ANEXO II

ANÁLISIS DEL SECTOR

En cumplimiento con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad realiza el presente Análisis del Sector como parte de la etapa de planeación del proceso contractual, con el fin de conocer las condiciones del mercado relacionadas con el objeto a contratar desde las perspectivas legal, comercial, técnica, financiera y de análisis de riesgos.

De conformidad con la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector (Versión 2 – 2025) expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, y teniendo en cuenta que el proceso se adelanta bajo la modalidad de mínima cuantía, el alcance del presente estudio se desarrolla bajo el principio de proporcionalidad, atendiendo al valor del proceso, la naturaleza del objeto a contratar y los riesgos identificados. La mencionada guía establece lineamientos para el análisis del sector mediante el estudio de aspectos generales del mercado, el comportamiento del gasto histórico, el análisis de la oferta y el estudio de mercado, con el fin de comprender las condiciones del sector económico relacionado con el objeto del proceso contractual.

En consecuencia, la Entidad realiza la revisión de procesos similares, la consulta de información de mercado y el análisis de referencias de precios y condiciones de oferta, con el fin de estructurar adecuadamente el proceso y garantizar los principios de eficiencia, economía, transparencia y pluralidad de oferentes.

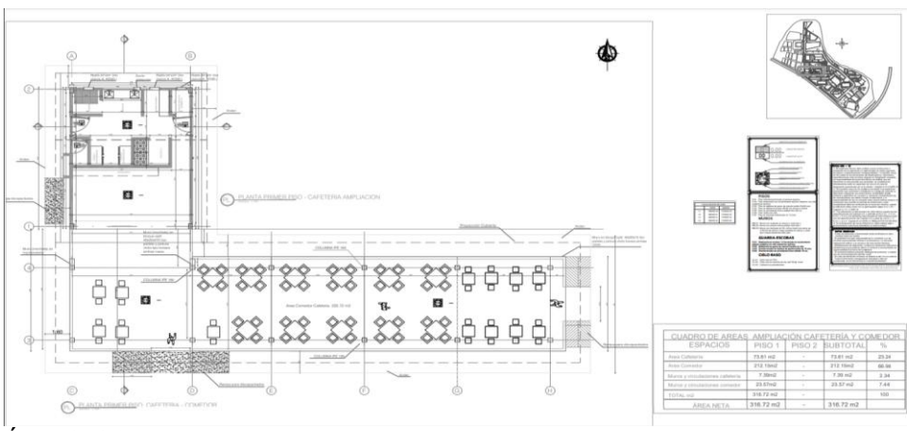
De acuerdo con lo anterior, a continuación, se presenta el análisis del sector:

1. ASPECTOS GENERALES

1.1. OBJETO:

Contratar a título de arrendamiento el espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.

1.2. Plano ubicación de la cafetería del CAAG



Área Cafetería: **73.61 m2**

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

Código - Segmento	Código - Familia	Código - Clase	Código - Producto	Nombre - Producto
90000000	90100000	90101700	90101700	Cafetería
80000000	80130000	80131500	80131500	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones

3. CONTEXTUALIZACION DEL OBJETO

El presente proceso contractual se enmarca en el **sector económico de servicios**, el cual corresponde al sector terciario de la economía y comprende aquellas actividades orientadas a satisfacer necesidades de la población mediante la prestación de servicios, sin que exista una transformación directa de materias primas en bienes. Este sector i**ncluye todas aquellas actividades económicas que no producen bienes materiales, sino servicios**se caracteriza por su amplia participación en la economía nacional, debido a que agrupa diversas actividades relacionadas con el comercio, el transporte, la educación, la salud, el turismo, los servicios inmobiliarios y los servicios de alimentos y bebidas, entre otros.

