PROCESO		
GESTION CONTRACTUAL		
NOMBRE DEL DOCUMENTO		
ANALISIS DEL SECTOR		
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
Pública	Pública Clasificada	Pública Reserva

ANALISIS DEL SECTOR – SUMINISTRO MÍNIMA CUANTIA

OBJETO: "Prestar el servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices de los centros de convivencia de las sedes los naranjos (Granada) y el hachón (Villavicencio), el apoyo de alimentación temporal a los aprendices atendiendo lo establecido en el plan de bienestar al aprendiz y el servicio de cafetería en las instalaciones del Centro Agroindustrial del Meta .

Responsable: Diomira Hernández Alvarado.

16 de Enero del 2026

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, donde se estipula que es deber de las Entidades Estatales realizar durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo en el centro agroindustrial del meta sedes los naranjos y sede el hachón, realizó el análisis del sector, teniendo en cuenta además lo dispuesto en el literal B de la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector de Colombia Compra Eficiente, el cual señala:

"En los Procesos de Contratación de mínima cuantía el alcance del estudio de sector debe ser proporcionado al valor del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación.
En esta modalidad de selección no es necesario hacer un estudio extensivo de las condiciones generales de los potenciales oferentes, definir su participación en el PIB industrial o estudiar la estructura de los estados financieros de los posibles proveedores y de la industria.

En estos casos, es necesario revisar las condiciones particulares de otros Procesos de Contratación similares, acopiar información suficiente de precios, calidad, condiciones y plazos de entrega con otros clientes del proveedor públicos o privados, solicitar información a los proveedores, verificar la idoneidad de los mismos y plasmar tal información en los Documentos del Proceso, siempre con el propósito de que la decisión de negocio sea adecuada y garantice la satisfacción de la necesidad de la Entidad Estatal, cumpliendo los objetivos de eficiencia, eficacia y economía y buscando promover la competencia" por tanto, el Centro Agropecuaria Agroindustrial del Meta "CAM" se permite realizar el estudio del sector para el proceso **de mínima cuantía** de acuerdo a la Guía para la Elaboración de Estudio de Sector publicada acorde a las recomendaciones y lineamientos de Colombia Compra Eficiente.

La finalidad de este estudio es permitirle a la entidad estatal analizar el sector, es decir, el mercado relativo al objeto del Proceso de Contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de Riesgo; las cuales constituyen buenas prácticas en materia de promoción de la competencia en la contratación pública, desde el punto de vista de la eficiencia, eficacia y economía.

El análisis cubre las siguientes etapas:

- Aspectos Generales

- Análisis de la Oferta
- Análisis de la Demanda
- Análisis Financiero

De conformidad con lo anterior y atendiendo la modalidad de contratación, a continuación, se detalla el análisis del sector:

2. OBJETO

"Prestar el servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices de los centros de convivencia de las sedes los naranjos (Granada) y el hachón (Villavicencio), el apoyo de alimentación temporal a los aprendices atendiendo lo establecido en el plan de bienestar al aprendiz y el servicio de cafetería en las instalaciones del Centro Agroindustrial del Meta .

3. JUSTIFICACIÓN

Desde Bienestar al Aprendiz del Centro Agroindustrial de la regional Meta SENA, y con base en la normatividad vigente, en especial la Resolución 01-1399 de 2021 "*Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019"*, se presenta la siguiente justificación para la contratación del servicio de alimentación e hidratación dirigido a los aprendices en el marco del desarrollo del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz.

Que, el Plan de Bienestar al Aprendiz es una estrategia institucional esencial que busca no solo aportar al éxito en el proceso formativo de los aprendices, sino también contribuir a su permanencia dentro del sistema de formación del SENA. Este plan promueve acciones integrales que fortalezcan sus competencias socioemocionales, deportivas, culturales, artísticas y de liderazgo, al tiempo que impulsa estilos de vida saludables y condiciones favorables para su desarrollo humano y profesional.

En consecuencia el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA estimó necesario implementar estrategias que permitan cumplir con el objetivo misional, a través de la Resolución 1399 de 2021, que contiene en el anexo técnico las acciones previstas del objetivo operativo relacionadas con la adjudicación de cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento establecido por la Dirección de formación profesional, la cual señala en el objetivo estratégico 2 *"Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos*", mediante el cual busca "*lograr que los aprendices vean en los*

estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia".

Por ende, el objetivo operativo dispone: "*Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación, tiene dentro de sus acciones el Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional".*

Es así que el SENA implementó la guía de apoyos de sostenimiento **GFPI-G-007** para efectos de normativizar el proceso de adjudicación de los apoyos de alimentación a los aprendices en los centros de formación según las condiciones socioeconómicas y convocatorias que se realicen durante la presente vigencia, siendo definidos de la siguiente manera:

"Tipos de apoyo de alimentación: Se brinda a los aprendices de todas las modalidades de los niveles de formación laboral y tecnológica que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos.

Los aprendices del SENA podrán recibir este apoyo mediante alguna de las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal:

12.2. Apoyo de alimentación ocasional

Es aquel que se otorga a los aprendices que participan de actividades programadas con duración mínima de cuatro (4) horas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz. Estos apoyos se asignan durante la actividad de bienestar en la que se convoca la participación de los aprendices. Dado su carácter de ocasional, no aplica convocatoria. La evidencia de entrega del apoyo debe reunir las condiciones que se fijen en los contratos de adquisición de este servicio, listado de control de participación actividades de aprendices GFPI-F-121 y acta de entrega.

12.3. Apoyo de hidratación

Es aquel que se brinda a los aprendices para su hidratación (disponibilidad de agua potable para el consumo humano), de acuerdo con la presentación que determine el Centro de formación, teniendo en cuenta sus dinámicas territoriales y funcionales para el desarrollo de las actividades del PNIBA, minimizando la utilización de plástico e impacto Ambiental de las políticas institucionales para la gestión del riesgo ambiental.

12.4. Apoyo de alimentación de centros de convivencia

Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Los aprendices de internados - centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación.

(…)

12.6.2. Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria

Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de nueve (9) meses de Alimentación Temporal, por tanto, se deben realizar convocatorias para la asignación de este apoyo según disponibilidad presupuestal.

Valor y tiempo de los apoyos de alimentación temporal – Ración alimentaria. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga al aprendiz por un máximo de nueve (9) meses durante la vigencia anual. El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria, priorizando la asignación de los apoyos de alimentación a través de SENA proveedor SENA."

Que, el SENA cuenta con treinta y tres (33) regionales, en las cuales su oferta se ajusta según la demanda y el contexto social de cada región, de las cuales **10 centros de formación disponen de internado** (conocidos como Centros de Convivencia), ubicados estratégicamente en regiones como Magdalena, Cundinamarca, Cesar, Antioquia, Córdoba, Tolima, **Meta** y Nariño, para facilitar la formación de jóvenes en zonas rurales o de difícil acceso, brindando apoyo para su permanencia y desarrollo integral.

Aunado a ello, el Centro Agroindustrial de la Regional Meta, presenta, además las siguientes particularidades:

Ubicación:

- Sede El Hachón ubicado en el kilómetro 12 vía Puerto López a las afueras del municipio de Villavicencio
- Sede los Naranjos en el Km 13 en la vía que conduce de Granada a San Juan de Arama en el Municipio de Granada.

Es decir que están fuera de los perímetros urbanos de los municipios de Villavicencio y Granada respectivamente.

Capacidad de los centros de convivencia:

- Sede El Hachón: 100
- Sede los Naranjos: 110

Servicios de los centros de convivencia:
- Alimentación
- Hidratación

Tipo de Población:
- Se atiende a la población de los 29 municipios del departamento del Meta
- Aprendiz Víctimas del Conflicto Armado
- Aprendiz madre o padre cabeza familia
- Aprendices que pertenecen a comunidades NARP, ROM o pueblos indígenas
- Aprendiz campesino
- Aprendiz que vive en área rural

Jornadas de formación:

- Sede El Hachón: 7:00 a.m. a 1:30 pm
- Sede los Naranjos: 7:00 a.m. a 4:00 pm

Por lo tanto, se identifica con claridad que los aprendices del Centro Agroindustrial no solamente padecen de situaciones económicas adversas, sino también, la ubicación geográfica dispersa, la ausencia de transporte, el mal estado de las vías terciarias y lo tiempos de desplazamiento, entre otros, contextos que limitan el acceso a una alimentación balanceada y oportuna, por lo tanto brindar este servicio no solo asegura un aporte nutricional que favorece la concentración, la energía y el estado anímico de los aprendices, sino que también representa una acción concreta de equidad, inclusión y justicia social.

Es así, que la alimentación e hidratación, para los aprendices adjudicados con cupo de centro de convivencia, y/o aquellos con Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria y ocasional, en el marco de las actividades de bienestar también cumple una función pedagógica, ya que fomenta hábitos saludables, la importancia de la nutrición en el desempeño académico y laboral, y la conciencia sobre el autocuidado. De igual manera, permite que los eventos, jornadas y espacios de encuentro se desarrollen en condiciones óptimas, donde el aprendiz pueda participar de manera activa, plena y segura, encontrándose este apoyo alineado con las metas del centro de formación y las actividades del área de bienestar al aprendiz, así:

1. Mejora la permanencia en la formación: Garantizar que el aprendiz adjudicado con cupo de centro de convivencia cuente con sus tres raciones diarias durante el tiempo de formación en su etapa lectiva, así mismo que los demás aprendices cuente con un refrigerio o una comida balanceada en actividades programadas desde bienestar, evita la deserción, reduce el ausentismo

y mejora la disposición física y emocional para participar activamente en las actividades pedagógicas, culturales, deportivas y formativas.

2. Contribuye al desempeño exitoso: Una buena alimentación mejora la capacidad de concentración, la memoria, el rendimiento físico y cognitivo. Esto se traduce en mejores resultados académicos y en mayor apropiación de los procesos de formación profesional.

3. Apoya a la población vulnerable: Los aprendices adjudicados con cupo de centro de convivencia provienen de contextos rurales, de zonas de difícil acceso o de situaciones socioeconómicas que dificultan su participación continua en espacios complementarios de aprendizaje. El acceso a alimentación e hidratación es una forma de equidad y enfoque diferencial, asegurando condiciones dignas y favorables para su formación.

4. Fortalece la formación integral: La implementación de estrategias de bienestar, como la alimentación e hidratación durante eventos de formación socioemocional, jornadas deportivas, salidas pedagógicas, caminatas ecológicas, encuentros culturales y espacios de liderazgo, aporta a la formación integral del aprendiz, coherente con el modelo pedagógico del SENA.

