ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

SELECCIÓN ABREVIADA

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

I. Introducción.

La Constitución Política de Colombia en su artículo 2 señala que: "*Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares".*

El Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla, erigido por medio del Acto Legislativo 01 de 1993 es una entidad territorial que tiene como visión servir de garante del acceso a los servicios públicos en condiciones de equidad, de la seguridad humana, responsable de la ejecución de obras para el desarrollo, que facilita la inversión privada para la generación de crecimiento económico y empleo, mediante un proceso participativo de sus ciudadanos.

De conformidad con el artículo 70 Decreto Acordal No. 0801 de 2020 (07 de diciembre de 2020) es función de la SECRETARIA DISTRITAL DE GOBIERNO, el cumplimiento de la siguiente función:

FUNCION PRIMARIA:
Dirigir, coordinar y acompañar el Cuerpo Oficial de Bomberos del Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla, en la implementación de las políticas, en el cumplimiento de los reglamentos generales de orden técnico, administrativo y operativo para la prestación del servicio público esencial Bomberil, de conformidad con lo definido en la normatividad vigente.

FUNCION SECUNDARIA:
Dirigir y evaluar las medidas administrativas para el funcionamiento del Cuerpo Oficial de Bomberos del Distrito de Barranquilla, de acuerdo con lo definido en las leyes y reglamentos vigentes.

A si mismo, la Ley General de Bomberos (Ley 1575 de 2012), establece en su artículo 22 las funciones que tienen los Cuerpos de Bomberos en el territorio colombiano, dentro de las cuales tendrán las señalamos las siguientes:

1. *Llevar a cabo la gestión integral del riesgo en incendios que comprende:*
   a) *Análisis de la amenaza de incendios.*
   b) *Desarrollar todos los programas de prevención.*
   c) *Atención de incidentes relacionados con incendios.*
   d) *Definir, desarrollar e implementar programas de mitigación.*
   e) *Llevar a cabo los preparativos tanto en los cuerpos de bomberos, como en la comunidad y todas las instalaciones de personas de derecho público y privado para garantizar la respuesta oportuna, eficiente y eficaz.*
2. *Adelantar los preparativos, coordinación y la atención en casos de rescates, tanto en los cuerpos de bomberos, como en la comunidad y en todas las instalaciones de las personas de derecho público y privado, de acuerdo con sus escenarios de riesgo.*
3. *Adelantar los preparativos, coordinación y la atención de casos de incidentes con materiales peligrosos, tanto en los cuerpos de bomberos, como en la comunidad y en todas las instalaciones de las personas de derecho público y privado, de acuerdo con sus escenarios de riesgo.*
4. *Investigar las causas de las emergencias que atienden y presentar su informe oficial a las autoridades correspondientes.*

5. *Servir de organismo asesor de las entidades territoriales en temas relacionados con incendios, rescates e incidentes con materiales peligrosos y seguridad humana.*
6. *Apoyar a los comités locales de gestión del riesgo en asuntos bomberiles.*
7. *Ejecutar los planes y programas que sean adoptados por las instituciones de los bomberos de Colombia.*
8. *Prestación del servicio de traslado de pacientes para la atención de emergencias médicas en salud de forma subsidiaria.*

Parágrafo.
Las anteriores funciones serán cumplidas en atención a los estándares y parámetros aprobados por la junta nacional de bomberos.

Esta norma establece que la gestión integral del riesgo contra incendio, los preparativos y atención de rescates en todas sus modalidades, así como, la atención de incidentes con materiales peligrosos, estarán a cargo de las instituciones Bomberiles y para todos sus efectos, constituyen un servicio público esencial a cargo del Estado.

Que es deber del Estado asegurar su prestación eficiente a todos los habitantes del territorio nacional, en forma directa a través de Cuerpos de Bomberos Oficiales, Voluntarios y aeronáuticos.

Aunado a ello, el nuevo Plan de Desarrollo 2024-2027 “Barranquilla a otro nivel” contempla en PROGRAMA: CONSTRUYENDO JUNTOS UNA CIUDAD MAS SEGURA PARA TODOS; en este se encuentra el proyecto “mantenimiento de la capacidad operativa del cuerpo de Bomberos del Distrito de Barranquilla” que tiene como objetivo principal garantizar las condiciones técnicas, logísticas y de talento humano necesarias para que esta entidad pueda cumplir de forma óptima su labor de atención de emergencias, salvaguardando vidas humanas y protegiendo bienes materiales ante situaciones de riesgo.

Es por eso que, atendiendo a las competencias de la secretaria de gobierno, la Alcaldía Distrital de Barranquilla, a través de esta dependencia, se encarga de dirigir, coordinar y acompañar el Cuerpo Oficial de Bomberos del Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla, en la implementación de las políticas y en el cumplimiento de los reglamentos generales de orden técnico, administrativo y operativo para la prestación del servicio público, haciendo más eficiente la labor diaria del Cuerpo de Bomberos Oficial del Distrito de Barranquilla, para lo cual se hace necesario realizar las gestiones pertinentes para la contratación del suministro de alimentación con destino al personal adscrito al ente, y brindar alimentación balanceada, saludable, higiénica y acorde a las exigencias nutricionales y de salud reguladas en nuestra legislación.

La clasificación de los bienes y servicios, objeto del Proceso de Contratación, son los siguientes:

Clasificación UNSPSC	Clase
90101600	Servicios de Banquetes y Catering
90101700	Servicios de cafetería
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio

II. Aspectos Generales

Análisis del Mercado

La alimentación desempeña un rol muy importante en la salud de prácticamente cualquier persona. Con una adecuada alimentación, podrás disfrutar de todos los beneficios que otorgan los alimentos

saludables, y, por ende, desarrollar un organismo saludable que posea inmunidad frente a las enfermedades.

La importancia de los alimentos en la salud radica en el hecho de que solo así podremos obtener las energías necesarias para que el organismo pueda realizar las actividades cotidianas.[1]

La alimentación se refiere al acto de consumir alimentos para satisfacer las necesidades básicas de energía y nutrientes de un organismo. Por otro lado, la nutrición abarca el proceso completo de cómo el organismo utiliza los alimentos que se consumen, incluyendo la absorción, metabolismo y utilización de nutrientes para mantener la salud y el funcionamiento adecuado de todos los órganos y sistemas.

Esto incluye una dieta equilibrada con una adecuada cantidad de proteínas, carbohidratos, grasas saludables, vitaminas y minerales, junto con suficiente hidratación, además implica evitar el exceso de alimentos procesados, azúcares añadidos y grasas saturadas. Cuando hablamos de alimentos esto quiere decir incluir dentro de la alimentación alimentos fuente de proteína como carnes huevos leguminosas, fuentes de carbohidratos cereales, cereales integrales, raíces, tubérculos y plátanos, frutas y verduras y lácteos.[2]

Económico

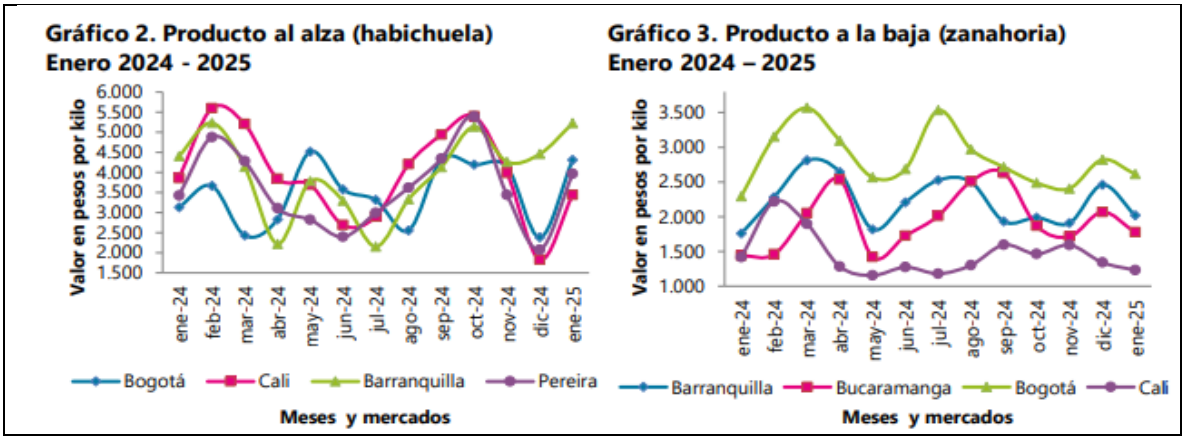
Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario – SIPSA

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/SIPSA/bol-SIPSAMensual-ene2025.pdf (10 de febrero de 2025)

Para enero, en comparación con diciembre, subieron las cotizaciones mayoristas de las verduras y hortalizas, las frutas frescas, los granos y cereales, las carnes y los pescados y los procesados. Únicamente cayeron los precios de los tubérculos, raíces y plátanos y los lácteos y huevos.

Verduras y hortalizas

Para enero, en comparación con diciembre, subieron los precios mayoristas de la habichuela, el tomate chonto, el pepino cohombro, la arveja verde en vaina y el pimentón, entre otros productos.



[1] https://www.farmatodo.com.co/blog/importancia-alimentos-en-la-salud.html
[2] https://bienestar.bogota.unal.edu.co/enplural_entre_lineas.php?id_art=321&id_sec=2

Aumentaron los precios mayoristas de la habichuela, ante la menor oferta de producto de primera calidad procedente de Capitanejo, Charalá, San Gil, Socorro, Lebrija, Girón (Santander), La Unión, Marinilla (Antioquia), Fómeque, Quetame, Ubaque, Guayabetal, Cáqueza (Cundinamarca), Ábrego, Pamplonita y Ocaña (Norte de Santander). El anterior comportamiento se registró en los 41 mercados en los que se vendió. En Cali el alza fue del 88,18% y el kilo se vendió a $3.440.

Subió la cotización del tomate chonto en los 29 mercados donde se ofreció. Lo anterior fue debido a la menor recolección en algunas zonas de cultivo establecidas en Ocaña, Pamplonita (Norte de Santander), Tibasosa, Nobsa, Sutamarchán, Villa de Leyva, Santa Sofía, Sáchica (Boyacá), Armenia (Quindío), Guayabetal, Fómeque, Quetame, Ubaque, Cáqueza, Fusagasugá (Cundinamarca), Pereira (Risaralda) y Cajamarca (Tolima).

Cuadro 1. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las hortalizas y verduras
Enero 2025

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Habichuela	41	0	41
Tomate chonto	29	0	29
Pepino cohombro	40	6	34
Arveja verde en vaina	32	3	29
Pimentón	43	13	30
Repollo blanco	32	9	22
Remolacha	28	8	20
Cebolla junca	19	5	14
Ajo	16	4	12
Tomate larga vida	8	0	8
Acelga	17	11	3
Pepino de rellenar	10	9	1
Zanahoria	31	27	4

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de enero
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Cayó el precio mayorista de la zanahoria, esta vez en 27 de los 31 mercados donde se vendió. Lo anterior se dio por el buen momento productivo por el que están pasando los cultivos establecidos en Facatativá, Madrid, Simijaca, Fúquene, Funza, Mosquera, Bojacá, Villapinzón (Cundinamarca), Pasto, Ipiales, Córdoba, Potosí, Túquerres (Nariño), El Carmen de Viboral (Antioquia), Tunja, Samacá y Ventaquemada (Boyacá). En Barranquilla la reducción fue del 17,88%, ofreciéndose el kilo a $2.021.

Frutas frescas

En enero, en comparación con diciembre, subieron las cotizaciones mayoristas de la mora de Castilla, la papaya Maradol, la granadilla, la pera importada y el lulo.

Gráfico 4. Producto al alza (mora de Castilla)
Enero 2024 – 2025

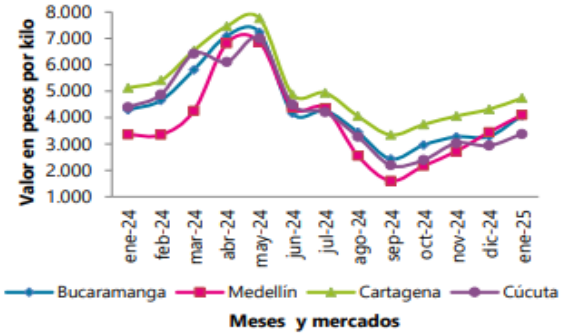
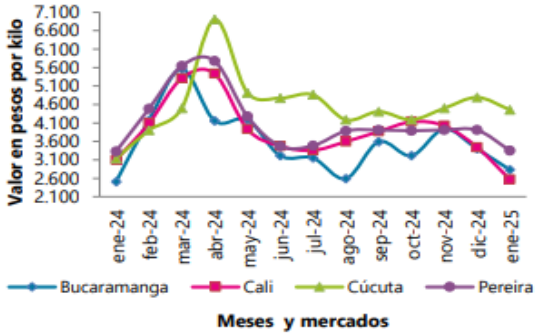


Gráfico 5. Producto a la baja (maracuyá)
Enero 2024 – 2025



Por tercer mes consecutivo se incrementaron las cotizaciones de la mora de Castilla pues las condiciones climáticas adversas afectaron los cultivos en Lebrija, Los Santos, Piedecuesta (Santander), Pamplona, Rangonvalia, Cucutilla (Norte de Santander), La Plata, La Argentina (Huila), La Unión, Marinilla (Antioquia), Córdoba (Nariño) y San Bernardo (Cundinamarca). Lo anterior se registró en 35 de los 36 mercados en los que se comercializó este mes. En Bucaramanga el kilo se negoció a $4.077, un 24,15% más que en el mes anterior.

De igual forma, subió el precio de la papaya Maradol ante la finalización de cosechas en La Unión (Valle de Cauca), Paz de Ariporo, Tauramena, Villanueva (Casanare), El Castillo, Granada y San Martín (Meta). Lo anterior se registró en los 26 mercados donde se vendió este mes.

En cambio, en enero en comparación con diciembre, descendieron los precios del maracuyá, el aguacate papelillo, la patilla y el limón común.

Bajó el precio del maracuyá, esta vez en 29 de los 30 mercados en que se comercializó. Este comportamiento obedeció a la mayor producción en Chigorodó, Sonsón, La Ceja (Antioquia), Garzón, Gigante, Neiva (Huila), Saravena (Arauca), Patía, Mercaderes (Cauca), Socorro (Santander) y Andalucía (Valle del Cauca). En Cali se presentó la mayor reducción con 25,43%, ofreciéndose el kilo a $2.566 en enero.

Tubérculos, raíces y plátanos

En enero, frente a diciembre, cayeron los precios mayoristas de las papas criolla limpia, capira, parda pastusa y superior y el plátano hartón verde.

Gráfico 6. Producto a la baja (papa criolla limpia)
Enero 2024 – 2025

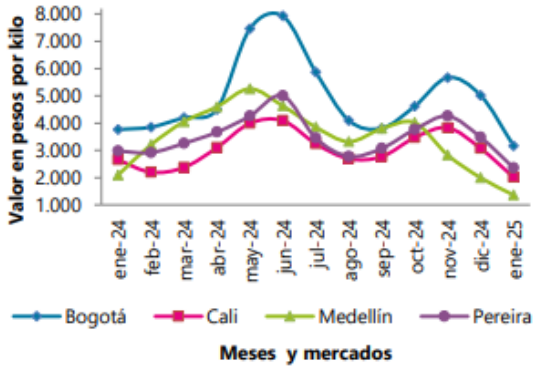
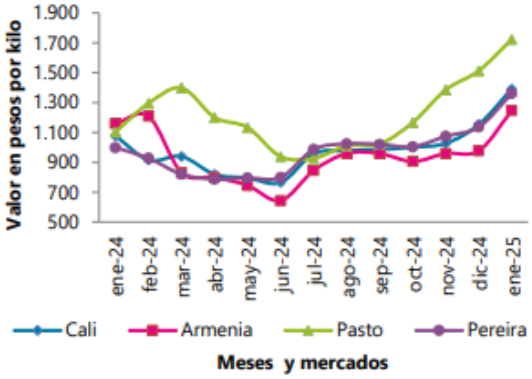


Gráfico 7. Producto al alza (yuca ICA)
Enero 2024 – 2025



En el caso de la papa criolla limpia, por ejemplo, el descenso del precio se registró por segundo mes consecutivo, esta vez en 42 los 44 mercados en los que se vendió. Según los comerciantes, aumentaron las recolecciones en Chipaque, El Rosal (Cundinamarca), El Santuario, La Unión, San Vicente Ferrer (Antioquia), Túquerres, Ipiales, Pasto (Nariño), Silos (Norte de Santander), Tunja, Siachoque, Soracá, Toca, Samacá y Cómbita (Boyacá). En Bogotá el kilo se negoció a $3.164, un 36,88% menos que en el mes anterior.