Dentro de este sector se encuentran las actividades asociadas al **arrendamiento o aprovechamiento de espacios físicos para el desarrollo de actividades comerciales**, así como los servicios destinados a la atención de usuarios en espacios institucionales, tales como cafeterías, restaurantes y puntos de suministro de alimentos. Estas actividades cumplen un papel importante al complementar los servicios principales de las instituciones, facilitando el acceso a bienes de consumo básico para las personas que permanecen durante largos periodos en instalaciones educativas, empresariales o administrativas.

En el caso de las entidades públicas que desarrollan actividades académicas o de formación, la existencia de espacios destinados a la prestación de servicios de cafetería constituye un elemento que contribuye al bienestar de los usuarios, permitiendo el acceso a alimentos y bebidas dentro de las instalaciones y evitando desplazamientos hacia otros lugares para suplir estas necesidades.

3.1. CARACTERIZACION GENERAL DEL SERVICIO

El mercado inmobiliario en Colombia para el año 2026 se proyecta como un sector en fase de consolidación y estabilización, luego del comportamiento récord observado en 2024 y el proceso de ajuste vivido durante 2025. Tras el fuerte impulso generado por subsidios, facilidades de financiación y cobertura del Fondo Nacional de Garantías, el sector entró en una etapa más técnica y menos dependiente de incentivos extraordinarios. Para 2026, el panorama muestra un crecimiento moderado pero sostenible, respaldado por la demanda estructural de vivienda, el déficit habitacional en zonas urbanas y la valorización progresiva en ciudades principales y destinos turísticos.

Adicionalmente, el mercado inmobiliario continúa consolidándose como uno de los sectores con mayor capacidad de dinamizar la economía nacional, debido a su relación directa con actividades como la construcción, los servicios financieros, el comercio y el arrendamiento de bienes inmuebles. En este contexto, las actividades relacionadas con el arrendamiento y aprovechamiento de espacios físicos para usos comerciales, institucionales y de servicios han adquirido mayor relevancia, especialmente en entornos urbanos y en espacios destinados a la prestación de servicios a comunidades educativas, empresariales y administrativas

De igual manera, el crecimiento de los servicios asociados al uso de inmuebles, tales como cafeterías, restaurantes, puntos de venta y otros servicios complementarios dentro de instalaciones institucionales, ha generado oportunidades para pequeños y medianos empresarios

que encuentran en el arrendamiento de espacios una alternativa para desarrollar actividades económicas orientadas a la atención directa de usuarios. Este tipo de actividades contribuye no solo a la dinamización del sector de servicios, sino también al aprovechamiento eficiente de la infraestructura existente.

El mercado inmobiliario en Colombia se proyecta en 2026 como un año de consolidación y recuperación, caracterizado por un mayor equilibrio entre la oferta y la demanda. No obstante, se prevé que el acceso a este mercado sea más exigente y costoso para el consumidor final, situación que podría favorecer a los inversionistas que cuentan con mayor liquidez y capacidad financiera para participar en este tipo de operaciones.

Por otro lado, en lo relacionado con la compra y venta de inmuebles, el mercado ha venido experimentando un proceso de reactivación gradual luego de los ajustes presentados en los últimos años. La comercialización de vivienda nueva y usada ha retomado su dinámica, aunque con condiciones más exigentes en materia de financiación y acceso al crédito. En este contexto, muchos de los servicios asociados al sector de finca raíz, tales como la asesoría inmobiliaria, la comercialización de propiedades y la realización de avalúos, han fortalecido el uso de herramientas tecnológicas y plataformas digitales, permitiendo ampliar los canales de atención y facilitar el acceso de los usuarios a la información y promoción de los inmuebles disponibles en el mercado.

En términos de precios, el comportamiento esperado para 2026 es de estabilidad con incrementos moderados asociados a la inflación y a los costos de construcción, descartándose escenarios de burbuja inmobiliaria. La digitalización consolidada desde la pandemia continúa fortaleciendo la comercialización, permitiendo procesos virtuales de venta, arrendamiento y avalúo, lo que mejora la eficiencia y reduce costos operativos. En conclusión, el mercado inmobiliario 2026 en Colombia se perfila como un sector maduro, con crecimiento controlado, oportunidades de inversión a mediano y largo plazo y un papel estratégico dentro del dinamismo económico nacional.