5. Apoya la implementación de programas y proyectos transversales: La articulación con programas como “Hábitos de Vida Saludable”, “Uso del Tiempo Libre”, “Salud Mental y Bienestar Emocional”, “Escuelas de Formación Deportiva” y “Semilleros de Liderazgo y Cultura” requiere de condiciones logísticas que hagan viables sus jornadas. En muchos casos, estas actividades se desarrollan fuera del centro de formación o en extensas jornadas que requieren apoyo nutricional para garantizar la participación activa.

Es así que la necesidad que tiene el centro de formación es continua toda vez esta va de manera conjunta con la formación, estableciendo la resolución No. 1-03775 del 09 de diciembre de 2025 el calendario académico para la vigencia 2026, iniciando el 29 de enero y finalizando el 12 de diciembre de 2026, razón por la cual este servicio no es solo una acción logística o administrativa, sino una expresión del compromiso institucional con el bienestar integral de quienes son el corazón de nuestra misión formativa. Invertir en su nutrición es invertir en su permanencia, en su motivación, en su capacidad de aprender y, finalmente, en su proyección como ciudadanos y profesionales íntegros al servicio del país.

Bajo este contexto, se tiene que para el 2026 el Centro Agroindustrial del Meta en sus sedes el Hachón y Naranjos tiene una proyección de 56 grupos de los cuales 33 son tecnólogos y 23 son técnicos, y un total de 129 aprendices que se encontraban con cupo de centro de convivencia siendo 86 para la sede los Naranjos y 43 para la sede los Naranjos, número que puede ascender de acuerdo a los ingresos según las ofertas académicas, la capacidad de los internados y el recurso asignado, estableciéndose que aproximadamente se requiere un suministro de 250 raciones diarias de almuerzo sumados los beneficiarios internos y los externos, las cuales pueden variar (aumentar y/o disminuir).

Así mismo, se incluyen los que se encuentran cumpliendo con su programa académico y desarrollando actividades en las unidades productivas. Igualmente, respecto del suministro de desayunos y cenas oscilan entre 100 raciones por sede, también pueden variar, sobre todo en los

días feriados y fines de semana, que oscilan entre 30 o 40, (también aumentan y/o disminuyen), dado que en ocasiones logran viajar a sus destinos de origen para reunirse con sus familiares.

En consecuencia, el requerimiento en días es el siguiente:

ESTIMACIÓN PLAZO DE EJECUCIÓN 2026			
MESES	**DÍAS HÁBILES**	**DÍAS FESTIVOS Y FINES DE SEMANA**	**TOTAL, DÍAS**
Enero	2	1	3
Febrero	20	8	28
Marzo	10	4	14
Total	**32**	**13**	**45**

No. DE RACIONES APROXIMADAS Y PORCENTAJE EN APOYO SEDES EL HACHÓN Y NARANJOS			
RACIÓN	BENEFICIADOS	% APOYO	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS
Desayuno	Aprendices del centro de convivencia	100%	129
Almuerzo	Aprendices del centro de convivencia	100%	129
Almuerzo	Aprendices – Alimentación temporal - ración alimentaria	100%	80
Cenas	Aprendices del centro de convivencia	100%	129

No. DE RACIONES APROXIMADAS Y PORCENTAJE EN APOYO SEDES EL HACHÓN Y NARANJOS FESTIVOS Y FDS			
RACIÓN	BENEFICIADOS	% APOYO	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS
Desayuno	Aprendices del centro de convivencia	100%	30
Almuerzo	Aprendices del centro de convivencia	100%	30
Cenas	Aprendices del centro de convivencia	100%	30

No. APROXIMADO DE APOYO OCASIONAL SEDES EL HACHÓN Y NARANJOS ACTIVIDADES BIENESTAR AL APRENDIZ				
RACIÓN	BENEFICIADOS	% APOYO	No. De Actividades	CANTIDAD DE REFRIGERIOS POR ACTIVIDAD

Refrigerio	Aprendices	100%	5	400

No. APROXIMADO DE APOYO DE HIDRATACIÓN SEDES EL HACHÓN Y NARANJOS			
Detalle	BENEFICIADOS	% APOYO	CANTIDAD POR SEMANA
Botellón de agua potable de 18,9 litros	Aprendices	100%	8

En consecuencia, las cantidades serán indicativas, en razón a que dentro de la formación profesional surgen más novedades como: asambleas sindicales, cese de actividades, modificación en los horarios de formación, entre otros, por lo tanto, no es posible realizar una proyección de las cantidades sin que las mismas varíen durante la ejecución del contrato, por lo cual debe ser a monto agotable.

Entonces, ante la necesidad expuesta, y en razón a la asignación de presupuesto para la vigencia 2026 cuyo objeto es: "*RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PNIBA POR TODA LA VIGENCIA 2026, INCLUYENDO RECURSOS POR VALOR DE $1.507.406.350 DESTINADOS ESPECIICAMENTE AL CENTRO DE CONVIVENCIA*", recurso del cual se comprometerá la suma de CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES NOVENTA MIL QUINIENTOS PESOS m/CTE ($175.090.500), en razón a que no es posible la adjudicación de un contrato bajo la modalidad de selección abreviada de menor cuantía debido a los términos exigidos para la adjudicación, que señala mínimo 30 días en página SECOPII, aunado a que la apertura presupuestal data del 07 de enero de 2026 según Resolución 1-00001, términos que nos permite al centro de formación iniciar con el servicio a partir del 29 de enero de 2026 de acuerdo a calendario de formación, por lo cual resulta conveniente y oportuno adelantar un proceso contractual bajo modalidad de mínima cuantía.

De igual manera, el artículo 36 de la Resolución 770 de 2001, delega en los subdirectores de Centro la función de autorizar (entregar) a título de arrendamiento el uso temporal de sitios, como kioscos, casetas, locales, etc, ubicados en las instalaciones del SENA, para la prestación de cualquier servicio, entre ellos, a título enunciativo, el servicio de cafetería o expedido de comestibles y el servicio de fotocopiado.

El Centro Agroindustrial del Meta durante las vigencias anteriores y en pro del desarrollo de las actividades de Formación que realiza con los aprendices inscritos a los programas curriculares, así como el funcionamiento de la entidad en pro del bienestar de los funcionarios y contratistas, se requiere contratar un proveedor que preste los servicios de cafetería, papeleria, fotocopiado en los locales que hacen parte de las sedes del Centro Agroindustrial del Meta.

Ya que las sedes del centro agroindustrial del meta, cuentan con espacios físicos, para ser destinados a la prestación del servicio de cafetería, fotocopiado, papelería e internet, con el fin de atender las necesidades de los aprendices, funcionarios y población SENA en general que

frecuenta dichas sedes, el cual requiere de la administración y manejo para la efectiva prestación del servicio con oportunidad y calidad en aras de ofrecer bienestar a quienes hacen uso del mismo.

Lo anterior, toda vez que las sedes El Hachón y Naranjos se encuentra fuera de los perímetros urbanos de Villavicencio, además de que el servicio en el caso de la sede Urbana de Naranjos es indispensable, en razón a que los lugares cercanos que prestan los servicios requeridos, se encuentran para el caso de la sede el Hachón y Naranjos a una distancia aproximada de dos kilómetros, ruta que es intermunicipal lo cual conlleva a un riesgo para los aprendices y demás población que circula en la sede, por ende, es una necesidad importante para los funcionarios, contratistas y principalmente aprendices.

Que el Centro Agroindustrial del Meta, dando cumplimiento a lo establecido en el Plan de acción 2025 y conforme a la ley 375 de 1997 (ley de la Juventud), que establece las políticas que deben orientar la formación integral del joven en todas sus dimensiones, se considera que las sedes del Centro de formación al contar con espacios físicos suficientes y adecuados para el funcionamiento de áreas como cafetería y papelería, las cuales se constituyen para los funcionarios, contratistas y principalmente aprendices en un servicio que de manera recurrente se necesita.

De este modo y de acuerdo a lo contemplado en el artículo 36 de la Resolución 770 de 2001 “Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones” señala lo siguiente: “Delegar en los Subdirectores Administrativos y Financieros de las Regionales, los Directores Seccionales y Jefes de Centros, la función de autorizar mediante resolución motivada, el uso temporal de sitios (kioscos, casetas, locales, etc.), ubicados en las instalaciones del SENA, dispuestos para la prestación del servicio de cafetería o expendio de comestibles y servicios de fotocopiado a los alumnos y servidores públicos del SENA”.

En consecuencia y con el fin de fomentar el bienestar a los aprendices, instructores, contratistas, funcionarios, visitantes y público en general del Centro Agroindustrial del Meta, es necesario contar con el servicio de cafetería, bajo las mejores condiciones económicas, de inmediatez, calidad, salubridad y buen servicio e igual el servicio de fotocopiado, papelería e internet, siendo pertinente realizar la entrega de estos espacios para el funcionamiento de la cafetería, fotocopiado, papelería e internet contempla como fin principal otorgar funcionalidad a las instalaciones del espacio destinado dentro del Centro para tal fin, brindando comodidad a aprendices, instructores, funcionarios y visitantes, dentro de tal finalidad se subsumiría aquella relacionada con el fin comercial.

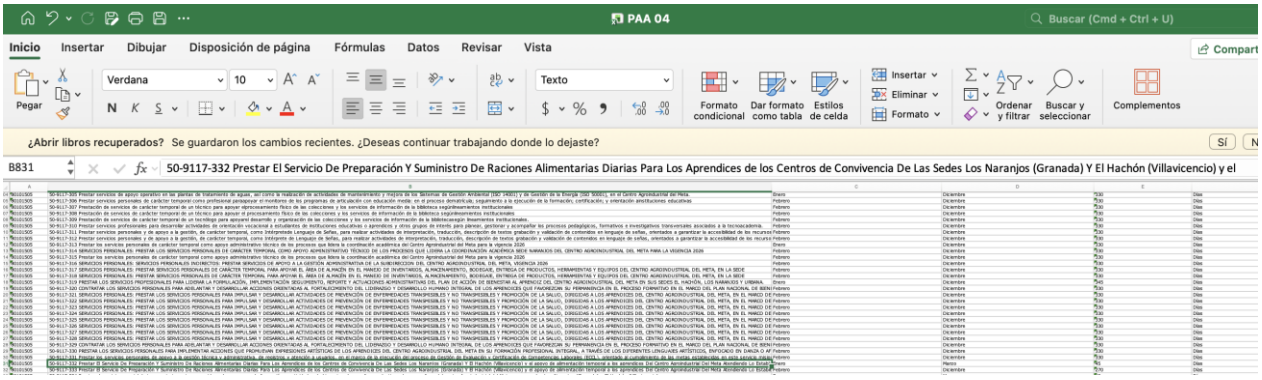
En consecuencia, con el fin de fomentar el bienestar a aprendices, instructores, contratistas, funcionarios, visitantes y público en general del Centro Agroindustrial del Meta, se requiere contratar el siguiente objeto esté relacionado con la entrega a título de prestamo, los espacios físicos ubicados en cada una de las sedes del Centro Agroindustrial del Meta y relacionados en el alcance del objeto definidos posteriormente en el presente documento.