Así mismo, bajaron las cotizaciones mayoristas del plátano hartón verde en 29 de los 36 mercados donde se vendió, debido al buen momento productivo por el que están pasando los cultivos establecidos en Palestina, Chinchiná (Caldas), Caicedonia (Valle del Cauca), Armenia, Calarcá,

Quimbaya, Circasia, Montenegro (Quindío), Andes, Jardín (Antioquia) y Socorro (Santander). En Pereira el kilo se negoció a $1.800, un 30,58% menos que en el mes anterior.

En cambio, aumentaron los precios mayoristas de la yuca ICA y la arracacha amarilla. Según los comerciantes, el ascenso de la cotización de la yuca ICA se registró en 14 de los 15 mercados donde se vendió y estuvo motivado por las menores recolecciones en algunos cultivos establecidos en Puerto Garzón (Putumayo), Pereira (Risaralda), Armenia, Calarcá, Quimbaya, Circasia, Montenegro (Quindío) y Llorente (Nariño).

Granos y cereales

En enero, frente a diciembre, aumentaron las cotizaciones de la lenteja importada, la arveja vede seca importada y el fríjol nima calima.

Cuadro 4. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los granos y cereales
Enero 2025

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Lenteja importada	36	14	22
Arveja verde seca importada	26	9	16
Fríjol nima calima	9	1	7
Garbanzo importado	18	5	11
Cuchuco de maíz	13	9	3

Fuente: DANE, SIPSA

Por tercer mes consecutivo, se incrementó la cotización mayorista de la lenteja importada, esta vez en 22 de los 36 mercados donde se negoció. Según los comerciantes, esto se debió a que la cantidad del producto que llegó desde Canadá no fue suficiente para satisfacer los requerimientos del mercado. En Cali el kilo se negoció a $7.358, un 3,93% más que en el mes anterior.

Gráfico 8. Producto al alza en granos y cereales (lenteja importada)
Enero 2024 – 2025

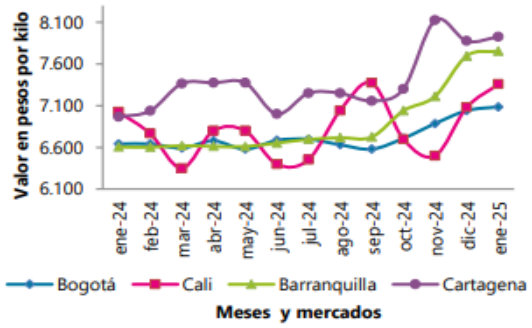
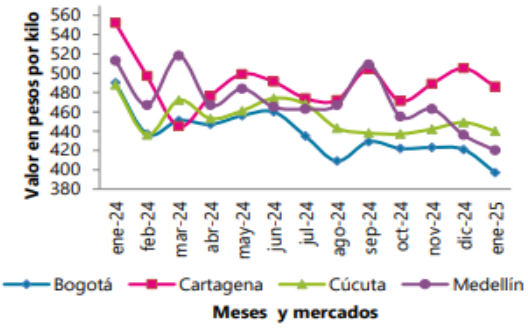


Gráfico 9. Producto a la baja en lácteos y huevos (huevo rojo AA)
Enero 2024 – 2025



Fuente: DANE, SIPSA

Lácteos y huevos

En enero, frente a diciembre, se descendieron los precios mayoristas de los huevos rojo AA, extra y B.

Cuadro 5. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los lácteos y huevos Enero 2025

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Huevo rojo AA	24	20	2
Huevo rojo extra	15	14	0
Huevo rojo B	13	11	1
Huevo rojo A	24	16	7
Leche en polvo	22	7	15
Queso doble crema	19	5	14

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de enero
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Cayó la cotización del huevo rojo AA en 20 de los 24 mercados donde se negoció. Este comportamiento estuvo relacionado con la menor demanda por parte de los restaurantes escolares por la temporada de vacaciones. Llegó producto desde Fredonia, Venecia (Antioquia), Cali (Valle del Cauca) y Bucaramanga (Santander). En Bogotá la unidad se comercializó a $397, 5,70% menos que en diciembre.

Carnes y pescados

En enero, comparado con diciembre, aumentaron las cotizaciones mayoristas de algunos cortes de carne de cerdo, como el lomo sin hueso, la costilla y el brazo sin hueso, y de la pechuga de pollo.

Cuadro 6. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las carnes y los pescados Enero 2025

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Carne de cerdo, lomo sin hueso	27	5	21
Carne de cerdo, costilla	27	5	20
Pechuga de pollo	30	7	22
Carne de cerdo, brazo sin hueso	22	5	16
Carne de cerdo, pernil sin hueso	24	6	16
Carne de res, costilla	24	5	14
Pollo entero fresco sin vísceras	13	2	11
Carne de cerdo, pernil con hueso	13	2	10
Carne de res, cogote	7	6	0

Fuente: DANE, SIPSA

Subió el precio mayorista del lomo de cerdo sin hueso en 21 de los 27 mercados donde se negoció. Según los comerciantes, este comportamiento estuvo asociado a la menor oferta de este tipo de carne oriunda de Antioquia. En Cali el kilo se transó a $25.456, 4,20% más en comparación con diciembre.

Productos Procesados

En enero ascendieron los precios mayoristas de la sal yodada, el jugo instantáneo (sobre) y la panela cuadrada morena.

Cuadro 7. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los productos procesados Enero 2025

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Sal yodada	33	3	29
Jugo instantáneo (sobre)	24	2	22
Panela cuadrada morena	24	2	22
Café molido	27	4	21
Galletas saladas	31	8	21
Mayonesa doy pack	28	7	20
Panela redonda morena	19	3	16
Margarina	23	5	17
Aceite vegetal mezcla	27	8	19
Gelatina	28	8	19
Lomitos de atún en lata	24	6	17
Azúcar sulfitada	22	19	3

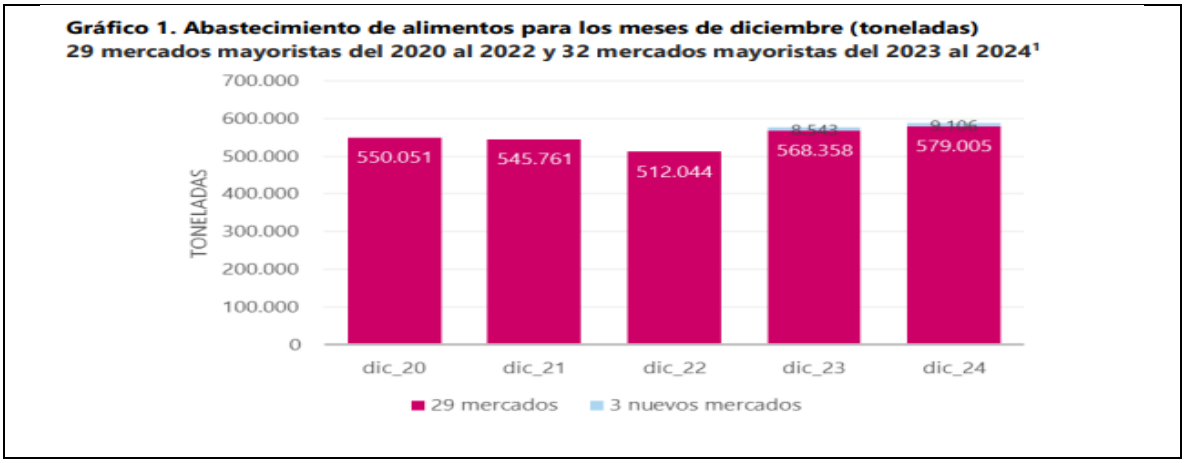
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de enero

En enero aumentó la cotización de la sal yodada, esta vez en 29 de los 33 mercados donde se vendió. Lo anterior se debió a que ingresó menos cantidad de producto desde La Guajira y Cundinamarca. En Bucaramanga el kilo se transó a $2.168, 11,47% más en comparación con diciembre.

Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario Componente de abastecimiento de Alimentos (SIPSA_A)

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/SIPSA/bol-SIPSAabastecimiento-dic2024.pdf (Enero 20 2025).

Gráfico 1. Abastecimiento de alimentos para los meses de diciembre (toneladas) 29 mercados mayoristas del 2020 a los 2022 y 32 mercados mayoristas del 2023 al 2024



A continuación, se relaciona la información de la cantidad y variación en el abastecimiento en los treinta y dos mercados de las principales ciudades del país donde tiene presencia el SIPSA en el Componente de Abastecimiento.

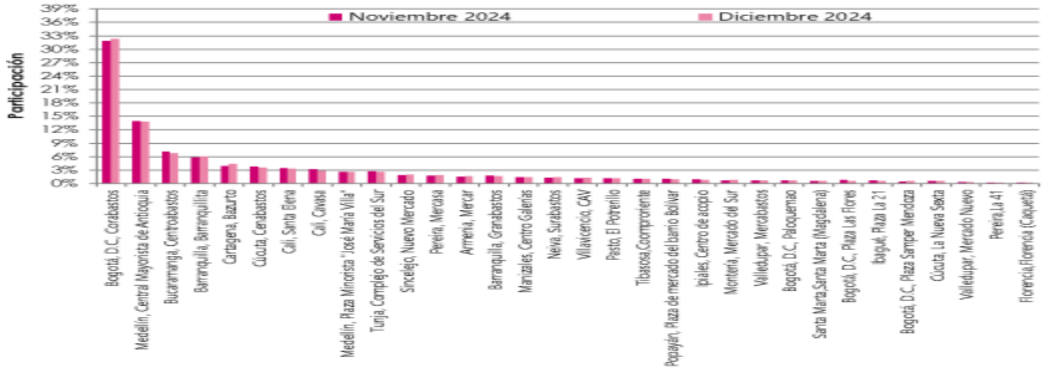
Cuadro 1. Variación en el abastecimiento de alimentos según ciudad y mercado mayorista (toneladas)
32 mercados mayoristas
Noviembre y diciembre de 2024

Ciudad	Central	Noviembre 2024 (t)	Diciembre 2024 (t)	Variación (%)
Armenia	Mercar	9.143	9.793	7,10%
Barranquilla	Barranquillita	34.316	35.602	3,75%
Barranquilla	Granabastos	10.660	9.549	-10,41%
Bogotá, D.C.	Corabastos	186.791	190.326	1,89%
Bogotá, D.C.	Paloquemao	4.082	4.419	8,26%
Bogotá, D.C.	Plaza Las Flores	4.574	3.720	-18,67%
Bogotá, D.C.	Plaza Samper Mendoza	2.570	3.526	37,23%
Bucaramanga	Centroabastos	42.202	39.824	-5,64%
Cali	Cavasa	18.969	16.500	-13,02%
Cali	Santa Elena	20.195	19.400	-3,94%
Cartagena	Bazurto	23.367	25.577	9,46%
Cúcuta	Cenabastos	22.110	20.704	-6,36%
Cúcuta	La Nueva Sexta	3.701	3.405	-8,01%
Florencia	Florencia (Caquetá)	1.133	1.368	20,76%
Ibagué	Plaza La 21	4.089	3.623	-11,41%
Ipiales	Centro de acopio	5.600	5.165	-7,76%
Manizales	Centro Galerías	8.210	8.527	3,85%
Medellín	Central Mayorista de Antioquia	81.572	81.303	-0,33%
Medellín	Plaza Minorista "José María Villa"	15.405	15.512	0,69%
Montería	Mercado del Sur	4.403	4.763	8,17%
Neiva	Surabastos	7.778	8.024	3,16%
Pasto	El Potrerillo	6.882	7.156	3,98%
Pereira	Mercasa	10.274	11.410	11,06%
Pereira	La 41	1.632	1.573	-3,59%
Popayán	Plaza de mercado del barrio Bolívar	6.003	5.720	-4,72%
Santa Marta	Santa Marta (Magdalena)	3.139	3.773	20,20%
Sincelejo	Nuevo Mercado	11.393	11.855	4,05%
Tibasosa	Coomproriente	6.272	6.164	-1,72%
Tunja	Complejo de Servicios del Sur	15.724	15.446	-1,77%
Valledupar	Mercabastos	4.345	4.483	3,17%
Valledupar	Mercado Nuevo	2.116	2.371	12,03%
Villavicencio	CAV	7.041	7.530	6,95%
TOTAL		**585.693**	**588.111**	**0,41%**

Fuente: DANE-SIPSA

La participación en la cantidad total del acopio de los alimentos para el mes de diciembre la lidera la central de Corabastos en Bogotá con un 32,36%; seguida de la Central Mayorista de Antioquia en Medellín con el 13,82%; Centroabastos en Bucaramanga con un 6,77% y Barranquillita en Barranquilla con 6,05% en el total de las treinta y dos centrales que abarca el SIPSA_A.

Gráfico 2. Participación de los mercados mayoristas en el total de abastecimiento
32 mercados mayoristas
Noviembre y diciembre de 2024



Fuente: DANE- SIPSA.

En diciembre, el grupo de los tubérculos, raíces y plátanos registró un incremento del 3,01%, seguido de la categoría de los otros grupos y las verduras y hortalizas que, igualmente, mejoraron su oferta de alimentos. Mientras que las frutas disminuyeron su ingreso en un 2,01%.

Los mercados con las mayores alzas, donde tiene presencia el SIPSA en el Componente de Abastecimiento de Alimentos son:

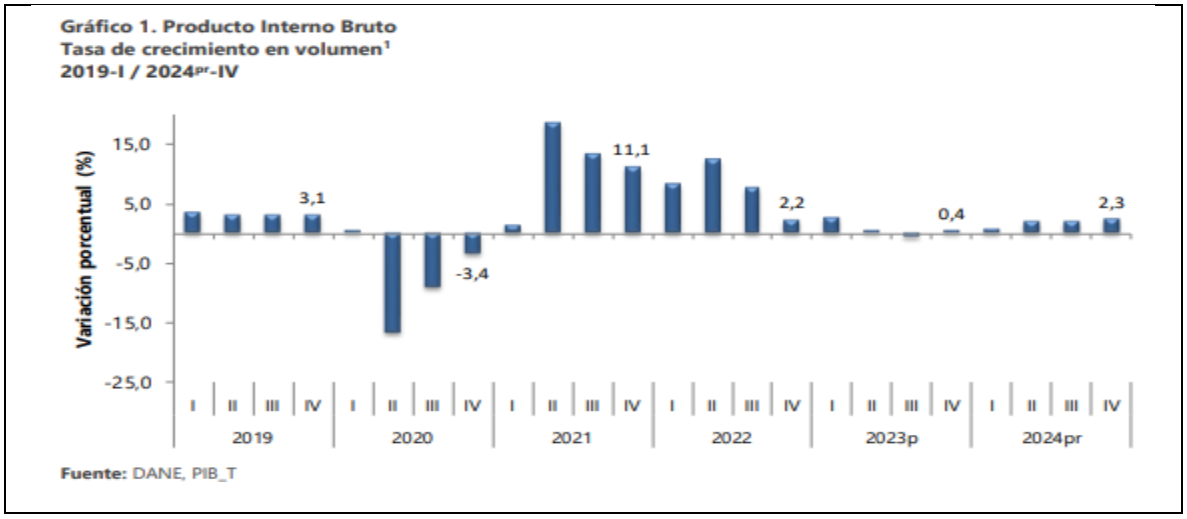
Barranquilla, Barranquillita

En este mercado mayorista de Barranquilla el acopio de alimentos tuvo un alza del 3,75%, al pasar de 34.316 t en noviembre a 35.602 t en diciembre.