De acuerdo con la Camacol, el sector mantiene fundamentos sólidos que lo posicionan como uno de los más estables dentro de la economía nacional. La Vivienda de Interés Social continúa siendo el principal dinamizador del mercado, aunque con ajustes en los esquemas de subsidios y mayores exigencias financieras. Paralelamente, el segmento de vivienda usada y el mercado de arrendamientos han mostrado resiliencia, especialmente en ciudades como Bogotá, Medellín y en zonas del Caribe como Santa Marta, donde la dinámica turística impulsa tanto la renta tradicional como la de corta estancia.

En cuanto a las estadísticas del sector inmobiliario para el año 2026, se proyecta que el mercado alcance la venta aproximada de 195.000 unidades de vivienda en el país. Dentro de esta dinámica, se espera que las Viviendas de Interés Social (VIS) continúen teniendo una participación significativa en el mercado, representando cerca de 145.000 unidades, lo que evidencia la importancia de este segmento dentro de la oferta habitacional. Asimismo, el sector mantiene una perspectiva de crecimiento moderado, estimándose alrededor de 190.000 nuevos lanzamientos de proyectos inmobiliarios, lo que reflejaría un incremento aproximado del 4,1 % frente a periodos anteriores, consolidando así una tendencia de recuperación y estabilidad en el mercado inmobiliario nacional.

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. ASPECTO REGULATORIO

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 particularmente reguladas 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 jurídico imperativo 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 el mismo 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 y utilizados 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 forma similar 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 un particular, el cual se ve*

obligado a desarrollar allí actividades de cafetería, es decir la venta 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 con lo dispuesto en el artículo 13 de la Ley 80 de 1993.

4.1. **NORMATIVIDAD SENA**

4.1.1. **Criterios Ambientales:**

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
Criterios para Contratar y Supervisar el Servicio de Aseo y Cafetería	
Presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias: a.) manejo de los residuos, b.) manejo de las sustancias químicas, c.) uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos). d.) Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos	Precontractual
Presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal	Contractual
Suministrar y mantener disponibles las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio * Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años).	Contractual
Garantizar las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados	Contractual
Garantizar que el suministro de bolsas para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables Blanco: Aprovechables Negro: No aprovechables Rojas: Residuos Peligrosos	Contractual
Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.	Contractual
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022	Contractual
Normatividad Relacionada:	

Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 - Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo
Decreto 1077 de 2015 - Manejo de Residuos
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica
Ley 55 de 1993 - Sustancias Químicas
Decreto 1076 de 2015: Manejo de Residuos Peligrosos
Decreto 1496 de 2018 - Clasificación y etiquetado de productos químicos
Resolución 0312 de 2019 - Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
Resolución 773 de 2021 - Se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química.
Resolución 0491 DE 2020 - por la cual se establecen los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajos en espacios confinados y se dictan otras disposiciones.
Resolución 2605 de 2020 - Por la cual se corrigen yerros mecanográficos y se modifican artículos de la Resolución 0491 del 24 de febrero de 2020 que establece los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo del trabajo en espacios confinados y se dictan otras disposiciones.

4.1.2 . CRITERIOS SST

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
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 Y actualización 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 y actualización 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

Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL, de manera mensual los primeros 5 días del mes. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	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.	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	Contractual

Normatividad Relacionada:
Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 - Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo
Decreto 1077 de 2015 - Manejo de Residuos
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica
Ley 55 de 1993 - Sustancias Químicas
Decreto 1076 de 2015: Manejo de Residuos Peligrosos
Decreto 1496 de 2018 - Clasificación y etiquetado de productos químicos
Resolución 0312 de 2019 - Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
Resolución 773 de 2021 - Se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química.
Resolución 0491 DE 2020 - por la cual se establecen los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajos en espacios confinados y se dictan otras disposiciones.
Resolución 2605 de 2020 - Por la cual se corrigen yerros mecanográficos y se modifican artículos de la Resolución 0491 del 24 de febrero de 2020 que establece los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo del trabajo en espacios confinados y se dictan otras disposiciones.

