ANÁLISIS DEL SECTOR

Atendiendo a lo establecido en el artículo **2.2.1.1.1.6.1** del Decreto 1082 de 2015 modificado y adicionado por el Decreto 1860 de 2021 sobre el deber de las entidades estatales de efectuar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso y en concordancia con el artículo **2.2.1.2.5.2.** del mencionado decreto, la Agencia Catastral de Cundinamarca adoptará los lineamientos establecidos en los manuales y guías diseñados e implementados por Colombia Compra Eficiente.

El análisis del sector cubre cuatro áreas:
A. Aspectos generales.
B. Estudio de la oferta.
C. Estudio de la demanda.
D. Análisis financiero del sector

OBJETO: "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO PARA LAS DIFERENTES MESAS DE TRABAJO O REUNIONES A QUE ADELANTE LA AGENCIA CATASTRAL DE CUNDINAMARCA.".

A. ASPECTOS GENERALES

La actividad económica en Colombia está dividida en sectores económicos, Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo a los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos.

Según la división de la economía clásica, los sectores de la economía son los siguientes:

Sector primario o agropecuario: Es el sector que obtiene el producto de sus actividades directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Dentro de este sector se encuentran la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la caza y la pesca. No se incluyen dentro de este sector a la minería y a la extracción de petróleo, las cuales se consideran parte del sector industrial

Sector secundario o industrial: Comprende todas las actividades económicas de un país relacionadas con la transformación industrial de los alimentos y otros tipos de bienes o mercancías, los cuales se utilizan como base para la fabricación de nuevos productos. Se divide en dos subsectores: industrial extractivo e industrial de transformación: Industrial extractivo: extracción minera y de petróleo. Industrial de transformación: envasado de legumbres y frutas, embotellado de refrescos, fabricación de abonos y fertilizantes, vehículos, cementos, aparatos electrodomésticos, etc.

Sector terciario o de servicios: Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos los servicios de comercio, construcción, restaurantes, los hoteles, transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, logísticos, etc.

De conformidad con lo anterior, el objeto a contratar: **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO PARA LAS DIFERENTES MESAS DE TRABAJO O REUNIONES QUE ADELANTE LA AGENCIA CATASTRAL DE CUNDINAMARCA.**" Se encuentra ubicado en el Sector Terciario o de Servicios.

En la Agencia, las reuniones y mesas de trabajo son una parte integral de nuestras funciones diarias. Estas actividades, que incluyen desde encuentros internos hasta sesiones con otras entidades

públicas y privadas, son cruciales para la planificación, coordinación y ejecución de nuestras políticas y proyectos.

El servicio de catering permitirá cubrir las necesidades alimenticias y de hidratación de los participantes durante estas reuniones, contribuyendo a mantener un ambiente productivo y confortable. Además, ofrecer un servicio de calidad es una muestra de consideración y respeto hacia los asistentes, fortaleciendo las relaciones interinstitucionales y la imagen de nuestra entidad.

3. **Beneficios del Servicio de Catering**
    - **Mejora del Ambiente Laboral:** Un ambiente confortable, con acceso a alimentos y bebidas, contribuye a mantener la concentración y el bienestar de los participantes durante reuniones prolongadas.
    - **Eficiencia en el Tiempo:** Al contar con un servicio de catering, se evita la necesidad de interrupciones largas para salir a buscar alimentos, lo que permite un mejor aprovechamiento del tiempo y la continuidad en el desarrollo de las actividades.
    - **Atención a Invitados Externos:** Proveer un servicio de catering adecuado mejora la percepción de nuestra entidad por parte de visitantes y colaboradores externos, mostrando un alto nivel de profesionalismo y hospitalidad
4. **Requisitos del Servicio**

El servicio de catering deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- **Calidad y Variedad:** Ofrecer alimentos y bebidas de alta calidad, con opciones variadas que incluyan alternativas para personas con dietas especiales (vegetarianos, veganos, sin gluten, etc.).
- **Puntualidad y Eficiencia:** El proveedor deberá garantizar la puntualidad en la entrega y montaje del servicio, así como en la recolección del mismo al finalizar las reuniones.
- **Higiene y Seguridad:** Cumplir con todas las normativas de higiene y seguridad alimentaria, asegurando que los productos ofrecidos sean seguros para el consumo.

La contratación de un servicio de catering es una inversión necesaria para el adecuado desarrollo de las reuniones y mesas de trabajo de la Agencia. Este servicio no solo mejora la productividad y el bienestar de los participantes, sino que también contribuye a proyectar una imagen positiva y profesional de nuestra institución.

