ANEXO I

ANÁLISIS DEL SECTOR

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, el Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena, 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:

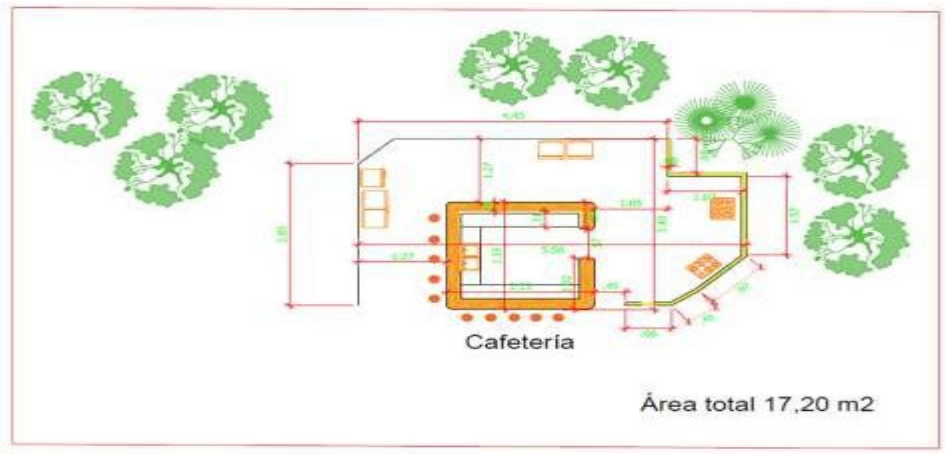
> *"En los Procesos de Contratación de mínima cuantía el alcance del estudio de sector debe ser proporcionado al valor del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación.*
>
> *En esta modalidad de selección 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"*

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

1. OBJETO:

"Entregar en calidad de Arrendamiento de un espacio físico de 17.20 M2, destinado exclusivamente a para prestar el servicio de cafetería en el Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena"

1.1. Plano de la ubicación de la cafetería del CLPE



2. CLASIFICACION UNSPSC

Los bienes o servicios que la entidad pretende adquirir se encuentran identificados en el clasificador de bienes y servicios en los códigos descritos a continuación, el cual se puede verificar en https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de- bienes-y-Servicios

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	F SERVICIOS	80000000	80130000	80131500	80131502	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones
2	G TERRENOS,EDIFICIOS, ESTRUCTURAS Y VÍAS	95000000	95120000	92121500	92121503	Cafetería
3	F SERVICIOS	90000000	90100000	90101500	90101501	Restaurantes

				industriales

3. ASPECTOS GENERALES

El mercado inmobiliario tiene un papel importante en la economía del país debido a que el crecimiento positivo es la naturaleza de su panorama, basta con decir que el año 2024.

finalizó con un récord en ventas de casas que nunca se había visto en la historia de Colombia, reafirmando que es uno de los actores principales en el dinamismo económico. De igual modo, fue un año en el que la asignación de subsidios de vivienda creció aceleradamente mostrando un crecimiento de hasta del 100%, debido a que los incentivos que se dieron a los ciudadanos incluían hasta el 90% de la financiación en modalidad de leasing y por medio de un crédito; además fueron cobijados por parte del Fondo Nacional de Garantías para dar mayor confianza.

Debido a este positivo crecimiento del sector inmobiliario en el 2025, se hizo una proyección positiva para el 2026, y aunque no inició con el mismo impulso, la inversión en el sector se mostró más alta debido a las expectativas. A pesar de que se presentó un declive en la venta de viviendas debido a la fluctuación de la economía a nivel mundial por la emergencia sanitaria generada por coronavirus, desde el mes de marzo se hizo evidente la recuperación de las cifras.

En 2026, el mercado inmobiliario comenzó con un buen comportamiento y con perspectivas positivas, por lo que se esperaba un buen movimiento en las ventas de vivienda usada, y en los arrendamientos en estratos medios y altos en las principales ciudades del país.

Sin embargo, desde que la situación se agravó a nivel global y llegó a Colombia se comenzaron a evidenciar fuertes cambios, entre ellos, las dificultades de pago en cánones mensuales de arrendamiento tanto en vivienda como en propiedades comerciales, morosidad por parte de trabajadores independientes e informales, devolución de locales comerciales y oficinas.

Por otro lado, en cuanto a la compra-venta, se comenzó a paralizar la venta de vivienda nueva y usada debido al cierre de las salas de ventas y la imposibilidad de mostrar los inmuebles. Por esto, muchos de los servicios de finca raíz, como asesoría, venta de las propiedades y avalúos inmobiliarios se comenzaron a implementar de forma online.

Según los expertos, el comportamiento del sector inmobiliario presenta condiciones favorables este año, ya que es uno de los sectores económicos más estables del país, lo que ha hecho que el Gobierno Nacional proporcione incentivos para que los ciudadanos inviertan en su vivienda propia. Por otro lado, el panorama se muestra como una oportunidad única dado que los precios no han mostrado un aumento significativo desde la emergencia sanitaria, y se espera que este año la dinámica se mantenga igual.