5. ANALISIS DEL MERCADO

Conforme a lo establecido en el numeral 2.4 del análisis del sector del Manual de Contratación del SENA, para la estructuración del análisis de mercado es obligatorio aplicar la Metodología de Abastecimiento Estratégico (MAE) desarrollada por Colombia Compra Eficiente es de obligatorios cumplimientos, con el fin de garantizar la transparencia, eficiencia y generación de valor por dinero en los procesos de contratación.

Adicionalmente, y de acuerdo con las circunstancias específicas de tiempo, modo y lugar, la Entidad podrá recurrir a los siguientes mecanismos para la determinación del presupuesto oficial

1. Solicitud de Cotizaciones: Realizada obligatoriamente a través de la plataforma SECOP II, mediante el módulo de Solicitud de Información a Proveedores (SIP).
2. Información Histórica: El área solicitante podrá consultar la información histórica del SENA relacionada con contrataciones previas del servicio de ambulancia, incluyendo cuantías, modalidades y condiciones. También podrá analizar datos de otras entidades, siempre que

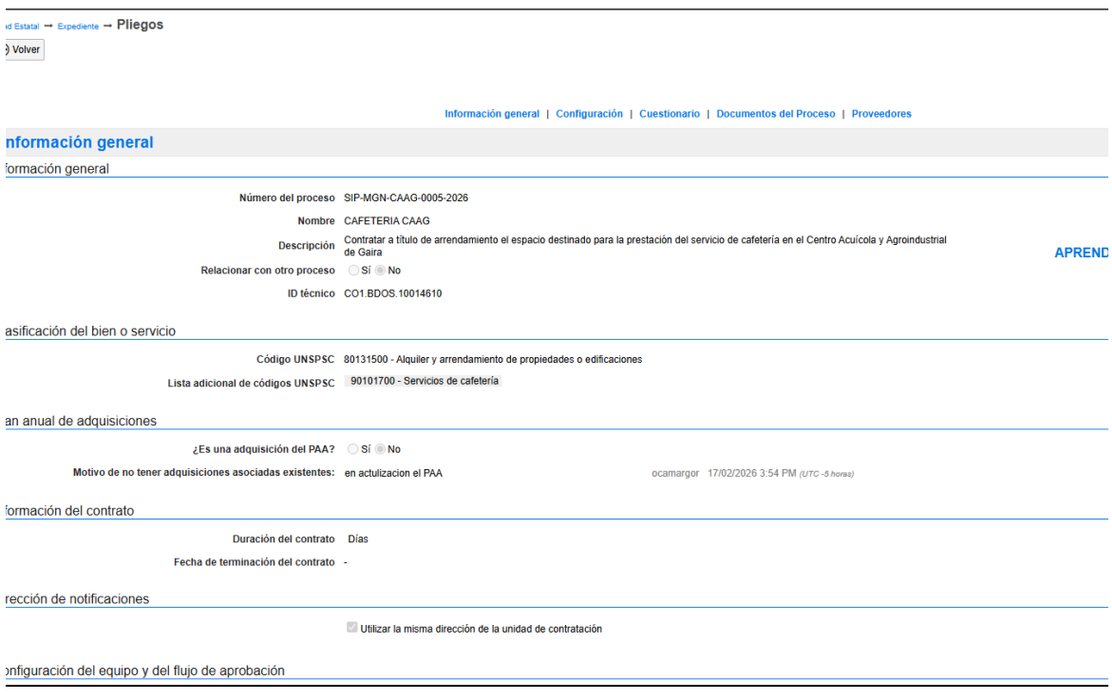
sean comparables, actualizados y no superiores a tres (3) años anteriores a la fecha del estudio, teniendo en cuenta la variación del IPC y el comportamiento del mercado.