El acopio de las verduras y hortalizas creció un 16,15% a causa de las mayores existencias de alimentos como el chócolo mazorca, las cebollas junca y cabezonas roja y blanca, los tomates chonto y Rio grande, el ajo y la lechuga Batavia. El suministro de las frutas tuvo un aumento del 5,17%, por el ascenso en el ingreso de productos como el aguacate papelillo, el tomate de árbol, la patilla, la mandarina común, el melón y la naranja Valencia y/o Sweet. El abastecimiento de la categoría de otros grupos presentó un alza de 0,02%, debido a una mayor entrada de lentejas, aceites, grasas, bocachico, pastas alimenticias, mojarra y cervezas. Mientras que el aprovisionamiento de los tubérculos, raíces y plátanos bajó un 0,85%, por los menores inventarios de plátano hartón verde, yuca y papas Betina y criolla.

Producto Interno Bruto (PIB)

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/PIB/bol-PIB-IVtrim2024.pdf (17 de febrero de 2025)



PIB desde el enfoque de la producción

El Producto Interno Bruto crece 1,7% en el año 2024pr respecto al año 2023p (ver tabla 1); Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 8,1% (contribuye 0,8 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 4,2% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 8,1% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

En el cuarto trimestre de 2024pr , el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,3% respecto al mismo periodo de 2023p. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 4,4% (contribuye 1,0 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 4,0% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
• Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 6,5% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,6%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 3,2%.
• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 1,3%.
• Industrias manufactureras crece 1,1%

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Cuarto trimestre 2024[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2024[pr] / 2023[p]	2024[pr]-IV / 2023[p]-IV	2024[pr]-IV / 2024[pr]-III
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	8,1	6,5	-0,3
Explotación de minas y canteras	-5,2	-5,9	-0,4
Industrias manufactureras	-2,1	0,3	1,1
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	1,9	-0,04	-0,1
Construcción	1,9	0,5	-0,9
Comercio al por mayor y al por menor[3]	1,4	4,4	3,2
Información y comunicaciones	-0,8	-0,6	0,2
Actividades financieras y de seguros	0,4	-1,1	0,1
Actividades inmobiliarias	1,9	1,9	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	0,1	0,03	-0,1
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	4,2	4,0	1,3
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	8,1	5,5	-0,4
Valor agregado bruto	**1,8**	**2,3**	**0,8**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	1,1	2,1	0,7
Producto Interno Bruto	**1,7**	**2,3**	**0,6**

Valor agregado por actividad económica

Agricultura , ganadería , caza, silvicultura y pesca

Para el año 2024pr, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 8,1%, respecto al año 2023p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos:

•Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas crece 8,3%.
• Cultivo permanente de café crece 22,5%.
• Ganadería crece 5,6%.
• Silvicultura y extracción de madera decrece 9,4%.
• Pesca y acuicultura decrece 3,0%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca decrece en 0,3%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

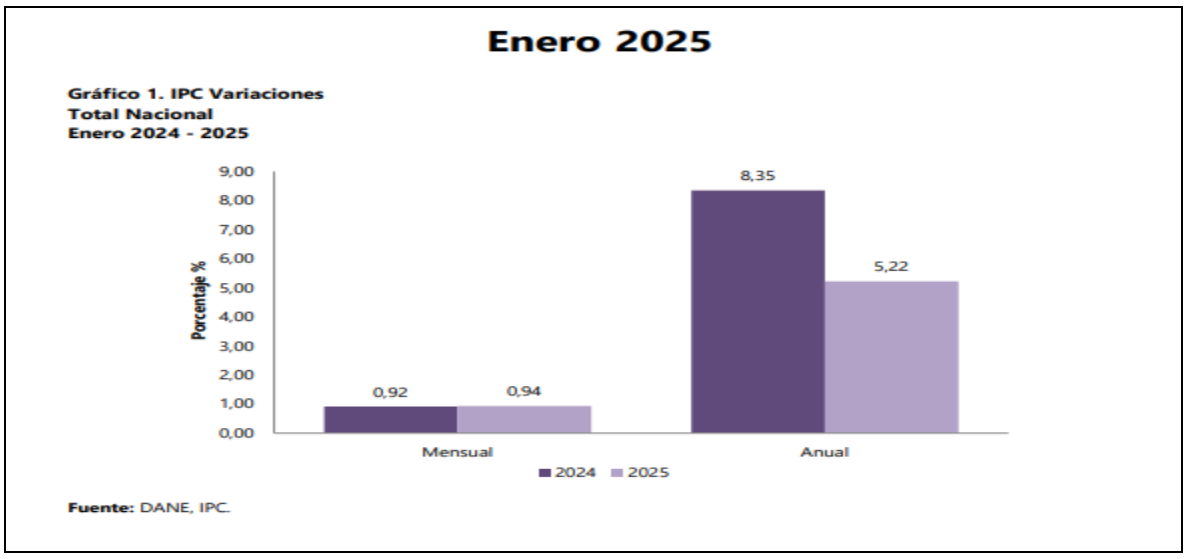
• Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas decrece 1,2%.
• Cultivo permanente de café crece 13,6%.
• Ganadería crece 1,9%.
• Silvicultura y extracción de madera crece 1,8%.
• Pesca y acuicultura crece 9,0%

Tabla 2. Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Cuarto trimestre 2024[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2024[pr] / 2023[p]	2024[pr]-IV / 2023[p]-IV	2024[pr]-IV / 2024[pr]-III
Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes[2]	8,3	4,0	-1,2
Cultivo permanente de café	22,5	33,1	13,6
Ganadería	5,6	6,6	1,9
Silvicultura y extracción de madera	-9,4	-11,9	1,8
Pesca y acuicultura	-3,0	-7,3	9,0
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	**8,1**	**6,5**	**-0,3**

Comportamiento de la variación del IPC según divisiones y subclases

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/ene2025/bol-IPC-ene2025.pdf (7 de febrero de 2025)



Variación y contribución anual por divisiones de gasto

En el mes de enero de 2025, el IPC registró una variación de 0,94% en comparación con diciembre de 2024, cuatro divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,94%): Restaurantes y hoteles (1,90%), Transporte (1,71%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,62%) y por último, Salud (1,04%). Por debajo se ubicaron: Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,70%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,64%), Bienes y servicios diversos (0,54%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,39%), Educación (0,00%), Prendas de vestir y calzado (-0,15%), Recreación y cultura (-0,18%) y por último, Información y comunicación (-0,19%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Enero 2024 - 2025

		2024		2025	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	1,72	0,19	1,90	0,21
Transporte	12,93	1,99	0,27	1,71	0,23
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,48	0,09	1,62	0,30
Salud	1,71	1,10	0,02	1,04	0,02
TOTAL	100,00	0,92	0,92	0,94	0,94
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,69	0,03	0,70	0,03
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	1,11	0,02	0,64	0,01
Bienes y servicios diversos	5,36	0,97	0,05	0,54	0,03
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,84	0,26	0,39	0,12
Educación	4,41	0,00	0,00	0,00	0,00
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,30	0,01	-0,15	0,00
Recreación y cultura	3,79	-0,21	-0,01	-0,18	-0,01
Información y comunicación	4,33	-0,12	0,00	-0,19	-0,01

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,94%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Transporte, Restaurantes y hoteles y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, las cuales aportaron 0,87 puntos porcentuales a la variación total.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el año

En enero de 2025 en comparación con diciembre de 2024, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: transporte urbano (incluye tren y metro) (4,03%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (2,23%), arriendo imputado (0,46%), tomate (28,68%), arriendo efectivo (0,45%), carne de aves (2,66%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (1,39%), hortalizas y legumbres frescas (5,68%), servicio doméstico (2,25%) y electricidad (0,60%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: transporte de pasajeros y equipaje en avión (incluye pagos por exceso de equipaje) (-6,51%), plátanos (-2,70%), papas (-2,27%), cines y teatros (-2,92%) y equipos de telefonía móvil, similares y reparación (-4,49%).

Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual
Por principales subclases
Enero 2025

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Transporte urbano (incluye tren y metro)	4,03	0,19
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	2,23	0,17
Arriendo imputado	0,46	0,06
Tomate	28,68	0,06
Arriendo efectivo	0,45	0,04
Carne de aves	2,66	0,04
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	1,39	0,03
Hortalizas y legumbres frescas	5,68	0,03
Servicio doméstico	2,25	0,02
Electricidad	0,60	0,02

Encuesta Mensual de Servicios (EMS)

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/EMS/bol-EMS-dic2024.pdf (14 de febrero de 2025)

Variación anual de los ingresos nominales y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios ((diciembre 2024p / diciembre 2023)

En diciembre de 2024, catorce de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con diciembre de 2023.

Tabla 1. Variación anual de los ingresos y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios
Total nacional
Diciembre 2024ᵖ / diciembre 2023

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Ingresos nominales	Ingresos por servicios	Venta de Mercancías	Otros Ingresos
Sección	División	Descripción	Variación (%)	Contribución (PP)		
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	23,1	22,7	-0,1	0,5
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	26,5	25,3	0,0	1,2
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	10,4	9,2	0,4	0,8
J	División 58	Actividades de edición	-2,4	-1,5	0,4	-1,3
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	46,8	32,8	10,3	3,8
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	-14,3	-11,1	0,0	-3,2
J	División 61	Telecomunicaciones	14,5	12,5	1,8	0,2
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	9,2	10,8	-1,7	0,0
LN	Sección L. División 68 Sección N. Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	0,6	0,5	-0,4	0,5
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	-7,3	-7,8	0,2	0,2
M	Clase 7310	Publicidad	-1,9	-2,0	0,1	0,0
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	13,3	12,8	0,4	0,1
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	6,9	6,9	0,0	0,0
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	3,6	3,4	0,0	0,2
P	Grupo 854	Educación superior privada	10,4	9,4	0,0	1,0
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	5,8	5,0	0,4	0,4
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	6,4	5,6	0,7	0,1
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	14,0	8,7	2,5	2,9

Fuente: DANE, EMS

Variación anual del personal ocupado total y contribución por tipo de contratación, según subsector de servicios (diciembre 2024p / diciembre 2023):

En diciembre de 2024, cinco de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en el personal ocupado total, en comparación con diciembre de 2023.

Tabla 2. Variación anual del personal ocupado total y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios
Total nacional
Diciembre 2024ᵖ / diciembre 2023

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

Fuente: DANE, EMS

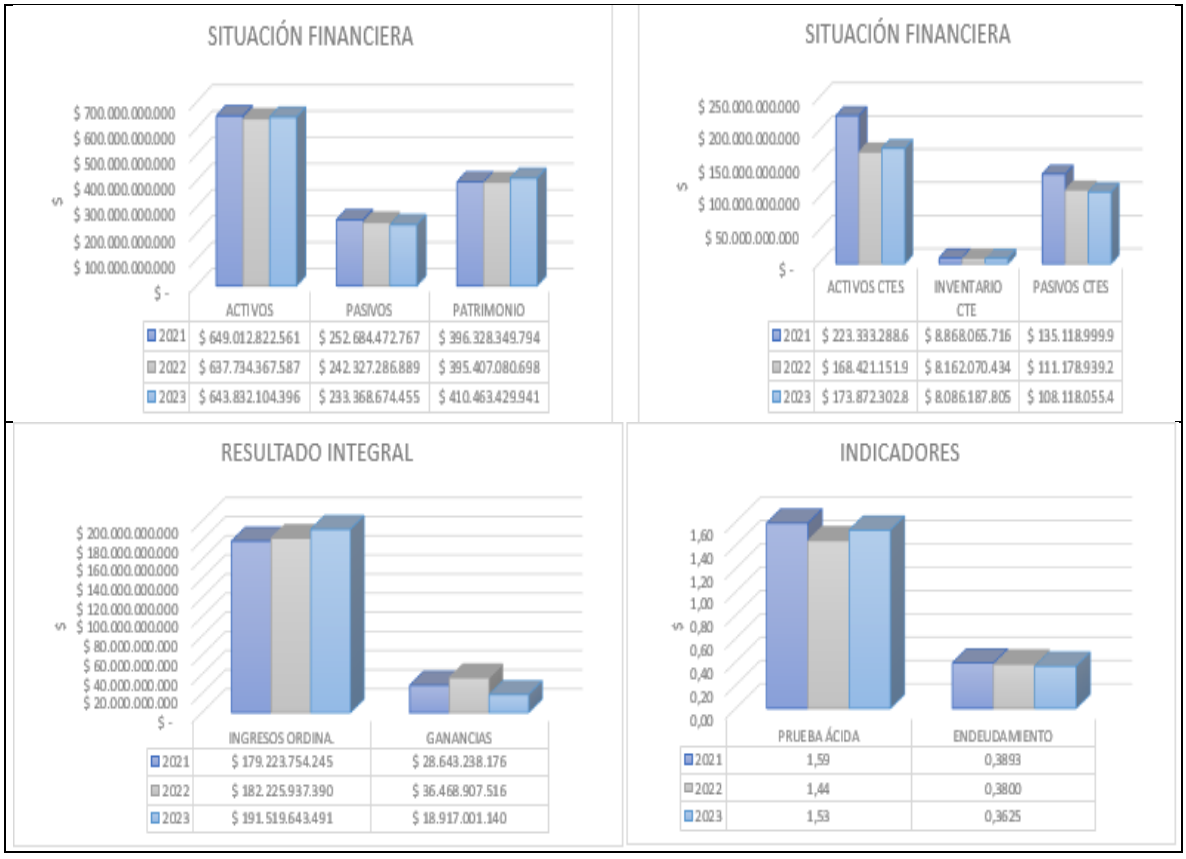
Indicadores Económicos

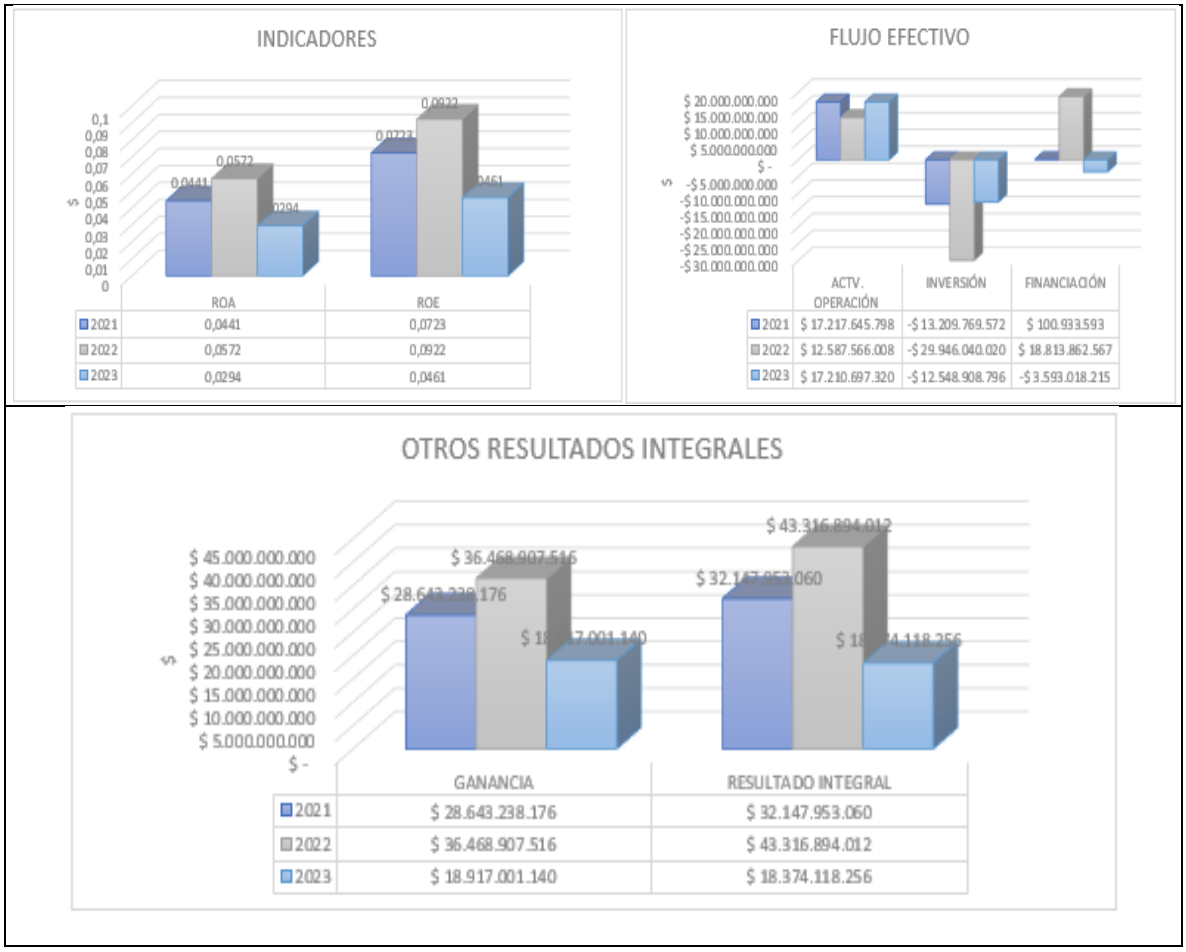
La exigencia de los requisitos financieros en todos los procesos de contratación en esta entidad territorial es el resultado de un estudio objetivo de las condiciones del mercado y de la información que reposa en nuestros archivos de los estados financieros de todas las empresas que se han presentado en los distintos procesos en años anteriores.