Y partiedno que en las vigencias anterios el centro agroindustrial del meta suscribia un contrato de arrendamiento por los espacios donde funcioanba la cafeteria, paeleria y fotocopiado en las sedes del hachon, narajos y granada, se requiere la necesidad qu el contratista Usar el inmueble entregado única y exclusivamente para desarrollar las actividades económicas directamente relacionadas con la comercialización de bienes y/o servicios de cafetería y papelería, por lo tanto, no podrá darle otro uso al inmueble, ni subarrendar el inmueble.

En atención a los espacios físicos entregados para la prestación del servicio de cafetería, papelería, fotocopiado, el contratista en contraprestación deberá cancelar mensualmente dentro de los 5 primeros días de cada mes o fracción por día equivalente a la suma de $2.378.854, que incluye el costo de los servicios públicos (energía, agua, acueducto y alcantarillado). El valor del canon deberá pagarse a través del botón de pago del link www.sena.edu.co servicio al ciudadano en pagos en línea la cual deberá registrarse que puede ser en efectivo o transferencia electrónica, de manera anticipada dentro de los cinco primeros días de cada mes. Con el fin determinar este valor de la contraprestacion del bien, se tomó como factor el valor del canon fijado para la vigencia 2025 ($2.263.420), aplicando un incremento del 5.10%. correspondiente al IPC de la vigencia 2026, Basado en lo anterior, para la presente vigencia 2026 se determina un canon mensual de por la contraprestacion de $2.278.854.

3.1 EVIDENCIA DE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presente objeto contractual se encuentra registrado en el Plan Anual de Adquisiciones 2026 del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA-Regional Meta, Centro Agroindustrial del Meta, como consta así:



Fuente: PAA 2026 línea 831, link página web:

https://community.secop.gov.co/Public/App/AnnualPurchasingPlanManagementPublic/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.

3.2 CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC).

El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

Codificar hasta el tercer nivel del clasificador de bienes y servicios según clasificación UNSPSC https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios. Podrá diligenciarse el cuarto
nivel cuando aplique. Emplee el número de cuadros necesarios, según requerimiento del objeto contractual.

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	F Servicios	90101600	Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo
2	F Servicios	90101800	Servicios de comidas a domicilio
3	F Servicios	50202300	Agua

Para la ejecución del objeto contractual que se pretende realizar, se debe acudir a la contratación del sector de servicios de alimentación así suplir la necesidad antes descrita, que tiene actualmente el Centro Agroindustrial del Meta. El servicio que pretende satisfacer por parte del SENA se considera parte del sector Servicios y Suministros, que requiere proponentes con experiencia y capacidad en el campo.

Aspecto Económico:

Las actividades económicas de Colombia se dividen en varios sectores o actividades que agrupan labores o empresas muy similares: los sectores económicos de Colombia. De esta forma, el sector primario del país son actividades que extraen bienes y recursos naturales, el sector secundario transforma estos bienes en nuevos productos más complejos, el sector terciario ofrece servicios en vez de bienes, el sector cuaternario está enfocado en labores intelectuales y el sector quinario en la creación, reordenación e interpretación de ideas y proyectos.

De estos 5 sectores económicos, se derivan otros sectores como el sector financiero, sector de la construcción, sector de transporte, sector del entretenimiento, sector agropecuario, etc. Estos son más conocidos pues son términos usados comúnmente por medios de comunicación.

La actividad económica desempeñada en el desarrollo del presente Proceso de contratación es perteneciente al sector servicios, el cual, incluye aquellas actividades que producen o comercializan una mercancía en sí, o se encargan de informar estas son necesarias para la divulgación de planes sociales mediante la publicidad. Como ejemplos de ello, se encuentra, los restaurantes, centros de publicistas, tipografías, Suvenir, accesorios informáticos, las comunicaciones y servicios tecnológicos, comercio al por menor o al por mayor de bienes alimenticios, de aseo, o de cocina, etc. Agentes que componen el sector.

Por su parte, el sector terciario, al tratarse de servicios, no produce bienes tangibles y no es considerado como un sector productivo. Sin embargo, es necesario aclarar que, a pesar de no producir bienes tangibles, el sector terciario contribuye a la formación del producto y del ingreso nacional.

El sector turismo cuenta dentro de sus actividades con los servicios Alimentos y bebidas (5613), Otros tipos de comidas preparadas (5619), Catering para eventos (CIIU5621), Actividades de otros servicios de comidas (5629), Expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento (5630), entre otros.

Alimentos y bebidas	5521	Expendio a la mesa de comidas preparadas en restaurantes	5611	Expendio a la mesa de comidas preparadas
	5522	Expendio a la mesa de comidas preparadas en cafeterías	5613	Expendio de comidas preparadas en cafeterías
	5523	Expendio por autoservicio de comidas preparadas en restaurantes	5612	Expendio por autoservicio de comidas preparadas
	5524	Expendio por autoservicio de comidas preparadas en cafeterías	5613	Expendio de comidas preparadas en cafeterías
	5529	Otros tipos de expendio n.c.p de alimentos preparados	5619	Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p
	5525	Servicios de alimentación bajo contrato (catering)	5621	Catering para eventos
			5629	Actividades de otros servicios de comidas
	5530	Expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento	5630	Expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento
Otras actividades	9249	Otras actividades de esparcimiento	9321	Actividades de parques de atracciones y parques temáticos
			9329	Otras actividades recreativas y de esparcimiento n.c.p.

El gasto del turismo receptor pasó de 46,5 billones de pesos en 2023p a 49,2 billones de pesos en 2024pr, lo que representó un crecimiento de 5,6% en dicho periodo.

El gasto para el último año estuvo relacionado principalmente con la compra de servicios de provisión de alimentos y bebidas con 12,9 billones de pesos, seguido de los servicios de transporte aéreo de pasajeros con 10,9 billones de pesos y los servicios de alojamiento para visitantes con 7,7 billones de pesos.

Por su parte, durante 2023p el gasto del turismo receptor presentó un crecimiento de 7,7% respecto a 2022, pasando de 43,2 billones de pesos a 46,5 billones de pesos.

En 2024pr los flujos de turistas presentaron un crecimiento de 13,8% al pasar de 3,9 millones de personas en 2023p a 4,4 millones de personas en 2024pr. Por su parte el flujo de turistas presentó un crecimiento de 21,2% en el año 2023p comparado con 2022.

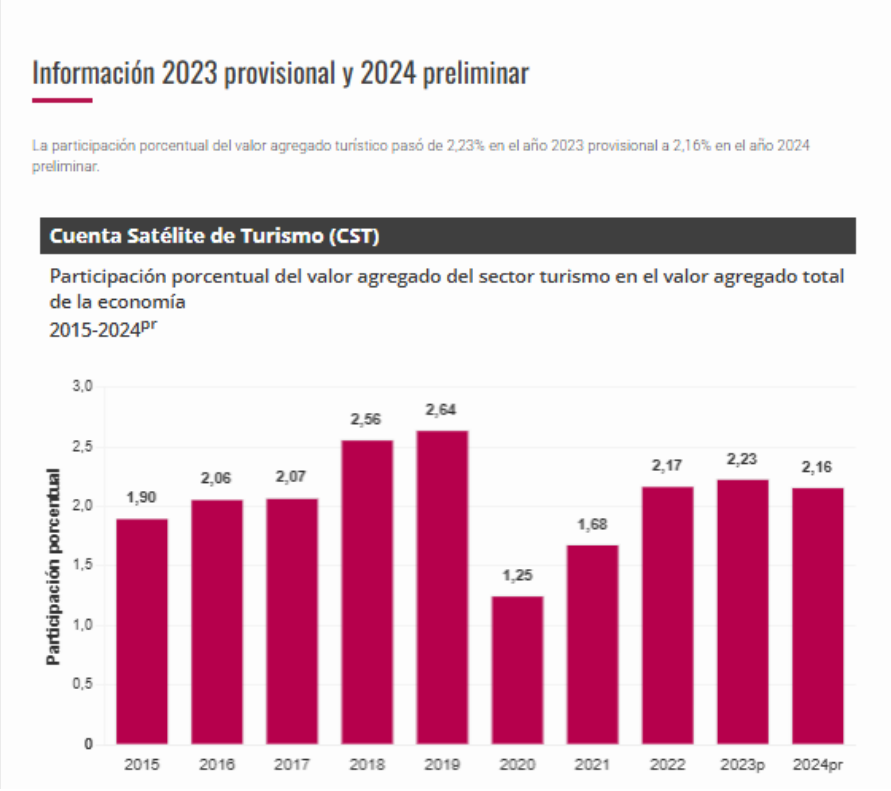


Tabla 1. Gasto turístico receptor, según bienes y servicios
Valores a precios corrientes
Miles de millones de pesos
2022 - 2024pr
Base 2015

Concepto	2022	2023p	2024pr
Total	**43.235**	**46.545**	**49.165**
Servicios de alojamiento para visitantes	7.949	7.247	7.654
Servicios de provisión de alimentos y bebidas	11.409	12.200	12.885
Servicios de transporte de pasajeros por ferrocarril	(...)	(...)	(...)
Servicios de transporte de pasajeros por carretera	4.488	5.210	5.462
Servicios de transporte de pasajeros por agua	(...)	(...)	(...)
Servicios de transporte aéreo de pasajeros	8.754	10.440	10.944
Servicios de alquiler de equipos de transporte	(...)	(...)	(...)
Agencias de viajes y otros servicios de reserva	216	276	315
Servicios culturales deportivos y recreativos	3.145	3.837	4.395
Bienes de consumo*	6.113	5.850	5.816
Otros servicios**	1.161	1.484	1.695
Flujos personas turismo receptor	3.205.723	3.883.877	4.421.053
Pernoctaciones	53.181.946	64.432.305	73.343.891

Fuente: DANE, Cuenta Satélite de Turismo

El gasto para el último año estuvo relacionado principalmente con la compra de servicios de provisión de alimentos y bebidas con 12,9 billones de pesos, seguido de los servicios de transporte aéreo de pasajeros con 10,9 billones de pesos y los servicios de alojamiento para visitantes con 7,7 billones de pesos.