3. Tarifas Reguladas: Verificación de la existencia de tarifas oficiales establecidas por el gobierno nacional relacionadas con el servicio (por ejemplo, tarifas de combustible o servicios asociados). En caso de existir, estas tarifas podrán ser referenciadas como base para el estudio.
4. Bases de Datos Especializadas: Uso de información confiable y pertinente recopilada por fuentes especializadas que guarden relación directa con el servicio de ambulancia requerido.

En aplicación de lo anterior, el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, una vez definidas las especificaciones técnicas y condiciones del objeto a contratar, realizó la Solicitud de Información a Proveedores (SIP) mediante la plataforma SECOP II, así como la consulta a proveedores incluidos en la base de datos institucional, con el fin de identificar los precios vigentes en el mercado para cada uno de los productos que como mínimo deben ser ofrecidos en la cafetería.

SIP-MGN-CAAG-0005-2026

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.46105463&isFromPublicArea=True&isModal=False



Conforme a lo anterior, no se recibieron cotizaciones a través de la plataforma SECOP II. Sin embargo, mediante el sistema de servicio al ciudadano de la entidad, se recibieron tres (3) precotizaciones de los siguientes proveedores interesados.

N°	RAZÓN SOCIAL	RADICADO
1	LA ESQUINA DE ALI – PINTO BELTRAN YORMAN JUALLY	47-1-2026-000409
2	TIENDA MARKET – MORENO PACHECO PEDRO MANUEL	47-1-2026-000411
3	SAZON COSTEÑO – FLECHER GUERRERO NATALY PAOLA	47-1-2026-000410

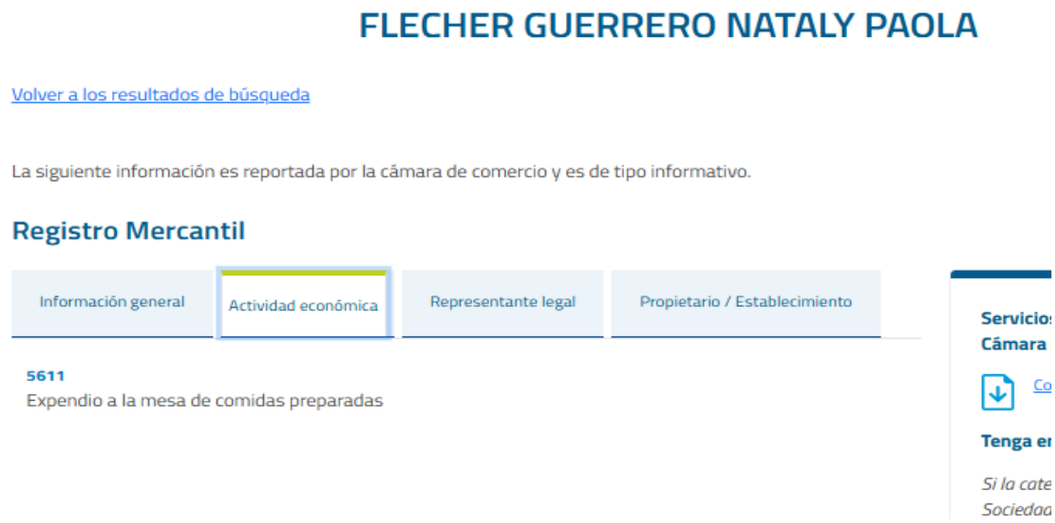
Se verifico en el RUES las actividades comerciales de los proveedores:



En la consulta realizada en el Registro Único Empresarial y Social (RUES), el primer proveedor registra como actividad económica el código **5611** – Expendio a la mesa de comidas preparadas, clasificación que corresponde a establecimientos dedicados principalmente a la preparación y venta de alimentos listos para el consumo dentro del mismo lugar, tales como cafeterías, restaurantes y servicios similares. Esta actividad resulta directamente coherente con el objeto del proceso, que consiste en contratar a título de arrendamiento un espacio para la prestación del servicio de cafetería en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, toda vez que evidencia que el proveedor desarrolla formalmente actividades relacionadas con la manipulación, preparación y comercialización de alimentos, lo cual respalda su idoneidad jurídica y comercial para participar en el proceso.