Teniendo en cuenta la duración del contrato y la forma de pago se requiere que la empresa que resulte adjudicataria del presente proceso cuente con el suficiente músculo financiero para permitir el desarrollo normal del contrato. Es por esto por lo que para la determinación de los indicadores financieros a evaluar en el proceso se tuvo en cuenta el comportamiento de las diferentes cuentas principales del balance y estado generales, tomados de los históricos publicados por el ***Sistema Integrado de información Societario***, así como también el histórico de los procesos de contratación de este tipo, realizados en los años anteriores en esta entidad territorial: Fuente: https://siis.ia.supersociedades.gov.co/#/dashboard.

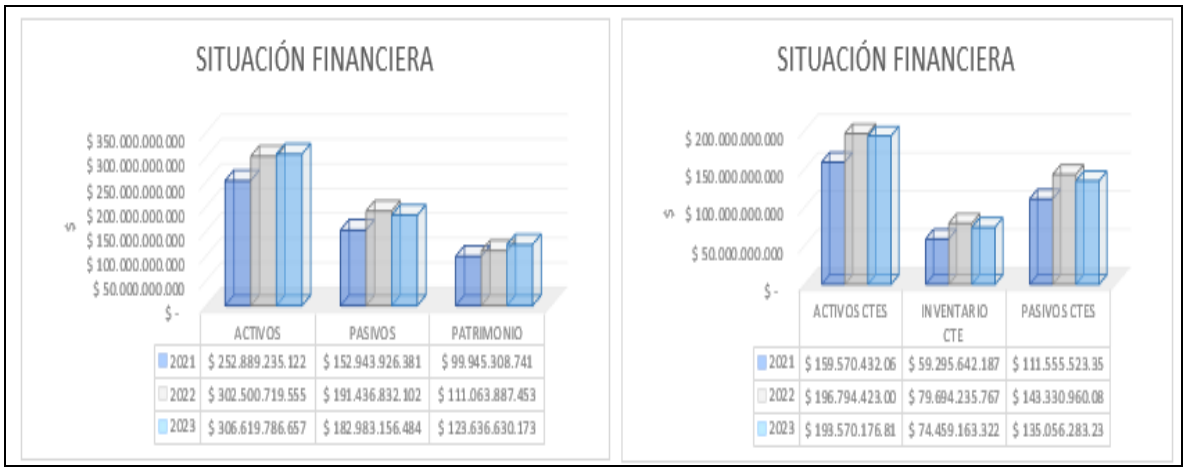
A continuación, se presentan las gráficas de las diferentes cuentas del balance general y estado de resultados correspondiente al sector comercio y servicios teniendo en cuenta que el objeto a contratar es de naturaleza mixta influenciados por los anteriores tipos de industria:

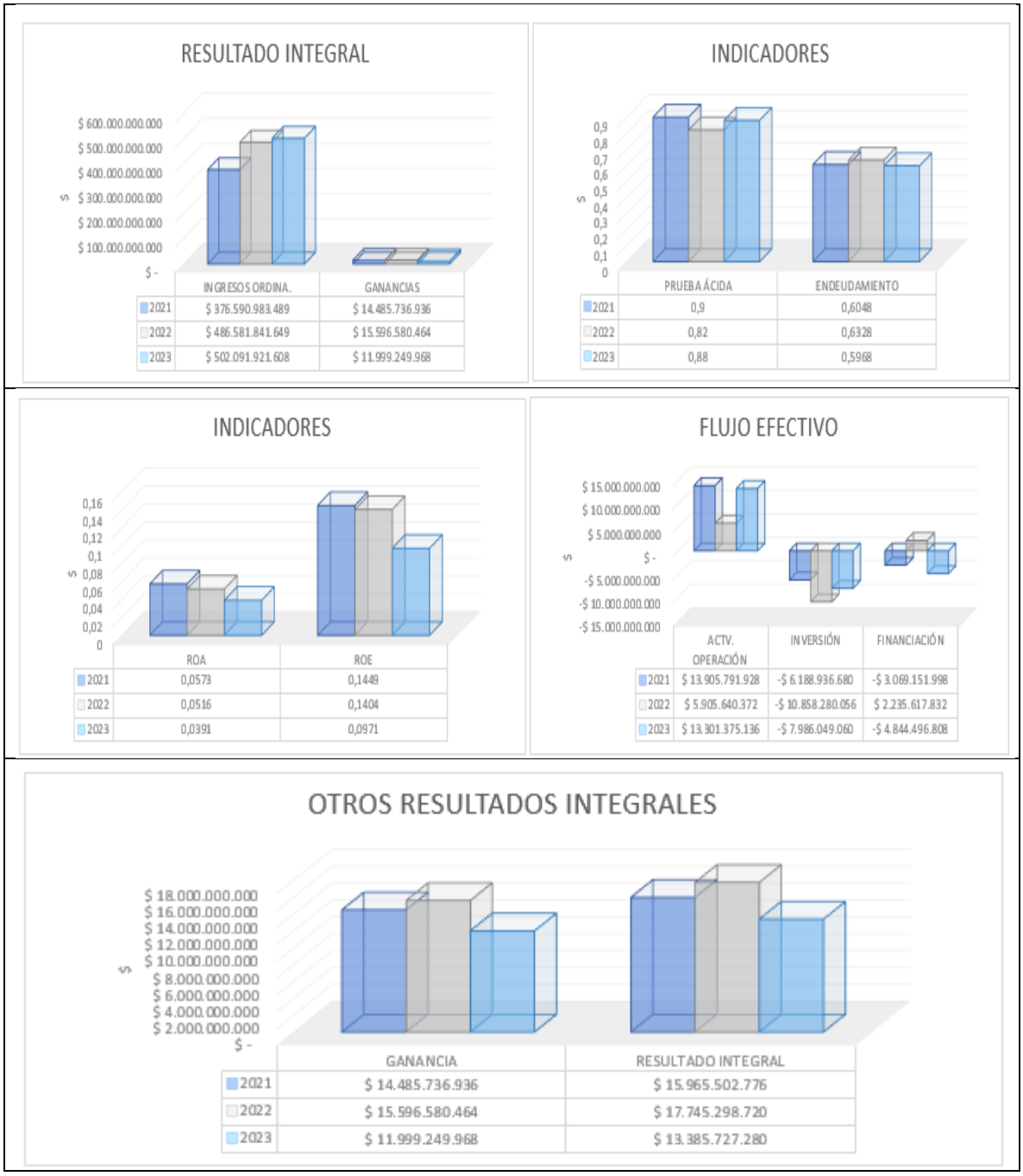
MACROSECTOR SERVICIOS





MACROSECTOR COMERCIO:





De acuerdo con lo anterior, esta administración determina en aras de que en el presente proceso exista una pluralidad de oferentes, sin que afecte el desarrollo del mismo, los siguientes indicadores financieros; a verificar en los estados financieros de los proponentes que se presenten. Guardando la proporción entre el valor del contrato, su grado de dificultad y el Riesgo asociado al Proceso de Contratación.

Una vez verificada la información entregada por el SIIS, se definen los siguientes indicadores financieros:

	COMERCIO 2023	SERVICIO 2023	GENERAL	CRITERIO DIFERENCIAL *
CAPITAL DE TRABAJO			>=50% Po	>=40% Po
LIQUIDEZ	1,433	1,608	>=1,2	>=1
ENDEUDAMIENTO	0,597	0,362	<=0,70	<=0,75
RAZON DE COBERTURA INTERESES	2,746	4,790	>=1,0	>=0,9
ROE	0,097	0,046	>=0,03	>=0,025
ROA	0,039	0,029	>=0,01	>=0,005

INDICADORES FINANCIEROS A VERIFICAR CONTRATISTAS EN GENERAL:

CAPITAL DE TRABAJO (CT): Igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del Po
LIQUIDEZ: Deberá ser mayor o igual a uno punto dos (1.2)
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO: Deberá ser menor o igual a cero puntos setenta (0.70)
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES: Deberá ser mayor o igual a uno punto cero (1.0)
RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO: Deberá ser mayor o igual a cero puntos cero tres (0.03)
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS: Deberá ser mayor o igual a cero puntos cero uno (0.01)

INDICADORES FINANCIEROS POR VERIFICAR CON CRITERIO DIFERENCIAL:

CAPITAL DE TRABAJO (CT): Igual o superior al cuarenta por ciento (40%) del Po
LIQUIDEZ: Deberá ser mayor o igual a uno punto cero (1.0)
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO: Deberá ser menor o igual a cero puntos setenta y cinco (0.75)
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES: Deberá ser mayor o igual a cero puntos nueve (0.9)
RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO: Deberá ser mayor o igual a cero puntos cero veinticinco (0.025)
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS: Deberá ser mayor o igual a cero puntos cero cero cinco (0.005)

Lo anterior aplica para emprendimientos, empresas de mujeres y mipymes de acuerdo con el Decreto 1860 de 2021

TÉCNICO

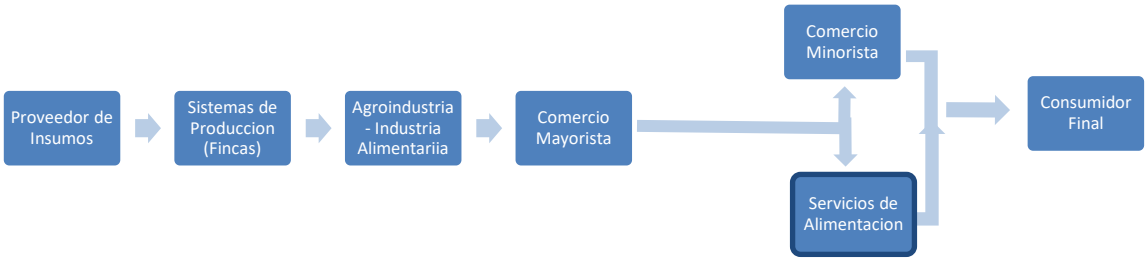
La industria alimentaria consiste en la elaboración de alimentos para el consumo humano y animal a través de los diferentes procesos de industrialización que conlleva fabricar un producto en condiciones para su venta y consumo final. Los procesos que incluye esta industria son: recepción de alimentos, almacenamiento, procesamiento, conservación y servicio.[3]

La industria alimentaria es la parte de la industria que se encarga de todos los procesos relacionados con la cadena alimentaria. Se incluyen 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 consisten principalmente de productos de origen vegetal (agricultura), animal (ganadería) y fúngico (perteneciente o relativo a los hongos). Gracias a la ciencia y la tecnología de alimentos el progreso de esta industria se ha visto incrementado y nos ha afectado actualmente en la alimentación cotidiana, aumentando el número de posibles alimentos

[3] https://www.ceupe.com/blog/industria-alimentaria.html

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, y de la industrialización de productos alimentario.[4]

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 con la finalidad de satisfacer las necesidades para proveer la alimentación requiere contratar el **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**; que brinde una alimentación balanceada, saludable, higiénica y acorde a las exigencias nutricionales y de salud reguladas en nuestra legislación.

El suministro de alimentos se efectuará de manera diaria en los horarios y cantidades que señale(n) el(los) supervisor(es) del contrato. Los alimentos deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

Especificaciones del Objeto por contratar

El Distrito de Barranquilla con la finalidad de satisfacer las necesidades surgidas en el ejercicio de sus funciones requiere contratar el suministro de la alimentación para el personal del Cuerpo Oficial de Bomberos de Barranquilla. El suministro de alimentos se efectuará de manera diaria en los horarios que señale el supervisor del contrato. Los alimentos deberán cumplir con las especificaciones y obligaciones señaladas en el presente documento.

LOS ALMUERZOS DEBEN CONTENER:

1. Una Harina (arroz, pastas, papa, plátano, etc.) 200gr. porción servida.
2. Una Proteína (pechuga de pollo o carne magra de res o cerdo) 250 gr. porción servida.
3. Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.) 100 gr. porción servida.
4. Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) 300cc = 10 onzas.
5. Una Sopa con contenido Proteico 240ml energético variado 70 grs. porción servida. En recipiente

[4] https://es.wikipedia.org/wiki/Industria_alimentaria

individual sellado en icopor o plástico desechable.

LA MERIENDA REFORZADA DEBEN CONTENER

1. Un Líquido: jugo de fruta natural, en un recipiente individual de 12 onzas = 360cc
2. Un carbohidrato: (Pan, buñuelo, arepa asada, bollo de mazorca, bollo limpio, bollo de yuca, pudin, etc.) 120 gr aproximadamente.
3. Proteína: (queso, pollo, cerdo, huevo, atún, etc.) 60 gr. Aproximadamente. No se deben suministrar embutidos.
4. Una fruta: manzana, pera, uvas, porciones de papaya, melón, piña, patilla. El gramaje de fruta en ración servido (sin corteza, sin semillas etc.) (papaya, melón, patilla, etc.) 100 – 120 gramos Aproximadamente.

Adicionalmente se deberá entregar servilleta en papel vinipel y llevar los suministros en cava con hielo sin generar costo adicional.

El suministro debe realizarse de conformidad con las siguientes **CONDICIONES DEL SUMINISTRO:**

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

1.- Entregar refrigerios (meriendas reforzadas) y almuerzos 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.

EL CONTRATISTA DEBE GARANTIZAR QUE EL PERSONAL QUE SUMINISTRE EL CONTRATISTA CUMPLA CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES:

1.- El contratista debe Presentar soporte de la capacitación a su personal en temas como: manejo, disposición, recuperación y almacenamiento de residuos sólidos (Convencionales y peligrosos).

2.- 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 para tal fin. Lo anterior, de acuerdo con lo establecido por la entidad en el SGA en su “Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos”.

3.- Llevar un control diario de entregas de los refrigerios y almuerzos, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor.