CONCILIACIÓN ENTRE OFERTA Y DEMANDA

En 2023p, el consumo turístico presentó una participación de 2,2% comparado con el total de la producción de la economía; este resultado obedeció principalmente al consumo de servicios de transporte por vía aérea que representaron el 58,3% de ese agregado, seguido de los servicios de alojamiento y suministros de comidas y bebidas con 23,7% y de los bienes de consumo que representaron el 10,1% del total.

POBLACIÓN OCUPADA EN ACTIVIDADES TURÍSTICAS

En 2024p se registraron 899.204 personas ocupadas en actividades turísticas. Por actividad económica, los servicios de alojamiento y servicios de comida y bebidas registraron el mayor número de ocupados con 539.324 personas, seguido por los servicios culturales, deportivos y recreativos con 176.667 ocupados y el transporte de pasajeros con 108.226 ocupados.

Tabla 6. Población ocupada en actividades turísticas
2023P - 2024P

Actividad	2023P	2024P
Alojamiento y servicios de comida y bebidas	503.089	539.324
Transporte de pasajeros	103.487	108.226
Agencias de viajes y otros servicios de reserva	37.260	39.963
Servicios culturales, deportivos y recreativos	156.666	176.667
Otros servicios turísticos**	28.859	35.026
Total ocupados	**829.361**	**899.204**

Fuente: DANE - Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH); Cuentas Nacionales
P provisional
Nota 1: Los datos de las actividades de agencias de viajes y otros servicios de reserva; y otros servicios turísticos son tomados directamente de la GEIH. Los datos de alojamiento y servicios de comida y bebidas; transporte de pasajeros; y servicios culturales deportivos y recreativos, se calcularon a partir de la Matriz de Trabajo Nacional y la Matriz Insumo Producto elaborada por la Dirección de Síntesis y Cuentas Nacionales (DSCN)
**Incluye las actividades de organización de convenciones y eventos comerciales y alquiler de equipo recreativo y deportivo.

4 GENERALIDAD DEL MERCADO

4.4.1 Normatividad aplicable (mínimas, adicional a las que resulten por la naturaleza del proceso o las que modifiquen, adicionen las que se señalan a continuación)

a) Constitución Política de Colombia

b) Código Civil

c) Código de Comercio

d) Estatuto Tributario

e) Ley 80 de 1993 “Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública”

f) Ley 1150 de 2007 “Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos”

g) Decreto 1082 de 2015 "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional" – Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública.

h) Ley 1882 de 2018 “Por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones”

i) Ley 816 de 2003 “Por medio de la cual se apoya a la industria nacional a través de la contratación pública y decreto 680 de 2021

j) Ley 2069 de 2020 “Por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones”

k) Ley 2160 de 2021 “Por medio de la cual se modifica la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007”

l) Ley 2195 del 18 de enero del 2022 “Por medio de la cual se dictan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones”

m) Decreto 111 de 1996” Por la cual se compilan la Ley 38 de 1989, la Ley 179 de 1994 y la Ley 225 de 1995 que conforman el estatuto orgánico del presupuesto”

n) Ley 527 de 1999 “Por medio de la cual se define y reglamenta el acceso y el uso de los mensajes de datos, del comercio electrónico y de las firmas digitales, y se establecen las entidades de certificación y se dictan otras disposiciones”.

o) Ley 590 de 2000. “Por la cual se dictan disposiciones para promover el desarrollo de las micro, pequeñas y

medianas empresas”

p) Ley 1437 del 2011 – Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo

q) Ley 1474 de 2011 “Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos

de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública”

r) Decreto 4170 de 2011 “Por el cual se crea la Agencia de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente – se determina sus objetivos y estructuración”.

s) Decreto Ley 019 de 2012 “Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública”

t) Decreto 1450 de 2012 “Por el cual se reglamenta el Decreto 019 de 2012”

u) Ley 1712 de 2014 “Por medio de la cual se crea la Ley de Transparencia y del Derecho de Acceso a la Información Pública Nacional y se dictan otras disposiciones”.

v) Guía para la elaboración de Estudios del Sector (G-EES-02) Colombia Compra Eficiente

w) Guía de garantías en Procesos de Contratación (G-GPC-01) Colombia Compra Eficiente

x) Guía para la participación de proveedores extranjeros en procesos de contratación - Colombia Compra Eficiente

y) Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación - Colombia Compra Eficiente.

z) Guía para la codificación de bienes y servicios de acuerdo con el código estándar de productos y servicios de Naciones Unidas V.14.080 - Colombia Compra Eficiente.

4.5 SECTOR TURÍSTICO

Para el mes de junio de 2024 por el índice de las actividades terciarias, en su serie original se ubicó en 133,03, lo que representó un decrecimiento de 0,64% respecto al mes de junio de 2023pr (133,90). En cuanto a la serie ajustada por efecto estacional y calendario, para el mes de junio de 2024pr, se ubicó en 132,53, lo que representó un decrecimiento de 0,32% respecto al mes de junio de 2023pr (132,96).

Gráfico 14. Índice de las actividades terciarias (base 2015)
Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario
2022p - 2024pr (junio)

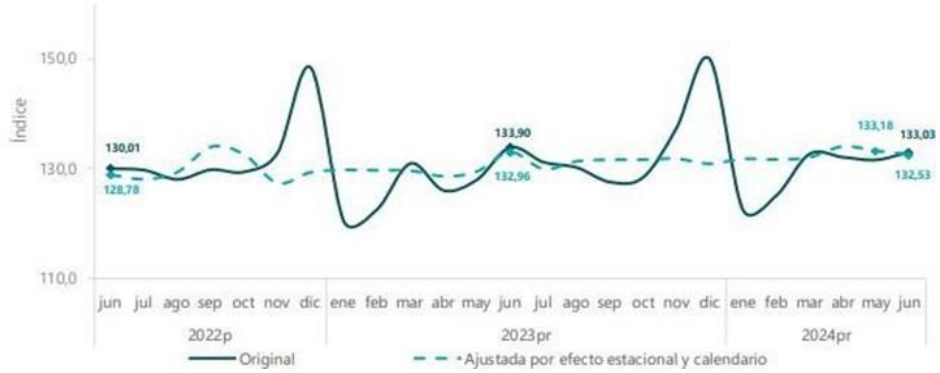
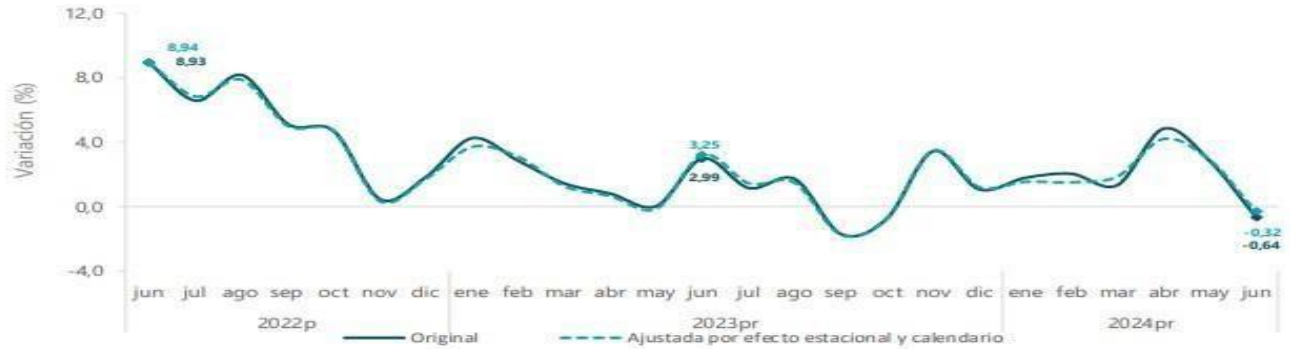


Gráfico 15. Tasa de crecimiento anual del índice de las actividades terciarias
Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario
2022p - 2024pr (junio)



Agrupa las actividades de Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental; Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida; Información y comunicaciones;

Actividades financieras y de seguros; Actividades inmobiliarias; Actividades profesionales, científicas y técnicas; Actividades de servicios administrativos y de apoyo; Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales; Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/ISE/bol-ISE-jun2024.pdf

4.6 ASPECTOS GENERALES

Los bienes /servicios que la entidad pretende adquirir se encuentran debidamente identificados a través del clasificador de bienes y servicios y el sector al cual pertenecen, con cada código, en los listados de especificaciones técnicas del estudio previo.

En atención a lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015, se procede a establecer el contexto del proceso de contratación desde los ámbitos legal, comercial, financiero, organizacional y técnico, con el fin de identificar algunos de los riesgos y determinar los requisitos habilitantes, para lo cual se plasma el siguiente análisis.

4.6 .1 EL MERCADO EN COLOMBIA

Las actividades económicas de Colombia se dividen en varios sectores o actividades que agrupan labores o empresas muy similares: los sectores económicos de Colombia. De esta forma, el sector primario del país son actividades que extraen bienes y recursos naturales, el sector secundario transforma estos bienes en nuevos productos más complejos, el sector terciario ofrece servicios en vez de bienes, el sector cuaternario está enfocado en labores intelectuales y el sector quinario en la creación, reordenación e interpretación de ideas y proyectos.
De estos 5 sectores económicos, se derivan otros sectores como el sector financiero, sector de la construcción, sector de transporte, sector del entretenimiento, sector agropecuario, etc.
Estos son más conocidos pues son términos usados comúnmente por medios de comunicación.

El sector terciario de la economía no produce bienes económicos, aunque muchos de ellos obtienen importantes beneficios económicos. En su mayoría se crearon para satisfacer las necesidades del ser

humano, como el transporte, la educación, las comunicaciones, la administración, la sanidad, el ocio, se incluyen también lo servicios financieros, comerciales, de información, turismo, y todos aquellos generados por las sociedades modernas

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

Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2024[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2024[pr]-I / 2023[pr]-I	2024[pr]-I / 2023[pr]-IV
Comercio al por mayor y al por menor[3]	0,6	0,8
Transporte y almacenamiento	-1,5	2,1
Alojamiento y servicios de comida	-3,4	-2,1
Comercio al por mayor y al por menor[1]	**-0,8**	**-0,02**

Fuente: DANE, PIB_T

Actividades inmobiliarias	1,7	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	-0,2	-0,1
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	5,3	2,0
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	5,2	3,7
Valor agregado bruto	**0,7**	**1,2**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	0,4	1,3
Producto Interno Bruto	**0,7**	**1,1**

Fuente: DANE, PIB_T

En el primer trimestre de 2024pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida decrece 0,8% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2023pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 7):

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 0,6%.

