FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

ANEXO 1

1. **OBJETO:** Contratar el suministro de alimentación para los aprendices de formación titulada del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica, en el marco del plan Nacional de Bienestar al Aprendiz, así como el manejo y operatividad de la cafetería, durante la vigencia 2026.

2. **Contexto técnico**

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VR UNITARIO
1	Desayunos- 100 gr de proteína o dos unidades de huevo con adición de vegetales el o embutido (maicitos, refrito o ahogado, salchichas, jamón, tocineta,) entre 70 y 110 gr, pan o producto de panadería, tubérculo o alimento rico en almidón, fruta picada (120 gramos) fruta de mano (1 unidad) jugo de fruta (un vaso de 8 oz /250 ml) y un pocillo 7 oz /200 ml para la bebida láctea ración de queso 50 gr o derivado lácteo, queso, cuajada, doble crema o queso semimaduro con 50 gr.	5426	Unidad	$12.100
2	Ración alimentaria: Almuerzos- para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2.Plato Principal. Una (01) 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.	7104	Unidad	$ 16.412,50

NOTA No. 1: Se solicita utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas anteriormente con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto a sabor, consistencia y presentación; logrando con ello evitar servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivamente condimentada o grasosas. además, se recomienda:

a. Jugos de frutas. preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. preparados con agua ozonizada o hervida.
b. Entradas. preparar sopas tipo casero. no se deberá espesar ninguna sopa con harinas. en caso de proponer la sopa para el menú debe incluirse los ingredientes característicos a utilizar en cada sopa.
c. Ensaladas. se solicita utilizar verdura fresca, de excelente calidad.
d. Cereales. utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo con normas y especificaciones del mercado.
e. Aceites. manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, oliva. no se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
f. Proteína. suministrar las mismas de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado. el pollo deberá cocinarse y servirse sin piel.

NOTA NO. 2: No se aceptan ofertas alternativas ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en las especificaciones so pena de rechazo.

NOTA NO. 3: Las anteriores necesidades nutricionales deben estar en una propuesta de siete (07) menús cíclicos que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. la no presentación de los menús elaborados dará como resultado el RECHAZO DE LA OFERTA.

Para la elaboración de los menús se debe tener en cuenta lo siguiente:

COMPOSICIÓN ALMUERZO	**GRAMAJE**	**COMPOSICIÓN**

SOPA O CREMA	sopa 1 taza/250 gramos aprox) crema (taza de 200 gramos aprox)	Sopa o crema de vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, mondongo etc.) cremas con acompañamiento solido (crutones, carnes desmechadas, chips, champiñones etc.)
ARROZ	100gr cocinado blanco o 120 gr compuesto	arroz blanco, con fideos o con vegetales, soja o licuados naturales
PROTEÍNA	Carne de res, cerdo, pollo, res o pescado en filete (170 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero o cerdo con hueso (200 gramos crudo)	carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso, pollo en fileta o por presas, pescado filete o entero vísceras (mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo con la preparación establecida en el menú. con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla
GUARNICIÓN FARINÁCEA	80 gramos en crudo	papa, yuca, arracacha, plátano
VERDURA CALIENTE O FRÍA	100 gramos en cocido	mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general o barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO DE FRUTA	un vaso de 8 oz /250 ml	jugo con dulce y sin dulce, dos opciones diferentes de jugo en cada servicio
POSTRE	20 gramos	Postre gelificado que requiera transformación culinaria sabores surtidos

COMPENSACIÓN POR EL USUFRUCTO DEL BIEN INMUEBLE DONDE SE INSTALARÁ LAS CAFETERIA

Al proponente adjudicado que cumpla con lo estipulado en el presente proceso, se le entregará el uso y goce de las cafeterías donde se ejecutará el contrato. Como contraprestación por dicho uso, el contratista se comprometerá a suministrar, en calidad de compensación, el suministro de refrigerios equivalente a treinta (30) productos diarios, en forma de almuerzos y/o su equivalente

en productos alimenticios comparables, destinados al centro de formación, de lunes a viernes (días calendario), conforme al requerimiento realizado por la Entidad, sin exceder el monto establecido y contando con la autorización previa del Subdirector del Centro o del Supervisor del Contrato.

Tipo de refrigerio: Sándwich (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.

Dentro de esta compensación se incluyen los servicios públicos como agua y energía; el servicio de gas será asumido por el Contratista.