Los esfuerzos que se han realizado para mantener estable el sector también permiten ver un panorama positivo. Por su parte, Camacol (Cámara Colombiana de la Construcción), dice que se espera una reactivación positiva, en la que la compra de vivienda será la que mejores resultados.

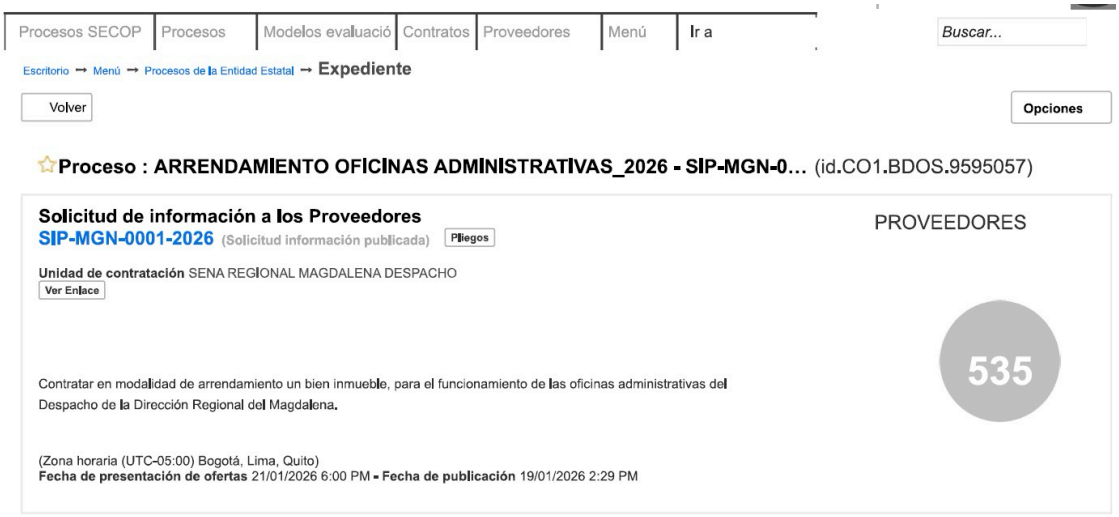
En cuanto a estadísticas del sector inmobiliario, el mercado espera generar la venta de 195.000 unidades, y se espera que las viviendas VIS representan un 14% que el año anterior, 14%, es decir, 145.000 viviendas. El crecimiento del sector también tiene una previsión positiva en la que se esperan 190.000 lanzamientos, lo que mostraría un alza del 4,1%. Además, el balance inmobiliario ha mostrado que los precios se han mantenido estables desde el año pasado, y se pronostica este mismo comportamiento para el 2025. Así lo afirmaron expertos, quienes resaltaron varios aspectos que benefician este sector y lo reafirman como uno de los más atractivos para invertir y generar rentabilidad a mediano y largo plazo.

Es importante reconocer la importancia de las empresas inmobiliarias en el crecimiento del sector, pues son estas quienes ofrecen importantes servicios que garantizan la seguridad en la inversión de inmuebles al dar certeza de los costos y valorización.

4. ANALISIS DEL MERCADO

Es importante tener en cuenta que a través del análisis del mercado se buscó determinar dos aspectos clave para el cumplimiento del objeto contractual “Entregar en calidad de Arrendamiento de un espacio físico de 17.20 M2, destinado exclusivamente a para prestar el servicio de cafetería en el Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena”

En virtud de los anterior se procedió por parte de la Entidad a recolectar la información del Estudio del Sector, realizando la solicitud de información a los proveedores a través del secop ii en la que se publicó solicitud de pre-cotizaciones con base al objeto del contrato Dicha solicitud de información llegó a 801 proveedores, como se muestra a continuación: Para establecer el canon de arrendamiento, este centro de formación tiene como referencia el estudio de mercado realizado por el Despacho de la Dirección Regional Magdalena del SENA, de fecha 24 de enero del año 2026, con el objetivo de “Contratar en calidad de arrendamiento un inmueble, para ser utilizado como oficinas de la parte administrativa del Despacho de la Dirección Regional Magdalena



VER ANEXO: ESTUDIO DE MERCADO

3.1. DETERMINACIÓN DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

Para establecer el canon de arrendamiento, este centro de formación tiene como referencia el estudio de mercado realizado por el Despacho de la Dirección Regional Magdalena del SENA, de fecha 24 de enero del año 2024, con el objetivo de *“Contratar en calidad de arrendamiento un inmueble, para ser utilizado como oficinas de la parte administrativa del Despacho de la Dirección Regional Magdalena”;* a través del cual se obtuvo el valor del metro cuadrado del sector Avenida Ferrocarril # 27-97 (dirección del centro de formación); donde una vez analizada la información allegada en tres (3) cotizaciones se concluye que el valor promedio del metro cuadrado es de TREINTA Y UN NOVECIENTOS OCHENTA PESOS ($31.980). Ver anexo IV - estudio de mercado II.