4.- Acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el supervisor en el término establecido.

5.- 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.

6. - La cantidad de raciones a suministrar será indicada por el supervisor del contrato, de acuerdo con 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.

El contratista que resulte adjudicatario debe cumplir con los siguientes requerimientos:

1. **ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS:** El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para el 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 de alimentación en las instituciones educativas y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a doce (12) 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 condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio para los proponentes.

2. **ACREDITACIÓN DE DOMICILIO PRINCIPAL SUCURSAL O AGENCIA**

   Teniendo en cuenta la inmediatez con la cual se requieren los servicios para realizar las actividades derivadas de la ejecución, además del cumplimiento de cada uno de los requisitos de admisibilidad establecidos en el presente pliego, para que una propuesta resulte admisible, el proponente debe acreditar que cuenta con domicilio principal, agencia, sucursal o establecimiento en la ciudad 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 con fecha de expedición no superior a 30 días calendarios al cierre del proceso.

   En el caso de tratarse de una agencia o establecimiento de comercio, deberá allegarse en la propuesta poder en el que se le confieran facultades especiales al administrador o al coordinador del proyecto para comprometer y obligar a la sociedad, con relación a las obligaciones generales y especiales del contrato que surja de la presente selección, de manera que el representante de la agencia o establecimiento, o el coordinador del proyecto, tenga capacidad de decisión en el desarrollo diario del contrato. En caso de consorcios y uniones temporales, al menos uno de los miembros deberá contar con domicilio principal, sucursal, agencia o establecimiento en los términos indicados. De igual manera, su representante o el coordinador del proyecto deberán contar con facultades suficientes para comprometer al contratista durante la ejecución del contrato y adoptar decisiones que conduzcan a la adecuada ejecución del objeto contractual.

   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.

3. EQUIPO DE TRABAJO

Para garantizar los servicios tendientes a realizar las actividades derivadas de la ejecución del futuro contrato, para que una propuesta resulte admisible, el proponente debe acreditar que cuenta con el siguiente equipo de trabajo que cumpla con los requisitos mínimos de formación académica y experiencia requeridos, como se indica a continuación:

N°	Cargo	Título Profesional	Título de Posgrado	Experiencia General[5]	Experiencia Específica
1.	COORDINADOR GENERAL	Título profesional entre alguna de las siguientes alternativas: Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos	N.A.	Experiencia profesional de mínimo cinco (5) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.	experiencia específica de 3 años en proyectos de alimentación y/o seguridad alimentaria

El equipo de trabajo propuesta será quien deberá ejecutar el contrato, este solo se podrá cambiar de manera excepcional cuando EL DISTRITO autorice por eventos justificados y debidamente acreditados.
La persona que reemplazará al profesional del equipo de trabajo debe cumplir con los requisitos mínimos descritos en los presentes Pliegos de Condiciones y tener las mismas o mejores condiciones de experiencia y formación académica que tenía el profesional que se evaluó y asignó puntaje durante el Proceso de Selección.

4. VEHICULO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES

El proponente deberá acreditar que cuenta con UN (1) 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 con fecha de expedición no superior a 12 meses al cierre del proceso, hecha por autoridad sanitaria donde consten las condiciones sanitarias del vehículo. Para acreditar las condiciones anteriores, el proponente deberá allegar la siguiente documentación:

[5] De conformidad con el Decreto 1785 de 2014, entiéndase por experiencia profesional, "Es la adquirida a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de la respectiva formación profesional, en el ejercicio de las actividades propias de la profesión o disciplina académica exigida para el desempeño del empleo. (…)" Entiéndase por experiencia relacionada, "Es la adquirida en el ejercicio de empleos o actividades que tengan funciones similares a las del cargo a proveer". Adicionalmente se deberá tener en cuenta lo dispuesto en las normas especiales que reglamenten cada profesión. Para el caso de los administradores de empresas e ingenieros, la experiencia profesional solo empezará a contar a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional según corresponda.

A. 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 o alguno de los miembros de la unión temporal o consorcio si es del caso, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.
B. Copia del SOAT vigente.
C. Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de emisiones contaminantes (si procede).
D. Características del equipo de refrigeración del vehículo y el certificado de mantenimiento de los equipos de refrigeración vigente, el cual debe ser expedido dentro de UN (1) año anterior cierre del presente proceso de selección.
E. Acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo al tipo de alimentos a transportar, expedida dentro de UN (1) año anterior a la fecha de cierre del proceso.
F. Licencia de conducción del personal conductor del vehículo.
G. Curso de manipulación de alimentos o BPM del personal conductor de los vehículos.

5. **PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

El proponente deberá acreditar con su propuesta los planes de limpieza, desinfección del establecimiento u domicilio, incluyendo equipos y enseres. Así mismo, los planes de control de roedores y vectores de acuerdo con la normatividad vigente.

Además de las obligaciones contenidas en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, y el Decreto 1082 de 2015, y las normas que las modifiquen, reemplacen o sustituyan, las obligaciones específicas derivadas de la propuesta y aquellas contenidas en los estudios de la contratación, el contratista se obliga con EL DISTRITO a:

1. Suministrar las raciones diarias de alimentos cumpliendo con el objeto del Contrato, conforme a los documentos de la propuesta
2. Acogerse a los menús sugeridos que forman parte integral del presente contrato.
3. Propender en los horarios previstos y de manera idónea por un suministro de alimentación acorde con las directrices programadas por la Administración.
4. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la supervisión.
5. El contratista deberá allegar a la supervisión del contrato relación detallada con cortes acordados por la misma, esta información deberá contener informes en donde se detallen los pedidos y los precios de los que ha hecho entrega, con el fin de cotejar esta información con la que tenga la Administración.
6. De manera mensual deberán reunirse el contratista y el supervisor del contrato a fin de revisar los valores y los ítems objeto de facturación para su respectiva revisión y aprobación.
7. Entregar las raciones, en las cantidades, en los lugares, y en los horarios establecidos por el supervisor, así como, en empaques adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias.
8. Capacitar al personal en relación con la adecuada manipulación y ensamble de los alimentos de tal manera que se garantice la inocuidad de estos.
9. Llevar un control diario de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla a la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor.
10. Acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el supervisor en el término establecido.
11. 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 con 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.
12. 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.

13. 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.
14. 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.
15. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normativa sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
16. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
17. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
18. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020.
19. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
20. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
21. 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.
22. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
23. Obrar con diligencia y el cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del contrato.
24. 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.
25. El contratista deberá vincular durante la ejecución del contrato a personas víctimas del conflicto armado o desplazados de la violencia, personas en condición de discapacidad, mujeres cabeza de familia, personas pertenecientes a grupos étnicos, personas en pobreza extrema o personas en proceso de reintegración o reincorporación en una cantidad mínima del 5% de la nómina requerida para la ejecución de las actividades contractuales.
26. Conforme a lo establecido en el artículo 7 de la ley 2050 del 12 de agosto de 2020, si el contratista se encuentra obligado a tener Plan Estratégico de Seguridad Vial deberá presentarlo al Supervisor o interventor del contrato, quien se encargará de verificar su cumplimiento y el de las demás normas en materia de seguridad vial
27. El contratista deberá mantener actualizados todos sus documentos en el Distrito, especialmente el RUT. En caso de algún cambio en su situación tributaria deberá presentar un nuevo RUT al área de cuentas de la Secretaria General y/o a la Oficina de Contabilidad de la Secretaria de Hacienda.
28. Considerando lo establecido en el artículo 615 del Estatuto Tributario y artículos 6 y 8 de la

Resolución 042 de 2020, si el contratista se encuentra obligado a realizar facturación electrónica, deberá presentar los documentos de cobro de conformidad a la normatividad previamente indicada.

29. Entregar con cada informe de supervisión un anexo con los insumos, datos e información requeridos para el desarrollo de estrategias de comunicación y divulgación a la comunidad de las actividades ejecutadas en el contrato.
30. Los demás que por ley o naturaleza del contrato se entiendan de pleno

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.
- Decreto 1082 de 2015, por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional.
- Las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, 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.
- Resolución 01804 de 1989, Por la cual se modifica la Resolución No 02310 de 1986, (24 de febrero) que reglamenta parcialmente el título V de la Ley 09.
- Ministerio de Salud. Decreto 547 de 1996 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro sanitario, y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia.
- DECRETO 616 DE 2006, por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el país.
- DECRETO 539 DE 2014, Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.
- El Estatuto Tributario Nacional, Art. 512-1. Impuesto nacional al consumo" * -Modificado- 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, de los siguientes servicios y bienes: Nota 1.- 3. El servicio de expendio de comidas y bebidas preparadas en restaurantes, cafeterías, autoservicios, heladerías, fruterías, pastelerías y panaderías 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, y el servicio de expendio de comidas y bebidas alcohólicas para consumo dentro de bares, tabernas y discotecas; según lo dispuesto en los artículos 426, 512-8, 512-9, 512-10, 512-11, 512-12 Y 512-13 de este Estatuto. Este impuesto no es aplicable a las actividades de expendio de bebidas y comidas bajo franquicias."

- El Estatuto Tributario Nacional, Art. 426. “Servicios excluidos. Nota 1. Cuando en un establecimiento de comercio se lleven a cabo actividades de expendio de comidas y bebidas preparadas en restaurantes, cafeterías, autoservicios, heladerías, fruterías, pastelerías y panaderías, 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, 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. Parágrafo. El presente artículo no aplica para los contribuyentes que desarrollen: contratos de franquicia, los cuales se encuentran sometidos al impuesto sobre las ventas –IVA”.
- … y demás que apliquen a la naturaleza del objeto contractual del presente proceso.

Acuerdos comerciales

En observancia del numeral 8 del Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, a continuación, se muestra la aplicación o no de los Acuerdo Internacional o Tratado de Libre Comercio de acuerdo con los valores a partir de los cuales se aplican, así:

Acuerdo comercial		¿Vigente?	Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por elAcuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	Bienes y servicios $1.147.016.154	N/A	SI
	Perú					
	México		NO	N/A	N/A	N/A
Chile		SI	SI	Bienes y servicios $1.148.221.780	N/A	SI
Canadá		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Corea		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Costa Rica		SI	SI	Bienes y servicios $2.030.722.904	N/A	NO
Estados Unidos		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Estados AELC		SI	SI	Bienes y servicios $1.071.354.018	N/A	SI
México		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	N/A	N/A	N/A
	Guatemala	SI	SI	Bienes y servicios a partir del límite inferior de la menor cuantía $142.350.000	N/A	SI

	Honduras	SI	NO	N/A	N/A	N/A
Unión Europea		SI	SI	Bienes y servicios $1.071.354.018	N/A	SI
Israel		SI	SI	Bienes y servicios 250.000 DEG ($1.359.697.514,175)	N/A	NO
(Reino Unido e Irlanda del Norte)		SI	SI	Bienes y servicios $1.148.221.780	N/A	SI
Comunidad Andina de Naciones –CAN		SI	SI	Aplicable a todos los procesos de contratación de entidades estatales a nivel municipal	N/A	SI

Fuente:
https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/manual_para_el_manejo_de_acuerdos_comerciales_vf.pdf

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/files_2020/actualizacion_umbrales_cce_2024.pdf

En conclusión, el Distrito de Barranquilla por ser una Entidad del nivel Municipal y atendiendo el presupuesto para el presente proceso de selección ($1.300.000.000) está obligado por los siguientes acuerdos comerciales: **Alianza pacifico (Chile, Perú), Chile, Estados AELC, Triangulo norte (Guatemala), Unión Europea, Reino Unido e Irlanda del Norte y la decisión 439 de 1998 de la Comunidad Andina de Naciones – CAN.** En consecuencia, las ofertas presentadas por proponentes extranjeros de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales que cubren el presente proceso de contratación serán tratadas como ofertas de nacionales colombianos.

De igual manera, teniendo en cuenta los acuerdos aplicables se debe establecer un plazo (Debe señalarse que, cuando un Proceso de Contratación está cubierto por más de un Acuerdo Comercial, la Entidad Estatal debe establecer en el Cronograma un plazo para la preparación y presentación de las ofertas mayor o igual al plazo más largo), en este caso el plazo es de 10 días.

Nota$_1$: El cálculo en pesos colombianos del umbral del acuerdo comercial con Israel, se determina de acuerdo con la aplicación de la siguiente ecuación establecida en la guía: Valor en pesos del umbral = Valor umbral en DEG x TRM del día anterior a la fecha de publicación del aviso de convocatoria x Valor del DEG (USD por DEG).

Valor TRM dólar 13 febrero 2025: 4.165,07
Valor DEG 13 Febrero 2025: 1,30581

III. Estudio de la Oferta.

El panorama del primer semestre de 2024 para la industria gastronómica colombiana estuvo marcado por una profunda contracción. **Según la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres), las ventas cayeron un 24% en comparación con el mismo periodo del año anterior.** Esto, sumado a 18 meses consecutivos de disminución en las transacciones, ha

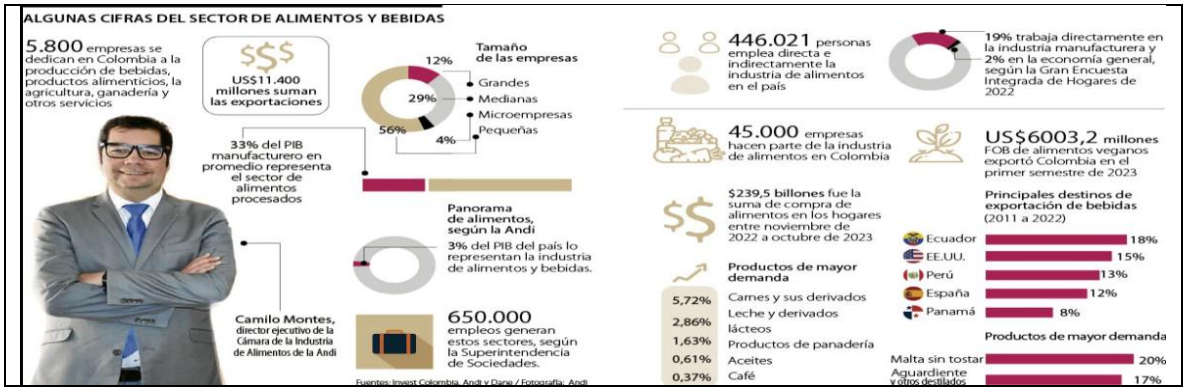
generado preocupación en el sector, que además enfrenta costos crecientes de alimentos y servicios públicos.[6]

La industria gastronómica colombiana ha sido especialmente vulnerable a las fluctuaciones económicas en los últimos años. En primer lugar, la inflación ha alcanzado niveles preocupantes, superando el costo de vida general y aumentando los precios de los insumos necesarios para operar un restaurante. De acuerdo con los datos más recientes, el costo de vida general en Colombia aumentó un 5,8% en septiembre de 2024, mientras que la división de comidas fuera del hogar registró un incremento del 9,7%. [7]

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la producción de alimentos necesita un aumento de entre 70% y 100% a 2050 para satisfacer las necesidades de consumo de una población mundial estimada en más de 9.000 millones de personas, lo que se convierte en una excelente oportunidad para Colombia, ya que es una de las siete naciones consideradas despensas de alimentos.

Por categorías, donde hubo mayor demanda fue en carnes y sus derivados, con 5,72%; leche y derivados lácteos, con 2,86%; pan y productos de panadería, con 1,63%; aceites para consumo humano, con 0,61%; café, con el 0,37%; chocolate de mesa, con 0,33%; helados, con 0,31%; y pasabocas y snacks, con 0,31%.

La industria de alimentos en Colombia está conformada por cerca de 45.000 empresas (98% son micro y pequeñas) instaladas en todo el país, que alimentan a los colombianos y exportan a cerca de 140 países del mundo, al darle valor agregado a las materias primas que principalmente son agrícolas y pecuarias.[8]



Actividades Primarias o Principales de un Restaurante

En restauración, el concepto de Actividad Primaria o Principal es el mismo que el propuesto por Porter en su obra Competitive Advantage (Ventaja Competitiva). La diferencia recae sobre las distintas subactividades que están dentro de las Actividades Primarias o Principales.

