ESTUDIO DE SECTOR.

CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTA

OBJETO SUMINISTRO DE REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN PARA EL CONCEJO MUNICIPAL DE AMAGÁ

1. ASPECTOS GENERALES

Que de conformidad con el Decreto 1082 de 2015 y con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector elaborada por Colombia Compra Eficiente, el Concejo Municipal de Amagá, pone a disposición el análisis del sector económico con el cual determinó las reglas de participación en los estudios previos y en la invitación pública de la presente convocatoria.

El propósito del Concejo Municipal de Amagá, es dar cumplimiento al artículo 2 de la Constitución política de Colombia, mediante la cual se señalan los fines esenciales del Estado, en los siguientes términos: "*servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución (...)*" y al inciso segundo de la misma norma que dispone: "*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*".

2. ANÁLISIS LEGAL:

El Concejo Municipal de Amagá, en virtud de los principios de economía, transparencia y responsabilidad contenidas en la Ley 80 de 1993, los postulados que rigen la función administrativa y lo preceptuado por el Artículo 2 numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, el Decreto Ley 019 de 2012, la Ley 1551 de 201, el artículo 2.2.1.2.1.5.2 y siguientes del decreto 1082 de 2015, y demás normas legales vigentes, que las adicionen, modifiquen, o deroguen, declara que el presente proceso de contratación se adelantará mediante la modalidad de contratación de mínima cuantía.

Es importante señalar que el proceso de contratación se realizará basado en los principios de economía, transparencia, conveniencia, celeridad, publicidad, oportunidad y responsabilidad, en concordancia con el artículo 3 de la ley 80 de 1993, que a letra reza: "*con la celebración y ejecución de los contratos estatales se propende por el cumplimiento de los fines estatales,*

la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines".

La selección del contratista se adelanta mediante la modalidad de selección de mínima cuantía, teniendo en cuenta que la contratación no excede el 10% de la menor cuantía, determinada de conformidad con el presupuesto del Concejo de Amagá, independientemente del objeto.

El objeto contractual se ejecutará por el valor total del contrato, hasta agotar presupuesto y de acuerdo con las cantidades requeridas por el supervisor del mismo.

NOTA: El suministro de estos productos se realizará periódicamente según la necesidad y de acuerdo a la solicitud realizada por el Supervisor del Contrato.

3. ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL VALOR DEL PROCESO CONTRACTUAL

Para establecer los valores del presente proceso contractual, la entidad ha recibido 3 cotizaciones.

El objeto contractual se ejecutará por el valor total del contrato, hasta agotar presupuesto y de acuerdo con las cantidades requeridas por el supervisor del mismo.

Las 3 cotizaciones recibidas, fueron ordenadas y analizadas a través del establecimiento de valor promedio, así:

Número	Ítem	CANTIDAD	Promedio	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3
1	Sándwich (de pollo, carne Jamón y queso), con bebida caliente o fría	1	25.000	26.000	24.000	25.000
2	Pastel de pollo y bebida caliente o fría	1	12.000	12.500	11.500	12.000
3	Arepa con todo y bebida caliente o fría	1	19.167	20.000	18.000	19.500

4	Arepa con chorizo, papa al vapor o francesas con bebida caliente	1	20.167	21.000	20.000	19.500
5	Carne de 150gr de res, cerdo, pollo y pescado. Porción de arroz, papa, ensalada, un acompañante, porción de sopa o fríjol; una bebida (jugo natural)	1	35.667	37.000	35.000	35.000
6	Hamburguesa con pan y carne artesanal, lechuga, ensalada, tocineta con bebida caliente o fría	1	30.000	31.000	29.000	30.000
7	Presa de pollo asado o apanado acompañado de papa al vapor a la francesa y arepa con bebida caliente o fría	1	25.000	25.500	24.500	25.000
8	Ensalada de frutas con helado, crema batida, barquillo relleno y queso. o Salpicón	1	18.500	17.000	19.000	19.500
9	Patacón mixto con carne, pollo, tocineta, maicitos, chicharrón y queso con bebida caliente o fría	1	26.933	26.000	27.000	27.800
10	Chuzo de pollo a la plancha, acompañado de papas al	1	25.667	27.000	25.000	25.000

	vapor o francesa con bebida caliente o fría					
11	Torta de carne o pollo o pescado acompañada de arepa papas al vapor o francesa con bebida caliente o fría	1	18.833	18.000	19.000	19.500
12	Botellón de agua para dispensador 20 litros	1	21.433	22.000	21.000	21.300
13	Paca de Agua en botella de 600 ml. X 24 unidades	1	44.333	43.000	45.000	45.000

5. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SECTOR:

5.1 PERSPECTIVA ECONÓMICA.

El sector dentro del cual se enmarca el presente proceso contractual es el sector comercio y se comercializa desde el sector agrario y cárnico por lo tanto se encuentra disponible en el mercado nacional.

"*El sector gastronómico en los últimos años ha mostrado un crecimiento importante en el país, a la fecha hay cerca de 90.000 restaurantes en Colombia que registraron en 2014 ventas por $30,7 billones, de las cuales la revista La Barra estima que 5% se vendió en restaurantes de gama alta*".

El desarrollo de los restaurantes está estrechamente ligado al desarrollo que presenta el sector de hotelería y turismo, así como el crecimiento de otros sectores de la economía como por ejemplo aquellos relacionados con el comercio.

Ahora, Antes de las restricciones para disminuir la transmisión del COVID-19, según Fedesarrollo, el sector gastronómico mantenía un pronóstico de crecimiento del 3,5% debido a un desempeño favorable de la demanda interna, impulsada por un mayor dinamismo en el consumo de los hogares, y a un mejor comportamiento en la inversión.

