Mínimo
Arroz Blanco o pure papas o pastas u otros	200 Grs
Proteína: (pechuga de pollo,	200 grs

Und

1

9.449

755

10.204

CALLE 79 B NRO 74 A - 160 TEL: 3183627696
 Fundaciongarden@gmail.com



carne magra de res o cerdo, pescado)
 Tajada de plátano, yuca, papas, panes u otros

80 grs

Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) o gaseosa

180cc = 6 onzas.

El suministro debe realizarse de conformidad con CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACION.


Menú ligero:

Menú ligero	
Descripción	
Opción 1	

--	--	--	--


Menú ligero						
Descripción						
	Opción 1					
	Club sándwich con pollo a la plancha o carne plancha, tocineta, verduras acompañado de papas a la francesa (incluye gaseosa o jugo temporada)					
5	Opción 2	und	1	6.000	480	6.480
	Lasaña Pollo o Carne queso mozzarella o queso parmesano acompañado de ensalada (incluye gaseosa o jugo temporada)					
El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.						
6	Hidratación: - Botella de Agua de 600cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.	und	1	2000		2000
7	Hidratación: - Botella de agua de 300cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.	und	1	1000		1000
TOTAL				45.892	3.430	49.322

Atentamente:



JUAN CARLOS DE LA HOZ DE LA HOZ
Representante legal.

CALLE 79 B NRO 74 A - 160 TEL: 3183627696
Fundaciongarden@gmail.com



GRUPO SSACT S.A.S
NIT: 900.519.556-7

28 de junio de 2020.

COTIZACIÓN

DISTRITO ESPECIAL, INDUSTRIAL Y PORTUARIO DE BARRANQUILLA
NIT: 890.102.018-1

Objeto: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE APOYO EN LAS ACTIVIDADES QUE SEAN DESARROLLADAS POR TODAS LAS SECRETARIAS EN FUNCION DE LOS OBJETIVOS MISIONALES EN EL DISTRITO DE BARRANQUILLA."

Mediante la presente me permito cotizar los servicios requeridos así:

Item	Descripción	Unidad de Medida	Cant	Vr unitario sin IVA	IVA	VR UNITARIO CON IVA INCLUIDO
	Refrigerios:			\$6.500		\$6.500
	REFRIGERIOS					
	Descripción Peso Mínimo					
1	Un Líquido: jugo de fruta natural = 6 onzas					
	Un carbohidrato: Galletas, pan, buñuelo, arepa asada, bollo de mazorca, bollo de limpio, bollo de yuca, pudin, pastelito, dedito, etc.)					
	Proteína: queso, butifarra, mortadela de pollo o jamón de pavo, etc.)	und	1			
	Una Fruta: manzana, pera, uvas, porciones de papaya, melón, piña, patilla.					
	Adicionalmente se deberá entregar servilleta en papel vinipel. El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E					



SSACT
Sociedad S.A.S.
Sociedad S.A.S.

GRUPO SSACT S.A.S
NIT: 900.519.556-7

Desayuno:
Contiene: Porción de frutas, Harina o cereal (arepa,yuca,plátano,etc), 1 proteína (huevos, queso, jamón, butifarra o similares), una bebida fría (jugo natural) o una bebida caliente (Café, té o chocolate)

\$ 8.500

\$ 8.500

Desayuno		Descripción	Peso Mínimo
2	1	1 Porción de frutas(manzana,pera, melon, piña, etc)	1 unid
		Harina o cereal (arepa,yuca,plátano,etc)	100 gramos
		1 proteína (huevos, queso, jamón, butifarra o similares)	80 grs
		una bebida fría (jugo natural) o una bebida caliente (Café, té o chocolate)	180cc

Und 1

El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACION.

Almuerzo:

Almuerzo		Descripción	Peso Mínimo
3	1	Arroz Blanco o con fideo u Otros	150 Grs
		Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)	200 grs
		Pasta, Tajada de plátano, yuca, papas u otros	80 grs
		Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.)	80 grs
		Una Sopa con contenido Proteico 240ml energético	70 grs
		Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.)	180cc = 6 onzas.

\$ 13.500

\$ 13.500

Und 1

El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACION.

DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACION.

Cena:		Descripción	Peso Mínimo
4	1	Arroz Blanco o pure papas o pastas u otros	200 Grs
		Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)	200 grs
		Tajada de plátano, yuca, papas, panes u otros	80 grs
		Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) o gaseosa	180cc = 6 onzas.

\$ 13.500

\$ 13.500



SSACT
Sociedad S.A.S.
Sociedad S.A.S.

GRUPO SSACT S.A.S
NIT: 900.519.556-7

Menú ligero		Descripción	Peso Mínimo
5	1	Opción 1: Club sándwich con pollo a la plancha o carne plancha, tocineta, verduras acompañado de papas a la francesa (incluye gaseosa o jugo temporada)	
		Opción 2: Lasaña Pollo o Carne queso mozzarella o queso parmesano acompañado de ensalada (incluye gaseosa o jugo temporada)	

\$ 18.000

\$ 18.000

und 1

El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACION.

6	El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN. Hidratación: - Botella de Agua de 600cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.	und	1	\$ 3.000	\$ 3.000
7	Hidratación: - Botella de agua de 300cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.	und	1	\$ 750	\$ 750
TOTAL					\$ 63.750

Adicionalmente se deberá entregar servilleta en papel vinipel.

El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.

CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN:

Además de las obligaciones establecidas en otros apartes del presente, EL CONTRATISTA deberá realizar el suministro y distribución de los refrigerios, desayunos, almuerzo, cena e hidratación, cumpliendo con las condiciones que se establecen a continuación:

- 1.- Entregar refrigerios, desayunos, almuerzo, cena e hidratación que se le solicite, en las cantidades, en los lugares y en los horarios establecidos por el supervisor, en empaques y contenedores (cavas con hielo, bandejas o canastillas) adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias, sin que esto genere un costo adicional.
- 2.- Llevar un control diario de entregas de los refrigerios, almuerzos e hidratación, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor.
- 3.- Acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el supervisor en el término establecido.