En la verificación realizada en el RUES, el segundo proveedor registra las actividades económicas 4711 – Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas o tabaco, 4721 – Comercio al por menor de productos agrícolas para el consumo en establecimientos especializados y 4724 – Comercio al por menor de bebidas y productos del tabaco en establecimientos especializados. Estas clasificaciones evidencian que su actividad principal se orienta a la comercialización directa de productos alimenticios y bebidas, lo cual guarda relación con el objeto del proceso, ya que demuestra experiencia en el manejo y expendio de alimentos, aunque con un enfoque más comercial que de preparación directa como servicio de cafetería.



En la consulta al RUES, el tercer proveedor registra la actividad económica 5611 – Expendio a la mesa de comidas preparadas, correspondiente a establecimientos dedicados a la preparación y venta directa de alimentos para consumo en el sitio. Esta clasificación es plenamente coherente con el objeto contractual, ya que demuestra que el proveedor desarrolla formalmente actividades propias del servicio de cafetería, evidenciando idoneidad y pertinencia para la prestación del servicio en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.

Dentro del desarrollo del análisis de precios se promediaron los precios unitarios ofrecidos, arrojando como resultado los siguientes valores unitarios: (Ver anexo III- estudio de mercado I)

ITEM	BIEN O SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL BIEN OSERVICIO	U.M.	CANT	VALOR PROMEDIO TOTAL
1	Mezcla snacks fritos (papa, plátano y chicharrón americano) de 155 Gr	155 gramos	UND	1	$ 5.067
2	Snack tipo chitos de 155 gr	155 gramos	UND	1	$ 3.500
3	Snack tipo cheese triss de 155 gr	155 gramos	UND	1	$ 4.467
4	Snack tipo papas rizadas de pollo de 155 gr	155 gramos	UND	1	$ 4.633
5	Snack tipo papas rizadas BBQ de 155 gr	155 gramos	UND	1	$ 4.633
6	Snack tipo papas rizadas natural de 155 gr	155 gramos	UND	1	$ 4.633
7	Snack tipo papas lisas de pollo de 155 gr	155 gramos	UND	1	$ 4.633
8	Papas lisas natural de 155 gr	155 gramos	UND	1	$ 4.633
9	Snack tipo doritos de 155 gr	155 gramos	UND	1	$ 4.633
10	Snack tipo Natuchips de plátano verde de 155 gr	155 gramos	UND	1	$ 4.633
11	Natuchips de plátano maduro de 155 gr	155 gramos	UND	1	$ 4.633
12	Maní x 28 gr	28 gramos	UND	1	$ 2.367
13	Snack tipo maní moto x 40 gr	40 gramos	UND	1	$ 2.567
14	Bolitas de chocolates x 21gr	21 gramos	UND	1	$ 900
15	Snack tipo golpe con todo original x 45gr	45 gramos	UND	1	$ 4.700
16	Snack tipo tocinetas x 40 gr	40 gramos	UND	1	$ 4.733