[6] https://www.revistalabarra.com/es/noticias/restaurantes-en-colombia-entre-la-contraccion-del-consumo-y-el-debate-tributario
[7] https://america-retail.com/paises/colombia/el-sector-gastronomico-en-crisis-inflacion-informalidad-y-alta-carga-tributaria/
[8] https://www.larepublica.co/especiales/sectores-clave-en-la-productividad/la-industria-de-alimentos-y-bebidas-aporta-3-al-pib-3757634

Las Actividades Primarias o Principales de un negocio de restauración son, generalmente, las siguientes:

- **Logística Interna:** Se incluyen actividades como la recepción y almacenaje de materias primas. Comprende los procesos de manipulación, almacenamiento, conservación, control de inventarios y devoluciones a proveedores.
- **Cocina:** Comprende las actividades de preparación y cocción de los alimentos transformándolos en platos. Dentro de estas, se incluyen los procesos de preparación, presentación, limpieza, mantenimiento y control de la calidad.
- **Sala:** Incluye las actividades relacionadas con el servicio y entrega del producto final al cliente, tales como el proceso de los pedidos, nivel de servicio, grado de atención, organización, limpieza y mantenimiento.
- **Comercial y Marketing:** Engloba todos los medios necesarios para promocionar el restaurante. Estos medios son: la hospitalidad, publicidad, guías, fuerza de ventas, material de ventas, políticas de precios y un control de las ventas.
- **Servicio Post-Venta:** Consiste en la obtención de medios para elevar o mantener el valor añadido del restaurante. Puede ser a través de políticas de fidelización, bases de datos, ajuste del producto en función de los requerimientos del cliente, atenciones personalizadas u otros servicios adicionales.

Actividades de Apoyo o Auxiliares de un Restaurante

Las Actividades de Apoyo o Auxiliares de un negocio de restauración se dividen, al igual que en la Cadena de Valor de Porter, en cuatro grandes grupos: Infraestructura, Recursos Humanos, Tecnología y Compras. Así, tenemos:

- **Infraestructura:** Las actividades de infraestructura comprenden la dirección del negocio, planificación, finanzas, contabilidad, control de costes, la gestión de la calidad y los temas legales y fiscales.
- **Recursos Humanos:** Comprenden aspectos relacionados con el personal del negocio, tales como la selección, formación, retribución o motivación.
- **Tecnología:** Son aquellas actividades cuya misión es mejorar los procesos, lo que implica por un lado su racionalización y por otro la aplicación de las más modernas tecnologías en el campo de conservación y regeneración de alimentos, y el tratamiento de la información para mejorar los procesos de control y de marketing del negocio.
- **Compras:** Las actividades de compras están encaminadas a buscar los mejores productos en las mejores condiciones posibles, además de otras actividades relacionadas como la logística.[9]

En el mercado actual encontramos diferentes empresas que están dedicadas al sector de suministro de comidas las cuales podemos mencionar: **COMBARRANQUILLA, FUNDACIÓN GARDEN, CORPORACION PARA EL FOMENTO DEL BIENESTAR SOCIAL, NARCOBOLLO, LA VIANDA, ESTRADA NAVARRO, ARDIKO, CASTRO PRADA LTDA, AMBROSIA CATERING & CASINO, CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE BARRANQUILLA COMBARRANQUILLA, SUMINISTRO Y DOTACIONES INTEGRALS, SUPPLIES, WAYS OF HOPE, DNP, ACONDESA, DICOVA, NU3, Y CORPORACIÓN AGROSOCIAL**, entre otras.

9 http://ceaelapalma.pbworks.com/w/page/42426000/Cadena%20de%20valor%20de%20un%20restaurante#:~:text=Actividades%20Primarias%20o%20Principales%20de%20un%20Restaurante,-En%20restauraci%C3%B3n%2C%20el&text=Log%C3%ADstica%20Interna%3A%20Se%20incluyen%20actividades,inventarios%20y%20devoluciones%20a%20proveedores.

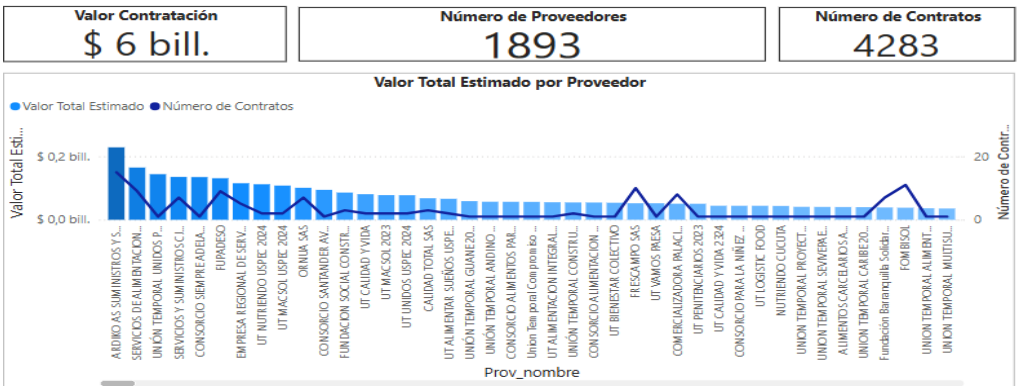
Con el fin de identificar los proveedores que cuentan con la capacidad de cumplir con los requerimientos del presente estudio se procedió a verificar cuales fueron los proponentes que se presentaron en los procesos anteriores.

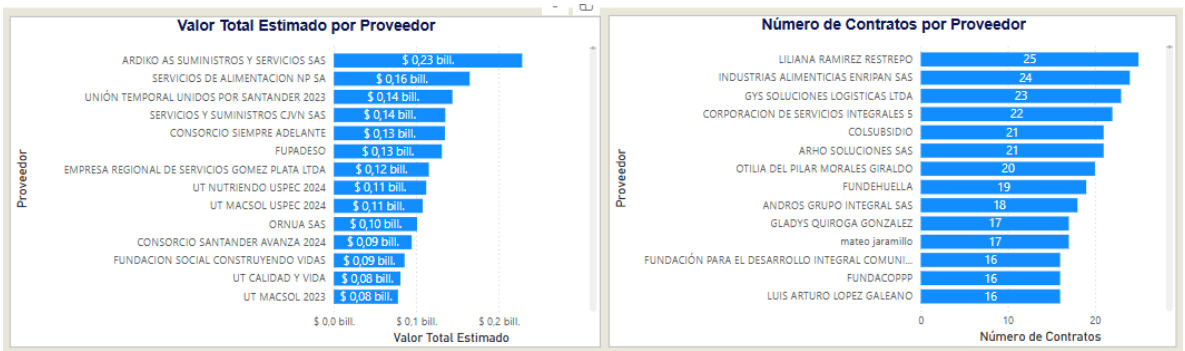
ESTUDIO DE LA OFERTA A NIVEL NACIONAL – procesos secop

De acuerdo con la información obtenida en la consulta realizada en el modelo de abastecimiento estratégico; Análisis de la Oferta y Demanda de Colombia Compra Eficiente, frente a la búsqueda de empresas del sector cuyo objeto se describe **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**, relacionado con los códigos:

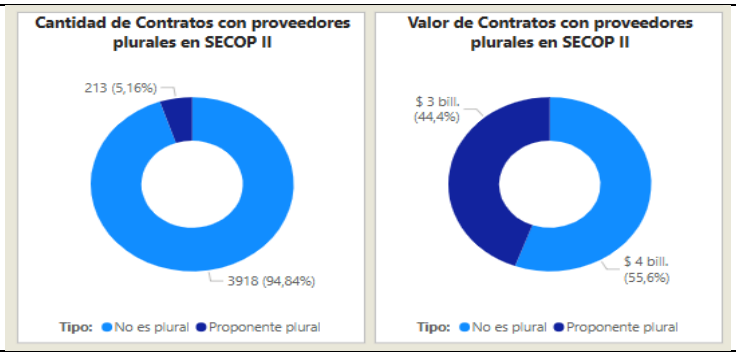
Clasificación UNSPSC	Clase
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101700	Servicios de cafetería
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio

Se puede evidenciar que entre los años 2022, 2023 y 2024 se suscribieron 4283 contratos a nivel nacional por valor de $6 Billones, donde participaron 4283 proveedores, los cuales se relacionan a continuación:

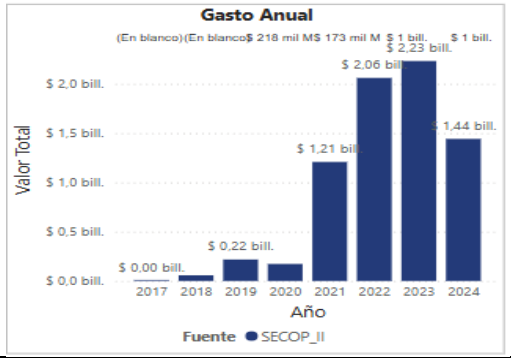




Es importante observar las gráficas a continuación, donde se evidencia que la mayoría de los contratos con objetos relacionados al expuesto en el presente análisis corresponden a proveedores no plurales con una participación del 94.84 %, por encima de la participación de proveedores plurales que fue de 5.16%. Así mismo, se relaciona el valor aproximado de los contratos ejecutados para proponentes singulares es de $4 Billones y para proponentes plurales $3 Billones.



Se proyecta el gasto anual de las distintas entidades a nivel nacional en contrataciones con objeto similar al señalado en el presente análisis del sector, tal y como se describe en grafica a continuación:



En el mismo sentido, teniendo en cuenta los códigos de naciones unidas relacionados en el presente estudio y habiendo consultado el histórico de contratación en la plataforma SECOP II, la Modalidad de Contratación para este tipo de procesos es variada, donde la modalidad de contratación Licitación tuvo la mayoría de las contrataciones por valor de $4 Billones de pesos y en segundo lugar la Selección abreviada de menor cuantía que tuvo contrataciones por valor de $ 493 mil Millones.



Dentro de la prestación del servicio de alimentación que pueda tener una empresa, hay factores muy importantes como lo son la calidad, el precio, la atención, etc. pero debemos tener en cuenta que toda empresa necesita crear y utilizar estrategias en el precio, en el producto, en la plaza para poder satisfacer las necesidades de los clientes.

Por lo anterior se puede evidenciar en este análisis del sector que los proponentes que participan presentan diferencia de precios, los cuales se pueden diferenciar principalmente por economías de escala, calificación de los operarios, ubicación, posesión de vehículos, bodegas, etc.

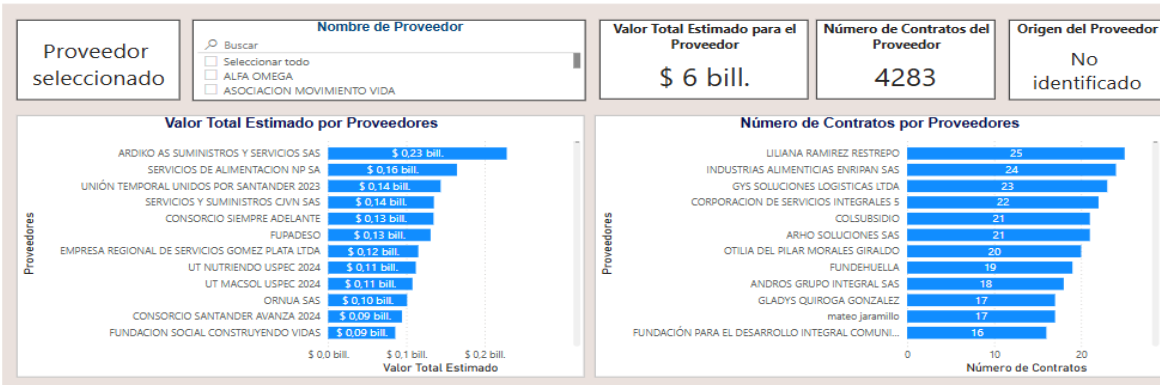
IV. Estudio de la Demanda.

ESTUDIO DE LA DEMANDA A NIVEL NACIONAL – procesos secop

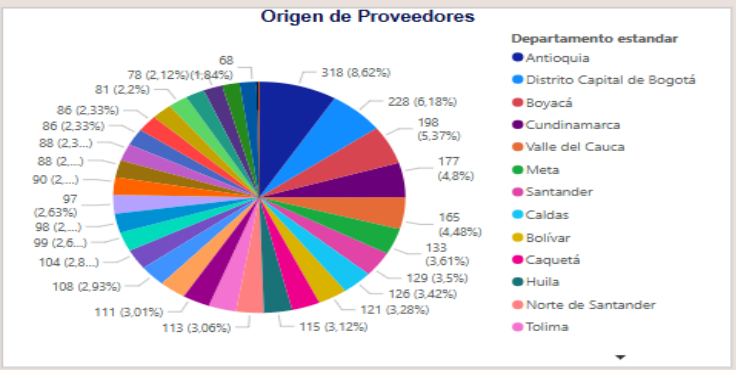
De acuerdo con la información obtenida en la consulta realizada en el modelo de abastecimiento estratégico ***Análisis de la Demanda de Colombia Compra Eficiente***, se consultan los contratos celebrados relacionados con los códigos de clasificación relacionados a continuación:

Clasificación UNSPSC	Clase
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101700	Servicios de cafetería
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio

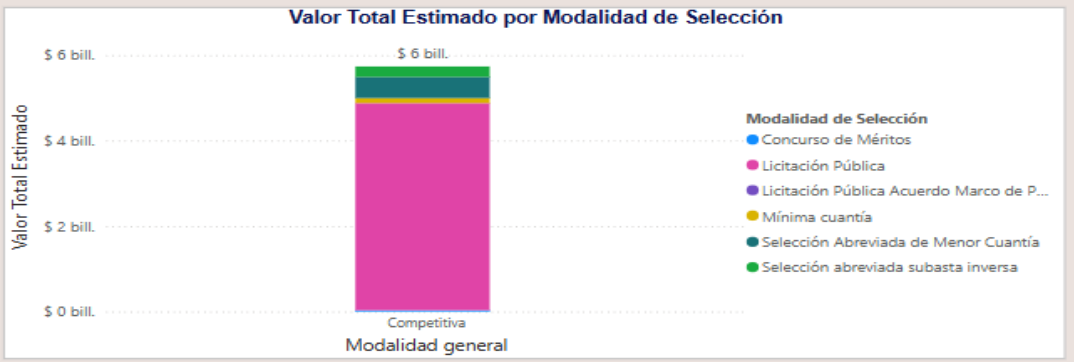
Una vez consultados, se evidencia que en las vigencias 2022, 2023 y 2024 se suscribieron en la Nación alrededor de 177,39 mil contratos y se estima que el valor de estos fue de $ 6 Billones de pesos aproximadamente, cuyos números de contratos por entidad se relacionan a continuación:



Adicionalmente, podemos enfatizar que en Antioquia se concentran la mayoría de los contratistas con un 8,62% como se muestra a continuación:



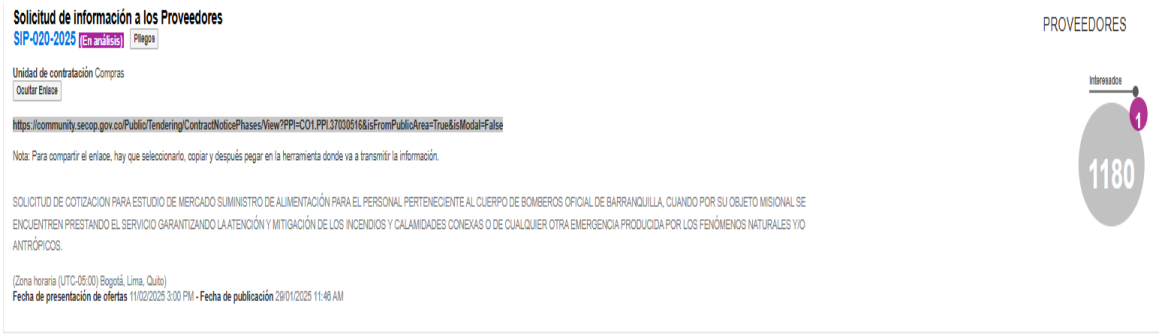
En el mismo sentido, teniendo en cuenta los códigos de naciones unidas relacionados en el presente estudio y habiendo consultado el histórico de contratación en la plataforma SECOP II, la Modalidad de Contratación para este tipo de procesos es variada, donde la modalidad de contratación Licitación Publica tuvo la mayoría de las contrataciones por valor de $4 Billones de pesos y en segundo lugar la Selección abreviada de menor cuantía.