• Transporte y almacenamiento decrece 1,5%.

• Alojamiento y servicios de comida decrece 3,4%. Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida decrece 0,02, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 0,8%.

• Transporte y almacenamiento crece 2,1%.

• Alojamiento y servicios de comida decrece 2,1%.

4.6.2 ACUERDOS COMERCIALES Y TRATO NACIONAL

En cumplimiento del numeral 8º del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el Centro Agroindustrial del Meta, procede a establecer si el presente proceso de contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial.

Para el efecto se tendrá en cuenta que Colombia Compra Eficiente ha expedido Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación No. M-MACPC-14, y al respecto en el literal D) indica que "Las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa, mínima cuantía o para la enajenación de bienes del Estado".

De conformidad con lo anterior, y teniendo en cuenta que el presente proceso se adelanta en la modalidad de mínima cuantía no son aplicables los acuerdos comerciales.

4.6.3 ACUERDO MARCO DE PRECIOS.

Es importante tener en cuenta que, si bien existe obligatoriedad en materia del uso de los Acuerdo Marco de Precios, conocido como AMP, para la adquisición de los elementos disponibles para comprar en la TVEC, en este caso en particular la Entidad adelantará el proceso de selección por mínima cuantía, en virtud de que no se excede el límite presupuestal para ser contratada por el Acuerdo Marco de Precios existente.

El AMP es un catálogo de bienes y servicios que pueden ser contratados por entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública si se cumplen ciertas condiciones. La norma establece que, si la contratación no excede el 10% del valor de la menor cuantía de la entidad, se debe adelantar el procedimiento de mínima cuantía establecida en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2., del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015. Si se determina que los elementos que requiere la Entidad pertenecen al objeto de los AMP disponibles en la TVEC y el valor total de la adquisición excede la mínima cuantía de la Entidad, deberá validarse que los ítems específicos se encuentren en los catálogos de cada Acuerdo Marco de Precios a fin de realizar la contratación de dichos elementos.

De conformidad con lo anterior, y teniendo en cuenta que el presente proceso se adelanta en la modalidad de mínima cuantía, prevalecerá la modalidad sobre la obligatoriedad del uso de los AMP.

5. ANALISIS DE LA OFERTA

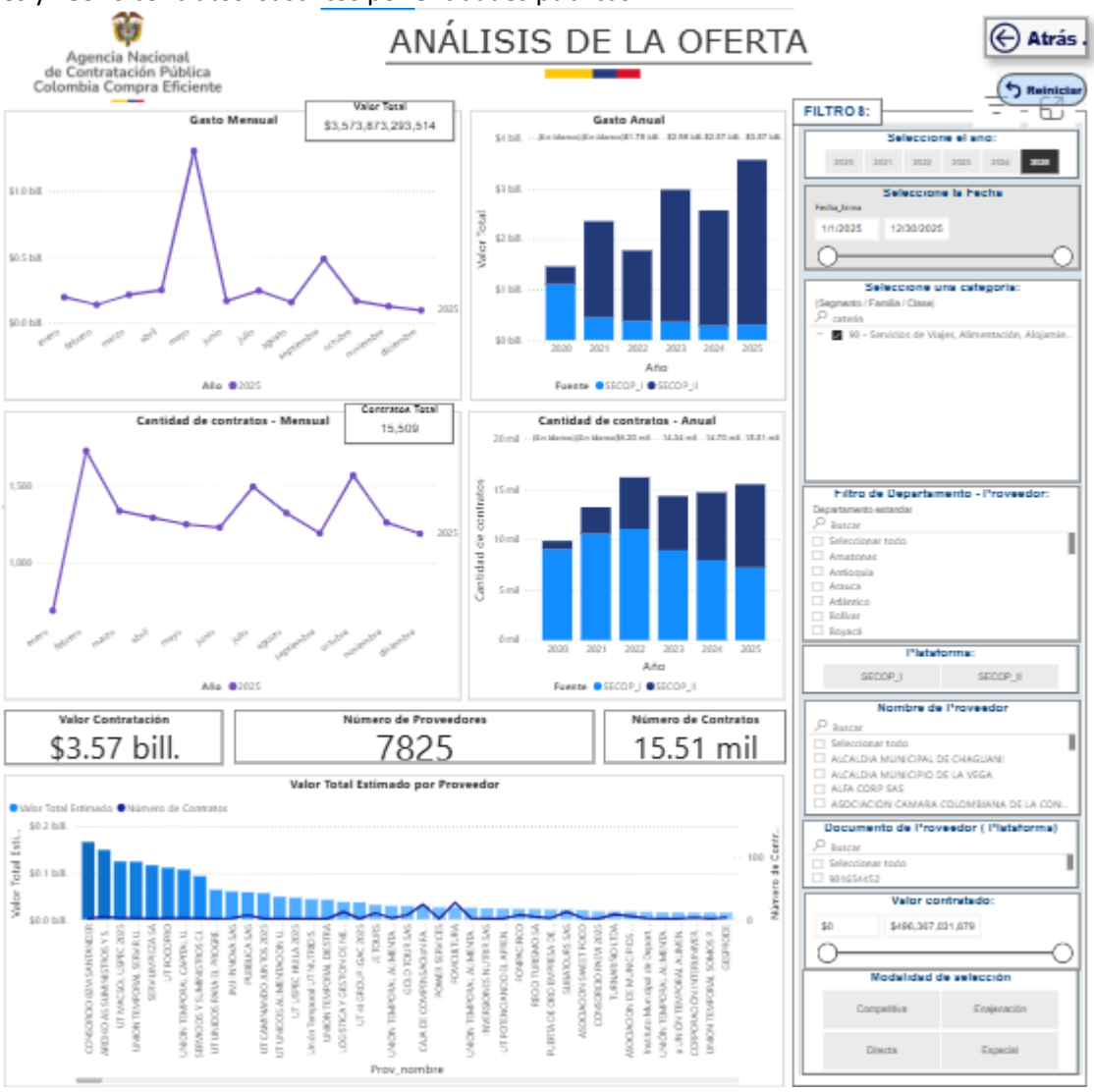
Para la vigencia 2026, al Centro Agroindustrial del Meta le han sido aprobados recursos para la ejecución del servicio de alimentación para aprendices, Podrán participar todas las personas naturales y/o jurídicas, que cumplan con las calidades exigidas, reuniendo las condiciones de experiencia, capacidad técnica y solvencia económica.

Esto quiere decir que pueden participar todas las personas que tengan posibilidad de ofrecer este tipo de bienes, con el propósito de asegurar la escogencia de la propuesta más favorable para la entidad, según exigencia técnica y operativa El sector tiene un amplio y calificado mercado.

De acuerdo con la contratación a realizar se efectuó búsqueda de proveedores que hayan participado como oferentes y contratistas de Procesos de Contratación con Entidades Estatales.
Se realizó el estudio del sector para identificar a los posibles oferentes, encontrándose en el mercado algunas del inmenso número de empresas con presencia en el departamento del Meta y Colombia, tales como:

Proveedor (1494)
CREA PRODUCCIONES
CATI DISTRIBUCIONES S.A.S
MEDACOP POR ACCIONES SIMPLIFICADA
PSICOPROYECTOS
PAPELERIA EL PUNTO S.A.S.
GESINTEG COLOMBIA LTDA
RED DE SOBERANIA ALIMENTARIA DEL ORIENTE
AGE ANDINOS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S.
SOFTWARE LIFE LEARNING SAS
T&B Services
PRODUCTOS MAMA PAISA S.A.S.
WILLIAN RENE ACOSTA LOPEZ
AB SEÑALIZACION SAS
POWER SERVICES
SOLOASEO DISTRIBUICIONES S.A.S. BIC
SANDI CATERING GOURMET
TOP BRAND EVENTS SAS

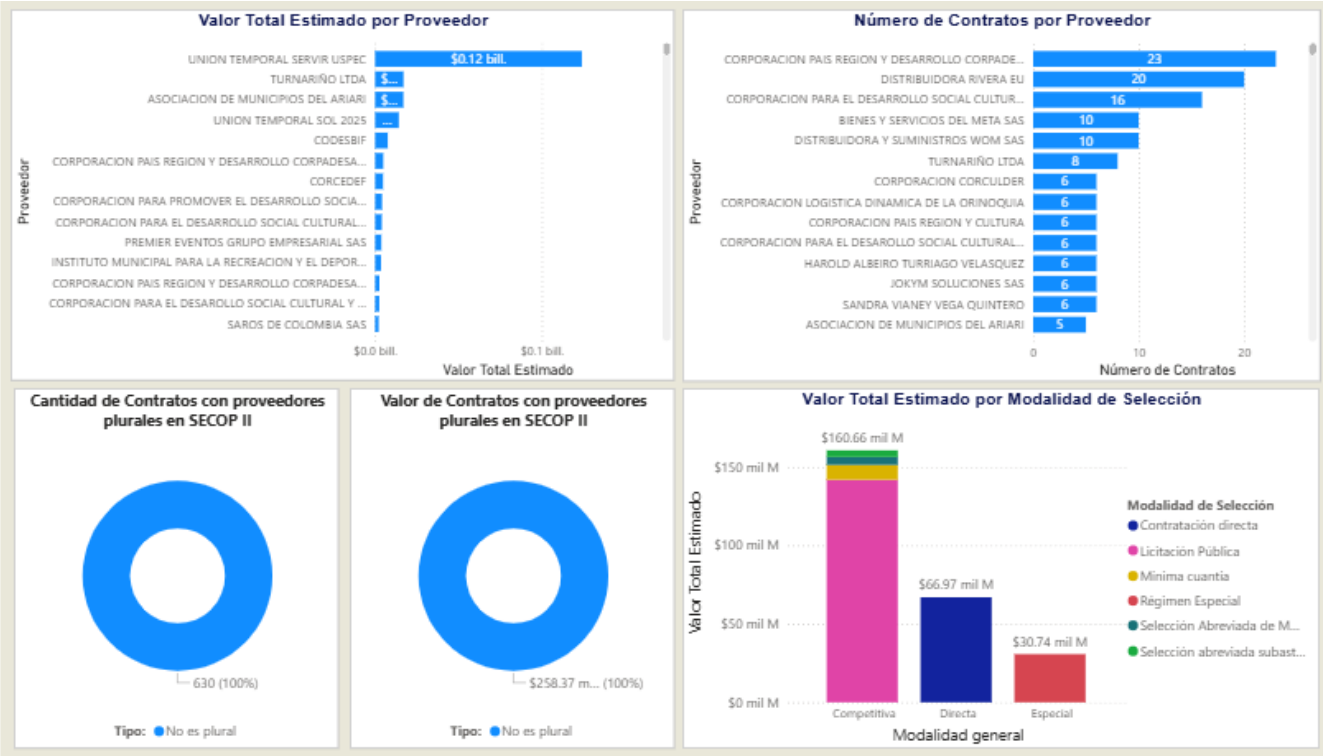
En el 2025 se reporta un movimiento de 3,57 billones, correspondientes al sector de cáterin, con 7825 proveedores y 15510 contratos suscritos por entidades publicas