Así mismo se identificaron cuatro retos claves a los cuales el sector gastronómico se enfrentaría para el año 2020 los cuales son: Informalidad, tecnología, ventas en línea y reforma laboral.

Los restaurantes en Colombia hasta el primer bimestre del año 2020 venían con un crecimiento lento, sin embargo, había unos restaurantes que estaban comenzando a expandir sus modelos de negocio, pero no estaban preparados para afrontar situaciones que los llevaran prácticamente a su cierre y cese de operaciones...".

Por su parte, la Revista Portafolio, en un informe del 06 de julio de 2020, estableció que un 30% de los restaurantes había tenido que cerrar por razón de la pandemia, considerando, entre otras cosas, la falta de acuerdo de los comerciantes y los arrendadores de los locales.

Así las cosas, se evidencia entonces que, el sector en la actualidad, el sector se encuentra altamente afectado por las medidas restrictivas que se han tornado con el ánimo de disminuir la velocidad de propagación del COVID-19 y que, en la medida de que estas se vayan flexibilizando, se iría retomando la confianza de este sector.

5.2 PERSPECTIVA COMERCIAL.

El Concejo Municipal de Amagá para correcto funcionamiento requiere atender diferentes eventos que van encaminados a las relaciones públicas, para ello realizar una contratación de suministro de alimentación para algunos eventos específicos, por lo que es oportuno hacer al principio del año este proceso de contratación.

Para ello acude al sistema de contratación estatal por medio de una contratación de mínima cuantía.

Generalmente las entidades estatales lo realizan según el monto y características propias de su necesidad a través del SECOP.

5.3 PERSPECTIVA TÉCNICA.

Se entiende como restaurantes aquellos establecimientos cuyo objeto es el servicio de suministro de comidas y bebidas destinadas al consumo como desayuno, almuerzo o cena, y el de platos fríos y calientes para refrigerio rápido, sin tener en cuenta la hora en que se preste el servicio, independientemente de la denominación que se le dé al establecimiento.

También se considera que presta el servicio de restaurante el establecimiento que en forma exclusiva se dedica al expendio de aquellas comidas propias de cafeterías, heladeras, fruteras, pasteleras y panaderías y los establecimientos, que adicionalmente a otras actividades comerciales presten el servicio de expendio de comidas.

La definición de restaurantes del artículo 512 - 8 del Estatuto Tributario fue tomada del artículo 9 del Decreto 422 de 1991 a la cual el legislador de 2012 le incluyó los establecimientos que en forma exclusiva se dedican al expendio de aquellas comidas propias de cafeterías, heladeras, fruteras, pasteleras y panaderías.

Conforme a dicha definición existen tres tipos de restaurantes: Establecimientos cuyo objeto es el servicio de suministro de comidas y bebidas destinadas al consumo como desayuno, almuerzo o cena, y el de platos fríos y calientes para refrigerio rápido, sin tener en cuenta la hora en que se preste el servicio, independientemente de la denominación que se le dé al establecimiento.

Establecimiento que en forma exclusiva se dedica al expendio de aquellas comidas propias de cafeterías, heladeras, fruteras, pasteleras y panaderías y Establecimientos que adicionalmente a otras actividades comerciales presten el servicio de expendio de comidas.

6. ANÁLISIS DEL MERCADO

En cumplimiento de lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 y el artículo 2.2.1.2.5.1 de decreto 1082 de 2015, el Concejo Municipal de Amagá, procedió a estructurar los Estudios Previos para contratar SUMINISTROS DE REFRIGERIOS, para atender a los integrantes de la Corporación e invitados de la Administración Municipal de Amagá, durante el año 2025.

El Concejo Municipal de Amagá Antioquia, como Corporación representa la comunidad al ser elegida popularmente requiere tener la mejor de las disposiciones al momento de ejercer sus funciones en las sesiones plenarias que se adelanten en la presente vigencia, se evidencia una necesidad latente prestadores de servicio de la Corporación, funcionarios e invitados, de tal manera que el hecho de suplir sus necesidades alimentarias no implique suspender el desarrollo del tema objeto de debate.

Estos servicios se encuentran amparados en el Plan Anual de Adquisiciones de la entidad, y son muy necesarios para su normal funcionamiento de la misma, además se pretende satisfacer mediante la contratación de suministros de refrigerios, servicio la atención oportuna y para los periodos ordinarios de sesiones y las extraordinarias que se generen el presente año, y demás actividades que la.

7. ANÁLISIS HISTÓRICO EN EL MUNICIPIO

EL Concejo Municipal de Amagá, y otras entidades estatales han contratado objetos similares, en años anteriores, mediante procesos de cantidad mínima, como se evidencia en el siguiente cuadro:

AÑO	OBJETO	VALOR
2018	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN (AGUA) PARA EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DE AMAGÁ, ANTIOQUIA	$9.296.280
2019	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN (AGUA) PARA EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DE AMAGÁ, ANTIOQUIA	$9.398.000
2020	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN (AGUA) PARA EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DE AMAGÁ, ANTIOQUIA	$16.074.000
2021	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DE AMAGÁ, ANTIOQUIA.	$27.056.900
2024	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN PARA EL CONCEJO MUNICIPAL DE AMAGÁ OTRO SI EN EL MES DE DICIEMBRE	$20.000.000 $10.000.000 TOTAL $30.000.000

Esteban Rivera.

ESTEBAN RIVERA

CC 1.033.342.922 de Amagá

Presidente del Concejo Municipal de Amagá