

ESTUDIO DE SECTOR

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA DOTACIÓN DE LOS GRUPOS OPERATIVOS DEL SISTEMA DISTRITAL DE GESTIÓN DE RIESGOS Y CAMBIO CLIMÁTICO- SDGR-CC, QUE PARTICIPAN EN LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS, CALAMIDADES Y/O DESASTRES, PROCESOS DE CAPACITACIÓN Y EN ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS QUE SE PRESENTAN EN EL DISTRITO CAPITAL.

PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA

AGOSTO 2020

ANÁLISIS DEL SECTOR

Descripción de la necesidad

El Acuerdo 546 de 2013 creó el Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático -IDIGER, como un establecimiento público del orden distrital, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio, adscrito a la Secretaría Distrital de Ambiente, que tiene como misión coordinar, orientar y consolidar el Sistema Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático –SDGR-CC; y promover políticas, normas, planes, programas y proyectos de gestión de riesgos y cambio climático para la transformación cultural, social y territorial del Distrito Capital, desde un enfoque de derechos y de sostenibilidad.

A su vez, el artículo 12 del Acuerdo 546 de 2013 se creó el Fondo Distrital para la Gestión de Riesgos y Cambio Climático - FONDIGER como una cuenta especial del Distrito Capital con independencia patrimonial, administrativa, financiera, contable y estadística, como lo establece el Decreto Ley 1421 de 1993, administrado por el IDIGER, sin personería jurídica para el cumplimiento del objeto y alcance del SDGR-CC., de conformidad con el artículo 13 del mismo acuerdo se definió como objeto general del FONDIGER obtener, recaudar, administrar, invertir, gestionar y distribuir los recursos necesarios para la operación del Sistema Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático, bajo esquemas interinstitucionales de cofinanciación, concurrencia y subsidiariedad, para el desarrollo de los procesos de gestión de riesgos y cambio climático, la administración de recursos se realizará a través de una Fiducia Pública, sin perjuicio de las facultades asignadas al IDIGER, a la Junta Directiva del FONDIGER y a lo dispuesto en el artículo 13 del Acuerdo 546 de 2013, en concordancia con el Artículo 5º del Decreto 174 de 2014." Los recursos del presente proceso apuntan al cumplimiento de la meta *"Ejecutar el 100% de las acciones de respuesta a emergencias y/o desastres a través del fortalecimiento de las capacidades físicas, técnicas y/o tecnológicas"*.

El Alcalde Mayor de Bogotá, mediante la Directiva No. 009 del 20 de diciembre de 2017, estableció las directrices para implementar la *"Estrategia Distrital para la Respuesta a Emergencias - Marco de Actuación"*, validada por el Consejo Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático en sesión del 25 de octubre de 2017, instrumento formulado por el IDIGER en conjunto con las entidades que conforman la Mesa de Trabajo para el Manejo de Emergencias y Desastres.

La Estrategia Distrital de Respuesta a Emergencias, es el Marco de Actuación¹ de las entidades del Sistema Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático (SDGR-CC) para la atención de emergencias, y a su vez, el instrumento con el cual el Distrito responde a todas las emergencias que se presenten, inclusive en aquellas zonas de alto riesgo de la ciudad.

En concordancia con lo anterior se tendrá en cuenta lo dispuesto por el Decreto 837 de 2018 *"Por medio del cual se adopta el Plan Distrital de Gestión del Riesgo de Desastres y del Cambio Climático para Bogotá D.C., 2018-2030 y se dictan otras disposiciones"*, y la *"Estrategia Distrital para la Respuesta a Emergencias -Marco de Actuación"*, aprobados por el Consejo Distrital para Gestión de Riesgos y Cambio Climático mediante Acuerdo 001 de 9 de noviembre de 2018. Esta normativa adoptó la Estrategia Distrital para la Respuesta a Emergencias y el Plan Distrital de Gestión del Riesgo de Desastres y Cambio Climático (PDGRDCC) para Bogotá, contemplando en el programa "Preparación interinstitucional para la respuesta a emergencias" líneas estratégicas orientadas a la disponibilidad de centros de reserva con su respectiva dotación de equipos, herramientas, equipos de protección personal de acuerdo con los diferentes servicios y funciones de respuesta, así como elementos e insumos de ayuda humanitaria. Es así como el mejoramiento de la ejecución de los servicios y funciones de respuesta, establecidos en la Estrategia Distrital para la Respuesta a Emergencias – Marco de Actuación, instrumento que también fue adoptado por el Decreto en mención, constituye uno de los objetivos institucionales asociados a la Estrategia misional.

El Marco de Actuación permite la coordinación operativa basada en la prestación de 16 servicios de respuesta (accesibilidad y transporte, salud, búsqueda y rescate, extinción de incendios, manejo de materiales y/o residuos peligrosos, evacuación asistida, ayuda humanitaria, alojamientos temporales, agua potable, energía y gas, telecomunicaciones para la comunidad, restablecimiento de contactos familiares, saneamiento básico, manejo de escombros y obras de emergencias, manejo de cadáveres, seguridad y convivencia) y 7 funciones (planeación y manejo general de la respuesta, evaluación de daños, riesgo asociado y análisis de necesidades- EDRAN, información pública, logística, telecomunicaciones para la respuesta, aspectos financieros, aspectos jurídicos), donde se presentan las guías de actuación en las cuales se describen las actividades esenciales, recomendaciones de seguridad y pautas para la recuperación.