Económico

En 2025, el sector terciario de la economía colombiana mantiene su carácter de "no productivo" en el sentido tradicional, ya que no genera bienes tangibles; sin embargo, desempeña un papel fundamental en la consolidación del ingreso nacional y el producto interno mediante la provisión de servicios en áreas críticas como comercio, turismo, salud, educación y entretenimiento. En particular, la actividad CIIU 5621 ("Catering para eventos") representa un eje clave: su función principal consiste en la provisión especializada de servicios alimentarios, preparados bajo acuerdos contractuales, para atender las necesidades de eventos empresariales, sociales y familiares, como banquetes, recepciones, bodas y celebraciones, siempre en ubicaciones señaladas por el cliente y bajo estándares exigentes de calidad y puntualidad.

El catering, según la Encuesta Mensual de Servicios del DANE para julio de 2025, se integra al subconjunto "Restaurantes, catering y bares", que evidenció una variación anual positiva en ingresos nominales, en contexto de recuperación y ajustes por políticas de reactivación. Estas cifras confirman una revitalización gradual del sector después de periodos de contracción generados por la coyuntura económica nacional y global.

Los servicios de catering se caracterizan por la ausencia de un portafolio formal de productos; las empresas operan con menús flexibles adaptables tanto a cocina nacional como internacional y "nouvelle cuisine", con énfasis en productos gourmet y presentaciones sofisticadas, fruto de la fusión de técnicas y sabores globales. A nivel operativo, el sector implica una coordinación logística sustancial: desde la adquisición de materias primas, gestión de personal y transporte, hasta la ambientación y montaje de espacios, todo orientado a satisfacer las expectativas de empresas y particulares para celebraciones, coffee breaks y cócteles.

Esta labor económica implica elaborar alimentos frescos y procesarlos en función del evento y sus requerimientos logísticos, lo que deriva en costos variables y complejos, afectados directamente por los movimientos del mercado, el precio de la canasta familiar, la variación del PIB, la tasa de inflación y las condiciones climáticas. Los cambios en la canasta familiar y el clima, por ejemplo, repercuten en la oferta y precio de insumos alimenticios, obligando a las empresas a reajustar su operación: optimizan el uso de productos, diversifican menús o trasladan incrementos de precio, siempre buscando mantener la calidad y evitar la pérdida de clientes o contratos.

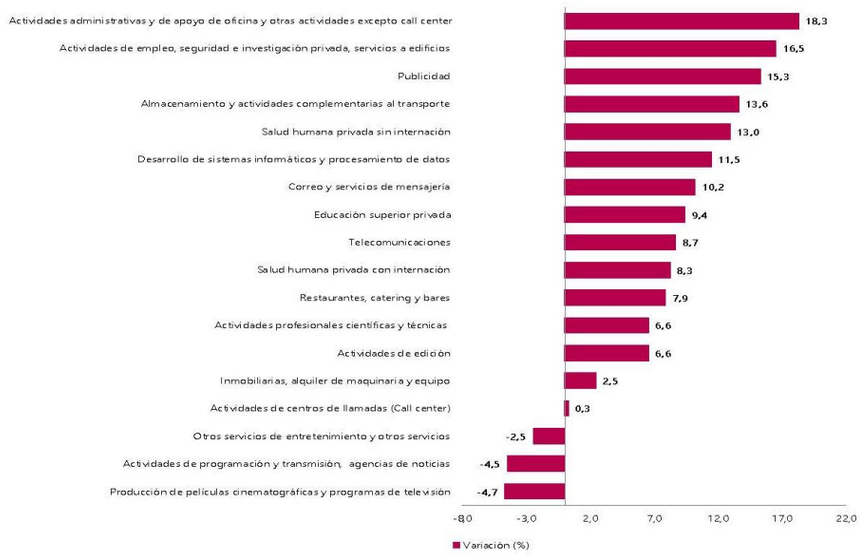
Internamente, las empresas de catering se ven influenciadas por las políticas laborales, afectando la gestión y bienestar de sus colaboradores, quienes constituyen el activo humano más valioso. Externamente, repercuten en la sociedad al satisfacer necesidades alimentarias y logísticas de poblaciones, ofreciendo servicios que influyen en la vida diaria de usuarios directos e indirectos.