En razón al área indicada en el plano de ubicación de la cafetería del CLPE, equivalente a **diecisiete coma veinte metros cuadrados (17,20 m²)**, y teniendo en cuenta el valor del metro cuadrado determinado en el **estudio de mercado actualizado de fecha 24 de enero de 2026**, el cual fijó un valor promedio de **TREINTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS VEINTE PESOS ($34.420)** para el sector, se obtiene un **canon mensual de arrendamiento** equivalente a la suma de **QUINIENTOS NOVENTA Y**

DOS MIL VEINTICUATRO PESOS ($592.024), correspondiente a un período de **treinta (30) días calendario**.

En consecuencia, considerando que el **plazo de ejecución del contrato es de once (11) meses**, el **valor total estimado del contrato de arrendamiento** asciende a la suma de **SEIS MILLONES QUINIENTOS DOCE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($6.512.264)**.

2.2. ASPECTO TÉCNICO:

Las áreas a arrendar se encuentran en el Centro de Logística y Promoción Ecoturística con la disponibilidad de un espacio físico de 17.20 m2 para el funcionamiento de una cafetería, cuyo titular del derecho de dominio es el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, tal como consta en el Certificado de Tradición y Libertad bajo la matricula inmobiliaria No. 080-13075, expedido por la Oficina de Instrumentos Públicos de Santa Marta.

A continuación, se presenta una relación de productos mínimos que el arrendatario debe ofrecer en desarrollo del contrato de arrendamiento, por lo tanto, no es taxativo.

No	DESCRIPCION	UND	CANTIDAD
1	Mezcla snacks fritos (papa, plátano y chicharrón americano) de 165 Gr	Un	1
2	Snack tipo chitos de 75 gr a 160 gr	Un	1
3	Snack tipo cheese triss de 155 gr	Un	1
4	Snack tipo papas rizadas(pollo, BBQ, natural) de 155 gr	Un	1
5	Snack tipo papas rizadas BBQ de 155 gr	Un	1
6	Snack tipo papas rizadas natural de 155 gr	Un	1
7	Snack tipo papas lisas de pollo de 155 gr	Un	1
8	Papas lisas natural de 155 gr	Un	1
9	Snack tipo doritos de 155 gr a 200 gr	Un	1
10	Snack tipo Natuchips de plátano verde de 155 gr	Un	1
11	Natuchips de plátano maduro de 155 gr	Un	1
12	Maní de 25 gr a 40 gr	Un	1
13	Snack tipo maní moto x 40 o 44 gr	Un	1
14	Bolitas de chocolates x 21gr	Un	1
15	Snack tipo tocinetas x 40 gr	Un	1
16	Galletas tipo wafer recubiertas x 22 gr	Un	1
17	Galletas wafer capri x 22 gr	Un	1
18	Galletas tipo leche x 15 gr	Un	1
19	Festival 6 galletas x 34 gr	Un	1
20	Bebida de Avena fría 30 gr	Un	1
21	Brownie pequeño x 75 gr	Un	1
22	Galletas saladas x 24gr	Un	1
23	Galletas dulces x 24 gr	Un	1
24	Galletas de chocolate x 36 gr	Un	1
25	Gaseosa x 350 ml o 370 ml	Un	1
26	Gaseosa x 200 ml a 250 ml	Un	1

27	Gaseosa x 1 L	Un	1
28	Jugo de fruta de caja	Un	1
29	Jugo de frutas en botella x 500 ml	Un	1
30	Jugo de frutas en botella x 237 ml	Un	1
31	Jugo de frutas en botella x 350 ml	Un	1
32	Jugo de frutas en botella x 2.5 L	Un	1
33	Bebida maltosa no alcoholica x 330 ml	Un	1
34	Yogurt caja	Un	1
35	Yogurt vaso	Un	1
36	Avena en vaso	Un	1
37	Yogourt con cereales	Un	1
38	Te helado	Un	1
39	Botella de agua con gas	Un	1
40	Botella de agua sin gas	Un	1
41	Bolsas de agua	Un	1
42	Bandeja de frutas variadas x 400 gr	Un	1
43	Pan de queso x 40 gr	Un	1
44	Arepa de huevo x 100 gr	Un	1
45	Arepa dulce con queso x 50 gr	Un	1
46	Arepa de sal con queso x 50 gr	Un	1
47	Sandwich (30gr de jamón, 20 gr de queso mozzarella, lechuga y tomate)	Un	1
48	Buñuelo x 50 gr	Un	1
49	Empanada de carne con 40 gr de carne	Un	1
50	Empanada de pollo con 40 gr de pollo	Un	1
51	Papa rellena x 100gr	Un	1
52	Croissant x60 gr A 80 GR	Un	1
53	Deditos horneados x 60 gr	Un	1

2.3. Aspecto Regulatorio:

Para la presente contratación de acude a la modalidad de selección de contratación directa con sustento en lo establecido; en el literal i numeral 4º del artículo 2º de la ley 1150 de 2007, la cual indica:

> (…)4. Contratación directa. La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos:
>
> i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles.

