CENTRO DE FORMACIÓN DE TALENTO HUMANO EN SALUD ESTUDIO DE MERCADO Y

ANALISIS DEL SECTOR

En cumplimiento de lo establecido en la Parte 2- Titulo 1- Capitulo 1- Sección 1-Subseccion 6- Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, y de conformidad con la Circular No. 162 de 2013, la cual trata sobre los lineamientos para la elaboración de Estudios Previos del SENA, se elaborará un presupuesto de acuerdo con los precios y condiciones del mercado y las incidencias propias del objeto del contrato; así mismo circular 133 de 2013 la cual establece los lineamientos para la realización de análisis del sector – estudio de mercado y establecimiento de presupuesto.

OBJETO: Contratar el suministro de refrigerios para los aprendices del Centro de Talento Humano en Salud.

ASPECTOS GENERALES

Suministrar refrigerios, especialmente en contextos como escuelas, lugares de trabajo, y eventos comunitarios, puede tener un impacto significativo en la salud, el bienestar y la productividad de las personas. A continuación, se presentan los puntos clave sobre la importancia de suministrar refrigerios:

1. **Beneficios para la Salud**

Mantenimiento de Niveles de Energía: Los refrigerios ayudan a mantener los niveles de energía a lo largo del día, evitando caídas bruscas que pueden afectar el rendimiento y el estado de ánimo.
Control del Apetito: Comer refrigerios saludables entre comidas puede ayudar a controlar el hambre y evitar el consumo excesivo durante las comidas principales, contribuyendo al mantenimiento de un peso saludable.
Nutrientes Esenciales: Los refrigerios pueden ser una fuente importante de nutrientes esenciales, como vitaminas, minerales, fibra y proteínas, que son necesarios para el funcionamiento óptimo del cuerpo.

2. **Impacto en la Productividad**

Mejora del Rendimiento Cognitivo: Estudios han demostrado que consumir refrigerios adecuados puede mejorar la concentración, la memoria y la capacidad de aprendizaje, lo que es especialmente beneficioso en entornos escolares y laborales.

Reducción del Estrés: Consumir refrigerios saludables puede ayudar a regular los niveles de azúcar en la sangre, lo que a su vez puede reducir el estrés y la ansiedad.

Aumento de la Moral: Proveer refrigerios en el lugar de trabajo puede aumentar la moral de los empleados, haciéndolos sentir valorados y cuidados, lo que puede traducirse en mayor motivación y lealtad hacia la empresa.

3. **Promoción de Hábitos Alimenticios Saludables**

Educación Nutricional: Suministrar refrigerios saludables puede servir como una oportunidad para educar a las personas sobre la importancia de una dieta equilibrada y nutritiva.

Formación de Hábitos Saludables: La disponibilidad de opciones de refrigerios saludables puede ayudar a formar hábitos alimenticios positivos desde una edad temprana y promover un estilo de vida saludable a largo plazo.

4. **Facilitación de la Inclusión Social**

Interacción Social: Proveer refrigerios en eventos y reuniones puede facilitar la interacción social y el sentido de comunidad, fomentando un ambiente más colaborativo y cohesivo.

Apoyo a Personas de Bajos Recursos: En contextos donde hay personas de bajos recursos, proporcionar refrigerios puede ser una forma de asegurar que todos tengan acceso a alimentos básicos y nutritivos, contribuyendo a la igualdad y la inclusión.

5. **Impacto en la Economía**

Reducción de Costos de Salud: Al promover hábitos alimenticios saludables y prevenir enfermedades relacionadas con la dieta, el suministro de refrigerios puede ayudar a reducir los costos de atención médica a largo plazo.
Incremento de la Productividad: Empleados más saludables y productivos pueden contribuir a una mayor eficiencia y éxito de la empresa, lo que tiene un impacto positivo en la economía en general.

6. **Consideraciones Prácticas.**

Variedad y Equilibrio: Es importante ofrecer una variedad de refrigerios que incluyan frutas, verduras, granos integrales, proteínas magras y lácteos bajos en grasa para asegurar un equilibrio de nutrientes.