Los retos principales del sector en 2025 incluyen la adaptación continua a tendencias globales, el cumplimiento de regulaciones sanitarias, la sostenibilidad, la seguridad alimentaria, y la capacidad de respuesta ante shocks económicos y climáticos. La evidencia estadística del DANE muestra que, aunque las medidas post-pandemia no lograron compensar totalmente los cierres pasados, el sector de "Restaurantes, catering y bares" creció 14.8% en ingresos en el primer semestre de 2025 frente a 2024, confirmando una recuperación, con perspectivas de mayor dinamismo y profesionalización.

Si necesitas que la respuesta incluya análisis de subsectores específicos, proyección de tendencias o referencias internacionales, puedo incorporarlos con los datos oficiales más recientes.

Encuesta Mensual de Servicios (EMS)
Julio de 2025ᵖ

Gráfico 1. Variación anual de los ingresos nominales, según subsector de servicios
Total nacional
Julio 2025ᵖ / julio 2024



Fuente: DANE, EMS.
ᵖ Cifra provisional

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/EMS/bol-EMS-jul2025.pdf

El Boletín Técnico de la Encuesta Mensual de Servicios (EMS) de julio de 2025, publicado por el DANE, muestra un panorama positivo y detallado sobre la evolución anual de los salarios y la contribución por tipo de contratación en los principales subsectores de servicios de Colombia. En particular, el informe destaca que en julio de 2025 todos los subsectores de servicios —incluyendo restaurantes, catering y bares— presentaron una variación anual positiva de salarios respecto a julio de 2024.

La tabla principal revela que el subsector "Restaurantes, catering y bares" alcanzó un incremento anual del 10,8% en los salarios promedio, situándose entre los sectores de mayor crecimiento dentro de los servicios. Este desempeño es resultado del proceso de recuperación económica, las medidas de reactivación sectorial y la creciente demanda de servicios gastronómicos para eventos empresariales y sociales. El contexto confirma la resiliencia y dinamismo del sector terciario, que sin producir bienes tangibles, genera ingresos y empleo esenciales para la economía nacional.

Este crecimiento se observa en distintos componentes del mercado laboral: personal ocupado sin agencia, empleo permanente y temporal directo, todos mostrando contribuciones positivas aunque en proporciones variables. La tendencia es consistente también en otros subsectores relevantes como actividades logísticas, salud privada, telecomunicaciones, educación superior, publicidad y actividades científicas, lo que ratifica el aporte esencial del sector de servicios al ingreso nacional, la formalización laboral y la sostenibilidad económica.

Los resultados reflejan la importancia estratégica del catering y los servicios conexos no solo para el PIB y el empleo, sino también como dinamizadores de la vida social, empresarial y cultural del país. El aumento en los salarios confirma la progresiva estabilización del sector frente a las volatilidades previas, e impulsa nuevas inversiones, innovación en menús, estándares de calidad, formación especializada y mayor exigencia en la prestación del servicio.

Factores externos como la inflación, la canasta familiar y la estacionalidad climática continúan influyendo en los costos y precios, pero el comportamiento observado en el boletín del DANE evidencia que, en 2025, el "tercer sector" es esencial para la economía colombiana y responde ágilmente a las nuevas condiciones del mercado. La oferta de catering para eventos sigue adaptándose, diversificando productos, servicios y experiencias para mantener la competitividad y satisfacer las necesidades cambiantes de las empresas y consumidores.

Si necesitas información específica para otros subsectores de servicios, puedo ampliarla utilizando datos del boletín técnico y análisis sectoriales más detallados del DANE.

Tabla 3. Variación anual de los salarios y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios
Total nacional
Julio 2025[p] / julio 2024

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

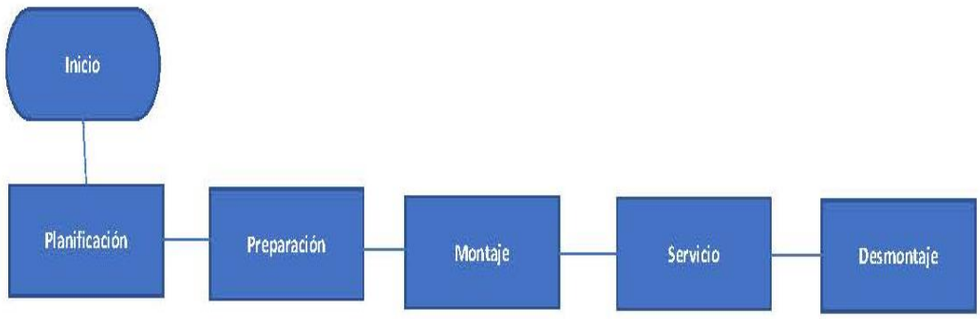
Fuente: DANE, EMS.
[p] Cifra provisional
(PP) Puntos porcentuales
* Hace referencia a la variación de los salarios promedio del personal ocupado total excluyendo al personal contratado a través de agencias de suministro de personal.
** Personal en misión aplica para la sección N, divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130.
*** Personal hora cátedra aplica para la sección P - grupo 854.
Nota: por aproximación decimal, se puede presentar diferencia en la suma de las contribuciones frente a la variación total.