Por otra parte, el uso de la modalidad de contratación directa se encuentra reglamentada en el decreto 1082 de 2015, que regula el arrendamiento de bienes inmuebles, así:

> (…) **ARTÍCULO 2.2.1.2.1.4.11. *Arrendamiento de bienes inmuebles.*** Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:
>
> 1. Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble.
>
> 2. Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

La Ley 80 de 1993 señala que los contratos que celebren las entidades estatales estarán sujetos a las normas comerciales y civiles pertinentes, salvo en las materias particularmentereguladas por esta ley.

El contrato de arrendamiento se encuentra regulado por el artículo de 1.973 del Código Civil y establece que "El arrendamiento es un contrato en que las dos partes se obligan recíprocamente, la una a conceder el goce de una cosa, o a ejecutar una obra o prestar un servicio, y la otra a pagar por este goce, obra o servicio un precio determinado."

A su turno el artículo 1974 del mismo código indica cuales son las cosas objeto de arrendamiento señalando que *"Son susceptibles de arrendamiento todas las cosas corporales o incorporales, que pueden usarse sin consumirse; excepto aquellas que la ley prohíbe arrendar, y los derechos estrictamente personales, como los de habitación y uso*".

En cuanto a la prohibición de arrendar bienes por parte de las entidades públicas, la sentencia del Consejo de Estado Radicación número: 25002326000199500704O1 (21.699) del 30 de abril de 2012 en el punto 6.2 de las consideraciones de la sala nos dice:

> *"… **La naturaleza jurídica del inmueble objeto del contrato de arrendamiento**… Como puede apreciarse, dependiendo de la naturaleza jurídica del inmueble objeto del contrato materia de este proceso, se predica respecto del mismo unas características que inciden en la posibilidad de negociación o entrega a cualquier título en el tráfico jurídico; si es un bien de uso público, no es jurídicamente viable que sea entregado para el uso y goce exclusivo de un particular, so pena de transgredir el orden jurídicoimperativo al transferir u otorgar derechos con esa proyección y connotación sobre un bien de disfrute colectivo; en cambio, **si su naturaleza es fiscal es posible sobre elmismo un acto de disposición jurídica con el aludido alcance (vender, arrendar,permutar, etc.), siempre y cuando se cumplan las normas legales que regulan esa actividad.** (Negrilla fuera de texto). // De conformidad con lo expuesto, no es que esté prohibida la celebración de contratos de arrendamiento de sus bienes por parte de las entidades públicas, lo importante es aclarar que se trate de bienes fiscales y no de uso público".*

En este orden de ideas el Consejo de Estado mediante Fallo 21699 de 2012 define los bienes fiscales como *"aquellos que pertenecen a sujetos de derecho público de cualquier naturaleza u orden y que, por lo general, están destinados al cumplimiento de las funciones públicas o servicios públicos, tales como los terrenos, edificios, fincas, granjas, equipos, enseres, acciones, rentas y bienes del presupuesto, etc., es decir, afectos al desarrollo de su misión yutilizados para sus actividades, o pueden constituir una reserva patrimonial para fines de utilidad común. Su dominio corresponde a la República, pero su uso no pertenece generalmente a los habitantes, de manera que el Estado los posee y los administra en formasimilar a como lo hacen los particulares con los bienes de su propiedad. Los mismos a su vez se pueden subdividir en bienes fiscales propiamente dichos y bienes fiscales adjudicables o baldíos; estos últimos corresponden a los predios de la Nación que pueden ser adjudicados a las personas que reúnan las condiciones y requisitos establecidos en la legislación*."

Por último, encontramos que mediante concepto No. 38759 del 1° de agosto 2017 emitido por el Grupo de Conceptos y Producción Normativa del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA,indica:

> *"Situación distinta nos encontramos si el consultante refiere su pregunta a los contratos de arrendamiento de espacios para cafetería dentro de las sedes de la entidad, para lo cual es necesario advertir lo siguiente: … Así las cosas, bajo esta modalidad contractual, el SENA da el uso y goce de un espacio que comprenda bien fiscal a unparticular, el cual se ve obligado a desarrollar allí actividades de cafetería, es decir laventa de productos de cafetería a los usuarios, empleados, visitantes, contratistas, entre otros. // Indistintamente de la modalidad de selección por medio de la cual se llega a este acuerdo contractual, es importante identificar que la autonomía de voluntad en la estructuración del acuerdo por parte de la entidad se ve limitada, en la medida en que en estos documentos debe incorporar los lineamientos de calidad y manejo de alimentos establecidos en la reglamentación interna de la entidad*"

Si bien es cierto que el contrato a suscribir con el adjudicatario del proceso de selección es un contrato estatal, en atención a la naturaleza jurídica del SENA, en lo relacionado con el canon de arrendamiento se observarán las disposiciones legales contenidas en el Código Civil Colombiano, lo anterior de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 13 de la Ley 80 de 1993.