En particular, la función de Logística desarrollada por el IDIGER, tiene como fin asegurar el aprovisionamiento y distribución de suministros y servicios, montaje y desmontaje de instalaciones y equipos, así como servicios de bienestar y la atención en salud para los ejecutores de la respuesta mediante la gestión contractual, la administración de los recursos y servicios de soporte requeridos, tiene a cargo proveer ayuda alimentaria y no alimentaria a la población afectada por eventos de origen natural o antrópico no intencional a través de la adquisición, administración y entrega de alimentación, dotación básica de cocina, elementos para pernoctar, herramientas, vestuario, insumos para aseo personal, insumos para limpieza del hogar, así como ayuda económica.

A través del Área funcional de Servicios de Logística se planea y ejecuta la función de logística incluida dentro del Marco de Actuación, la cual tiene dentro de sus actividades el aprovisionamiento y almacenamiento de suministros y servicios para la respuesta en situaciones de emergencia. Siendo así, dentro de su quehacer está el garantizar bienestar alimenticio al personal operativo que se encuentre durante la atención de emergencias y/o en actividades de gestión de riesgos.

Es así como, en virtud de la función logística del Marco de Actuación ya referido, se tienen dentro del grupo de alimentos que coadyuvan al bienestar del personal dispuesto para las situaciones de respuesta a emergencias y el entrenamiento de los equipos para el efecto, se tiene la "Ración de campaña lista para consumir", entendida como el *"Conjunto de alimentos procesados semi-perecederos y otros productos que suministran al ser humano adulto y sano, para que en un periodo determinado le proporcione en forma balanceada los nutrientes que requiere para suplir su tasa metabólica basal, recuperar el desgaste físico sufrido por el esfuerzo y las inclemencias del tiempo cuando las circunstancias no permiten el suministro de la alimentación convencional"* (Referente Norma Técnica Nacional NTMD-0065- A6, Ministerio de Defensa).

Así, las raciones de campaña que se requieren para satisfacer la necesidad derivada del Marco de Actuación de la Estrategia Distrital para la Respuesta a Emergencias, a través del presente proceso comprenden comidas listas, bebidas en polvo, productos de panadería, energéticos, vitaminas, pastillas purificadoras de agua, porciones de dulce y de sal, las cuales están preparadas con altos componentes nutricionales y calóricos de manera especial, garantizando largos tiempos de conservación, y con empaques que garanticen la preservación de sus características y componentes nutricionales, permitiendo así una adecuada alimentación del personal que se encuentra durante la atención de emergencias, en sitios de difícil acceso, así como durante el desarrollo de entrenamientos y/o capacitaciones que dirigen las entidades operativas del SDGR-CC como preparación ante situaciones de emergencias como inundaciones, incendios forestales, fenómenos de remoción de masa, sismos, entre otros, y las cuales en su gran mayoría son realizadas durante periodos extensos en términos de tiempo y en espacios con condiciones adversas generando así, desgaste físico del personal.

Por lo anteriormente expuesto, se hace necesario iniciar un proceso de contratación para el suministro de raciones de campaña, las cuales estarán clasificadas en dos (2) tipos: 12 y 24 horas con sus especificaciones debidamente establecidas. El contrato resultante del presente proceso garantizará el suministro de raciones de campaña de manera oportuna, en las cantidades requeridas, en las condiciones adecuadas y en el tiempo que la entidad lo requiera para responder oportunamente por el bienestar del personal operativo que se encuentre apoyando la atención de emergencias y/o las actividades de gestión de riesgos y la comunidad que resulte afectada en el Distrito Capital.

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

Hace referencia a la identificación del código UNSPSC bajo el cual están clasificados los bienes y servicios objeto del contrato a desarrollar, por lo cual se tuvo en cuenta la guía para la codificación de bienes y servicios expedida por Colombia Compra Eficiente; los cuales son:

<p>Código UNSPSC 501927 – Platos combinados empaquetados Código UINSPSC 501120 – Carnes preparadas y procesadas Código UNSPSC 50202311- Bebida mixta de polvo Código UNSPSC 50201709 – Café instantáneo Código UNSPSC 50161509 – Azúcares naturales o productos endulzantes Código UNSPSC 50192110 – Nueces o fruta disecada Código UNSPSC 93131602 - Servicios de suministro de alimentos de emergencia</p>			
Segmento	Familia	Clase	Productos
50: Alimentos, Bebidas y Tabaco	19: Alimentos preparados y conservados	27: Platos combinados empaquetados	00: Platos combinados empaquetados
50: Alimentos, Bebidas y Tabaco	11: Productos de carne y aves de corral	20: Carnes procesadas y preparadas	00: Carnes procesadas y preparadas
50: Alimentos, Bebidas y Tabaco	20: Bebidas	23: Bebidas no alcohólicas	11: Bebida mixta de polvo
50: Alimentos, Bebidas y Tabaco	20: Bebidas	17: Café y té	09: Café instantáneo
50: Alimentos, Bebidas y Tabaco	16: Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	15: Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	09: Azúcares naturales o productos endulzantes
50: Alimentos bebidas y tabaco	19: Alimentos preparados y conservados	21: Pasabocas y snacks	10: Nueces o fruta disecada
93. Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	13. Ayuda y asistencia humanitario	16. Planeación y programas de políticas de alimentación y	02. Servicio de suministro de alimentos de

1. ANALISIS DEL MERCADO

1.1 ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

Dentro del mercado de alimentos a nivel mundial se ha venido constituyendo desde hace varios años el servicio de suministrar el servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida, en actividades y presentaciones de diversa índole. Para cumplir con el servicio, existen cada día más empresas especializadas para elaborar y trasladar los alimentos al sitio que solicite el cliente y en algunos casos, estas empresas tienen la capacidad de proveer las instalaciones, cocineros, y personal de limpieza, con el fin de suministrar la organización completa del evento.