Considerando el uso y goce de las cafeterías, este se adjudicará al proponente que presente la oferta más favorable relacionada con el suministro de alimentación para los aprendices. Adicionalmente, se precisa que el futuro contratista podrá ofrecer a la venta, a la comunidad en general, productos tales como dulcería y/o artículos propios de cafetería, siempre que estos mantengan precios acordes al valor comercial del mercado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

1. El contratista deberá garantizar el aseo de las zonas que componen a la cafeteria, para ello deberá suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de las instalaciones del sitio en donde se realizará el suministro de las raciones alimentaria y los refrigerios, esto con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.
2. Durante la ejecución del contrato no se deben repetir los menús durante la semana.
3. Para la entrega de los desayunos, almuerzos y refrigerios, se deberá garantizar una prestación rápida del servicio, de tal manera que a los usuarios no les demande más de un (1) minuto el acceso al mismo, para lo cual el contratista deberá suministrar el personal suficiente.
4. Al momento de la entrega de los alimentos estos deberán conservar la misma temperatura de cocción.
   Para el suministro de los refrigerios, el sólido deberá ser empacados individualmente, con su respectivo utensilio y/o servilletas.
5. El contratista debe contar con un software para registro de raciones, hidratación y refrigerios suministrados a los aprendices beneficiarios del Centro Agroindustrial y Pesquero, reporte que debe ser entregado diariamente a la supervisión del contrato el cual debe contener: Nombre del aprendiz beneficiario, No. De identificación, tipo de ración, hidratación y/o refrigerio entregado, valor individual del servicio entregado, porcentaje en que se entregó y valor pagado por el SENA, así como el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto al momento de facturar los servicios.

VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO:

El contratista debe presentar como mínimo los menús ofrecidos por el plazo de ejecución del contrato, por cada servicio (almuerzos y refregerios) manteniendo los requerimientos nutricionales establecidos en la minuta patrón y que no se repitan las preparaciones en una misma semana.

Se debe contar dos (2) opciones de proteína animal para elegir en la racion alimentaria.

El menú semanal deberá ser publicado dentro de las instalaciones del casino en cada una de las sedes, en un espacio visible a los usuarios del servicio, para el conocimiento de todos.

Cuando se requieran cambios en dichos menús serán previamente estudiados y autorizados por el comité de alimentación de cada una de las sedes del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacifica.

Nota: Es importante que el oferente tenga claro que el inicio del contrato debe darse con el cumplimiento de los requisitos de ejecución (aprobación póliza y Registro presupuestal) en este sentido debe hacerse de manera inmediata conforme la necesidad que tiene el centro de formación, al mismo tiempo se requiere que una vez se cumplan con los requisitos para dar inicio al contrato sea entregada la minuta correspondiente a la supervisora y el apoyo técnico designado para la aprobación.

CICLO DE MENÚS

Ciclo de menús con 2 tiempos de comida (almuerzo y refregerios) donde se evidencie el cumplimiento del aporte nutricional y minuta patrón.

El respectivo análisis químico nutricional de cada menú dentro del cual se incluya el peso bruto, peso neto y peso servido. El análisis químico de macronutrientes debe basarse en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2015 y especificar total de carbohidratos por diferencia, lípidos-valor medio (Lípidos Soxiet o lípidos otro método), total de proteínas - valor medio.

El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla.

El análisis químico nutricional debe incluir el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes de cada tiempo de comida, en relación con las recomendaciones nutrientes establecidas para el grupo de edad.

El proponente debe plasmar en su propuesta intercambio de granos por otro tipo de alimento sin descompensar los valores nutricionales.

Los ciclos de menús, el análisis químico nutricional debe ser avalado por Nutricionista Dietista, quien adjuntara copia de la tarjeta profesional. El cual deberá contener los siguientes componentes:

• La planeación de los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.

• La estandarización de recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.

• Los parámetros para verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.

• Los criterios para asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en la entrega del alimento.

• Los procedimientos para controlar el cumplimiento de las normas higiénicas sanitarias y en los manipuladores de alimentos.

• Las sugerencias para Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.

CONDICIONES ESPECÍFICAS SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS:

Dotación Operarios. Uniforme: a) Delantal para las damas de color blanco. b) Blusa para el personal masculino, color blanco. c) Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa d) Zapato cubierto con suela antideslizante. e) guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección f) Tapabocas por parte del personal que manipule los alimentos.