En cuanto a los criterios de seguridad y Salud en el Trabajo y Ambientales, le son aplicables los siguientes:

Requisitos transversales para el prestador de los servicios	
Opción 1: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **Opción 2:** 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%	Precontractual
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará y/o manipula los alimentos.	Precontractual
Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual

Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.	Precontractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	Precontractual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Contractual
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.	Contractual

- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto.	
- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto	Contractual
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Precontractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Contractual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	Contractual
Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del " *Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías* " y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual
Cumplir con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y salud en el trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y seguimiento	Contractual
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Contractual

Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Despacho y/o Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 “Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones”	Contractual
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022, y demás que la modifiquen, deroguen o sustituyan. • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	Contractual
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Contractual
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos	Contractual
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Contractual

Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Precontractual
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	Precontractual

Obligaciones ambientales del contratista

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
Criterios para Contratar y Supervisar	
Presentar un cronograma de capacitaciones al personal de cafetería en las siguientes materias : a.) manejo de los residuos generados, b.) uso eficiente de los recursos (agua, energía, gas). c.)	Contractual
Presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal	Contractual
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022	Contractual
Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual
Realizar mantenimiento periódico a los equipos y las instalaciones, los desagües, trampas de grasas y cañerías, durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser entregados en el momento en que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y del uso legítimo.	Contractual

1. ESTUDIO DE LA OFERTA

De acuerdo con los Códigos Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) proporcionados por Colombia compra eficiente, los productos se puede ubicar en:

Código - Segmento	Código - Familia	Código - Clase	Código - Producto	Nombre - Producto
90000000	90100000	90101700	90101700	Cafetería
80000000	8013	80131500	80131502	Arrendamiento de instalaciones comerciales o

La oferta, en economía, es la cantidad de bienes y servicios que los oferentes están dispuestos a poner a la venta en el mercado a unos precios concretos.

Más concretamente, la oferta es la cantidad de bienes y servicios que diversas organizaciones, instituciones, personas o empresas están dispuestas a poner a la venta,es decir, en el mercado, en un lugar determinado (un pueblo, una región, un continente…) y a un precio dado, bien por el interés del oferente o por la determinación pura de la economía.

Los precios no tienen por qué ser iguales para cada tipo de productos e incluso en un mismo producto, dos oferentes diferentes pueden decidir poner un precio diferente.

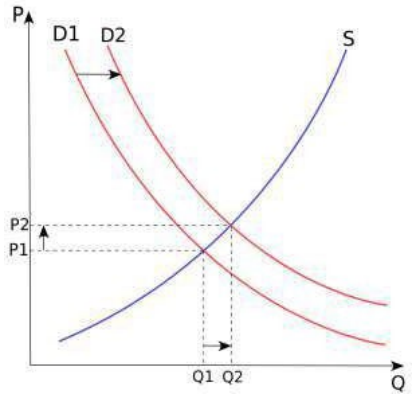
Con la diversificación y tecnificación de la economía, el concepto de oferta ha ido en evolución constante a lo largo de tiempo. Desde una única unidad de venta (por ejemplo, la oferta de pan en la Edad Media era única y a un precio fijo), hasta contar con verdaderas discriminaciones de precios, en función de calidad, la cantidad, el lugar donde se ofrezca e incluso al mercado objetivo al que vaya destinado.

En cualquier sistema económico, ya sea de economía planificada o libre mercado, la oferta juega un papel fundamental en la determinación del precio, ya que es la interacción de esta con la demanda en ese momento la que podrá trasladar al precio la cuantificación y valoración de los productos y servicios a las necesidades de los demandantes.

Por otra parte, en ocasiones la oferta no viene dada por acciones del mercado, sino que viene impuesta por alguna institución (Estado, Administración, Organización…) para poder suplir unas necesidades.

Esto se produce, aunque no haya demanda, e incluso en ocasiones los productores pactan ofrecer unos mismos bienes a un precio similar, rompiéndose la cadena de libre mercado y quebrando la competencia.

Trasladando a un gráfico los comportamientos de la oferta y demanda que acabamos de explicar, se comprende que la curva de oferta (S) sea creciente y la curva de demanda (D) sea decreciente.