Accesibilidad: Asegurarse de que los refrigerios sean fácilmente accesibles y adecuados para todas las personas, considerando posibles alergias y restricciones dietéticas.

Higiene y Seguridad Alimentaria: Mantener altos estándares de higiene y seguridad alimentaria en la preparación y distribución de refrigerios es esencial para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

En resumen, el suministro de refrigerios no solo tiene beneficios directos para la salud y el bienestar de las personas, sino que también puede influir positivamente en la productividad, la cohesión social y la economía. Fomentar la disponibilidad de opciones de refrigerios saludables es una estrategia valiosa en múltiples contextos.

Los estudios del sector se realizaron de las siguientes páginas de Internet

https://chatgpt.com/c/ad6ba499-5aa6-4aa5-adb3-46b2224026b1

ESTUDIO DE LA DEMANDA

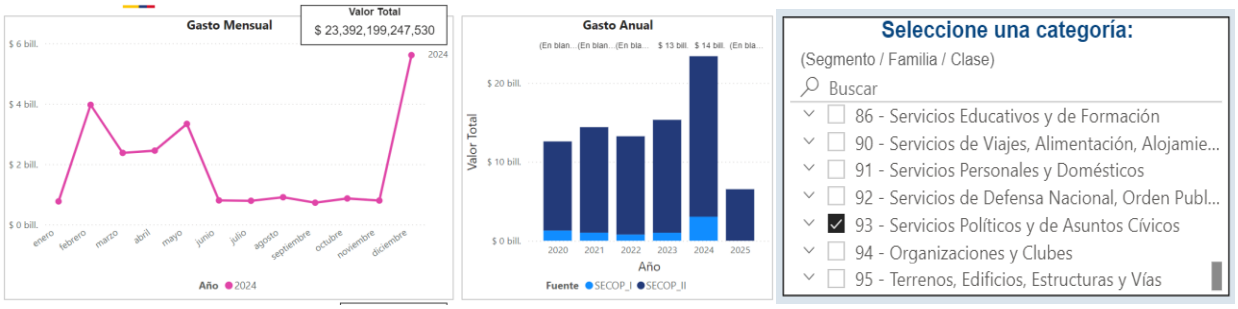
Con el fin de realizar un estudio económico y del sector enfocado en visualizar el estado actual del mercado colombiano, teniendo en cuenta los bienes que se planea adquirir. Se identificará información contenida en distintos portales de información estadística pública, para este caso en particular la herramienta de abastecimiento estratégico, publicado por Colombia compra eficiente y el cual puede ser consultado a través del siguiente link:

https://www.colombiacompra.gov.co/colombia-compra/modelo-de-abastecimiento-estrategico

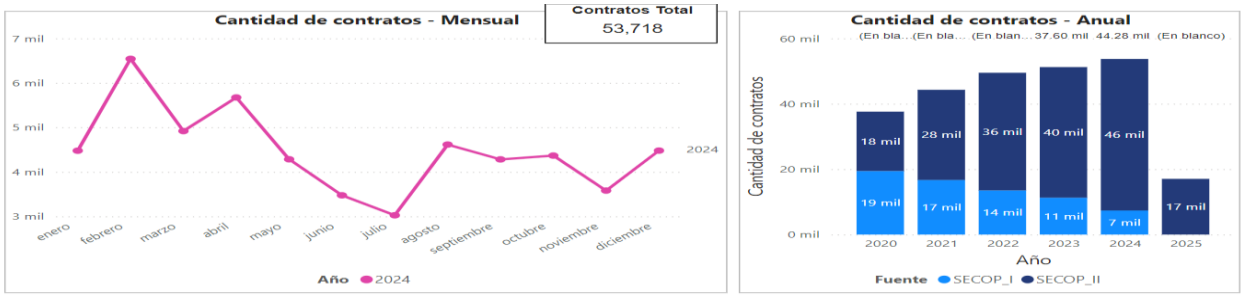
En la presente caracterización se tendrá en cuenta el código de clasificación de bienes de la siguiente manera:

Código UNSPSC
93131608

SEGMENTO: 93000000 Servicios políticos y asuntos cívicos
FAMILIA: 93130000 Ayuda y asistencia humanitaria
CLASE: 93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación



La destinación de los recursos del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, se presenta con una mayor frecuencia en los meses de febrero y diciembre, siendo la vigencia 2024 donde más ha tenido demanda en Planeación y programas de políticas de alimentación con cerca de 20.350.813.958.601 pesos, por de encima de la vigencia (2023) por cerca de 6.040.937.338.963



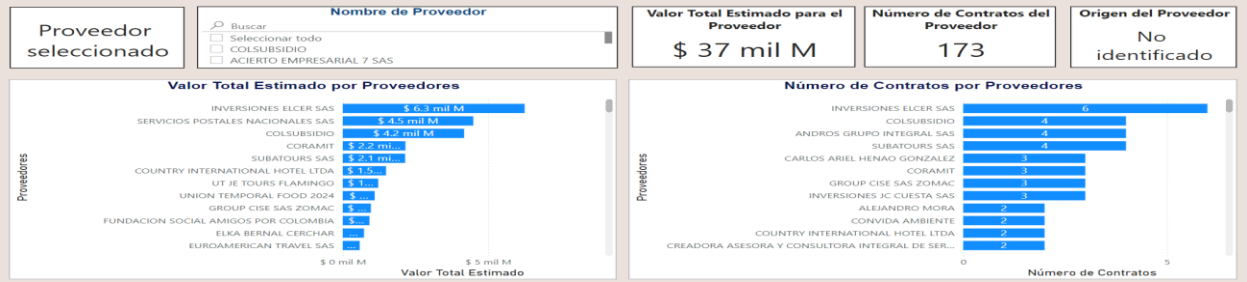
Se observa un incremento sostenido en el número de contratos desde 2020 hasta 2024, SECOP_II gana progresivamente mayor participación frente a SECOP_I, mostrando una clara transición hacia la plataforma más nueva.

2025 (parcial o en curso):

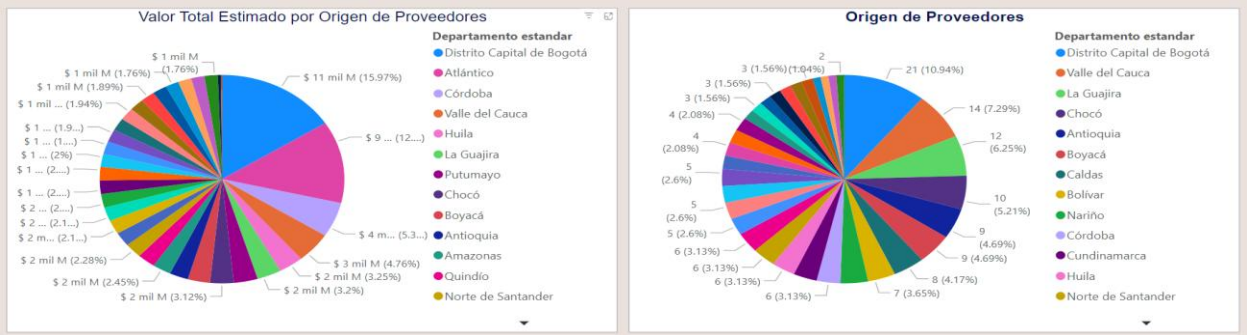
A la fecha del gráfico, hay 17 mil contratos, todos registrados en SECOP_II. Esto puede indicar que los datos aún no están consolidados o que el año está en curso.
La tendencia muestra una mayor digitalización y adopción de SECOP_II, lo cual puede reflejar políticas públicas orientadas a modernizar la contratación estatal.

El análisis mensual de 2024 revela variabilidad significativa, posiblemente influenciada por ciclos presupuestales, calendario fiscal o decisiones administrativas específicas.