En el departamento del Meta para el 2025

Se destacan los siguientes proveedores



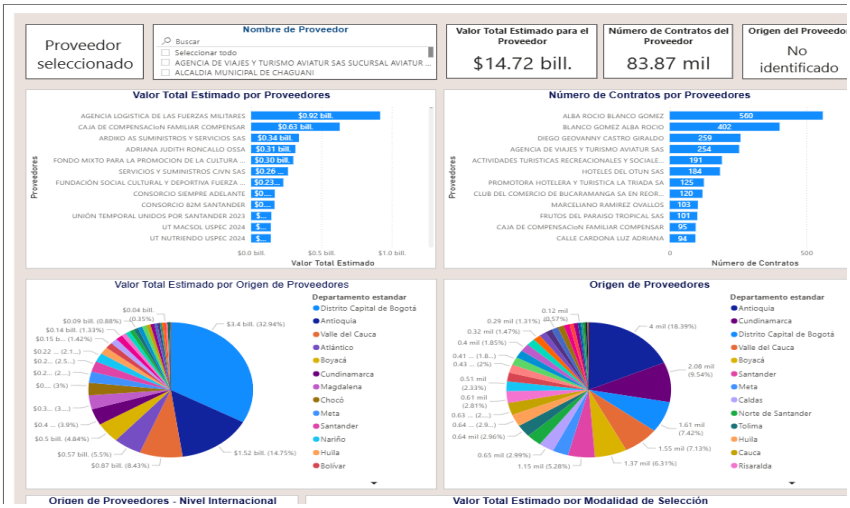
6. ***ANÁLISIS DE LA DEMANDA***

Teniendo en cuenta las condiciones en las cuales se ha adquirido en el pasado el objeto del presente proceso de contratación, el Centro Agroindustrial del del Meta, realizó el correspondiente análisis, así:

Para realizar el análisis de la demanda, la entidad revisó el comportamiento de procesos contractuales similares desarrollados en la actual vigencia o vigencias anteriores por el SENA o entidades a nivel regional o nacional, teniendo en cuenta que la adquisición de este servicio objeto de este proceso contractual en atención a la naturaleza y misión especial que desarrolla el SENA como entidad de Formación Integral y en especial este centro de formación y consultado en el SECOP, tal con se observa a continuación:

NUMERO DE CONTRATO	MODALIDAD	ENTIDAD	CONTRATISTA	OBJETO	PLAZO	VALOR
CO1.PCCNTR.6441505-2024	Suministros	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo Administrativo Intercentros Medellin	Altovar	5_9206_0329 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DE SERVICIO TIPO OCASIONAL E HIDRATACIÓN, PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL INCLUIDAS LAS SUBSEDES.	7 (Meses)	59.997.954 COP
:O1.PCCNTR.634460-2024	Prestación de servicios	SENA REGIONAL VALLE Grupo Administrativo CTA	fundaservicios	Contratar el servicio de alimentos y bebidas en el desarrollo del Plan de Bienestar al Aprendiz para cubrir los apoyos nutricionales, promover de manera focalizada la igualdad de condiciones alimentarias, permanencia y participación de los aprendices, en los componentes de fomento al bienestar y liderazgo del Centro de Tecnologías Agroindustriales en la ciudad de Cartago y municipios del área de cobertura en la vigencia 2024	7 (Meses)	198.157.438 COP

De igual manera se revisó el récord de contratos publicados



Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente

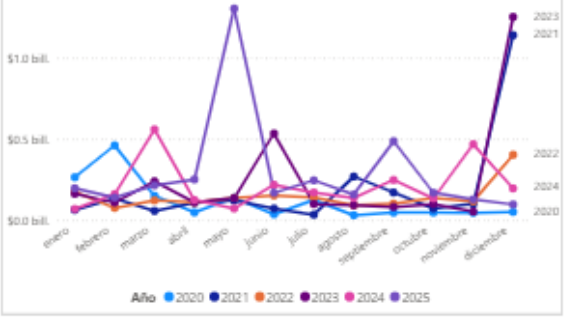
ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Atrás

Reiniciar

Gasto Mensual

Valor Total
$ 14,718,880,327,564

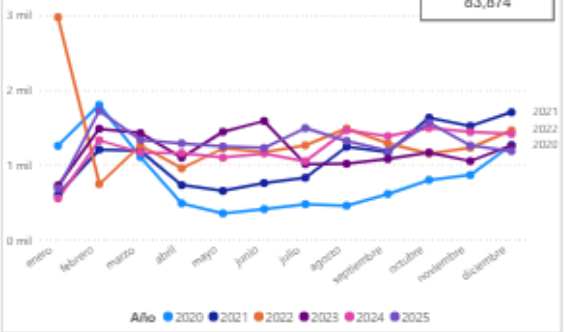


Gasto Anual

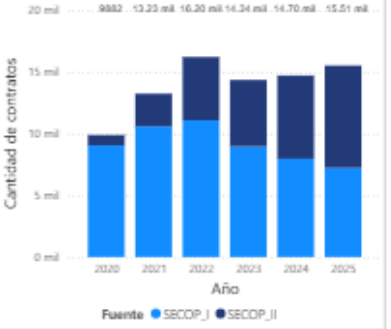


Cantidad de contratos - Mensual

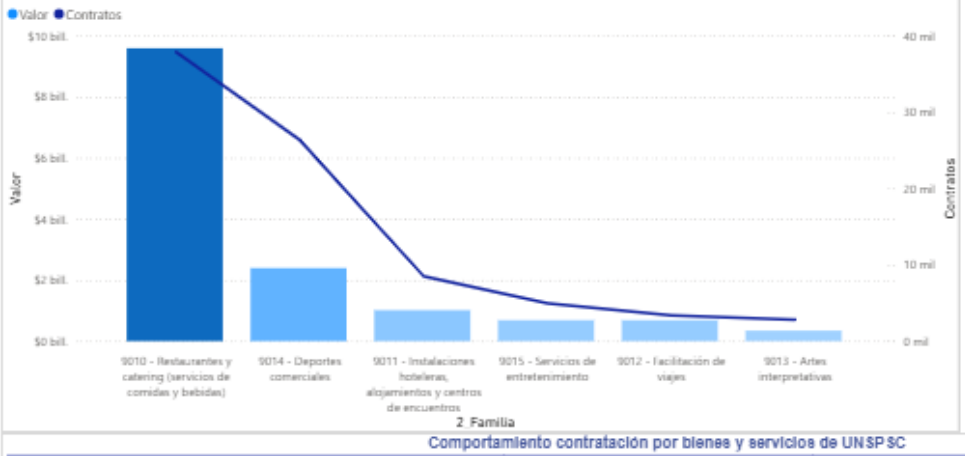
Contratos Total
83,874



Cantidad de contratos - Anual



Valor Total Estimado por Familia



FILTROS:

Seleccione el año:
2020 2021 2022 2023 2024 2025

Seleccione la Fecha
Fecha firma
1/1/2020 12/30/2025

Departamento de Entidad
Todas

Nombre de Entidad (agregado)
* Ingrese el nombre sin tilde
Buscar
Seleccionar todo
(En blanco)
ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES ...
ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTE...
AGENCIA DE DESARROLLO RURAL
AGENCIA DE RENOVACION DEL TERRITORIO

Plataforma:
SECOP I SECOP II

Nombre de Entidad (plataforma)
* Ingrese el nombre sin tilde
Buscar
Seleccionar todo
ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES ...
ALCALDÍA MUNICIPIO DE SIACHIQUE
ALCALDIA MUNICIPAL DE MORALES CAUCA
ALCALDIA MUNICIPAL FUSAGASUGA
APC COLOMBIA

Seleccione una categoria:
(Segmento / Familia / Clase)
caterin
90 - Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamie...

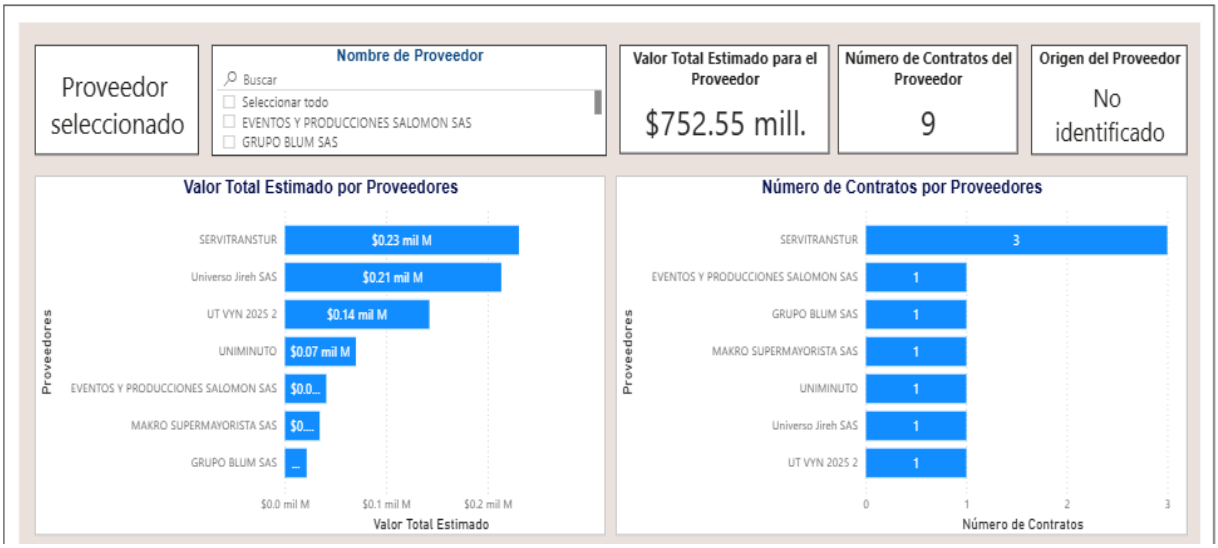
Valor contratado:
$0 $496,367,031,879

Modalidad de selección
Competitiva Enajenación
Directa Especial

Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2020			2021			2022	
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	4980	$1,170,088,199,939	7.95%	6147	$1,828,360,968,370	12.42%	7547	$1,040,506,964,257
9014 - Deportes comerciales	2603	$103,843,527,825	0.71%	4031	$188,653,515,479	1.28%	4903	$327,013,971,141
9011 - Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	1034	$113,255,037,687	0.77%	1369	$168,452,293,573	1.14%	1646	$126,739,494,273
9015 - Servicios de entretenimiento	694	$34,860,137,836	0.24%	907	$100,888,241,804	0.69%	948	$82,523,368,647
9012 - Facilitación de viajes	283	$15,962,915,539	0.11%	417	$46,948,406,054	0.32%	714	$131,934,416,275