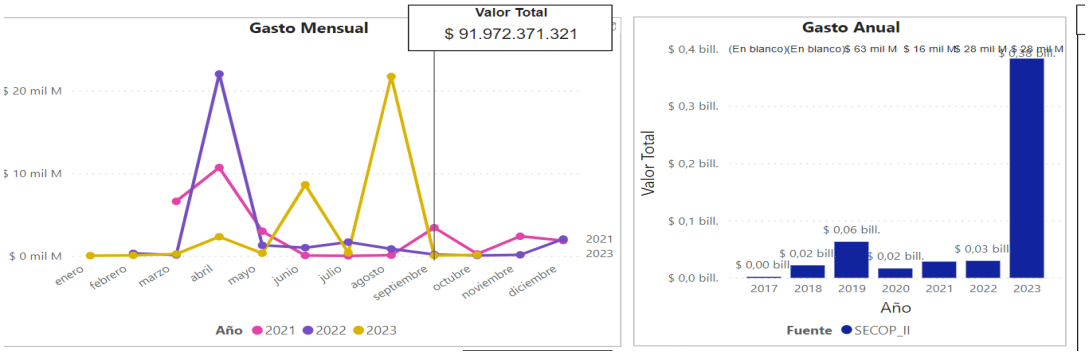


En este orden de ideas encontramos en el mercado local una gran variedad de empresas dedicadas a la prestación de servicios de cafetería, con una amplia experiencia y trayectoria en el ofrecimiento de estos servicios, que permiten satisfacer las necesidades del sector, por lo que encontramos restaurantes y cafeterías como:

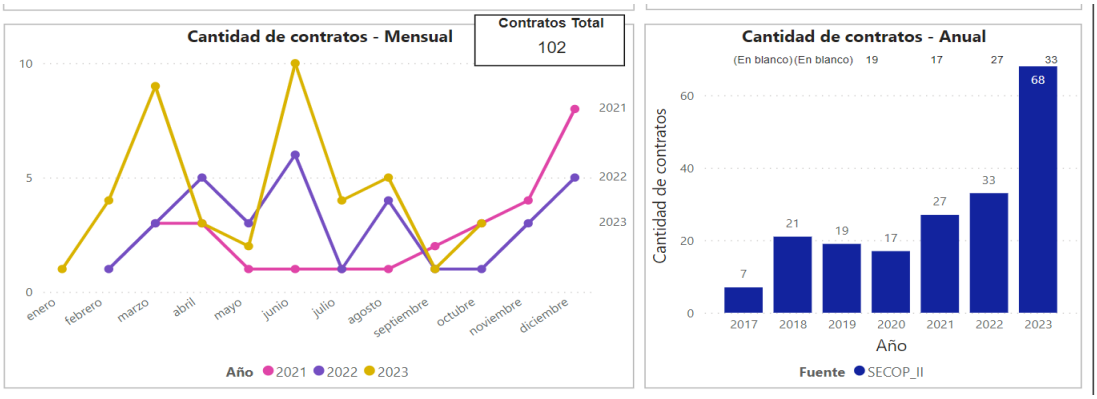
Nombre	Dirección	Teléfono
Cafetería Baldo's	Cra 4 14-03 Santa Marta	(57) (5) 4212763
Cafetería Central	Calle 23 No. 6-13 Santa Marta	57(5)4210376
Kecomo Comidas Rápidas	Av del Río 20-53 Santa Marta	(57) (5) 4207327
La Mesa de don Alfonso	Cr1 C 23-30 Santa Marta	(57) (5) 4317666
Refresquería Mi Oficina	Cl 18 3-02 Santa Marta	(57) (5) 4313842
Interlud s.a.s	Calle 12 No. 16E-110 Santa Marta	(57) (5) 4211976
Henrys Parrilla	Cra 7ª No. 19-53 Santa Marta	3003271648

Estos proveedores se convierten en potenciales contratistas del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena para entregar a título de arriendo la cafetería del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena.

De acuerdo con el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP), varias entidades públicas han adelantado procesos de selección referente al objeto que en el Centro de Logísticay Promoción Ecoturística del Magdalena pretende contratar. A continuación reporte del portal Colombia Compra Eficiente – Módulo Estrategico, consulta de fecha: febrero 2024. https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiMGY4MWZmZmUtNGJlYy00YTBlLTgzYmYtZGE2NGRkZDA1YTJlIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9&pageName=ReportSection17ad17361e56dd6a009c



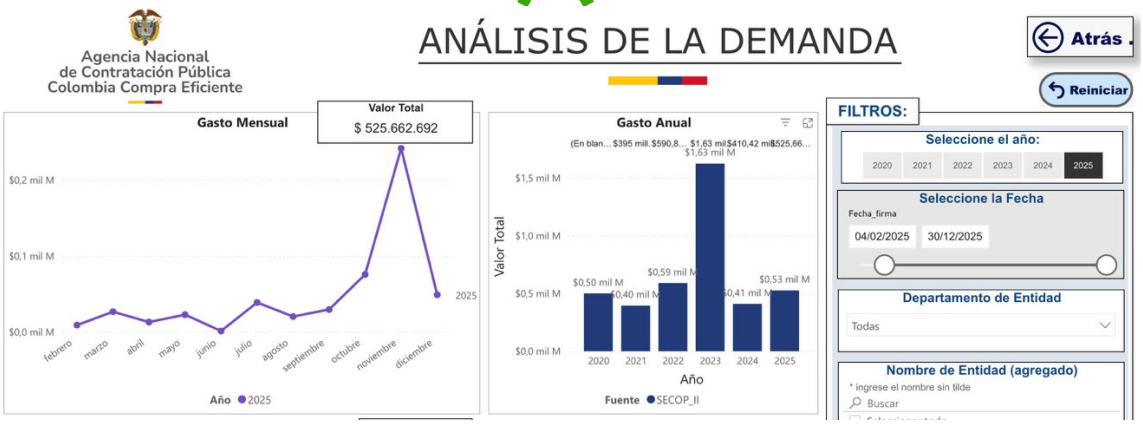
Tal como se muestra en la gráfica anterior, del periodo enero 01 del 2021 al 19 de octubre del 2023, se han invertido a nivel nacional $91 mil millones de pesos, siendo el año 2023 el de mayor inversión seguido del 2022.