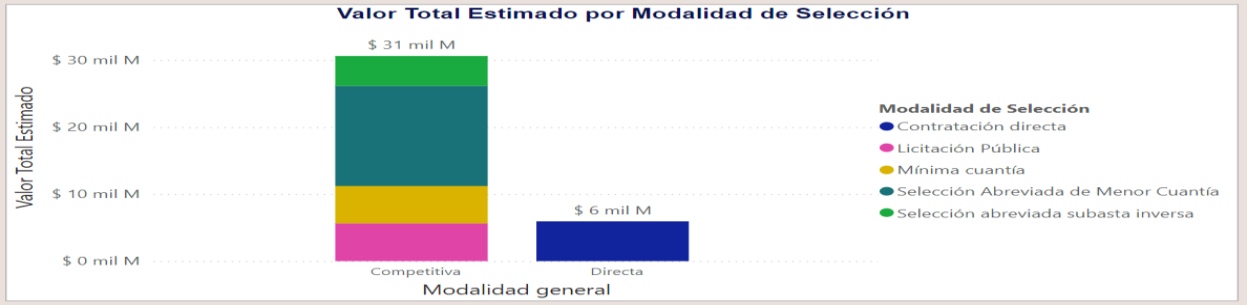
A pesar de la caída a mitad de año, 2024 sigue siendo el año con mayor cantidad total de contratos registrados en el período comparado.



Los proveedores seleccionados por medio de los procesos públicos, encabeza la entidad INVERSIONES ELCER SAS, con 6 procesos contractuales adjudicado y un presupuesto aproximado de 6 mil Millones de pesos, siendo este el mayor contratista.



Por georreferenciación de los contratistas que han prestado sus servicios al SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, se encuentran Distrito Capital de Bogotá con 15.97 % y Atlántico con 12.73 % de la totalidad de proveedores relacionados.



En cuanto a las modalidades de contratación más utilizadas por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, se encuentran las modalidades competitivas siendo la Selección Abreviada subasta inversa y Selección Abreviada de menor cuantía, como las de mayor representación.

Por otra parte, se tomará como referencia las adquisiciones previas realizadas por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA.

El Centro de Formación de Talento Humano en Salud del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) – Regional Distrito Capital, revisa los procesos publicados por otros centros de formación y evalúa a los posibles proveedores que puedan cumplir con las necesidades del centro de formación.

N°	NOMBRE ENTIDAD	MODALIDAD DE SELECCIÓN	OBJETO DEL CONTRATO	FORMA DE PAGO	VIGENCIA DEL CONTRATO	OFERENTES QUE HAN PARTICIPADO	GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO
1	CENTRO DE FORMACIÓN DE TALENTO HUMANO EN SALUD DC 2023 - CO1.PCCNTR.5293375	MINIMA CUANTIA	Contratar el suministro de refrigerios para los aprendices del Centro de Talento Humano en Salud	EL SENA efectuará un solo pago	Cinco meses	DIAGO Y BENITEZ SAS.	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. CALIDAD DE SERVICIO CALIDAD DE LOS BIENES. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES.
2	CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS LOGÍSTICA Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN CO1.PCCNTR.4998504	MINIMA CUANTIA	Contratar suministro de refrigerios e hidratación para los aprendices del centro de gestión de mercados, logística y tecnologías de la información.	EL SENA efectuará un solo pago	Ocho meses	ONNIX PRODUCCIONES S.A.S	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. CALIDAD DE SERVICIO CALIDAD DE LOS BIENES. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES.