Normas para la presentación del personal: a) Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. b) No podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e infección intestinal c) No se permitirá que se vincule personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de Examen médico general costeado por el contratista, los exámenes especiales serán acorde a la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 007 y demás que modifiquen este requerimiento d) El personal vinculado debe certificar la capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos.

Respecto a los alimentos así: a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el arrendatario deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además

deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad. d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito e) Provisión adecuada y suficiente de canecas, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. f) Se deberá desinfectar todos los días las superficies y contenedores donde se manipulen o almacenen los alimentos vulnerables g) Se deberá garantizar la cadena de frio de los alimentos para así garantizar la seguridad alimentaria.

Forma de distribución de los alimentos: a) No se deben suministrar directamente con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

Residuos: a) Deberán depositarse directamente en bolsas plásticas acorde al tipo de residuos solido en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca las manos, la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio b) Los elementos utilizados en la limpieza deberán estar desinfectados c) la limpieza de los elementos deberá hacerse en los espacios destinados para tal fin.

3. CLASIFICACIÓN UNSPSC

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

ÍTEM	GRUPO	CÓDIGO	DENOMINACIÓN (Clase o producto)
1	(F)SERVICIOS	93131608	Servicios de suministro de alimentos
2	(F)SERVICIOS	90101500	Establecimientos para comer y beber
3	(F)SERVICIOS	90101800	servicios de comida para llevar y a domicilio

4. ASPECTOS GENERALES

4.1 SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONÓMICO
Sector secundario o industrial

FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

En diciembre de 2025 la variación anual del IPC fue 5,10%. El comportamiento anual del IPC total en diciembre de 2025 (5,10%) se explicó principalmente por la variación anual de las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Alimentos y bebidas no alcohólicas.

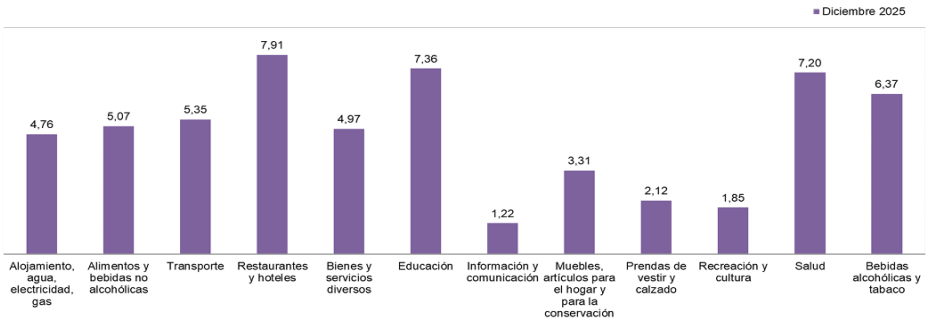
La división Restaurantes y hoteles registró una variación anual de 7,91%, siendo esta la mayor variación anual. En diciembre de 2025 los mayores incrementos de precio se registraron en las subclases: bebidas calientes : tinto, café con leche, chocolate, té, bebida achocolatada caliente, leche, agua de panela, agua aromática, avena caliente y similares para consumo inmediato (13,22%), pago por alimentación en comedores (8,64%) y comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (7,99%).

Los menores incrementos de precio se reportaron en las subclases: gastos en discotecas, bares, griles, tabernas, fondas y tiendas dentro y al aire libre (4,67%), servicios de alojamiento en hoteles, pensiones, posadas, hostales y moteles (4,90%) y gaseosa y otros refrescos en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (7,62%). La división Educación registró una variación anual de 7,36%, siendo esta la segunda mayor variación anual. En diciembre de 2025 los mayores incrementos de precio se registraron en las subclases: educación secundaria (8,76%), educación preescolar y básica primaria (8,69%) y cursos de educación no formal (6,46%). Los menores incrementos de precio se reportaron en las subclases: diplomados, educación continuada, preicfes, preuniversitarios (1,75%), inscripciones y matrículas en postgrados (4,73%) e inscripciones y matrículas en carreras técnicas, tecnológicas y universitarias (4,96%). La división Información y comunicación registró una variación anual de 1,22%, siendo esta la menor variación anual. En diciembre de 2025 el mayor incremento de precio se registró en la subclase: servicios de comunicación fija y móvil y provisión a internet (2,64%).
La distribución de Combustible en el país es un servicio público de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 1 de la Ley 39 de 1987: "La distribución de combustibles líquidos derivados del petróleo es un servicio público que se prestará de acuerdo con la ley: Min Minas está encargado de adoptar, dirigir y coordinar la política nacional en materia de distribución de hidrocarburos y regular el mercado del Combustible.
La Dirección de Hidrocarburos del Min Minas está encargada de ejercer control y vigilancia de la administración, operación y mantenimiento del SICOM y de incluir en la lista oficial de los agentes de la cadena de distribución de Combustible, las EDS certificadas y crear para estas el código respectivo por parte del SICOM. Por su parte la Superintendencia de Industria y Comercio regula los asuntos de competencia y protección al consumidor, relacionados con la distribución de Combustible.
Adicionalmente, MinMinas y el Min Ambiente son responsables de determinar los criterios ambientales de calidad de los Combustible, establecer los requisitos técnicos, de calidad y de seguridad para la producción y el uso de los biocombustibles. Así mismo, el Min Ambiente promueve la articulación de las estrategias de prevención y control de la contaminación del aire, con la promoción por parte del Gobierno de Combustibles más limpios, entre ellos los provenientes de cultivos con potencial de producción de biodiesel y alcohol carburante.

FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

INDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR

Variación anual del Índice de Precios al Consumidor (IPC)
Por divisiones de gasto
2025 (diciembre)



Fuente: DANE, IPC
Nota: el orden de los grupos responde a su ponderación dentro de la canasta del IPC (izq – der).

En diciembre de 2025 la variación anual del IPC fue 5,10%

Variación anual y mensual del Índice de Precios al Consumidor (IPC)
Total, nacional
2024 - 2025 (diciembre)

IPC	Diciembre			
	Variación Anual		Variación Mensual	
	2024	2025	2024	2025
IPC total	5,20	**5,10**	0,46	**0,27**

Fuente: DANE, IPC.

- En diciembre de 2025 la variación anual del IPC fue 5,10%, y la variación mensual 0,27%.
- En diciembre de 2025 la variación anual del IPC fue 5,10%, es decir, 0,10 puntos porcentuales menor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,20%.

Economía Local

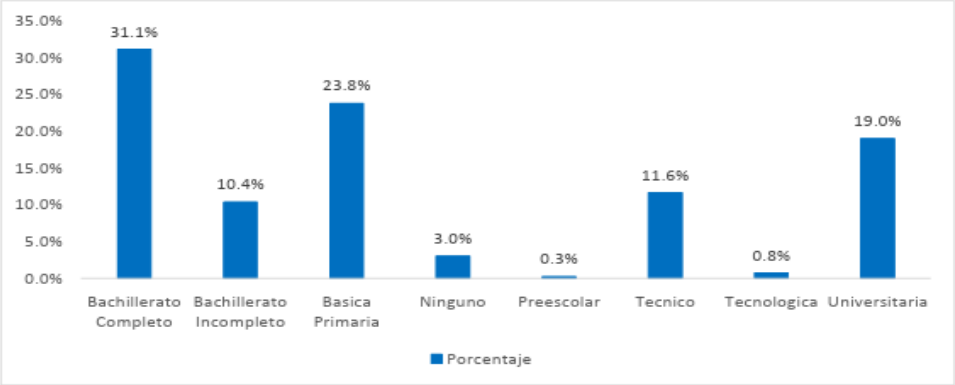
La economía de Suroccidente creció durante el cuarto trimestre de 2024, registrando el mejor resultado del año. El dinamismo de la demanda interna y externa impulsaron la producción manufacturera, sector que amplió la importación de materias primas para aumentar su oferta. La actividad agropecuaria creció por una mayor productividad de la caña azucarera, en medio de mejores condiciones climáticas, y aumento de la producción porcina. El transporte y el hotelería se beneficiaron con la afluencia de nacionales y extranjeros a la COP16.[1]

Tumaco- condiciones del nivel educativo.

[1] Banco de la Republica
https://www.banrep.gov.co/es/publicaciones-investigaciones/boletin-economico-regional/suroccidente-4-trimestre-2024

Gráfica 1.

Municipio de Tumaco. Nivel educativo. 2024.