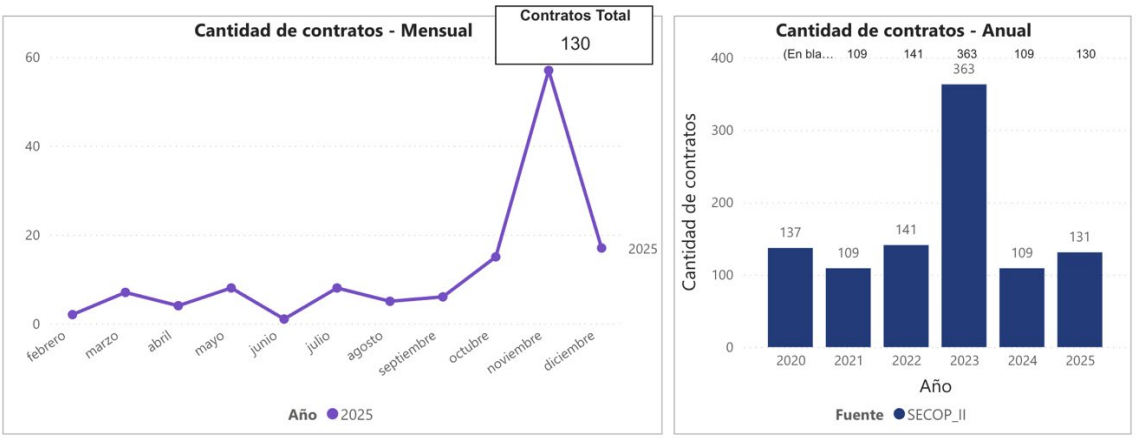
También se observa que en total se han ejecutado en este periodo de tiempo (2021-2023) más de 102 contratos, principalmente por la plataforma de SECOP II.

2. ESTUDIO DE LA DEMANDA:

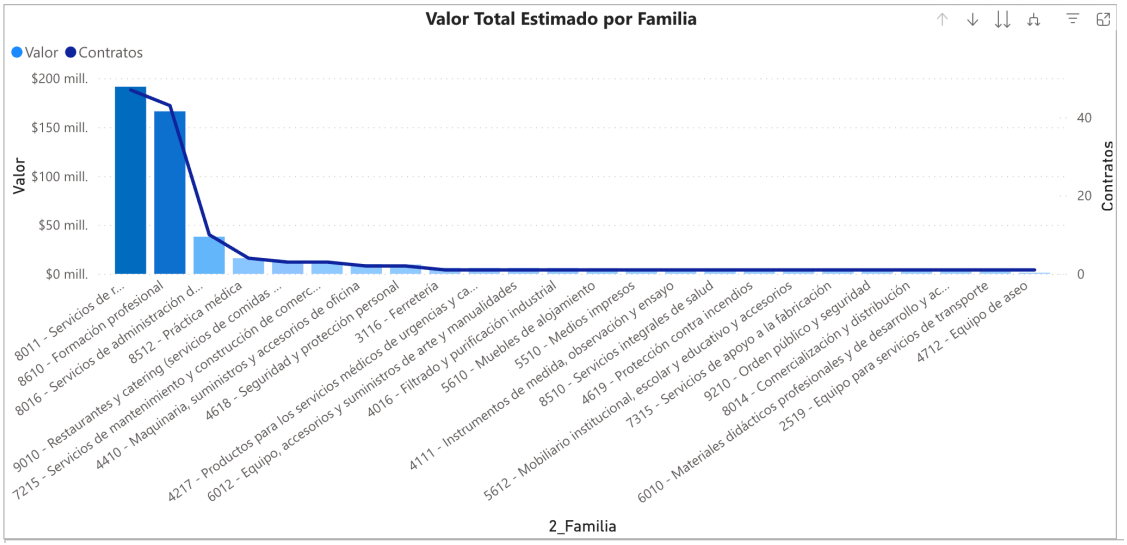
De acuerdo con el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP), varias entidades públicas han adelantado procesos de selección referente al objeto que en el Municipio pretende contratar. A continuación reporte del portal Colombia Compra Eficiente – Módulo Estrategico, consulta de fecha: 2025. https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiOTk0MWM1MjMtYzhkOS00NDUwLThmOTEtMmRmMTQxNTEyYTczIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9