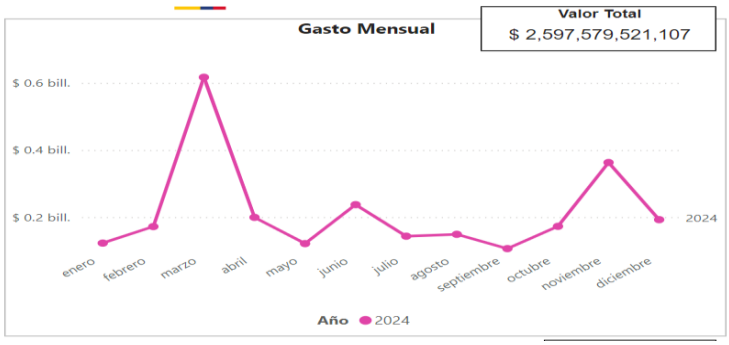
Fuente de información Colombia Compra Eficiente www.contratos.gov.co

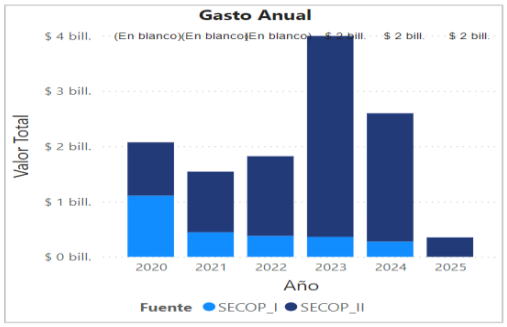
ANALISIS DE LA OFERTA

Código UNSPSC
93131608

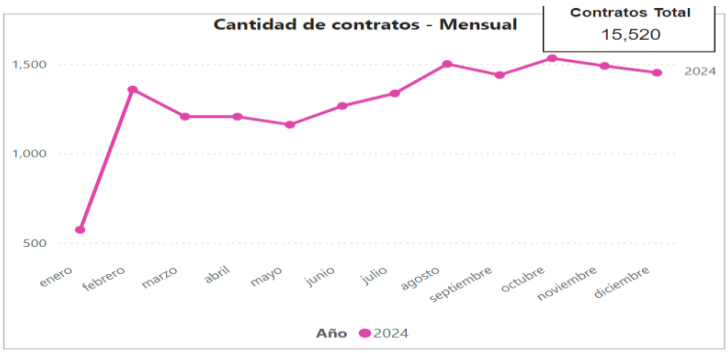
SEGMENTO: 93000000 Servicios políticos y asuntos cívicos
FAMILIA: 93130000 Ayuda y asistencia humanitaria

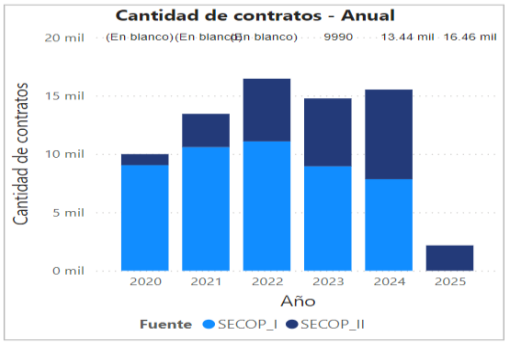
CLASE: 93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación





Teniendo en cuenta el código de clasificación mencionado anteriormente, se evidencia que la inversión de las entidades públicas en la Planeación y programas de políticas de alimentación en los procesos de contratación durante 2023.