17	Galletas tipo wafer recubiertas x 22 gr	22 gramos	UND	1	$ 3.267
18	Galletas wafer Capri x 22 gr	22 gramos	UND	1	$ 1.167
19	Galletas tipo leche x 15 gr	15 gramos	UND	1	$ 1.167
20	Festival 6 galletas x 34 gr	34 gramos	UND	1	$ 2.767
21	Bebida de Avena fría 30 gr	30 gramos	UND	1	$ 4.400
22	Brownie pequeño x 75 gr	75 gramos	UND	1	$ 2.400
23	Galletas saladas x 24gr	24 gramos	UND	1	$ 2.233
24	Galletas dulces x 24 gr	36 gramos	UND	1	$ 2.200
25	Galletas de chocolate x 36 gr	36 gramos	UND	1	$ 2.767
26	Gaseosa x 350 ml	350 ml	UND	1	$ 3.567
27	Gaseosa x 200 ml	200 ml	UND	1	$ 3.167
28	Gaseosa x 1 L	1 L	UND	1	$ 5.300
29	Jugo de fruta de caja	N/A	UND	1	$ 3.167
30	Jugo de frutas en botella x 500 ml	500 ml	UND	1	$ 4.100
31	Jugo de frutas en botella x 237 ml	237 ml	UND	1	$ 3.433
32	Jugo de frutas en botella x 350 ml	350 ml	UND	1	$ 4.467
33	Jugo de frutas en botella x 2.5 L	2,5 l	UND	1	$ 7.833
34	Bebida maltosa no alcohólica x 200 ml	200 ml	UND	1	$ 3.567
35	Bebida maltosa no alcohólica x 330 ml	330 ml	UND	1	$ 3.967
36	Bebida maltosa no alcohólica x 1.5 L	1,5 l	UND	1	$ 7.367
37	Yogurt caja	N/A	UND	1	$ 5.167
38	Yogurt vaso	N/A	UND	1	$ 3.400
39	Avena en vaso	N/A	UND	1	$ 4.100
40	Yogurt con cereales	N/A	UND	1	$ 5.367
41	Te helado	N/A	UND	1	$ 4.300
42	Botella de agua con gas	N/A	UND	1	$ 2.100
43	Botella de agua sin gas	N/A	UND	1	$ 1.867
44	Bolsas de agua	N/A	UND	1	$ 600
45	Bandeja de frutas variadas x 400 gr	400 gramos	UND	1	$ 8.833
46	Pan de queso x 40 gr	40 gramos	UND	1	$ 1.533
47	Arepa de huevo x 100 gr	100 gramos	UND	1	$ 3.667
48	Arepa dulce con queso x 50 gr	50 gramos	UND	1	$ 3.667
49	Arepa de sal con queso x 50 gr	50 gramos	UND	1	$ 3.667
50	Sándwich (30 gr de jamón, 20 gr de queso mozzarella, lechuga y tomate)	N/A	UND	1	$ 4.267
51	Buñuelo x 50 gr	50 gramos	UND	1	$ 3.800
52	Empanada de carne con 40 gr de carne	40 gramos	UND	1	$ 3.800
53	Empanada de pollo con 40 gr de pollo	40 gramos	UND	1	$ 3.800
54	Papa rellena x 100gr	100 gramos	UND	1	$ 3.800
55	Croissant x60 gr	60 gramos	UND	1	$ 3.633
56	Deditos horneados x 60 gr	60 gramos	UND	1	$ 4.167

5.1. **DETERMINACIÓN DEL CANON DE ARRENDAMIENTO**

Para establecer el canon de arrendamiento, este centro de formación tiene como referencia la actualización de predios SENA (inmuebles Regional Magdalena) vigencia 2026, elaborado por la

Dirección General, en el cual se establece tanto la información general como jurídica de las instalaciones del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira -CAAG, así como el valor del metro cuadrado del terreno; toda vez que la ubicación en zona rural dificulta la realización de un estudio de mercado. En tal sentido, los datos suministrados por la Dirección General del SENA señalan que el valor del metro cuadrado es de SIETE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y ÚN PESOS ($7.581). Ver anexo IV – actualización de predios SENA.