TECNICO

servicio de catering implica una serie de procesos técnicos que deben ser gestionados de manera eficiente para garantizar la satisfacción del cliente y el éxito del evento. A continuación, se detalla el proceso técnico típico del servicio de catering:

- **Planificación inicial:**
  - **Recepción del pedido:** El proceso comienza con la recepción del pedido del cliente, que puede incluir detalles sobre el tipo de evento, la fecha, la hora, el número de invitados, las preferencias dietéticas y las especificaciones del menú.
  - **Evaluación de necesidades:** El equipo de catering evalúa las necesidades específicas del cliente y del evento, incluidos los requisitos de alimentos y bebidas, el equipo necesario, el personal requerido y cualquier solicitud especial.
- **Diseño del menú:**
  - **Selección de alimentos:** Basándose en las necesidades y preferencias del cliente, se seleccionan los platos que formarán parte del menú. Esto puede incluir opciones de entradas, platos principales, acompañamientos, postres y bebidas.
  - **Creación del menú:** Se diseña el menú teniendo en cuenta la coherencia y el equilibrio en términos de sabores, texturas y presentaciones. Se pueden ofrecer opciones para adaptarse a diferentes dietas y preferencias.
- **Preparación y producción:**
  - **Abastecimiento de ingredientes:** Se adquieren los ingredientes frescos y de calidad necesarios para preparar los platos del menú. Esto puede implicar la coordinación con proveedores y la realización de compras en mercados locales o mayoristas.
  - **Preparación de alimentos:** Los chefs y el personal de cocina preparan los alimentos de acuerdo con el menú acordado, siguiendo estándares de higiene y seguridad alimentaria. Esto puede incluir la cocción, el montaje y la presentación de los platos.
  - **Logística de transporte:** Se planifica la logística para transportar los alimentos y el equipo necesario al lugar del evento, asegurando que todo llegue en condiciones óptimas y a tiempo.
- **Montaje y servicio:**
  - **Preparación del lugar:** El equipo de catering llega al lugar del evento con suficiente antelación para preparar el área de servicio, que puede incluir la disposición de mesas, sillas, mantelería, vajilla, cristalería y decoración según las especificaciones del cliente.
  - **Servicio de alimentos:** Durante el evento, el personal de catering se encarga de servir los alimentos y bebidas a los invitados de manera profesional y cortés. Se pueden ofrecer diferentes estaciones de comida, buffet o servicio a la mesa según el estilo del evento.
  - **Supervisión continua:** Se asigna personal para supervisar el servicio y abordar cualquier problema o solicitud de los clientes. Esto puede incluir ajustes de último minuto en el menú o la disposición del lugar.
- **Desmontaje y limpieza:**
  - **Recolección de equipo:** Una vez finalizado el evento, el equipo de catering desmonta y recoge todos los equipos y materiales utilizados, asegurándose de dejar el lugar limpio y ordenado.
  - **Retiro de alimentos:** Se retiran los alimentos no consumidos y se manejan de manera adecuada para garantizar la seguridad alimentaria y la prevención del desperdicio.
  - **Evaluación post-evento:** Se lleva a cabo una evaluación post-evento para recopilar comentarios y retroalimentación de los clientes, con el fin de identificar áreas de mejora y asegurar la satisfacción del cliente en futuros eventos.

En resumen, el servicio de catering implica una planificación detallada, una preparación cuidadosa, una ejecución profesional y una atención continua a los detalles para garantizar una experiencia exitosa para el cliente y los invitados del evento.