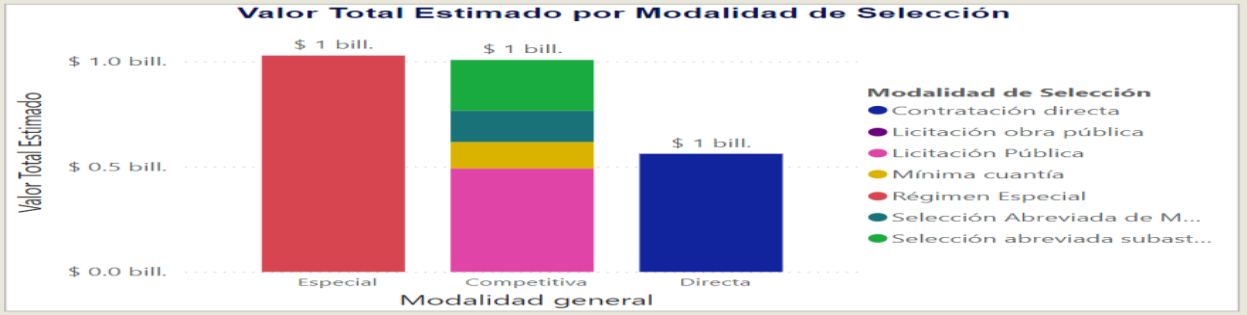




En cuanto a la utilización de los portales de contratación pública, se evidencia un crecimiento en el SECOP II, llegando a tener en el 2024 un total de 7680 procesos contractualmente. Mientras que en el año 2023 presentado una disminución importante de 5814 procesos, lo cual equivale a una diferencia de 1.866 procesos contractuales.



Los proveedores que se han presentado y a los que se ha adjudicado los procesos contractuales casi en su totalidad son de origen nacional, mientras que su distribución como catalogación por proponente no plural se encuentra representada por 99.07%, es decir 11794 contratos han sido catalogados de esta manera por un valor de $2 billones de pesos.



Por otra parte, las modalidades de selección que predominan es la Planeación y programas de políticas de alimentación son las competitivas representadas por la Selección abreviada subasta inversa y Régimen especial.

El mercado nacional dispone de proveedores con una reconocida trayectoria y la capacidad necesaria para ejecutar el contrato asociado a este proceso de contratación, garantizando su cumplimiento conforme a las necesidades institucionales.

La anterior información fue tomada de modelo de Abastecimiento estratégico de Colombia Compra Eficiente.

ANALISIS DE LA OFERTA

El Centro de Formación de Talento Humano en Salud, con el propósito de realizar un estudio de mercado que refleje el comportamiento actual en términos de valores económicos, porcentajes administrativos y competencias contractuales, entre otros aspectos, y con el objetivo de sustentar un análisis objetivo del sector, llevó a cabo la solicitud de cotizaciones a través de SECOP II. https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.7987190&isFromPublicArea=True&isModal=False, De acuerdo con la Guía rápida para hacer solicitudes de información a proveedores a través del SECOP II, de las cuales no se recibieron cotizaciones.

La entidad procedió a definir el presupuesto, el cual hace parte integral de los estudios previos en atención al numeral 4 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 así:
Para el cálculo del presupuesto oficial se solicitaron vía correo electrónico dos cotizaciones que se relacionan a continuación la totalidad de cotizaciones recibidas:

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LA DOSIS	CANTIDAD	COTIZACION 1			COTIZACION 2		
			VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR TOTAL
1	BEBIDA de 200 cc: fría (néctar de fruta o láctea) en empaque individual o caliente (puede ser láctea en cualquiera de los dos casos Acompañamiento de 100 gramos que incluya CEREAL Y PROTEINA: Empanada o Pastel de pollo o Pastel de carne o Arepa con queso o Almojábana o Pandeyuca o Buñuelo o Croissant de jamón y queso o Palito de queso o Sándwich de jamón y queso, entre FRUTA O POSTRE (según el caso): Chocolatina de 12 grs o Bocadillo veleño de 30 grs o fruta de 100 grs (ciruela, durazno, manzana, mandarina, granadilla, pera, porción de papaya, o cualquier de cosecha)	1700	$6.200	$1.178	$12.542.600	$6.600	$1.254	$13.351.800
VALOR TOTAL					**$12.542.600**			**$13.351.800**
VALOR PROMEDIO								**$12.947.200**

De acuerdo con el análisis de las cotizaciones y los criterios evaluados, se concluye que el presupuesto oficial para el presente proceso se encuentra dentro del rango de precios del mercado. Considerando la política de austeridad adoptada por la Nación y el análisis económico presentado en el cuadro anterior, se establece como presupuesto total para la presente contratación la suma de **DOCE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE ($ 12.947.200**), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

El presente documento se expide en Bogotá a los veintidós (22) días de abril de 2025

Cordialmente,

CARLOS ARTURO SALGAR RAMIREZ
Subdirector (E) Centro de Formación
de Talento Humano en Salud

Elaboro: John Fredy Padilla- Apoyo Grupo Administrativo Intercentros