Para la prestación del servicio, la mayoría de estas empresas están en la capacidad de suministrar diversas opciones de menú tipo de comidas, bebidas, de acuerdo al requerimiento de cada cliente. Por otro lado cabe resaltar la importancia de verificar que estas empresas cumplan con todo lo establecido por ley y regulaciones expuestas por el ministerio de salud y protección social en cuanto a requisitos sanitarios, desde condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, equipos y utensilios utilizados en la preparación, personal manipulador de los alimentos, almacenamiento, distribución, transporte, entre otros aspectos relevantes para el manejo de alimentos

Para garantizar alta producción de alimentos y buenos estándares de calidad de los mismos, las empresas especializadas deben tener en cuenta las siguientes etapas durante el proceso de producción, según el Centro Virtual de Negocios:

Manipulación: de la manipulación depende que el producto cumpla con las normas de higiene al momento de salir al mercado. Con el paso del tiempo, y gracias al avance tecnológico este procedimiento se ha ido sistematizando, generando mayores garantías a los consumidores.

Extracción: en algunos alimentos, es necesario realizar procesos de extracción; bien sea de pulpas, (en el caso de las frutas), huesos o líquidos (en el caso de las carnes y otros alimentos). Algunos procedimientos para generar la extracción son: la trituración, el machacado o molienda, secado y filtrado, extracción mediante calor y aplicación de disolventes.

Elaboración: consiste en la transformación inicial del alimento crudo para la obtención de un producto adicional. Se logra mediante procesos de cocción, destilación, secado y fermentación.

Conservación: este es uno de los procesos más importantes, pues su objetivo es la interrupción de la actividad microbiana para prolongar la vida útil de los alimentos. Se lleva a cabo por procedimientos como: pasteurización, esterilización antibiótica, esterilización por radiación acción química, refrigeración y deshidratación.

Almacenamiento: teniendo en cuenta el alimento y sus características, se determina el grado de protección ambiental que requiere, este proceso se puede realizar por medio de silos, cámaras frigoríficas entre otros.²

Por último, cabe resaltar la importancia del sector de alimentos y bebidas dentro de la economía del país y especialmente para la ciudad de Bogotá, teniendo en cuenta que la Capital absorbe el 45% de las ventas de esta industria en el país, además es domicilio de 39 de las 100 principales empresas del sector de alimentos y bebidas. Según Invest in Bogotá, las ventas de alimentos procesados en

² El mercado de alimentos y bebidas en Colombia esta en continuo crecimiento <https://www.cvn.com.co/industria-alimentaria/>

Colombia con proyección al 2023 seguirán en continuo crecimiento (del 32% aproximadamente), tal como se muestra en el siguiente gráfico:

Ventas de alimentos procesados en Colombia (2010 - 2020³)

1.1.1 Actores Claves del sector

Se resaltan los principales actores que integran el sector alimentos y Bebidas⁴

Gobierno nacional y regulación	Generador de conocimiento: CDT/Centro de investigación/Universidad	Financiación e inversión	Fomento empresarial e innovación
Min Agricultura, Min Comercio, Min Ambiente, Min Salud, INVIMA, gobiernos locales, secretarías de salud.	Centro de investigación: IBUN, Vidarium, INTAL, Corpoica, Tecnoparque. Cenicacao, cenicafe... Grupos de Investigación al interior de las Universidades. Universidades: UNAL, UDEA, Univalle, Universidad de la Sabana, Javeriana, Corporación	Bancoldex, Innpulsa, Sena, Colciencias, ONUDI, SGR, Gobernaciones, Fiducoldex, Organismos Internacionales	Cámaras de comercio. Procolombia, PTP, ANDI, RUTA N. ACTA. Biointropic.

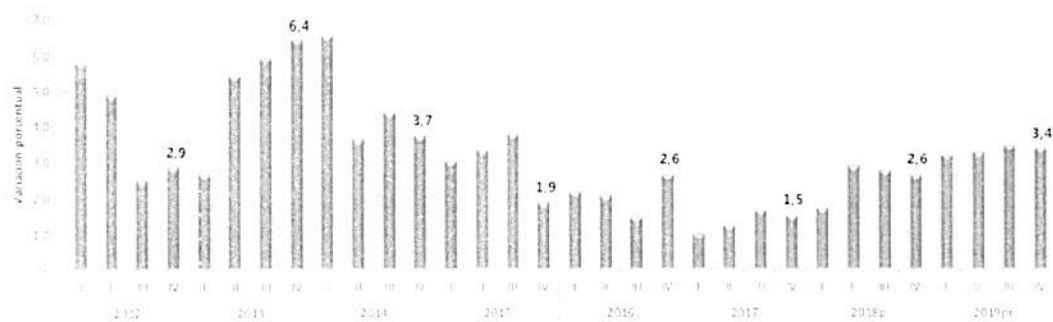
<https://es.investinbogota.org/sectores-de-inversion/alimentos-y-bebidas-en-bogota>

4. <https://www.dnp.gov.co/contenuto-Verde/Documents/ejes-tematicos/BioeconomiaInforme%20ANEXOP%20An%20al%20Hriso%20sector%20alimentos%20y%20bebidas.pdf>

	<p>Universitaria Lasallista, Universidad Jorge Tadeo Lozano, La Salle, Universidad de Córdoba, UNAD. Centros de Desarrollo Tecnológico: CECIF, Interacturar.</p>	<p>RUTA N Sistema General de Regalías</p>	
--	--	---	--

1.2 Análisis Económico

Gráfico 1. Producto Interno Bruto (PIB)
Tasas de crecimiento en volumen¹
2012-I – 2019^{PR}-IV



Fuente: DANE, Cuentas nacionales

¹Temperadas a tasas de volumen con año de referencia 2015.