DINAMICA DE DISTRIBUCION:

La dinámica de la distribución del servicio de catering es un aspecto crucial para garantizar que los alimentos y las bebidas se entreguen de manera oportuna, eficiente y con la calidad esperada. Esta dinámica implica una serie de pasos y consideraciones que deben tenerse en cuenta para satisfacer las necesidades del cliente y garantizar una experiencia exitosa. A continuación, se detallan los principales aspectos de la dinámica de distribución del servicio de catering:

1. **Planificación logística:**
   - Seleccionar la ubicación adecuada: La selección de la ubicación para la entrega del servicio de catering es fundamental. Se debe considerar la accesibilidad, las instalaciones disponibles y cualquier restricción logística que pueda afectar la entrega.
   - Coordinación del transporte: Se debe planificar y coordinar el transporte de los alimentos, las bebidas y el equipo necesario al lugar del evento. Esto puede implicar el uso de vehículos de transporte refrigerados para mantener la frescura de los alimentos durante el trayecto.
   - Programación de horarios: Es importante establecer horarios precisos para la entrega y la distribución del servicio de catering. Esto garantiza que los alimentos se sirvan en el momento adecuado y que se eviten retrasos que puedan afectar la experiencia del cliente.
2. **Montaje y disposición:**
   - Preparación del área de servicio: Una vez que los alimentos y el equipo llegan al lugar del evento, se debe preparar el área de servicio de acuerdo con las especificaciones del cliente. Esto puede incluir la disposición de mesas, sillas, mantelería y vajilla, así como la creación de estaciones de comida o buffet.
   - Presentación de alimentos: Los alimentos deben presentarse de manera atractiva y apetitosa. Esto puede implicar la decoración de platos, la creación de exhibiciones de comida temáticas y el uso de decoraciones adicionales para realzar la presentación visual de los alimentos.
3. **Servicio de alimentos:**
   - Atención al cliente: Durante el evento, el personal de catering debe proporcionar un servicio atento y profesional a los invitados. Esto puede incluir la orientación sobre el menú, la reposición de alimentos y bebidas, y la atención a las solicitudes especiales de los invitados.
   - Mantenimiento de la calidad: Es importante mantener la calidad de los alimentos y las bebidas durante todo el servicio. Esto puede implicar monitorear la temperatura de los alimentos, asegurarse de que los platos se sirvan frescos y calientes, y mantener una presentación impecable en todo momento.
4. **Gestión de residuos:**
   - Recolección y disposición adecuada: Una vez finalizado el evento, se deben recolectar los residuos generados durante el servicio de catering y disponerlos de

manera adecuada. Esto puede incluir la separación de materiales reciclables y orgánicos, así como el manejo seguro de los desechos de alimentos.

- Limpieza del área de servicio: Después de que los invitados se hayan ido, es importante limpiar y desmontar el área de servicio de manera rápida y eficiente. Esto garantiza que el lugar del evento se deje en condiciones óptimas y se minimice cualquier impacto ambiental negativo.

MARCO REGULATORIO GENERAL Y ESPECIFICO:

ALIMENTOS: Inspección, Vigilancia y Control		
Año	**Documento**	**DESCRIPTOR**
2007	Decreto 415 de 2007 Nivel Nacional	**"por el cual se adopta una medida transitoria en materia de salud pública. Adopta"** como medida transitoria en materia de salud pública, la de adelantar acciones administrativas que permitan asumir al Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos las competencias de inspección vigilancia y control sobre los productos, establecimientos y actividades señaladas en los literales b y c del art. 34 de la ley 1122 de 2007
2010	Resolución 765 de 2010 Secretaría Distrital de Salud	**"Por la cual se derogan las Resoluciones No 1090 de 1998 y 127 de 2001, se fijan directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13 y 14 del Decreto 3075 de 1997, y se dictan otras disposiciones."** Deroga las Resoluciones de la Secretaria Distrital de Salud 1090 de 1998 y 127 de 2001, la cual fija directrices de regulación al proceso de capacitación para la manipulación de alimentos. Señala que el desconocimiento del presente acto administrativo por parte de los manipuladores de alimentos y de los capacitadores autorizados dará lugar a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y preventivas, establecidas en los artículos 576 y 591 de la Ley 09 de 1979 y a la aplicación de las sanciones establecidas en el artículo 577 ídem en concordancia con el Capítulo XIV del Decreto 3075 de 1997.