SENA REGIONAL META



7. ASPECTO TECNICO

Los productos requeridos en el proceso de contratación que tiene como objeto ***"Prestar el servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices de los centros de convivencia de las sedes los naranjos (granada) y el hachón (Villavicencio), el apoyo de alimentación temporal a los aprendices atendiendo lo establecido en el plan de bienestar al aprendiz y el servicio de cafetería en las instalaciones del centro agroindustrial del Meta .*** El área solicitante estructuró las fichas técnicas que se relacionan a continuación.

7.1 FICHAS TECNICAS

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	% PAGADO POR EL SENA	CODIGO SECOP	DESCRIPCION SECOP
	SEDE EL HACHÓN - VILLAVICENCIO					
1	**Desayuno** para los aprendices, minuta que contenga no: **1.** Consomé (Costilla, Pollo, Pescado, Carne) no or a 250 centímetros cúbicos **2.** Menú diario debe ntar Dos (2) proteínas (huevo o carnes de res, cerdo, pollo, ado, derivados en presentación no inferior a 150 grs. cos). **3**. Carbohidratos en presentación no inferior a gramos. **4.** Bebida caliente (bebidas lácteas) en ntación no inferior a 210 centímetros cúbicos Cereal (arroz) presentación no inferior a 120 gramos Energético (arepa de queso, pan, etc). presentación no or a 120 gramos. **7.** Porción de fruta en porción para os, presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100%	90101600	Servicios de banquetes y catering
2	**Almuerzo** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2.Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos. 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos. 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos., la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	UNIDAD	1	100%		
4	**Almuerzo Especial** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: Carne beef stroganof no inferior a 150 gramos, acompañada de arroz con ajonjolí, papa criolla a las finas hiervas, ensalda dulce y jugo dela temporada 300 ml.	UNIDAD	1	100%		
5	**Cena** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Cereales (arroz) en presentación no inferior a 120 gramos. **2.** Dos Proteínas carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) en presentación no inferior de 170 gramos. **3.** Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) no inferior a 60 gramos **4**. Bebida fría en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos el cual debe ser jugo natural **5.** Ensalada de verduras u hortalizas verdes en presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100%		
	SEDE LOS NARANJOS - GRANADA					

6	**Desayuno** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Consomé (Costilla, Pollo, Pescado, Carne) no inferior a 250 centímetros cúbicos **2.** Menú diario debe presentar Dos (2) proteínas (huevo o carnes de res, cerdo, pollo, pescado, derivados en presentación no inferior a 150 grs. cárnicos). **3**. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. **4.** Bebida caliente (bebidas lácteas) en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos **5.** Cereal (arroz) presentación no inferior a 120 gramos **6.** Energético (arepa de queso, pan, etc). presentación no inferior a 120 gramos. **7.** Porción de fruta en porción para adultos, presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100%	90101600	Servicios de banquetes y catering
7	**Almuerzo** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2.Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos. 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos. 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos., la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	UNIDAD	1	100%		
9	**Almuerzo Especial** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: Carne beef stroganof no inferior a 150 gramos, acompañada de arroz con ajonjolí, papa criolla a las finas hiervas, ensalda dulce y jugo dela temporada 300 ml.	UNIDAD	1	100%		
10	**Cena** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Cereales (arroz) en presentación no inferior a 120 gramos. **2.** Dos Proteínas carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) en presentación no inferior de 170 gramos. **3.** Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) no inferior a 60 gramos **4**. Bebida fría en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos el cual debe ser jugo natural **5.** Ensalada de verduras u hortalizas verdes en presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100%		
	SEDE EL HACHÓN - VILLAVICENCIO					

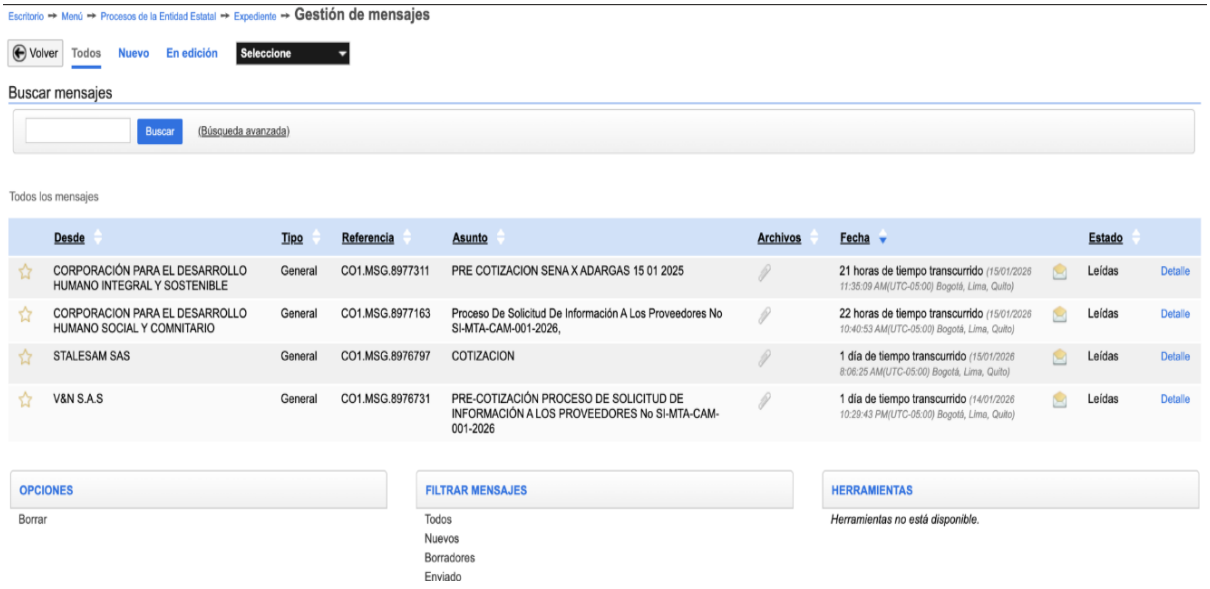
11	Suministro de agua potable, botellones de 18,9 litros cada uno. El servicio debe incluir el préstamo de **2 dispensadores de agua** fría y caliente, volumen del tanque 3.5 litros – consumo de energía 200W – capacidad 6L/H 5°-8° C (41-47°F) – Dimensiones Aproximadas (AnxAlxProf): 30X100x64cms. Beneficios agua fría y caliente 100% pura a base de ozono.	UNIDAD	1	100%	50202301	Bebidas No Alcoholicas
	SEDE LOS NARANJOS- GRANADA					
12	Suministro de agua potable, botellones de 18,9 litros cada uno. El servicio debe incluir el préstamo de **2 dispensadores de agua** fría y caliente, volumen del tanque 3.5 litros – consumo de energía 200W – capacidad 6L/H 5°-8° C (41-47°F) – Dimensiones Aproximadas (AnxAlxProf): 30X100x64cms. Beneficios agua fría y caliente 100% pura a base de ozono.	UNIDAD	1	100%	50202301	Bebidas No Alcoholicas
	REFRIGERIOS					
13	Pastel Hojaldrado (Gloria arequipe, queso, Hawaiano) 120gr+ gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1	100%	90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas
15	Hamburguesa con pan Ajonjolí de 8cm + Lechuga y Tomate + Tocineta 30gr+ queso mozzarella 30gr+carne 100gr de res+ Bebida Gaseosa de 400ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente.	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas
16	Sándwich cubano (jamón, salami, queso, lechuga, tomate y salsa tártara) de 180 GR +Gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento.	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas
17	Empanada de carne 150 gr + gaseosa o jugo (tetra pack) 250ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas
18	Arepa rellena de queso doble crema + gaseosa o jugo o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas

19	Caja de Lechona de 270 gramos y gaseosa por 250 ml debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas
20	Hallaca mixta elaborada con pollo, carne de res y de cerdo de 300 gramos acompañada con arepa de arroz - Liquido: gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento.	Unidad	1		90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas
21	SANDWICH DE PAN TAJADO CON JAMON Y QUESO DOBLE CREMA, (Frescos, entregados en buen estado sanitario - LIQUIDO: gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas
22	Torta de (banano, chocolate, vainilla) ración individual de 80 gr LIQUIDO: jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas
23	Paquete por 4 unidades de roscas de pandearroz llanero + masato de arroz de 12 OZ debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas
24	Refrigerio Navideño (Buñuelo 70gr, porción natilla 120), + gaseosa o jugo o jugo (tetra pack) 250ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas
25	Ancheta Navideña (Galletas surtidas de 273 gr. Presentación cofre) + Botella de bebida con sabor a uva por 750 mL., sin alcohol)	UNIDAD	1		901016045 0181905;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas

26	Refrigerio deportivo: 1 bocadillo de guayaba de 20g, 1 fruta (mandarina, banano y/o Manzana verde o roja), botella de agua de 300 ml.	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300; 50301500	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks- Bebidas no Alcoholicas

7.2 ESTUDIO DE MERCADO

De acuerdo con el procedimiento de Colombia compra eficiente, se procedió a solicitar cotizaciones a través de la plataforma SECOP II



Se recibieron 4 cotizaciones presentadas por los posibles oferentes, con los cuales se realizó el estudio de mercado, aplicando media aritmética,(sumatoria de valores unitarios dividido en cuatro, con regla de aproximación de los decimales al valor entero)

- CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO HUMANO SOCIAL Y COMUNITARIO
- STALESAM SAS
- ADARGAS
- V&N SAS

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	% EL SENA	CODIGO SECOP	DESCRIPCION SECOP	COT 01 V&N SAS	COT 02 CHDS	COT 03 ADARGAS	COT 04 STALESAM SAS	VALOR UNIT PROMEDIO	VALOR TOTAL
SEDE EL HACHÓN - VILLAVICENCIO												
1	**Desayuno** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Consomé (Costilla, Pollo, Pescado, Carne) no inferior a 250 centímetros cúbicos **2.** Menú diario debe presentar Dos (2) proteínas (huevo o carnes de res, cerdo, pollo, pescado, derivados en presentación no inferior a 150 grs. cárnicos). **3**. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. **4.** Bebida caliente (bebidas lácteas) en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos **5.** Cereal (arroz) presentación no inferior a 120 gramos **6.** Energético (arepa de queso, pan, etc). presentación no inferior a 120 gramos. **7.** Porción de fruta en porción para adultos, presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100 %	90101600	Servicios de banquetes y catering	$ 18.910,00	$ 19.530,00	$ 19.220,00	$ 19.375,00	$ 19.258,75	**$ 19.259**
2	**Almuerzo** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2.Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos. 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos. 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos., la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	UNIDAD	1	100 %			$ 19.520,00	$ 20.160,00	$ 19.840,00	$ 20.000,00	$ 19.880,00	**$ 19.880**
4	**Almuerzo Especial** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: Carne beef stroganof no inferior a 150 gramos, acompañada de arroz con ajonjolí, papa criolla a las finas hiervas, ensalda dulce y jugo dela temporada 300 ml.	UNIDAD	1	100 %			$ 41.602,00	$ 42.966,00	$ 44.206,00	$ 42.625,00	$ 42.849,75	**$ 42.850**
5	**Cena** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Cereales (arroz) en presentación no inferior a 120 gramos. **2.** Dos Proteínas carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) en presentación no inferior de 170 gramos. **3.** Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) no inferior a 60 gramos **4**. Bebida fría en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos el cual debe ser jugo natural **5.** Ensalada de verduras u hortalizas verdes en presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100 %			$ 18.910,00	$ 19.530,00	$ 19.220,00	$ 19.375,00	$ 19.258,75	**$ 19.259**
	SEDE LOS NARANJOS - GRANADA											

6	**Desayuno** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Consomé (Costilla, Pollo, Pescado, Carne) no inferior a 250 centímetros cúbicos **2.** Menú diario debe presentar Dos (2) proteínas (huevo o carnes de res, cerdo, pollo, pescado, derivados en presentación no inferior a 150 grs. cárnicos). **3**. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. **4.** Bebida caliente (bebidas lácteas) en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos **5.** Cereal (arroz) presentación no inferior a 120 gramos **6.** Energético (arepa de queso, pan, etc). presentación no inferior a 120 gramos. **7.** Porción de fruta en porción para adultos, presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100 %			$ 18.910,00	$ 19.530,00	$ 19.220,00	$ 19.375,00	$ 19.258,75	**$ 19.259**
7	**Almuerzo** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2.Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos. 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos. 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos., la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	UNIDAD	1	100 %	90101600	Servicios de banquetes y catering	$ 19.520,00	$ 20.160,00	$ 19.840,00	$ 20.000,00	$ 19.880,00	**$ 19.880**
9	**Almuerzo Especial** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: Carne beef stroganof no inferior a 150 gramos, acompañada de arroz con ajonjolí, papa criolla a las finas hiervas, ensalda dulce y jugo dela temporada 300 ml.	UNIDAD	1	100 %			$ 41.602,00	$ 42.966,00	$ 44.206,00	$ 42.625,00	$ 42.849,75	**$ 42.850**
10	**Cena** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Cereales (arroz) en presentación no inferior a 120 gramos. **2.** Dos Proteínas carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) en presentación no inferior de 170 gramos. **3.** Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) no inferior a 60 gramos **4**. Bebida fría en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos el cual debe ser jugo natural **5.** Ensalada de verduras u hortalizas verdes en presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100 %			$ 18.910,00	$ 19.530,00	$ 19.220,00	$ 19.375,00	$ 19.258,75	**$ 19.259**
	SEDE EL HACHÓN - VILLAVICENCIO											
11	Suministro de agua potable, botellones de 18,9 litros cada uno. El servicio debe incluir el préstamo de **2 dispensadores de agua** fría y caliente, volumen del tanque 3.5 litros – consumo de energía 200W – capacidad 6L/H 5°-8° C (41-47°F) – Dimensiones Aproximadas (AnxAlxProf): 30X100x64cms. Beneficios agua fría y caliente 100% pura a base de ozono.	UNIDAD	1	100 %	50202301	Bebidas No Alcoholicas	$ 17.820,00	$ 17.820,00	$ 18.360,00	$ 17.280,00	$ 17.820,00	**$ 17.820**
	SEDE LOS NARANJOS- GRANADA											

12	Suministro de agua potable, botellones de 18,9 litros cada uno. El servicio debe incluir el préstamo de **2 dispensadores de agua** fría y caliente, volumen del tanque 3.5 litros – consumo de energía 200W – capacidad 6L/H 5°-8° C (41-47°F) – Dimensiones Aproximadas (AnxAlxProf): 30X100x64cms. Beneficios agua fría y caliente 100% pura a base de ozono.	UNIDAD	1	100 %	50202301	Bebidas No Alcoholicas	$ 17.820,00	$ 17.820,00	$ 18.360,00	$ 17.280,00	$ 17.820,00	**$ 17.820**
	REFRIGERIOS											
13	Pastel Hojaldrado (Gloria arequipe, queso, Hawaiano) 120gr+ gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1	100 %	90101604;50192100;50202300	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo - Pasabocas y Snacks - Bebidas no Alcoholicas	$ 11.599,50	$ 12.006,50	$ 12.210,00	$ 11.803,00	$ 11.904,75	**$ 11.905**
15	Hamburguesa con pan Ajonjolí de 8cm + Lechuga y Tomate + Tocineta 30gr+ queso mozzarella 30gr+carne 100gr de res+ Bebida Gaseosa de 400ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente.	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300		$ 18.012,00	$ 18.644,00	$ 18.960,00	$ 18.350,00	$ 18.491,50	**$ 18.492**
16	Sándwich cubano (jamón, salami, queso, lechuga, tomate y salsa tártara) de 180 GR +Gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento.	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300		$ 17.584,50	$ 18.201,50	$ 18.510,00	$ 17.893,00	$ 18.047,25	**$ 18.047**
17	Empanada de carne 150 gr + gaseosa o jugo (tetra pack) 250ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300		$ 9.462,00	$ 9.794,00	$ 9.960,00	$ 9.628,00	$ 9.711,00	**$ 9.711**
18	Arepa rellena de queso doble crema + gaseosa o jugo o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300		$ 11.257,50	$ 11.652,50	$ 11.850,00	$ 11.455,00	$ 11.553,75	**$ 11.554**
19	Caja de Lechona de 270 gramos y gaseosa por 250 ml debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300		$ 24.418,80	$ 25.275,60	$ 25.704,00	$ 24.850,00	$ 25.062,10	**$ 25.062**
20	Hallaca mixta elaborada con pollo, carne de res y de cerdo de 300 gramos acompañada con arepa de arroz - Liquido: gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento.	Unidad	1		90101604;50192100;50202300		$ 17.898,00	$ 18.526,00	$ 18.840,00	$ 18.250,00	$ 18.378,50	**$ 18.379**
21	SANDWICH DE PAN TAJADO CON JAMON Y QUESO DOBLE CREMA, (Frescos, entregados en buen estado sanitario - LIQUIDO: gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300		$ 8.980,00	$ 8.260,00	$ 8.400,00	$ 8.150,00	$ 8.447,50	**$ 8.448**

22	Torta de (banano, chocolate, vainilla) ración individual de 80 gr LIQUIDO: jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300		$ 12.597,00	$ 13.039,00	$ 13.260,00	$ 12.850,00	$ 12.936,50	**$ 12.937**
23	Paquete por 4 unidades de roscas de pandearroz llanero + masato de arroz de 12 OZ debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300		$ 10.830,00	$ 11.210,00	$ 11.400,00	$ 11.050,00	$ 11.122,50	**$ 11.123**
24	Refrigerio Navideño (Buñuelo 70gr, porción natilla 120), + gaseosa o jugo o jugo (tetra pack) 250ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300		$ 15.390,00	$ 15.930,00	$ 16.200,00	$ 15.650,00	$ 15.792,50	**$ 15.793**
25	Ancheta Navideña (Galletas surtidas de 273 gr. Presentación cofre) + Botella de bebida con sabor a uva por 750 mL., sin alcohol)	UNIDAD	1		90101604501819055020230		$ 68.314,50	$ 70.711,50	$ 71.910,00	$ 69.500,00	$ 70.109,00	**$ 70.109**
26	Refrigerio deportivo: 1 bocadillo de guayaba de 20g, 1 fruta (mandarina, banano y/o Manzana verde o roja), botella de agua de 300 ml.	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300;50301500		$ 10.602,00	$ 10.974,00	$ 11.160,00	$ 10.800,00	$ 10.884,00	**$ 10.884**

TOTAL, PROMEDIO DE PRECIOS UNITARIOS $ 480.580

7.3 DEFINICION DEL PREUPUESTO

Para el proceso contractual que tiene por objeto ***"prestar el servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices de los centros de convivencia de las sedes los naranjos (granada) y el hachón (Villavicencio), el apoyo de alimentación temporal a los aprendices atendiendo lo establecido en el plan de bienestar al aprendiz y el servicio de cafetería en las instalaciones del centro agroindustrial del meta*** Se cuenta con el siguiente presupuesto.

DEPENDENCIA	Rubro Presupuestal	CDP	VALOR DISPONIBLE	Valor Estudio Mercado	Diferencia
911742 CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y	2626 2026-01-09	$ 175.090.500	Sumatoria de precios unitarios promedio $ 480.580	Suministro hasta agotar los recursos-

	POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL				

Se expide a los 18 días del mes de enero de 2026

Firmado digitalmente por Diomira Hernandez Alvarado
Fecha: 2026.01.20 17:35:02 -05'00'

Proyectado por: Diomira Hernández Alvarado Profesional grado 06 GAAM