Boletín

proceso

⁵ Según el DANE, en el cuarto trimestre de 2019 el Producto Interno Bruto (PIB) creció 3,4%, la referencia más alta para el último trimestre desde 2014. Las actividades económicas que más contribuyeron al crecimiento del PIB en 2019 fueron:

Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida. Este grupo creció 4,9% (contribuye 0,9 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 servicios sociales, que en total aumentó 4,9% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).

⁵ <https://id.presidencia.gov.co/Paginas/prensa/2020/Dane-revelo-que-en-2019-el-PIB-de-Colombia-crecio-al-3-3-el-mas-alto-desde-el-2014-200214.aspx>

actividades profesionales, científicas y técnicas; actividades de servicios administrativos y de apoyo, grupo que creció 3,7% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

Al revisar las cifras del PIB, según el Dane, se puede apreciar que el gasto de consumo final individual de los hogares creció en el 2019 al 4,6%, y el gasto de consumo final del Gobierno general creció 4,3%.

Entre tanto, la formación bruta de capital muestra una recuperación importante, ya que en 2017 fue negativa, de 3,2%, y en el 2018 fue positiva, del 2,1%. Y al finalizar el 2019 fue de 4,3%.

Actividad económica	Tasas de crecimiento		
	Serie original		Serie corregida de efecto estacional y calendario
	Año corrido	Anual	Trimestral
	2019 ^{PT} / 2018 ^P	2019 ^{PT} - IV / 2018 ^P - IV	2019 ^{PT} - IV / 2019 ^{PT} - III
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	2,0	3,9	1,5
Explotación de minas y canteras	2,1	2,0	-0,7
Industrias manufactureras	1,6	1,4	0,6
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	2,8	2,7	-0,3
Construcción	-1,3	-0,1	1,9
Comercio al por mayor y al por menor ⁶	4,9	4,7	-0,2
Información y comunicaciones	1,7	0,4	1,2
Actividades financieras y de seguros	5,7	4,6	-1,6
Actividades inmobiliarias	3,0	2,8	0,6
Actividades profesionales, científicas y técnicas	3,7	3,6	0,0
Administración pública, defensa, educación y salud	4,9	4,9	1,7
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios	3,4	2,4	0,0
Valor agregado bruto	3,2	3,2	0,4
Total impuestos menos subvenciones sobre los productos	4,6	5,3	1,0
Producto Interno Bruto	3,3	3,4	0,5

Según la ANDI, La industria de alimentos en el país se mueve desde diferentes frentes desde los cuales se busca aportar al crecimiento económico de las distintas áreas de influencia. Esta industria tiene una importante generación de empleo, además que mueve de manera relevante tanto el comercio interno como el externo, así⁶:

⁶ <http://www.andi.com.co/Home/Noticia/15574-las-cifras-que-se-mueven-alrededor-de-l>

Canasta de la Cámara de la Industria de Alimentos

-  Alimentos procesados líquidos
-  Alimentos frescos
-  Alimentos congelados
-  Alimentos enlatados
-  Alimentos secos
-  Alimentos en polvo
-  Alimentos en conserva
-  Alimentos en aceite
-  Alimentos en agua
-  Alimentos en leche
-  Alimentos en yogur
-  Alimentos en queso
-  Alimentos en mantequilla
-  Alimentos en margarina
-  Alimentos en azúcar

Pactos por el Crecimiento y la Generación de Empleo firmados con el Gobierno Nacional

La industria de alimentos suscribió tres



Cacao



Alimentos Procesados



Carnes

Se firmaron los pactos de crecimiento

PIB



en millones de dólares

2018

22

2019

23.1

2022

24.3

Alimentos procesados líquidos

Empleo



en millones de personas

2018

187.600

2019

188.000

2022

189.000

Alimentos procesados líquidos

Exportaciones



en millones de dólares FOB

2018

1.790

2019

2.075

2022

2.514

Alimentos procesados líquidos

Exportaciones de la Cámara de Alimentos

Crecimiento del sector en 2019

Exportaciones agosto 2019

US\$429,43 millones

Importaciones agosto 2019

US\$653,59 millones

Países de Destino (en millones de dólares)

EE.UU.

140,74

China

130,78

Brasil

60,01

Argentina

54,81

India

46,24



EB Alimentos 2018

en millones de dólares



21,12 billions of dollars



21,23% del total nacional

El sector de alimentos procesados líquidos es el más importante en el sector de alimentos

Producción de alimentos

\$170.980 millones

crecimiento 5,71%

Producción de alimentos

\$84.840 millones

crecimiento 4,45%

Producción de alimentos

\$71.273 millones

crecimiento 4,54%

Empresas en Colombia

40.329

Ventas totales

\$21.660 millones



1.3 Análisis Técnico

1.3.1 CONDICIONES TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas del proceso son las que se relacionan a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	UNIDAD
1	RACIONES DE CAMPAÑA TIPO 1 - 24 HORAS	<p>Debe contener como mínimo dos comidas fuertes de mínimo 180 gramos cada una, empacadas al vacío y/o en material resistente que impida 100% el contacto con el aire y la luz, garantizando largos tiempos de conservación propios de la ración.</p> <p>Tres unidades de pan de larga vida y tres sobres de bebidas hidratantes en polvo.</p> <p>Alimentos energéticos como: una lata personal de leche condensada, un dulce tipo turrón, paquete personal de mani salado con uvas pasas.</p> <p>Adicionales: un sobre de café, un sobre personal de azúcar, un sobre personal de sal, una tableta multivitamínica, una tableta purificadora de agua, una cuchara plástica, una servilleta.</p> <p><i>Cada ración debe ser balanceada con los nutrientes que el cuerpo humano requiere para suplir su tasa metabólica basal, recuperar el desgaste físico sufrido por el esfuerzo y las inclemencias del tiempo cuando las circunstancias no permiten el suministro de la alimentación convencional</i></p>	UN