En la búsqueda de contactar a nuevos proveedores, la entidad realizó eventos de cotización bajo la plataforma SECOP II, a fin de tener mayor cubrimiento del mercado. Los eventos se realizaron bajo la opción ***"Solicitud de información de proveedores"***, cuyos consecutivos se indican a continuación:

- **SIP-020-2025**

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.37030516&isFromPublicArea=True&isModal=False



A continuación, se presenta información referente a contratos similares al objeto del presente análisis correspondiente a los años anteriores en el Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla.

AÑO	NO PROCESO	TIPO DE PROCESO	ENTIDAD	OBJETO	CUANTÍA
2024	**SA-022-2023**	Selección abreviada	Alcaldía Distrital de Barranquilla	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	$1.150.000.000
2023	**SA-008-2023**	Selección abreviada	Alcaldía Distrital de Barranquilla	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	$300.000.000
2022	**SA-012-2022**	Selección abreviada	Alcaldía Distrital de Barranquilla	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	$300.000.000

Experiencia

Los Proponentes deben acreditar su experiencia a través de: (i) la información consignada en el RUP para aquellos que estén obligados a tenerlo y (ii) la presentación del formato de Experiencia. El Registro Único de Proponentes – RUP, deberá encontrarse **actualizado, vigente y en firme** de acuerdo con la normatividad vigente, salvo las excepciones previstas de forma taxativa en la ley. La presentación del Registro Único de Proponentes - RUP se deberá entregar junto con la propuesta y la fecha de expedición de dicho documento no puede ser superior a 30 DÍAS CALENDARIO, contados a partir de la fecha señalada de la finalización del término para presentar la propuesta.

Los Proponentes podrán acreditar experiencia proveniente de contratos celebrados con particulares o Entidades Estatales. El proponente debe acreditar en su propuesta, que cuenta con experiencia en:
Suministro de raciones de alimentos (desayunos y/o almuerzos y/o comidas y/o refrigerios), cuyo objeto, obligaciones, alcance o condiciones sean iguales o similares al objeto de la presente Selección Abreviada de Menor Cuantía o comprenda dentro de sus actividades las que forman parte del contrato a celebrar.

RELACIÓN DE CONTRATOS FRENTE AL PRESUPUESTO OFICIAL

La verificación del número de contratos para acreditar la experiencia se realiza de la siguiente manera:

Número de contratos con los cuales el Proponente cumple la experiencia acreditada	Número de contratos en caso de Mipyme y/o emprendimiento y empresa de mujer	Valor mínimo a certificar (como % del Presupuesto Oficial de obra expresado en SMMLV)
1	Hasta 2	75%
Hasta 2	Hasta 3	100%
De 3 hasta 4	De 4 hasta 5	125%
Hasta 5	Hasta 6	150%

El Proponente cumple el requisito de experiencia si la sumatoria de los valores totales ejecutados (incluido IVA) de los contratos expresados en SMMLV es mayor o igual al valor mínimo a certificar establecido en la tabla anterior.

En caso de que el número de contratos con los cuales el Proponente acredita la experiencia no satisface el porcentaje mínimo a certificar establecido en la tabla anterior, se calificará la propuesta como no hábil y el Proponente podrá subsanarla en los términos contemplados

V. Análisis económico.

- La invitación a cotizar para el presente estudio fue enviada por correo electrónico, vía telefónica y por secop 2 (**Solicitud de información a los Proveedores SIP-020-2025)**
- La solicitud de cotizaciones fue atendida por los siguientes proveedores: **LA VIANDA, NARCOBOLLO y FUNDACIÓN GARDEN.**
- Las cotizaciones recibidas por los proveedores cumplen con los requisitos que se establecieron en la invitación.
- De la cotización recibida por el proveedor **FUNDACION GARDEN,** no se tuvo en cuenta los ítems (1.7- 1.8- 1.9- 2.6- 2.7) para establecer el presupuesto del presente proceso, ya que estaban por encima del promedio, lo que nos generaría un sobrecosto para la entidad.
- A Las cotizaciones recibidas se les hizo corrección aritmética en los valores, ya que no se tuvo en cuenta decimales, solo valores específicos para evitar errores en la presentación de las ofertas en el cierre del proceso.
- El promedio se realizó teniendo en cuenta las cotizaciones de los proveedores **LA VIANDA, NARCOBOLLO, FUNDACIÓN GARDEN y la oferta adjudicada** SA-022-2023 + IPC 2024 5,2%.
- El Estatuto Tributario Nacional, Art. 426. “Servicios excluidos. Nota 1. Cuando en un establecimiento de comercio se lleven a cabo actividades de expendio de comidas y bebidas preparadas en restaurantes, cafeterías, autoservicios, heladerías, fruterías, pastelerías y panaderías, 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, 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

- El valor promedio unitario calculado para el Almuerzo es de $32.689 (treinta y dos mil seiscientos ochenta y nueve pesos)
- El valor promedio unitario calculado para Merienda es de $21.468 (veintiún mil cuatrocientos sesenta y ocho pesos)
- El valor promedio unitario total es de **CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO CINCUENTA Y SIETE PESOS M/L ($ 54.157).**
- El promedio total unitario fue calculado en el cuadro comparativo **ANEXO,** donde se encuentra también el promedio unitario para cada componente, de los ítems que conforman las raciones.
- Para el proceso de selección de la contratación, la ejecución se realizará hasta agotar el presupuesto según requerimientos del supervisor del contrato. Dichos precios unitarios se encuentran definidos en el **ANEXO - Cuadro Comparativo.**
- Las ofertas presentadas no deberán superar el promedio del mercado establecido para cada Ítem según el **ANEXO- Cuadro Comparativo** y deberán presentarse en el formato económico establecido dentro de los pliegos de condiciones.

El valor estimado del contrato es de **MIL TRESCIENTOS MILLONES DE PESOS M/L ($1.300.000.000),** incluidos todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del futuro contrato.

VI. Análisis de bienes y servicios Nacionales

En cumplimiento del Decreto 680 del 22 de junio de 2021, el cual modificó parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015, único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional, en lo relacionado con la definición de “Servicios Nacionales”, y la adición el artículo 2.2.1.2.4.2.9., en el cual se regula el puntaje para la promoción de la industria nacional en los procesos de contratación que tengan por objeto servicios, se hace el presente análisis para efecto de otorgar el puntaje de que trata en inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003.

1. **Definición del tipo de contrato de acuerdo con el alcance del objeto:** Teniendo en cuenta el alcance del objeto y los ITEMs definidos para su ejecución, se concluye el objeto que nos ocupa, es de origen mixto donde se tiene participación presupuestal tanto de suministro como de servicio. Por esta razón, el puntaje designado para promoción de la industria nacional vinculará el componente correspondiente al suministro en caso de que los Ítems identificados como relevantes pertenezcan a la industria nacional.

   Para poder identificar dicha proporción y los ítems relevantes, se solicitó a los proveedores que presentaran su ofrecimiento económico de acuerdo con el desglose de cada componente y su precio correspondiente.

   En el presente análisis se definieron tres grupos diferentes a fin de medir su proporción e identificar los ítems relevantes, es decir, se realizó el análisis de precios unitarios por componente, los grupos fueron:

   - *Componente Alimenticio:* conformados para cada grupo alimenticio: carbohidrato, proteína, verduras, frutas, los cuales a su vez fueron desglosados en los diferentes gramajes que componen cada menú.
   - *Otros suministros:* corresponde al suministro de empaquetado, es decir, el que no sea alimenticio y que se requiera. Teniendo en cuenta su incidencia baja respecto al suministro de alimentos, no se tuvo en cuenta dentro de los ítems representativos.

- *Servicio:* Es decir el sistema operativo y actividades logísticas, requeridas para el cumplimiento de las diferentes condiciones de transporte, higiene, preparación y control de calidad en la entrega de los productos que se requieren para el reparto de cada menú.

DESCRIPCIÓN	% INCIDENCIA
COMPONENTE ALIMENTICIO	81%
SERVICIO	11%
OTROS SUMINISTROS	8%
Total General	100,00%

Nota: Para hallar el porcentaje anterior, los cálculos de las siguientes tablas, se tiene en cuenta los valores promedio del mercado obtenidos en el **ANEXO Cuadro Comparativo**.

2. **Definición de ítems relevantes:** A continuación, se detalle el resultado del análisis de cada componente y la identificación de los ítems relevantes:

Etiquetas de fila	Suma de VALOR TOTAL PROMEDI	% participacion	% acumulado	% ref
Una Proteína (pechuga de pollo o carne magra de res o cerdo) porción	$ 13.339	30,31%	30,31%	
Una Sopa con contenido Proteico energético variado 70 grs. porción servida. En recipiente individual sellado en icopor o plástico	$ 5.387	12,24%	42,55%	
Un carbohidrato: (Pan, buñuelo, arepa asada, bollo limpio, bollo de yuca, pudin, etc.)	$ 4.954	11,26%	53,81%	15%
Proteína: (queso, pollo, cerdo, huevo, atún, etc.) No se deben suministrar embutidos.	$ 4.576	10,40%	64,20%	
patilla. El gramaje de fruta en ración servido (sin corteza, sin semillas etc.) (papaya, melón, patilla, etc.)	$ 4.159	9,45%	73,65%	
Una Harina (arroz, pastas, papa, plátano, etc.) porción servida.	$ 3.645	8,28%	81,94%	
Un Líquido: jugo de fruta natural, en un recipiente individual de 12	$ 3.001	6,82%	88,75%	
Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.) porción servida.	$ 2.611	5,93%	94,69%	
Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.)	$ 2.338	5,31%	100,00%	

De acuerdo con la metodología establecida por Colombia Compra Eficiente, se define la proteína **(Pechuga de Pollo, carne Res y carne cerdo)** como los ítems relevantes del presente proceso.

3. **Asignación de puntaje:** Del análisis anterior se procede a confirmar sí los ítems relevantes forman parte de la industria nacional. Para este fin, se procede a definir la partida arancelaria a fin de identificar su participación en la industria nacional:

NOMBRE	PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN	PERTENECE A LA INDUSTRIA NACIONAL (SI/NO)	RADICADO VUCE	FECHA VENCIMIENTO
PECHUGA (POLLO)	207120000	Carne de aves de la especie gallus domesticus. Sin trocear. Congelados	NO	N/A	N/A
	207140090	Los demás trozos y despojos congelados, de aves de la especie gallus domesticus	SI	202411250131935,00	2025-11-26
				202412060132289,00	2025-12-09
				202411270131999,00	2025-11-29

	207130010	Trozos y despojos, frescos o refrigerados. Cuartos traseros. De aves de la especie gallus domesticus	NO	N/A	N/A
CERDO	**203110000**	En canales o medias canales	**SI**	202410030129376,00	2025-10-07
	203191000	Las demás, carne deshuesada de animales de la especie porcina, frescas o refrigeradas	**SI**	202410030129370,00	2025-10-04
				202502130134740,00	2026-02-17
				202502130134741,00	2026-02-17
CARNE RES	210200000	Carne de la especie bovina	NO	N/A	N/A
	202300010	Cortes finos	SI	202411250131934,00	2025-11-26
				202410030129379,00	2025-10-07
				202502180134858,00	2026-02-21
				202412060132290,00	2025-12-09
				202411260131982,00	2025-11-29
	201100000	Carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada, en canales o medias canales	NO	N/A	N/A

De acuerdo con la revisión, la Entidad Estatal otorgará el puntaje correspondiente al apoyo de industria nacional, con la aplicación de la siguiente fórmula teniendo en cuenta que se identificó 3 bienes relevantes como producción nacional:

a. El paso uno es para identificar el puntaje de cada bien relevante

$$1.\ Pi = \frac{Participación\ (\%)_i * (Pmax)}{\sum_i^n Participación\ (\%)}$$

b. El paso dos es para identificar el puntaje del proponente

$$2.\ Puntaje\ proponente = \sum_{j=0}^{i} P_i$$

Aplicando la fórmula, el puntaje que establece la entidad para los bienes nacionales identificados será el siguiente:

	BIEN NACIONAL	% PARTICIPACIÓN	PUNTAJE
1	**PECHUGA (POLLO)**	30.31%	33,3333333
2	**CERDO**	30.31%	33,3333333
3	**CARNE RES**	30.31%	33,3333333
		90,93%	**100 puntos**

De acuerdo con la revisión, la Entidad Estatal otorgará el puntaje correspondiente al apoyo de industria nacional al oferente que presente la siguiente evidencia para los componentes encontrados dentro de la industria nacional y que se relacionan en la tabla a continuación:

1. Si es productor de:

#	COMPONENTE	PARTIDA ARANCELARIA
1	PECHUGA (POLLO)	0207140090
2	CERDO	0203110000/ 0203191000
3	CARNE RES	0202300010

debe adjuntar respuesta del radicado de solicitud del (RPBN) con fecha vigente para el producto a evaluar o el registro de productores de bienes nacionales (RPBN) vigente las partidas arancelarias relacionadas.

2. Entendiendo que el oferente podría no ser productor del componente establecido en el punto 1, el futuro oferente debe evidenciar por medio de carta y/o certificado, el compromiso otorgado por parte del proveedor registrado como productor de bienes nacionales en el sentido de suminístrale los referidos productos para el cumplimiento del futuro contrato. Así mismo, el futuro oferente debe adjuntar el registro de productores de bienes nacionales (RPBN) de su proveedor, para las partidas arancelarias establecidas, o en su defecto, la respuesta del radicado de solicitud del (RPBN) con fecha vigente para el producto a evaluar o el registro de productores de bienes nacionales (RPBN) vigente en cualquiera de las partidas arancelarias mencionadas en dichos puntos.[10]

VII. Respuesta circular externa 004 CCE

Se realizó la revisión en Colombia Compra Eficiente de los acuerdos marco donde no se encontró alguno que corresponda a suministros de alimentos en la ciudad de Barranquilla. Adicional a esto, y teniendo en cuenta la necesidad de la contratación, si bien los componentes y la producción de los alimentos tiene características técnicas uniformes, el servicio requerido debe tener un sistema operativo y logístico muy particular y específico. Aunado lo anterior se considera que la baja en los precios puede afectar la calidad e inocuidad en la entrega. Así las cosas, el Distrito determina que la modalidad de subasta inversa o bolsa mercantil no son las más idóneas para llevar a cabo la futura contratación por lo que se procederá mediante Selección abreviada de menor cuantía.