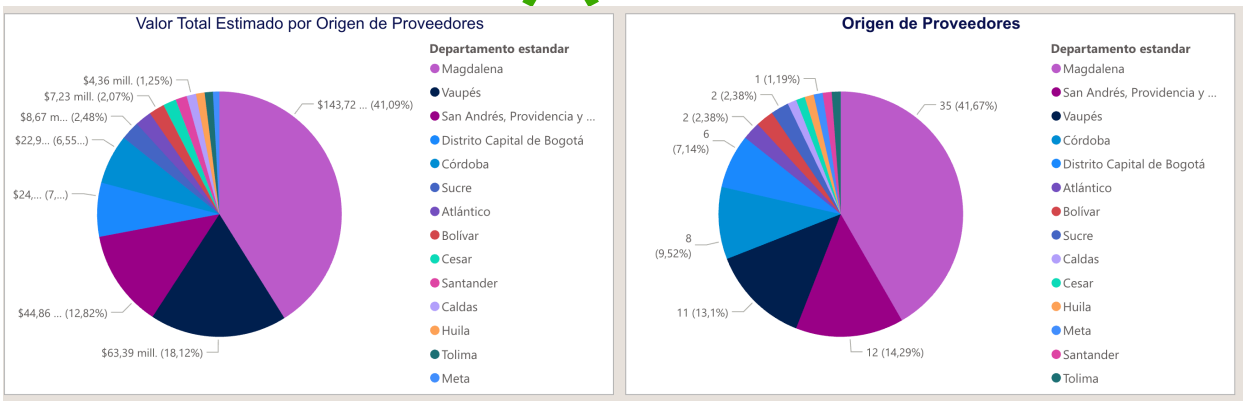
Tal como se muestra en la gráfica anterior, del periodo enero 01 del 2020 al 30 de diciembre del 2025, se han invertido a nivel nacional $ 23 mil millones de peso, siendo el año 2025 el de mayor inversión seguido del 2023



También se observa que en total se han ejecutado en este periodo de tiempo (2020-2025) más de 819 contratos, principalmente por la plataforma de SECOP



De acuerdo con los materiales requeridos en el presente estudio, se puede ver como la mayor parte del presupuesto hace referencia al ítem de “Servicio de Recursos Humanos”, ítem que hace parte del servicio a contratar.



Por otra parte, en la consulta realizada se indica que en Magdalena existen 22 mil proveedores registrados en la plataforma de SECOP que corresponde al 87,9% de los proveedores a nivel nacional.



Frente a las modalidades de contratación ha primado la modalidad DIRECTA, con recursos 100% de origen nacional.

A continuación, se presentan algunos procesos de las entidades públicas que lo han desarrollado, entre estas el Centro De Logística Y Promoción Ecoturística Del Magdalena:

ENTIDAD CONTRATANTE	N° DE PROCESO	MODALIDAD DE SELECCIÓN	OBJETO	CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR CONTRATO	PLAZO	CONTRATISTA
CENTRODE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA SENA REGIONAL CUNDINAMARCA	CD-CMC-CBA-275-2023	CONTRATACIÓN DIRECTA	ENTREGAR A TITULO DE ARRENDAMIENTO UN 1ESPACIO FISICO DESTINADO A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA	$ 2.511.242	$22.180.638	9 MESES 12 DIAS	JEMZ ASESORIAS Y SOLUCIONES SAS
SENA-CENTRO DE LOGÍSTICA Y PROMOCIÓN ECOTURÍSTICA DEL MAGDALENA	MC- MGN-CLPE-008-2022	MÍNIMA CUANTÍA	ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO ESPACIO FÍSICO PARA EL USO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL CENTRO AGROECOLÓGICO Y EMPRESARIAL DE FUSAGASUGÁ SEDE QUEBRAJACHO	$427.695	$2.993.865	210 DIAS	LEWYS ENRIQUE RODRIGUEZ PACHECO

SENA- CENTRO DE DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL TURÍSTICO YTECNOLÓGICO DEL GUAVIARE	CD-GVR-CDATTG-0002-2021	CONTRATACIÓN DIRECTA	DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, UBICADO EN LA CARRERA 24 7-10 BARRIO CENTRO, CON EL FIN DE PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y VISITANTES EVENTUALES DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL TURÍSTICO Y TECNOLÓGICO DEL GUAVIARE.	$500.000	$ 4.650.000	9 MESES, 15 DIAS	OCTAVIANO AUGUSTO FONTECHA MURILLO

Firmado digitalmente por CORREA PADILLA SILVANA PATRICIA
Fecha: 2026.01.30 09:57:22 -05'00'

SILVANA CORREA PADILLA
Subdirector (E) del Centro de Logística y Promoción Ecoturística

Elaboró: Celia Maestre Plata- Abogada Contratación CLPE – Abogada Contratación CLPE

Comité Estructurador:
Elaboro: Celia Maestre Plata- Abogada Contratación CLPE
Área Técnica: Deybi Niebles - Coordinador Académi - Maestre
Área Jurídica: Celia MAESTRE - Apoyo jurídico
Wilson Lopez - Apoyo jurídic
Víctor Hugo Narváez - Apoyo Infraestructura