2	RACIONES DE CAMPAÑA TIPO 2 - 12 HORAS	<p>Debe contener como mínimo una comida fuerte de mínimo 180 gramos, empacada al vacío y/o en material resistente 100% al contacto con el aire y la luz, garantizando largos tiempos de conservación propios de la ración.</p> <p>Dos productos de panadería larga vida, un sobre de bebida hidratante.</p> <p>Elementos energéticos: una lata personal de leche condensada, cuatro dulces tipo caramelo, un paquete personal de maní salado con uvas pasas, un dulce tipo turrón.</p> <p>Adicionales: un sobre personal de café, un sobre personal de azúcar, un sobre personal de sal, una tableta multivitamínica, una tableta purificadora de agua, una cuchara plástica, una servilleta.</p> <p><i>Cada ración debe ser balanceada con los nutrientes que el cuerpo humano requiere para suplir su tasa metabólica basal, recuperar el desgaste físico sufrido por el esfuerzo y las inclemencias del tiempo cuando las circunstancias no permiten el suministro de la alimentación convencional</i></p>	UN
---	---------------------------------------	---	----

CONDICIONES GENERALES

- El periodo de expiración de cada ración debe ser de mínimo de 06 meses.
- Cada tipo de ración debe tener mínimo tres (3) opciones de menú, de conformidad con los grupos alimenticios descritos en las especificaciones técnicas.
- Cada alimento debe venir empacado al vacío y/o en empaque que garantice su conservación de manera independiente y a su vez la ración completa en un solo estuche, observando en todo caso, las medidas sanitarias adecuadas de manipulación, almacenamiento y distribución.
- Los materiales de los empaques deben ser resistentes, no traslúcidos y garantizar las condiciones nutricionales de los alimentos, de tal manera que se puedan preservar en condiciones normales sin refrigeración, garantizando el óptimo transporte, consumo y apertura, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de expendio de alimentos y las Resoluciones 834 y 835 de 2013 y demás normas concordantes.
- Cada ración debe rotularse con un adhesivo con el logo IDIGER y el escudo de Bogotá de 15 x 15 cms, y con el texto "prohibida su venta y comercialización". El logo será suministrado por la Entidad. *

- Garantizar la facilidad en el transporte de las raciones.
- Las raciones deben ser entregadas en el IDIGER. Su recepción la hará el supervisor del contrato en compañía de personal de Almacén.

NOTA 1: Estas especificaciones y condiciones técnicas serán de obligatorio cumplimiento durante la ejecución del contrato, por lo tanto no habrá lugar a modificación alguna en el desarrollo del mismo.

NOTA 2: El oferente debe asumir todos los costos directos e indirectos; los costos fijos, incluidos impuestos referentes a la actividad y retenciones de ley. Los precios de la oferta deben mantenerse en firme a partir de la presentación de la misma y durante todo el tiempo de ejecución y liquidación del plazo del contrato.

NOTA 3: El Contratista ejecutará el objeto convenido, de tal forma que los procedimientos aplicados o utilizados sean compatibles con las especificaciones técnicas establecidas en el presente Anexo Técnico y las disposiciones legales reglamentarias sobre la minimización del impacto ambiental en forma previa al inicio de las actividades, durante y posterior a la ejecución de éstas.

1.4 Análisis Regulatorio

1.4.1 Aspectos regulatorios de la modalidad de selección

La contratación resultante del presente proceso cuyo objeto es "Suministro de refrigerios, comidas, y/o agua para garantizar condiciones de bienestar a la comunidad que resulta afectada por situaciones de emergencia y/o desastres y para el personal operativo que se encuentre apoyando las actividades de gestión de riesgos y la atención de emergencias y/o desastre en el Distrito Capital", se realizará mediante la modalidad de selección abreviada de MINIMA CUANTÍA, de conformidad con lo establecido en el literal b) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto Único Reglamentario No. 1082 de 2015, teniendo en cuenta que:

- Si bien es cierto tiene unas características técnicas uniformes no son de común utilización por las entidades públicas.
- El presupuesto del contrato proyectado se encuentra en el rango de la menor cuantía para FONDIGER.

2. ANALISIS DE LA DEMANDA

Para realizar el análisis de la demanda debido a la especificidad de nuestra necesidad, se procedió a consultar en el SECOP I Y SECOP II aquellos procesos celebrados en los últimos años (de otras

entidades públicas y del IDIGER), que involucren objetos similares al *Suministro de refrigerios, comidas, y/o agua para garantizar condiciones de bienestar para el personal que se encuentre apoyando las actividades de gestión de riesgos y los servicios de respuesta establecidos en el marco de actuación en el Distrito Capital.*

2.1 DEMANDA EN EL IDIGER

Contrato IDIGER-MIC-010-2019 entre IDIGER y ROKYS FOOD, el cual tiene como objeto "SUMINISTRO DE DESAYUNOS O ALMUERZOS Y/O REFRIGERIOS, PARA LAS ACTIVIDADES INSTITUCIONALES DEL IDIGER, EN EL MARCO DE LA GESTIÓN DE RIESGOS Y CAMBIO CLIMÁTICO".