	2012	Resolución 378 de 2012 Secretaría Distrital de Salud	**"Por la cual se deroga la Resolución 765 de 2010, se fijan directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13, 14 y 40 del Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones."** Deroga la Resolución 765 de 2010, se fija directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13, 14 y 40 del Decreto 3075 de 1997. El incumplimiento del presente acto administrativo por parte de los capacitadores autorizados dará lugar a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y preventivas, establecidas en los artículos 576 y 591 de la Ley 09 de 1979 y a la aplicación de las sanciones establecidas en el artículo 577 ídem en concordancia con el Capítulo XIV del Decreto 3075 de 1997, aplicando para ello el procedimiento previsto en la parte general del Código Contencioso Administrativo.	
	2012	Resolución 4142 de 2012 Ministerio de Salud y Protección Social	**"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional."** Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional con el fin de proteger la salud humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores. En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, sólo se podrán utilizar los metales y otras	

			sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea) o Mercosur.	
	2012	Resolución 4143 de 2012 Ministerio de Salud y Protección Social	**"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional."** Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional, con el fin de proteger la vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores. Las sustancias, polímeros y aditivos empleados en la fabricación de objetos, envases, materiales y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas, deben estar en las listas positivas sean de la FDA (Food and Drug Administration); CE (Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea) o Mercosur.	
	2014	Circular 46 de 2014 Ministerio de Salud y Protección Social	**"LINEAMIENTOS PARA LA ARTICULACIÓN Y COORDINACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL RELACIONADAS CON ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO."** Se dirige al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, Gobernadores, Alcaldes, secretarías de salud	

			departamentales, distritales y municipales, señalando lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano. Indica los sujetos y objeto de vigilancia y control; y las responsabilidades del INVIMA, Gobernadores y Alcaldes.	
	2014	Decreto 539 de 2014 Nivel Nacional	**"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"** Corresponde al Invima ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, en coordinación con las Direcciones Territoriales de Salud, conforme a lo dispuesto en el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 o la norma que la modifique, adicione o sustituya, y en desarrollo del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario, definido por el Ministerio de Salud y Protección Social.	
	2014	Decreto 590 de 2014 Nivel Nacional	**"En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial la conferida en el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y en desarrollo de la Ley 9ª de 1979"** Modifica la vigencia y derogatoria del 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 decreto empezará a regir a partir de la fecha de su publicación, excepto lo dispuesto en el Capítulo V, que entrará a regir después de seis (6) meses, contados a partir de la publicación del acto que defina la clasificación de alimentos de mayor riesgo
2019	Circular Conjunta 001 de 2019 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA	**"IMPORTADORES Y EXPORTADORES, AGENCIAS DE ADUANAS Y DEMÁS USUARIOS DE COMERCIO EXTERIOR, FUNCIONARIOS ICA E INVIMA DE LOS SITIOS DE CONTROL EN PRIMERA BARRERA: PUERTOS, AEROPUERTOS Y PASOS DE FRONTERA DEL PAÍS. ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD"** Clarifica el procedimiento del proceso de inspección y certificación en importación y exportación de los productos hortofrutícolas, específicamente las frutas y hortalizas sin proceso de trasformación que sean dirigidas exclusivamente para el sector gastronómico, o a granel, destinados al consumo humano.
ALIMENTOS: Preparación, Manipulación y Expendio		
Año	**Documento**	**DESCRIPTOR**
1993	Resolución 604 de 1993 Ministerio de Salud	**"Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública".** Reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública. Señala los requisitos de presentación personal y de capacitación del manipulador-vendedor, condiciones del puesto de venta, preparación y servido de alimentos, requisitos en el transporte de alimentos preparados, permiso sanitario de funcionamiento y control; dispone que corresponde a las direcciones seccionales,

			distritales y locales de salud ejercer el control e inspección necesarios para que se cumplan de manera permanente los requisitos y las prescripciones que para cada caso en particular se establecen.	
	2012	Resolución 683 de 2012 Ministerio de Salud y Protección Social	**"Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano."** Establece el Reglamento Técnico, mediante el cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores. Se estipula que corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), y a las Direcciones Territoriales de Salud, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control. Finalmente, se establece que la Resolución empezará a regir dentro de los 9 meses siguientes contados a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, para que las personas naturales o jurídicas puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas en la misma.	
	2013	Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud	**"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"** Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte,	

			distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.	
	2015	Sentencia 583 de 2015 Corte Constitucional	**"INFORMACION MINIMA AL CONSUMIDOR DE PRODUCTO ALIMENTICIO"** En los rótulos o etiquetas de un alimento envasado y de las materias primas utilizadas para la elaboración de alimentos para consumo humano, no se acepta el uso de declaraciones, tales como "libre de OGM" o "no contienen OGM", salvo que el fabricante demuestre y sustente que la afirmación es veraz y no engañosa. En este caso, el fabricante debe demostrar a través de resultados de laboratorio que serán avalados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima, y mediante mecanismos de trazabilidad a lo largo de la cadena de producción". Todas las características anteriormente señaladas hacen imperativo que de una parte, los consumidores colombianos tengan la oportunidad de conocer más de cerca el intenso debate que a nivel mundial ha originado el uso o introducción de alimentos de origen animal o vegetal con algunos o la totalidad de los componentes resultado de procesos de biotecnología moderna; de otra parte se hace necesario que en cada producto se encuentre impresa la información que le permita discernir sobre la adquisición a realizar de manera libre y consciente, en relación con los componentes de esa clase.	

2021	Ley 2120 de 2021 Nivel Nacional	**"Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones"** Adopta medidas efectivas que promueven entornos alimentarios saludables, garantizando el derecho fundamental a la salud, especialmente de las niñas, niños y adolescentes, con el fin de prevenir la aparición de Enfermedades No Transmisibles, mediante el acceso a información clara, veraz, oportuna, visible, idónea y suficiente, sobre componentes de los alimentos a efectos de fomentar hábitos alimentarios saludables.

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL: Alimentos y bebidas		
Año	**Documento**	**DESCRIPTOR**
2021	Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social	**"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano"** Establece el reglamento técnico a través del cual se disponen las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano.

ALIMENTOS: Transporte		
Año	**Documento**	**DESCRIPTOR**
1970	Decreto 1344 de 1970 Nivel Nacional	**"por el cual se expide el Código Nacional de Tránsito Terrestre."** Artículo 195 Decreto Nacional 1344 de 1970 Sanción por transportar materiales inflamables, explosivos, tóxicos o corrosivos al mismo tiempo que pasajeros o alimentos
1979	Ley 9 de 1979 Nivel Nacional	**"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"** Dicta Medidas Sanitarias referentes a los mataderos, la manipulación de las carnes y su

		transporte, así como de sus derivados y afines.
2002	Ley 769 de 2002 Nivel Nacional	**"Por la cual se expide el Código Nacional de Tránsito Terrestre y se dictan otras disposiciones"** Se establecen lo Procedimientos de Control de Tránsito, art. 116 a 121. Sanciones y procedimientos, multa para el transporte de carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en vehículos que no cumplan las condiciones fijadas por el Ministerio de Transporte, art. 132.
2013	Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud	**"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"** Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Fuente: https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/consulta_tematica.jsp

B. ESTUDIO DE LA OFERTA

Una vez efectuado el estudio de los potenciales proveedores que se encuentran en capacidad de prestas el servicio requerido por la entidad, contemplando todos los aspectos técnicos, logísticos, de infraestructura, así como de permisos y licencias; se procedió a solicitar cotizaciones a diferentes proveedores que prestan el servicio, así:

No	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	NIT
1	ABADIA V SAS	901.680.331
2	FUNDACION UNIDOS POR EL MAÑANA	901789184
3	Craing ltda	830.097.971-4

De las cuales allegaron cotización las siguientes empresas:

No	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	NIT
1	ABADIA V SAS	901.680.331
2	FUNDACION UNIDOS POR EL MAÑANA	901789184

3	Craing ltda	830.097.971-4

Una vez allegadas las cotizaciones, para la determinación del presupuesto Oficial, se tomaron los valores unitarios de las cotizaciones allegadas, se determinó la desviación estándar, se estableció el coeficiente de variación de las cotizaciones, e igualmente se establecieron los rangos de valores máximos y mínimos, con los cuales se descartó los valores que estuvieran por fuera del coeficiente de variación del proceso.

C. ESTUDIO DE LA DEMANDA

Histórico otras entidades (públicas y privadas)