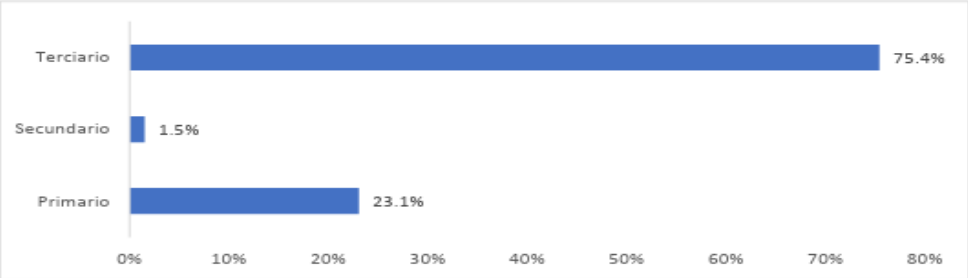
El área más crítica se encuentra en el ámbito laboral. El desempleo de larga duración afecta al 42% de la población, lo que refleja un grave problema de acceso a empleos estables. A esto se suma que el 47,3% de la población trabaja en el empleo informal, lo que implica que casi la mitad de los trabajadores no cuenta con seguridad social ni derechos laborales garantizados. Estas cifras indican una precariedad económica significativa en Tumaco, que podría estar perpetuando otras problemáticas sociales y económicas en la región. Por otro lado, el acceso a servicios públicos, especialmente el alcantarillado, es uno de los aspectos mejor cubiertos en la comunidad, con un 90,4% de la población teniendo acceso a este servicio esencial. Sin embargo, aunque el acceso al agua potable es relativamente alto (37,2%), aún representa una preocupación considerable, dado que más del 60% de la población no tiene acceso adecuado a este recurso vital. La situación de las viviendas también muestra áreas críticas, especialmente en términos de paredes exteriores adecuadas (29,4% carece de ellas) y pisos (17% carece de pisos adecuados), lo que refleja condiciones de vivienda subóptimas que podrían afectar la salud y el bienestar de los residentes. En términos de educación, aunque el "bajo logro educativo" afecta al 28,6% de la población, lo que es alarmante, los problemas relacionados con la educación como el analfabetismo (6,1%) y la inasistencia escolar (4,8%) son menos prevalentes, lo que sugiere que el problema no es tanto el acceso a la educación, sino la calidad y el rendimiento en la misma. En cuanto a la salud, un 24,8% de la población no está asegurada, lo que combinado con las barreras de acceso (30,1%), plantea una gran preocupación en cuanto a la disponibilidad y accesibilidad de servicios de salud. Finalmente, el cuadro indica que el 31,6% de los hogares en Tumaco sufren de más del 33% de privaciones, lo que significa que aproximadamente un tercio de la población está viviendo en condiciones de alta vulnerabilidad social y económica.

La siguiente gráfica refleja la distribución de las actividades económicas en tres sectores: primario, secundario y terciario. La mayoría de las actividades del municipio de Tumaco se concentran en el sector terciario, que comprende el 75,4% del total con 301 observaciones. Esto indica un predominio de los servicios, comercio, y otras actividades relacionadas con el sector terciario en la región. En contraste, el sector primario, que involucra actividades como la agricultura y la extracción de

recursos naturales, representa el 23,1% con 92 observaciones, mostrando una presencia significativa, pero considerablemente menor que el sector terciario

Gráfica 6.

Municipio de Tumaco. Actividades económicas. 2024.



El Departamento de Nariño ha mostrado señales de recuperación económica en los últimos años, con un crecimiento progresivo de su Producto Interno Bruto (PIB) regional, impulsado principalmente por los sectores de comercio, transporte y construcción. En particular, la ciudad de Pasto presenta una dinámica económica destacable, donde el mercado automotor refleja un comportamiento activo. A pesar de las fluctuaciones a nivel nacional en la venta de vehículos nuevos, en 2024 se registró una tendencia al alza, especialmente en zonas como Nariño, donde el crecimiento poblacional, la expansión urbana y el aumento en obras de infraestructura han elevado la demanda de transporte motorizado. Este fenómeno ha traído consigo un incremento del parque automotor en circulación, tanto de automóviles como de motocicletas, lo que intensifica el uso de los vehículos institucionales y, por ende, la necesidad de su mantenimiento preventivo y correctivo.