Modalidad de Selección	Mínima cuantía
Valor del contrato	\$ 23.100.000 (Veintitrés millones cien mil pesos Incluido IVA)
Plazo del Contrato	Cuatro meses y/o hasta agotar recursos
Estado del contrato	Celebrado

Fuente Secop <https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii>

Contrato IDIGER SA-MC-010-2018 entre IDIGER y LUZ DARY ANGARITA MURCIA, el cual tiene como objeto "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR A LA COMUNIDAD QUE RESULTA AFECTADA POR SITUACIONES DE EMERGENCIA Y/O DESASTRES Y PARA EL PERSONAL OPERATIVO QUE SE ENCUENTRE APOYANDO LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA ESTABLECIDOS EN EL MARCO DE ACTUACIÓN".

Modalidad de Selección	Selección Abreviada de Menor Cuantía
Valor del contrato	\$ 150.000.000 (Ciento Cincuenta Millones de pesos Incluido IVA)
Plazo del Contrato	Doce meses y/o hasta agotar recursos
Estado del contrato	Celebrado

Fuente Secop <https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii>

Contrato No. 556 de 2016 entre IDIGER y LUZ DARY ANGARITA MURCIA, el cual tiene como objeto "Suministro de alimentos (refrigerios, comidas, y/o bebidas) para garantizar condiciones de bienestar a la comunidad que resulta afectada por situaciones de emergencia y/o desastres y para el personal operativo que se encuentre apoyando las actividades de gestión de riesgos y la atención de emergencias y/o desastre en el Distrito Capital".

Modalidad de Selección	Selección Abreviada de Menor cuantía
-------------------------------	--------------------------------------

Valor del contrato	\$ 200.000.000 (Doscientos Millones de pesos Incluido IVA)
Plazo del Contrato	Doce meses y/o hasta agotar recursos
Estado del contrato	Celebrado

Fuente Secop <https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-11-5748905>

2.2 DEMANDA EN OTRAS ENTIDADES

En Colombia, este servicio es requerido por las entidades públicas del orden nacional, departamental y municipal, entre las cuales relacionamos algunas a continuación:

ENTIDAD	OBJETO	VALOR	OFERENTES DEL PROCESO	MODALIDAD	PLAZO DE EJECUCIÓN	AMPAROS SOLICITADOS
POLICIA METROPOLITANA DE IBAGUE	PN METIB MIC 004 DE 2019: SUMINISTRO DE ALIMENTACION Y REFRIGERIOS, PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO PERTENECIENTES A LA POLICIA METROPOLITANA DE IBAGUE "METIB", DEPARTAMENTO DE POLICIA TOLIMA "DETOL" Y LA ESCUELA INTERNACIONAL DEL USO DE LA FUERZA POLICIAL PARA LA PAZ (CENOP), PARA LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS, DE CAPACITACION, PREVENTIVAS, OPERATIVAS Y LAS DIFERENTES EVENTUALIDADES QUE SURJAN EN EL TRANSURSO DE LA VIGENCIA EN CADA UNIDAD Y LAS DEMAS UNIDADES ADSCRITAS A LA METIB.	87.000.000	-CORPORACION FILANTROPOS -AGROINVERSIONES SAS	Minima cuantia	339 (Dias)	-Cumplimiento del contrato -Calidad del servicio -Amparo de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones -Responsabilidad civil extracontractual
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	009-002-2020 : SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	889.000.000	-UNION TEMPORAL REFRIGERIOS ALFM -CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S.	Selección abreviada subasta inversa	6 (Meses)	-Cumplimiento del contrato -Calidad del bien y/o servicio -Amparo de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones -Responsabilidad civil extracontractual
ALCALDIA MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO	012-SAMC-2018: SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS INTERNOS RECLUIDOS EN LA CARCEL MUNICIPAL DE PUERTO TRIUNFO, ANTIOQUIA	156.750.000	-MARIA DEYANIRA HIGINIO GIRALDO	Selección Abreviada de Menor Cuantia	250 (Dias)	-Cumplimiento del contrato -Buen manejo y correcta inversion del anticipo -Calidad del servicio
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	HIL-CEFA-0006-2018: SUMINISTRAR ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y	254.334.525	-FUNDACION NUTRICION SALUD -GLADYS	Selección Abreviada de Menor Cuantia	4 (Meses)	-Cumplimiento del contrato -Responsabilidad civil extracontractual

ENTIDAD	OBJETO	VALOR	OFERENTES DEL PROCESO	MODALIDAD	PLAZO DE EJECUCIÓN	AMPAROS SOLICITADOS
(SENA)	TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA" DEL SENA REGIONAL HUILA.		CERQUERA DE BEDOYA			-Amparo de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones -Calidad del servicio
BOGOTÁ D.C. - ORQUESTA FILARMÓNICA	OFB-SA-MC-002-2017: SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL ARTÍSTICO Y DE APOYO QUE PARTICIPA EN LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES CULTURALES DE LA ORQUESTA FILARMÓNICA DE BOGOTÁ.	200.434.200	-A&C DE COLOMBIA -FRUPYS LTDA -CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR	Selección Abreviada de Menor Cuantía	263 (Días)	-Cumplimiento del contrato -Calidad de los bienes -Amparo de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones -Responsabilidad civil extracontractual -Seriedad de la oferta

Fuente: página www.colombiacompra.gov.co

Dado lo anterior, se puede observar la necesidad de la adquisición de este servicio por las entidades estatales para el cumplimiento de su misionalidad, celebrado contratos con requerimientos muy similares a los que está adelantando el IDIGER pero acordes a la necesidad de cada Entidad tanto en cantidades, valores, plazos, formas de pago, solicitud de amparos en las garantías (por ejemplo es común en todas las entidades analizadas la solicitud de las garantías de cumplimiento y calidad de los bienes y servicios); utilizando diferentes modalidades de contratación como lo son Selección Abreviada por subasta Inversa, Selección Abreviada Menor cuantía y mínima cuantía, conforme al presupuesto de la Entidad.