Entidad	ID del Proceso	Referencia del Proceso	Descripción del Procedimiento	Fecha de Publicacion del Proceso	Precio Base	Modalidad de Contratacion	Fecha de Recepcion de Respuestas
BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA EL COMBATE N°11	CO1.REQ.4835983	040-BASPC11-2023	EL SERVICIO DE CATERING PARA LA ATENCION DE REUNIONES PROTOCOLARIAS CON DESTINO A LA FUERZA DE TAREA CONJUNTA AQUILES UNIDAD CENTRALIZADA POR EL BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA EL COMBATE N° 11 CACIQUE TIRROME VIGENCIA 2023.	07/14/2023	53,000,000	Mínima cuantía	07/21/2023
ALCALDÍA DISTRITAL DE SANTA MARTA	CO1.REQ.4987585	INV-026-2023	APOYO LOGÍSTICO Y CATERING PARA EL PROGRAMA DE BIENESTAR Y ESTIMULOS DE LA POLICIA NACIONA EN EL MARCO DEL DESARROLLO DEL CONVENIO CCO002-2023	08/28/2023	70,000,000	Mínima cuantía	08/31/2023
BATALLON DE APOYO Y SERVICIO PARA EL COMBATE N°15	CO1.REQ.4527052	MC-020-BASPC15-2023	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE CATERING PARA LA FUERZA DE TAREA CONJUNTA TITAN	05/16/2023	65,000,000	Mínima cuantía	05/19/2023
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	CO1.REQ.5421898	MC 014-042-2023	SUMINISTRO DE GAS PROPANO Y GAS LICUADO DE PETROLEO PARA LAS UNIDADES DE NEGOCIO CATERING DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE Y DEMAS UNIDADES	12/14/2023	65,000,000	Mínima cuantía	12/21/2023

			QUE LO REQUIERAN				
CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE MEDELLIN	CO1.REQ.4817462	105-MC-CENACMEDELLÍN-2023	PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGISTICOS Y DE CATERING PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD PARA MIEMBROS DE LA FUERZA PUBLICA (CPAMS-EJEBE) UNIDAD CENTRALIZADA ADMINISTRATIVAMENTE POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN	07/11/2023	55,000,000	Mínima cuantía	07/19/2023
CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE - CENAC - BUCARAMANGA	CO1.REQ.5018543	MC-067-CENACBUCARAMANGA-2023	PRESTACION DE SERVICIOS DE CATERING PARA LAS UNIDADES CENTRALIZADAS ADMINISTRATIVAMENTE POR ESTA CENAC	09/06/2023	50,000,000	Mínima cuantía	09/12/2023
MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA	CO1.REQ.5204300	SG-MC-026-2023	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO Y CATERING EN EL DESARROLLO DE TODOS LOS EVENTOS Y ACTIVIDADES SOLICITADOS POR EL DESPACHO DEL SEÑOR ALCALDE DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA	10/25/2023	50,000,000	Mínima cuantía	11/01/2023

Conclusión: Concluimos del cuadro anterior que la prestación servicio de CATERING en otras entidades, se ha adelanta bajo la modalidad de Mínima Cuantía, y presentan objetos similares atendiendo las necesidades propias. De cada entidad.

HISTÓRICO AGENCIA CATASTRAL DE CUNDINAMARCA

Entidad	Nit Entidad	ID del Proceso	Referencia del Proceso	ID del Portafolio	Nombre del Procedimiento	Descripción del Procedimiento	Fecha de Ultima Publicación
UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA GESTIÓN CATASTRAL DE CUNDINAMARCA	901421041	CO1.REQ.6350235	CMC-ACC-002-2024	CO1.BDOS.6226551	CONTRATO DE MINIMA CUANTIA	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO A LAS DIFERENTES MESAS DE TRABAJO O REUNIONES A QUE ADELANTE LA AGENCIA CATASTRAL DE CUNDINAMARCA.	06/06/2024

Conclusión: Del análisis anterior se concluye que la Agencia basada en la contratación, puede adelantar la presente selección bajo la modalidad de mínima cuantía para atender las mesas de trabajo

o reuniones que adelante la agencia catastral de Cundinamarca con un servicio de CATERIING, toda vez que el monto para suplir dicha necesidad no supera el 10% de la menor cuantía.

D. ANÁLISIS FINANCIERO DEL SECTOR

De conformidad con lo establecido en el ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía, del Decreto 1860 de 2021, los procesos de Mínima Cuantía solo podrán "*exigir la capacidad financiera cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios*" caso que para el desarrollo de la presente contratación no es aplicable. Por tanto, la Capacidad Financiera, no será objeto de calificación.

RESPONSABLE:

JENNY KATERINE MORA HORTUA
Subgerente Administrativo y Financiero
AGENCIA CATASTRAL DE CUNDINAMARCA

Elaboró: Héctor Steve Ballesteros Sanabria -Economista Contratista
Reviso: Luz Mery Hernández Pinzón – Abogada Contratista
Aprobó: Jenny Katerine Mora Hortua, subgerente Administrativo y Financiero