3.1 ESTUDIO DE LA OFERTA

En el mercado colombiano existen múltiples profesionales y expertos en diferentes materias que prestan sus servicios a diversas entidades y cuyo objeto y obligaciones son similares a las que aquí se pretende contratar. Sin embargo, y una vez analizado el objeto contractual, las obligaciones y lo que se pretende satisfacer, se ha determinado que la persona a contratar deber ser: una persona natural o Jurídica que se encuentre facultado y autorizado para realizar la actividad económica derivada del presente proceso de contratación. Para el análisis de la oferta, se debe dar respuesta a la pregunta: ¿Quién Vende?, para lo cual es importante manifestar que podrán participar en el presente procedimiento de selección, quienes estén interesados en presentar propuestas y participar en el proceso de contratación de mínima cuantía por invitación pública, consorcios,

uniones temporales, personas naturales o jurídicas legalmente constituidas para la realización de las actividades comerciales de los elementos requeridos en el proceso de contratación. En el perímetro urbano del municipio de Tumaco, se cuenta con buen número de proveedores con capacidad, disponibilidad y autorización legal para desarrollar la actividad comercial y que cumplan con los aspectos normativos, técnicos y administrativos suficientes para suplir la necesidad que se pretende subsanar con el presente proceso contractual. **La Entidad para poder establecer el valor total del contrato, verificó y analizó los precios ofrecidos en el mercado de los bienes objeto de este proceso a través de precotizaciones solicitadas a proveedores a nivel local, por consiguiente, se identificó los siguientes potenciales proveedores de la Región**

EMPRESA	MUNICIPIO	TELEFONO
COMPLEJO TURISTICO MIRAMAR	Tumaco	300 8418644
ROSA VIRGINIA PADILLA	Tumaco	3215196469
EDISNAR	Pasto	3176991074
Jaime Alberto Hurtado Castellanos	Pasto	7435510
CREACIS SAS	Tumaco	3239879492
LOGISTICA EMPRESARIAL JCL SAS	Tumaco	3185623881

4. ASPECTO LEGAL

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

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”

Decreto 1510 de 2013. “Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública”

Decreto 1082 de 2015 y demás normas reglamentarias y concordante aplicables a la materia contractual.

La escogencia del contratista se efectuará a través de la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía, de conformidad con la Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes, por tratarse de un proceso cuyo presupuesto oficial no excede el 10% de la menor cuantía de la entidad. Conforme lo anterior, la Entidad Estatal aceptará la oferta del proponente que haya cumplido con los requisitos de la Invitación Pública y que haya ofrecido el precio más bajo, el orden de elegibilidad se determinará de acuerdo con la presentación de la menor oferta en orden ascendente.

5. ESTUDIO DEL MERCADO

FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR

El Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoco públicamente a través de solicitud de información a proveedores en SECOP II, a todos los interesados en participar como parte del estudio de mercado del proceso en mención, así mismo solicito por medio de correo electrónico a posibles proveedores.

El valor estimado del contrato se determinó de acuerdo con el presupuesto asignado, como resultado de esta convocatoria, se recibieron dos cotizaciones que se ajustaban a los requerimientos y presupuesto de la entidad, estas permitieron determinar las variables consideradas para calcular el precio a pagar, para lo cual se tendrá como referencia el valor unitario de las cotizaciones presentadas por las diferentes empresas y/o personas naturales.