De acuerdo con el análisis de la demanda de otras entidades se observa que en los procesos de contratación el promedio de presentación de oferta es 2 propuestas, esto debido a que, aunque en el mercado existen muchas empresas dedicadas a dicha prestación de servicios, no todas participan con las entidades públicas debido a los costos asociados a la presentación de oferta o la documentación que se debe acreditar para ser seleccionado.

Teniendo en cuenta esta contratación y las necesidades del IDIGER, se realizó un estudio de precios del mercado con base en cotizaciones entre empresas del sector, para lo cual se tomó como base las cotizaciones presentadas a las cuales se les realizó un cálculo básico correspondiente al promediar los valores cotizados y recibidas de acuerdo con el objeto de la contratación. Anexo estudio de mercado.

Realizando los análisis del mercado se encuentra un listado de proveedores que pueden cubrir la totalidad de los servicios requeridos de acuerdo con las necesidades de la Entidad, listado que fue determinado según los estudios de mercado realizado en los últimos años, como en la verificación realizada en el Portal Colombia Compra Eficiente.

Dado lo anterior, se realiza la oferta para suplir las necesidades de la entidad a sociedades debidamente constituidas y legalmente autorizadas para la prestación del servicio a contratar. En el

mercado nacional de estos servicios, existe pluralidad de empresas dedicadas a prestar los mencionados servicios.

ANÁLISIS DE PRECIOS Para realizar este análisis de precios es necesario tener en cuenta los precios referencia de los dos siguientes aspectos: Precios históricos y Precios del mercado (cotizaciones), sin embargo dado los constantes cambios de la tasa Representativa del mercado, la Entidad determinó el análisis de precios con el precio de mercado, solicitando cotizaciones que permiten con los datos obtenidos realizar el cálculo para determinar el valor promedio del bien y/o servicio a adquirir y así el presupuesto oficial estimado.

3. ANALISIS DE LA OFERTA

Con el objeto de realizar el estudio de los posibles oferentes, la Entidad procedió a revisar tanto el Sistema Electrónico de Contratación pública – SECOP como las diferentes fuentes y bases de datos en internet, con el fin de identificar los posibles proveedores, empresas o personas naturales en la ciudad de Bogotá, no obstante, dada la necesidad de la entidad enmarcada en el objeto del presente contrato y a pesar que existen diversas empresas prestadoras del servicio de alimentos, no todas son especializadas en el suministro de raciones de campaña tal como se solicita en el presente proceso de contratación.

Cabe resaltar las siguientes empresas especializadas en el suministro de raciones de campaña que se pueden encontrar en el mercado:

SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE S.A.S
IBEASER
LA HUERTA DEL ORIENTE
PROLAC
REPRESENTACIONES CS SAS
COLOMBIA GURMET
SERVICIOS Y CASINOS SAS
COMERCIALIZADORA NUTRIMOS SAS

Se recibieron cotizaciones de algunas de estas empresas, las cuales forman parte del estudio de mercado que se presentará a continuación.

4. ESTUDIO DE MERCADO

De acuerdo con lo establecido en las normas pertinentes se procedió a realizar la consulta de precios o condiciones del mercado, a través de cotizaciones con empresas del sector y conocer los precios unitarios fijos para así poder determinar el presupuesto requerido, para lo cual se efectuaron los

respectivos Estudios del Sector y Estudio de Mercado, y de esta manera satisfacer la presente necesidad de contratación.

Para la elaboración del estudio de mercado se enviaron solicitudes para cotizar a los correos electrónicos de las diferentes empresas y posibles oferentes del mercado de suministro de refrigerios. Para la elaboración estudio de mercado se recibieron cuatro (4) cotizaciones de oferentes que quisieron participar, los cuales fueron de las empresas: LUZ DARY ANGARITA MURCIA, COLOMBIA GURMET, SERVICIOS, CASINOS SAS y FARON GURMET.

Los valores unitarios fueron promediados para obtener un valor total de la sumatoria de los valores unitarios de cada ítem, así:

ESTUDIO DE MERCADO									
ITEM	RACIÓN DE CAMPAÑA		UNIDAD	CANTIDAD	SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE S.A.S	LA HUERTA DEL ORIENTE	REPRESENTACIONES CS SAS	VALOR UNITARIO PROMEDIO ANTES DE IVA	VALOR TOTAL PROMEDIO ANTES DE IVA
	DESCRIPCÓN	ESPECIFICACIONES			VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO PROMEDIO ANTES DE IVA	
1	RACIONES DE CAMPAÑA TIPO 1 - 24 HORAS	Debe contener como mínimo dos comidas fuertes de mínimo 180 gramos cada una, empacadas al vacío y/o en material resistente impida 100% el contacto con el aire y la luz, garantizando largos tiempos de conservación propios de la ración. Tres unidades de pan de larga vida y tres sobres de bebidas hidratantes en polvo. Elementos energéticos como: una lata personal de leche condensada, un dulce tipo turrón, paquete personal de mani salado con uvas pasas o similar. Adicionales: un sobre de café, un sobre personal de azúcar, un sobre personal de sal, una tableta multivitáminica, una tableta purificadora de una cuchara plástica, una servilleta.	UN	500	\$ 34,000	\$ 30.500	\$ 35.000	\$ 33.167,00	\$ 16.583.500