Se suscribe en febrero de 2025

Código: **11114**

IVON LARA DE LA CRUZ
Asesora Externa
Secretaría General del Distrito

[10] http://pbn.vuce.gov.co/consultas/index.php

ANEXO

INVITACIONES SECOP 2



INVITACIONES SGPRO



icontec ISO 9001 SC-CER103099
icontec ISO 14001 SA-CER756031
IQNET CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

HOTELES ESTELAR SA
CASTRO PRADA LTDA.
ORGANIZACION LOS TWINS S.A.S.
SERVICIAL S.A.
GALA PLANNING BUSINESS AND CONSULTING S.A.S
AMBROSIA CATERING & CASINO S.A.S.
FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO SOCIAL, FUNIDES
CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR DE BARRANQUILLA COMBARRANQUILLA
GENERACION COLOMBIA S.A.
FUNDACION CONVALORES
PUBBLICA SAS
FUNDACION RECURSO HUMANO POSITIVO
DULCE MUNDO S.A.S.
BILU PRODUCCIONES BTL SAS
SUMINISTROS Y DOTACIONES INTEGRALES S.A.S
MERIDIANO 68 SAS
UPEGUI PRO S.A.S

CUADRO COMPARATIVO

					LA VIANDA			FUNDACION GARDEN			NARCOBOLLO			ADJUDICADO SA-022-2023 + IPC 2024 5,2%	PROMEDIO UNITARIO INCLUIDO IMPOCONSUMO
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CLASIFICACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ANTES IMPOCONSUMO	IMPOCONSUMO	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPOCONSUMO	VALOR UNITARIO ANTES IMPOCONSUMO	IMPOCONSUMO	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPOCONSUMO	VALOR UNITARIO ANTES IMPOCONSUMO	IMPOCONSUMO	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPOCONSUMO	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPOCONSUMO + IPC 2024 5,2%	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPOCONSUMO + IPC 2024 5,2%
1	**ALMUERZO**														
1.1	Valor servicio	global	SERVICIO	1	$ 2.590	$ 207	$ 2.797	$ 3.675	$ 294	$ 3.969	$ 2.315	$ 185	$ 2.500	$ 2.072	$ 2.835
1.2	Una Harina (arroz, pastas, papa, plátano, etc.) porción servida.	200 g	CARBOHIDRATO	1	$ 5.007	$ 401	$ 5.408	$ 1.396	$ 112	$ 1.508	$ 4.630	$ 370	$ 5.000	$ 2.664	$ 3.645
1.3	Una Proteína (pechuga de pollo o carne magra de res o cerdo) porción servida	250 g	PROTEINA	1	$ 7.568	$ 605	$ 8.173	$ 14.290	$ 1.143	$ 15.433	$ 18.519	$ 1.482	$ 20.001	$ 9.750	$ 13.339
1.4	Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.) porción servida.	100 g	VERDURA	1	$ 1.936	$ 155	$ 2.091	$ 1.336	$ 107	$ 1.443	$ 4.630	$ 370	$ 5.000	$ 1.908	$ 2.611
1.5	Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) porción servida.	300 cc	FRUTA	1	$ 1.800	$ 144	$ 1.944	$ 2.500	$ 200	$ 2.700	$ 2.778	$ 222	$ 3.000	$ 1.709	$ 2.338
1.6	Una Sopa con contenido Proteico energético variado 70 grs. porción servida. En recipiente individual sellado en icopor o plástico desechable.	240 ml	PROTEINA	1	$ 6.166	$ 493	$ 6.659	$ 4.585	$ 367	$ 4.952	$ 5.556	$ 444	$ 6.000	$ 3.938	$ 5.387
1.7	Portacomidas desechable por tres divisiones	1 un	EMPAQUETADO	1	$ 800	$ 64	$ 864				$ 1.389	$ 111	$ 1.500	$ 793	$ 1.052
1.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	1	$ 800	$ 64	$ 864				$ 741	$ 59	$ 800	$ 558	$ 741
1.9	recipiente individual sellado en icopor o plástico desechable.	1 un	EMPAQUETADO	1	$ 800	$ 64	$ 864				$ 741	$ 59	$ 800	$ 558	$ 741
	SUBTOTAL ALMUERZO				**$**		**$ 29.664**	**$**		**$ 30.005**			**$ 44.603**	**$ 23.950**	**$ 32.689**
2	**MERIENDA**														
2.1	Valor servicio	global	SERVICIO	1	$ 2.398	$ 192	$ 2.590	$ 3.675	$ 294	$ 3.969	$ 2.315	$ 185	$ 2.500	$ 2.479	$ 2.885
2.2	Un Líquido: jugo de fruta natural, en un recipiente individual de 12 onzas	360 CC	FRUTA	1	$ 2.024	$ 162	$ 2.186	$ 3.000	$ 240	$ 3.240	$ 3.704	$ 296	$ 4.000	$ 2.579	$ 3.001
2.3	Un carbohidrato: (Pan, buñuelo, arepa asada, bollo de mazorca, bollo limpio, bollo de yuca, pudin, etc.)	120 g	PROTEINA	1	$ 4.637	$ 371	$ 5.008	$ 5.138	$ 411	$ 5.549	$ 4.630	$ 370	$ 5.000	$ 4.257	$ 4.954
2.4	Proteína: (queso, pollo, cerdo, huevo, atún, etc.) No se deben suministrar embutidos.	60 g	PROTEINA	1	$ 5.247	$ 420	$ 5.667	$ 3.429	$ 274	$ 3.703	$ 4.630	$ 370	$ 5.000	$ 3.932	$ 4.576
2.5	Una fruta: manzana, pera, uvas, porciones de papaya, melón, piña, patilla. El gramaje de fruta en ración servido (sin corteza, sin semillas etc.) (papaya, melón, patilla, etc.)	120 G	FRUTA	1	$ 2.855	$ 228	$ 3.083	$ 4.610	$ 369	$ 4.979	$ 4.630	$ 370	$ 5.000	$ 3.574	$ 4.159
2.6	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO	1	$ 800	$ 64	$ 864				$ 1.389	$ 111	$ 1.500	$ 970	$ 1.111
2.7	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	1	$ 800	$ 64	$ 864				$ 741	$ 59	$ 800	$ 683	$ 782
	SUBTOTAL MERIENDA						**$ 20.262**			**$ 21.440**	**$**	**$**	**$ 23.802**	**$ 18.474**	**$ 21.468**
	VALOR TOTAL UNITARIO														**$ 54.157**

Nota: El oferente diligenciará las celdas de subtotales correspondiente a su oferta.
Nota: Adicionalmente se deberá entregar servilleta en papel vinipel y llevar los suministros en cava con hielo sin generar costo adicional.
Nota: Aplica reforma Tributaria El Estatuto Tributario Nacional, Art. 426. "Servicios excluidos. Nota 1. Cuando en un establecimiento de comercio s lleven a cabo actividades de expendio de comidas y bebidas preparadas en restaurantes, cafeterías, autoservicios, heladerías, fruterías, pastelerías y panaderías, 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, 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

FUNDACION GARDEN

FORMATO OFRECIMIENTO ECONÓMICO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UND	CLASIFICACIÓN	$ UNITARIO	MPOCONSUMC	$ UNITARIO INCLUIDO IMPOCONSUMO
1	ALMUERZO					
1.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 3.675	294	$ 3.969
1.2	Una Harina (arroz, pastas, papa, plátano, etc.) porción servida.	200 g	CARBOHIDRATO	$ 1.396	111,68	$ 1.508
1.3	Una Proteína (pechuga de pollo o carne magra de res o cerdo) porción servida	250 g	PROTEINA	$ 14.290	1143,2	$ 15.433
1.4	Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.) porción servida.	100 g	VERDURA	$ 1.336	106,88	$ 1.443
1.5	Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) porción servida.	300 cc	FRUTA	$ 2.500	200	$ 2.700
1.6	Una Sopa con contenido Proteico energético variado 70 grs. porción servida. En recipiente individual sellado en icopor o plástico desechable.	240 ml	PROTEINA	$ 4.585	366,8	$ 4.952
1.7	Portacomidas desechable por tres divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$ 3.000	240	$ 3.240
1.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$ 3.000	240	$ 3.240
1.9	recipiente individual sellado en icopor o plástico desechable.	1 un	EMPAQUETADO	$ 3.000	240	$ 3.240
	SUBTOTAL ALMUERZO			$		$ 39.725
2	MERIENDA					
2.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 3.675	294	$ 3.969
2.2	Un Líquido: jugo de fruta natural, en un recipiente individual de 12 onzas	360 CC	FRUTA	$ 3.000	240	$ 3.240
2.3	Un carbohidrato: (Pan, buñuelo, arepa asada, bollo de mazorca, bollo limpio, bollo de yuca, pudin, etc.)	120 g	PROTEINA	$ 5.138	411,04	$ 5.549
2.4	Proteína: (queso, pollo, cerdo, huevo, atún, etc.) No se deben suministrar embutidos.	60 g	PROTEINA	$ 3.429	274,32	$ 3.703
2.5	Una fruta: manzana, pera, uvas, porciones de papaya, melón, piña, patilla. El gramaje de fruta en ración servido (sin corteza, sin semillas etc.) (papaya, melón, patilla,	120 G	FRUTA	$ 4.610	368,8	$ 4.979
2.6	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$ 3.000	240	$ 3.240
2.7	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$ 3.000	240	$ 3.240
	SUBTOTAL MERIENDA			$	$	$ 27.920

VALOR TOTAL UNITARIO	$ 67.645

Nota: El oferente diligenciará las celdas de subtotales correspondiente a su oferta.

Nota: Adicionalmente se deberá entregar servilleta en papel vinipel y llevar los suministros en cava con hielo sin generar costo adicional.

Nota: Aplica reforma Tributaria El Estatuto Tributario Nacional, Art. 426. "Servicios excluidos. Nota 1. Cuando en un establecimiento de comercio s lleven a cabo actividades de expendio de comidas y bebidas preparadas en restaurantes, cafeterías, autoservicios, heladerías, fruterías, pastelerías y panaderías, 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, 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

Barranquilla, 05 de febrero de 2024.

Señores
ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL, INDUSTRIAL Y PORTUARIO.

Asunto: Cotización **"SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL PERTENECIENTE AL CUERPO DE BOMBEROS OFICIAL DE BARRANQUILLA, CUANDO POR SU OBJETO MISIONAL SE ENCUENTREN PRESTANDO EL SERVICIO GARANTIZANDO LA ATENCION Y MITIGACION DE LOS INCENDIOS Y CALAMIDADES CONEXAS DE CUALQUIER OTRA EMERGENCIA PRODUCIDA POR LOS FENOMENOS NATURALES Y/O ANTROPICOS."**

De acuerdo a sus requerimientos, tenemos el agrado de cotizar los siguientes servicios solicitados por ustedes:

FORMATO OFRECIMIENTO ECONÓMICO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UND	CLASIFICACIÓN	$ UNITARIO	IMPOCONSUMO	$ UNITARIO INCLUIDO IMPOCONSUMO
1	ALMUERZO					
1.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 2,590	207.2	$ 2,797
1.2	Una Harina (arroz, pastas, papa, plátano, etc.) porción servida.	200 g	CARBOHIDRATO	$ 5,007	400.56	$ 5,408
1.3	Una Proteína (pechuga de pollo o carne magra de res o cerdo) porción servida	250 g	PROTEINA	$ 7,568	605.44	$ 8,173
1.4	Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.) porción servida.	100 g	VERDURA	$ 1,936	154.88	$ 2,091
1.5	Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) porción servida.	300 cc	FRUTA	$ 1,800	144	$ 1,944
1.6	Una Sopa con contenido Proteico energético variado 70 grs. porción servida. En recipiente individual sellado en icopor o plástico desechable.	240 ml	PROTEINA	$ 6,166	493.28	$ 6,659
1.7	Portacomidas desechable por tres divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$ 800	64	$ 864
1.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$ 800	64	$ 864
1.9	recipiente individual sellado en icopor o plástico desechable.	1 un	EMPAQUETADO	$ 800	64	$ 864
	SUBTOTAL ALMUERZO			$		$ 29,664

2	MERIENDA					
2.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 2,398	191.84	$ 2,590
2.2	Un Líquido: jugo de fruta natural, en un recipiente individual de 12 onzas	360 CC	FRUTA	$ 2,024	161.92	$ 2,186
2.3	Un carbohidrato: (Pan, buñuelo, arepa asada, bollo de mazorca, bollo limpio, bollo de yuca, pudin, etc.)	120 g	PROTEINA	$ 4,637	370.96	$ 5,008
2.4	Proteína: (queso, pollo, cerdo, huevo, atún, etc.) No se deben suministrar embutidos.	60 g	PROTEINA	$ 5,247	419.76	$ 5,667
2.5	Una fruta: manzana, pera, uvas, porciones de papaya, melón, piña, patilla. El gramaje de fruta en ración servido (sin corteza, sin semillas etc.) (papaya, melón, patilla, etc.)	120 G	FRUTA	$ 2,855	228.4	$ 3,083
2.6	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$ 800	64	$ 864

2.7	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$	800	64	$ 864
	SUBTOTAL MERIENDA			**$**		**$**	**$ 20,262**

	VALOR TOTAL UNITARIO	**$ 49,926**

Cordialmente,

ROBERT ATENCIO PIMIENTA
Ejecutivo Comercial

NARCOBOLLO

FORMATO OFRECIMIENTO ECONÓMICO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UND	CLASIFICACIÓN	$ UNITARIO	IMPOCONSUMO	$ UNITARIO INCLUIDO
1	ALMUERZO					
1.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 2.315	185,2	$ 2.500
1.2	Una Harina (arroz, pastas, papa, plátano, etc.) porción servida.	200 g	CARBOHIDRATO	$ 4.630	370,4	$ 5.000
1.3	Una Proteína (pechuga de pollo o carne magra de res o cerdo) porción servida	250 g	PROTEINA	$ 18.519	1481,48	$ 20.000
1.4	Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.) porción servida.	100 g	VERDURA	$ 4.630	370,4	$ 5.000
1.5	Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) porción servida.	300 cc	FRUTA	$ 2.778	222,24	$ 3.000
1.6	Una Sopa con contenido Proteico energético variado 70 grs. porción servida. En recipiente individual sellado en icopor o plástico desechable.	240 ml	PROTEINA	$ 5.556	444,48	$ 6.000
1.7	Portacomidas desechable por tres divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$ 1.389	111,12	$ 1.500
1.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$ 741	59,28	$ 800
1.9	recipiente individual sellado en icopor o plástico desechable.	1 un	EMPAQUETADO	$ 741	59,28	$ 800
	SUBTOTAL ALMUERZO			$		$ 44.602
2	MERIENDA					
2.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 2.315	185,2	$ 2.500
2.2	Un Líquido: jugo de fruta natural, en un recipiente individual de 12 onzas	360 CC	FRUTA	$ 3.704	296,32	$ 4.000
2.3	Un carbohidrato: (Pan, buñuelo, arepa asada, bollo de mazorca, bollo limpio, bollo de yuca, pudin, etc.)	120 g	PROTEINA	$ 4.630	370,4	$ 5.000
2.4	Proteína: (queso, pollo, cerdo, huevo, atún, etc.) No se deben suministrar embutidos.	60 g	PROTEINA	$ 4.630	370,4	$ 5.000
2.5	Una fruta: manzana, pera, uvas, porciones de papaya, melón, piña, patilla. El gramaje de fruta en ración servido (sin corteza, sin semillas etc.) (papaya, melón, patilla, etc.)	120 G	FRUTA	$ 4.630	370,4	$ 5.000
2.6	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$ 1.389	111,12	$ 1.500
2.7	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$ 741	59,28	$ 800
	SUBTOTAL MERIENDA			$	$	$ 23.802
	VALOR TOTAL UNITARIO					$ 68.405

Nota: El oferente diligenciará las celdas de subtotales correspondiente a su oferta.

Nota: Adicionalmente se deberá entregar servilleta en papel vinipel y llevar los suministros en cava con hielo sin generar costo adicional.

Nota: Aplica reforma Tributaria El Estatuto Tributario Nacional, Art. 426. "Servicios excluidos. Nota 1. Cuando en un establecimiento de comercio se lleven a cabo actividades d expendio de comidas y bebidas preparadas en restaurantes, cafeterías, autoservicios, heladerías, fruterías, pastelerías y panaderías, 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, 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