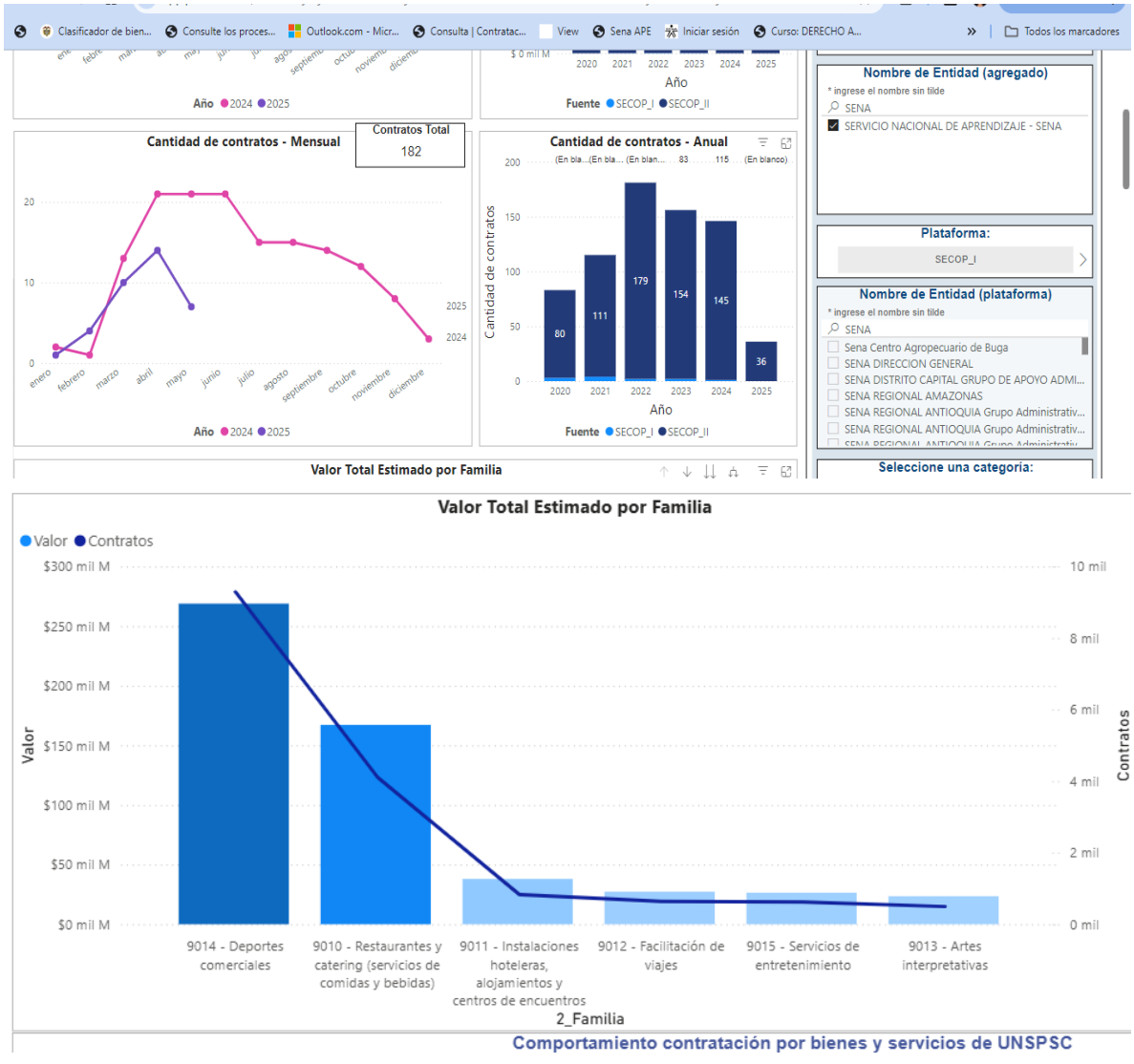
Se adjunta estudio de mercado.

6. **ESTUDIO DE LA DEMANDA**

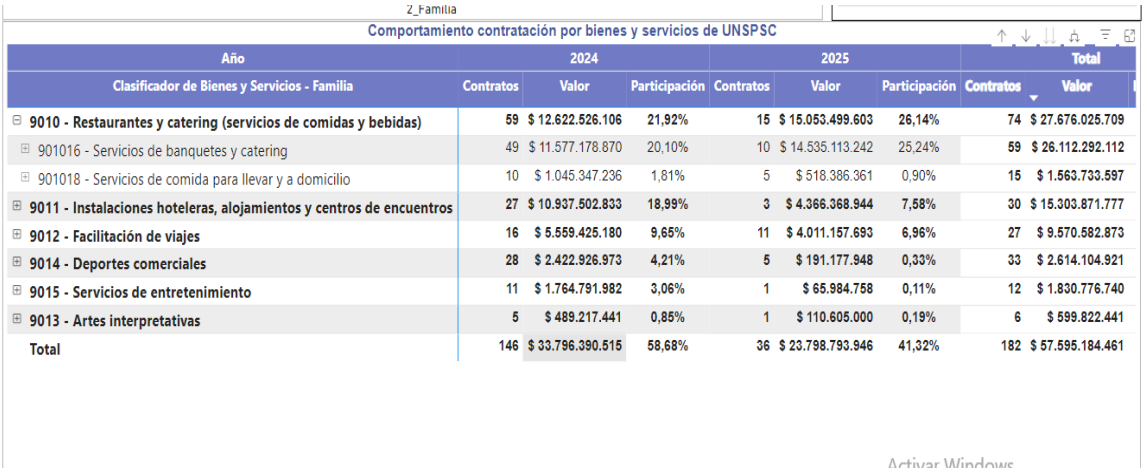
Número de Proceso	**Tipo de Proceso**	**Estado**	**Entidad**	**Objeto**	**Departamento y Municipio de Ejecución**	**Cuantía**	**Año**
MC-NRÑ-CAPCP-0013-2024	**Mínima cuantía**	Celebrado	SENA REGIONAL NARIÑO - CAPCP	Contratar el servicio de un operador logístico para el cumplimiento de las actividades de los diferentes Objetivos Estratégicos del Área Gestión de Bienestar al Aprendiz del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica, vigencia 2024.	**Nariño**	**87.207.150,00**	**2024**
MC-CMC-CTDPE-007-2023	**Mínima cuantía**	Celebrado	SENA	CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR APRENDICES DEL CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD	**Girardot**	**84.000.000**	**2023**