INSTITUTO DISTRITAL DE GESTIÓN DE RIESGOS Y
CAMBIO CLIMÁTICO - IDIGER

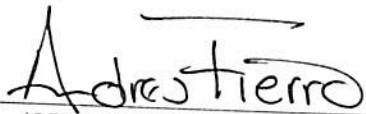
2 RACIONES DE CAMPAÑA TIPO 2 - 12 HORAS	Debe contener como mínimo una comida fuerte de mínimo de 180 gramos, empacada al vacío y/o en material resistente que 100% el contacto con el aire y la luz, garantizando largos tiempos de conservación propios de la ración. Dos productos de panadería larga vida, un sobre de bebida hidratante. Elementos energéticos: una lata personal de leche condensada, dulces tipo caramelo, un paquete personal de mani salado con uvas pasas o similar, un dulce tipo turrón. Adicionales: un sobre personal de café, un sobre personal de azúcar, un sobre personal de sal, una tableta multivitáminica, una tableta purificadora de agua, una cuchara plástica, una servilleta.	UN	500	\$	23.500	\$	24.200	\$	25.000	\$	24.233,00	\$	12.116.500
ESPECIFICACIONES GENERALES <ul style="list-style-type: none">• El periodo de expiración de cada ración debe ser de mínimo de 6 meses.• Cada tipo de ración debe tener mínimo tres (3) opciones de menú.• Cada alimento debe venir empacado al vacío y/o en empaque que garantice su conservación de manera independiente y a su vez la ración completa en un solo estuche.• Los materiales de los empaques deben ser resistentes, no traslúcidos y garantizar las condiciones nutricionales de los alimentos.• Cada ración debe llevar un adhesivo con el logo IDIGER y el escudo de Bogotá de 15 x 15 cms, y con el texto "prohibida su venta y comercialización". El logo será suministrado por la Entidad.													
SUBTOTAL ANTES DE IVA												\$	28.700.000
IVA 19%												\$	5.453.000
VALOR TOTAL INCLUIDO IVA												\$	34.153.000



5. ANALISIS DE RIESGOS

En desarrollo del contrato deben considerarse como riesgos potenciales los imprevistos y los demás aspectos relacionados en la matriz de riesgos se adjunta en los estudios previos del presente proceso contractual.

Anexo cuadro.


JORGE ANDRES FIERRO SÁNCHEZ
Subdirector para el Manejo de Emergencias y Desastres

Proyectó: Jhon Flavio Vásquez Rodríguez -- Profesional Especializado 222- 29



ESTUDIO DE MERCADO

ITEM	RACION DE CAMPAÑA		UNIDAD	SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE S.A.S		LA FUERTA DEL ORIENTE		REPRESENTACIONES CS SAS		SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE S.A.S		LA FUERTA DEL ORIENTE		REPRESENTACIONES CS SAS									
	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES		VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA								
1	RACIONES DE CAMPAÑA TIPO 1 - 24 HORAS	Debe contener como minimo diez comidas fuertes de minimo 180 gramos cada una, empacadas al vacio y/o en material resistente (impida 100% el contacto con el aire y la luz, garantizando largos tiempos de conservacion propios de la racion) Tres unidades de pan de larga vida, y tres sobres de bebidas hidratantes en polvo Elementos energéticos como: una lata personal de leche condensada, un dulce tipo tunon, paquete personal de mami salado con uvas pasas Adicionales, un sobre de café, un sobre personal de azúcar, un sobre personal de sal, una tabletta multivitaminica, una tabletta purificadora de una cuchara plastica, una servilleta	UN	500 \$	34 000 \$	30 500 \$	35 000 \$	33 167.00 \$	16 583 500 \$	15 250 000 \$	17 500 000 \$												
2	RACIONES DE CAMPAÑA TIPO 2 - 12 HORAS	Debe contener como minimo una comida fuerte de minimo de 180 gramos, empacada al vacio y/o en material resistente que 100% el contacto con el aire y la luz, garantizando largos tiempos de conservacion propios de la racion. Dos productos de panaderia larga vida, un sobre de bebida hidratante Elementos energéticos: una lata personal de leche condensada, cuatro dulces tipo caramelo, un paquete personal de mami salado con uvas pasas, un dulce tipo tunon Adicionales, un sobre personal de café, un sobre personal de azúcar, un sobre personal de sal, una tabletta multivitaminica, una tabletta purificadora de agua, una cuchara plastica, una servilleta	UN	500 \$	23 500 \$	24 200 \$	25 000 \$	24 233.00 \$	12 116 500 \$	12 100 000 \$	12 500 000 \$												
ESPECIFICACIONES GENERALES • El periodo de expiracion de cada racion debe ser de minimo de 06 meses, y en el momento de la entrega a la entidad este plazo no podra ser inferior a 6 meses. • Cada tipo de racion debe tener minimo tres (3) opciones de menu. • Cada alimento debe venir empacado al vacio y/o en empaque que garantice su conservacion de manera independiente y a su vez la racion completa en un solo estuche • Los materiales de los empaques deben ser resistentes, no tóxicos y garantizar las condiciones nutricionales de los alimentos • Cada racion debe llevar un adhesivo con el logo IDIGER y el escudo de Bogotá de 15 x 15 cms, y con el texto "prohibida su venta y comercializacion". El logo sera suministrado por la Entidad																SUBTOTAL ANTES DE IVA		\$		28 700 000 \$		30 000 000 \$	
IVA 19%																\$		5 453 000 \$		5 700 000 \$			
VALOR TOTAL INCLUIDO IVA																\$		34 153 000 \$		35 700 000 \$			
																\$		32 546 500 \$		35 700 000 \$			

VALOR TOTAL RECEBIDO IVA

Salario mínimo 2020 en Colombia es de \$877 603

SMMVLV	\$	877 803
	\$	34 153 000
	\$	38,91

34153000