				EMPRESARIAL DE GIRARDOT DE LA REGIONAL CUNDINAMARCA			
MC-NRÑ-CAPCP-0009-2023	**Mínima cuantía**	Celebrado	SENA REGIONAL NARIÑO - CAPCP	Contratar el servicio de un operador logístico para el cumplimiento de las actividades de los diferentes Objetivos Estratégicos del Área Gestión de Bienestar al Aprendiz del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica, vigencia 2023.	**Nariño**	$ 30.390.000	**2023**
SAMC-RM-CAM-001-2022	**Mínima cuantía**	Celebrado	SENA REGIONAL CAUCA Centro agropecuario	Contratar el servicio de un operador logístico a todo costo para realización de giras técnicas del Centro Agropecuario de la Regional Cauca Y alimentación que habla artículo 101 de la convención colectiva de los trabajadores oficiale de la regional cauca. ”	Cauca	$93.000.000	**2022**
MC-CMC-CDA-0019-2021	**Mínima cuantía**	Celebrado	SENA REGIONAL CUNDINAMARCA Grupo Administrativo CDA	Contratar el apoyo logístico para la realización del informe de gestión 2021 y actividades para el mejoramiento del clima organizacional para los funcionarios del centro de desarrollo agroempresarial SENA Chía	Chia-Cundinamarca	**$32.801.572**	**2021**

Se presenta un total de 182 contratos suscritos por la entidad entre las vigencias 2024 a 2025, relacionadas con el código UNSPSC objeto del proceso



FORMATO ANÁLISIS DEL SECTOR



Z_Familia

Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2024			2025			Total	
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	59	$ 12.622.526.106	21,92%	15	$ 15.053.499.603	26,14%	74	$ 27.676.025.709
901016 - Servicios de banquetes y catering	49	$ 11.577.178.870	20,10%	10	$ 14.535.113.242	25,24%	59	$ 26.112.292.112
901018 - Servicios de comida para llevar y a domicilio	10	$ 1.045.347.236	1,81%	5	$ 518.386.361	0,90%	15	$ 1.563.733.597
9011 - Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	27	$ 10.937.502.833	18,99%	3	$ 4.366.368.944	7,58%	30	$ 15.303.871.777
9012 - Facilitación de viajes	16	$ 5.559.425.180	9,65%	11	$ 4.011.157.693	6,96%	27	$ 9.570.582.873
9014 - Deportes comerciales	28	$ 2.422.926.973	4,21%	5	$ 191.177.948	0,33%	33	$ 2.614.104.921
9015 - Servicios de entretenimiento	11	$ 1.764.791.982	3,06%	1	$ 65.984.758	0,11%	12	$ 1.830.776.740
9013 - Artes interpretativas	5	$ 489.217.441	0,85%	1	$ 110.605.000	0,19%	6	$ 599.822.441
Total	146	$ 33.796.390.515	58,68%	36	$ 23.798.793.946	41,32%	182	$ 57.595.184.461

Activar Windows

PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO

De conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, si de acuerdo con la información obtenida por el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.2.2.4 de la misma norma el valor de una oferta parece artificialmente bajo, debe requerir al oferente para que explique las razones que sustenta el valor ofrecido. Analizada las explicaciones, el comité evaluador o quien haga la evolución de las ofertas, debe recomendar o rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación.
Cuando el valor de la oferta sobre el cual se tuvo dudas en su valor responde a circunstancias objetivas del oferente de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad debe continuar con su análisis en el proceso de evolución de ofertas.

La metodología a utilizar será la dispuesta por Colombia Compra Eficiente CCE, a través de su "Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación.

Firmado digitalmente por JOSE TIRSO POLO VALLEJO
Fecha: 2026.03.16 14:23:45 -05'00'

JOSE TIRSO POLO VALLEJO
Subdirector E del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica

Proyectó
Andrea Estefanía Torres Delgado,
Asesora Jurídica.