En razón al área indicada en el plano de la ubicación de la cafetería del CAAG, la cual es de 73,61 M2, multiplicado por el valor del metro cuadrado antes señalado, tenemos la suma de **QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL CINCUENTA Y SEIS PESOS ($587.056)**

Por lo tanto, el canon de arrendamiento para prestar el servicio de cafetería se define para el presente proceso de selección en la suma de **QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL CINCUENTA Y SEIS PESOS ($587.056)** mensuales, que al multiplicar por la duración del contrato la cual es de nueve (9) meses, tenemos que el valor total del contrato es de **CINCO MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CUATRO PESOS M/CTE ($5.283.504)**

5.2. DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS

El **servicio de Gas Natural** será por cuenta y pagado directamente por **EL ARRENDATARIO** a la empresa que lo suministra, sin que el SENA tenga responsabilidad alguna por la correcta o deficiente prestación de tal servicio.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

Las áreas a arrendar se encuentran en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira- Regional Magdalena con la disponibilidad de un espacio físico de 73,61 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. 80-16056, 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.

ITEM	BIEN O SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL BIEN OSERVICIO	U.M.	CANT.
1	Mezcla snacks fritos (papa, plátano y chicharrón americano) de 155 Gr	155 gramos	UND	1
2	Snack tipo chitos de 155 gr	155 gramos	UND	1
3	Snack tipo cheese triss de 155 gr	155 gramos	UND	1
4	Snack tipo papas rizadas de pollo de 155 gr	155 gramos	UND	1
5	Snack tipo papas rizadas BBQ de 155 gr	155 gramos	UND	1
6	Snack tipo papas rizadas natural de 155 gr	155 gramos	UND	1
7	Snack tipo papas lisas de pollo de 155 gr	155 gramos	UND	1
8	Papas lisas natural de 155 gr	155 gramos	UND	1
9	Snack tipo doritos de 155 gr	155 gramos	UND	1
10	Snack tipo Natuchips de plátano verde de 155 gr	155 gramos	UND	1
11	Natuchips de plátano maduro de 155 gr	155 gramos	UND	1
12	Maní x 28 gr	28 gramos	UND	1
13	Snack tipo maní moto x 40 gr	40 gramos	UND	1
14	Bolitas de chocolates x 21gr	21 gramos	UND	1
15	Snack tipo golpe con todo original x 45gr	45 gramos	UND	1
16	Snack tipo tocinetas x 40 gr	40 gramos	UND	1
17	Galletas tipo wafer recubiertas x 22 gr	22 gramos	UND	1
18	Galletas wafer Capri x 22 gr	22 gramos	UND	1
19	Galletas tipo leche x 15 gr	15 gramos	UND	1

20	Festival 6 galletas x 34 gr	34 gramos	UND	1
21	Bebida de Avena fría 30 gr	30 gramos	UND	1
22	Brownie pequeño x 75 gr	75 gramos	UND	1
23	Galletas saladas x 24gr	24 gramos	UND	1
24	Galletas dulces x 24 gr	36 gramos	UND	1
25	Galletas de chocolate x 36 gr	36 gramos	UND	1
26	Gaseosa x 350 ml	350 ml	UND	1
27	Gaseosa x 200 ml	200 ml	UND	1
28	Gaseosa x 1 L	1 l	UND	1
29	Jugo de fruta de caja	N/A	UND	1
30	Jugo de frutas en botella x 500 ml	500 ml	UND	1
31	Jugo de frutas en botella x 237 ml	237 ml	UND	1
32	Jugo de frutas en botella x 350 ml	350 ml	UND	1
33	Jugo de frutas en botella x 2.5 L	2,5 l	UND	1
34	Bebida maltosa no alcohólica x 200 ml	200 ml	UND	1
35	Bebida maltosa no alcohólica x 330 ml	330 ml	UND	1
36	Bebida maltosa no alcohólica x 1.5 L	1,5 l	UND	1
37	Yogurt caja	N/A	UND	1
38	Yogurt vaso	N/A	UND	1
39	Avena en vaso	N/A	UND	1
40	Yogurt con cereales	N/A	UND	1
41	Té helado	N/A	UND	1
42	Botella de agua con gas	N/A	UND	1
43	Botella de agua sin gas	N/A	UND	1
44	Bolsas de agua	N/A	UND	1
45	Bandeja de frutas variadas x 400 gr	400 gramos	UND	1
46	Pan de queso x 40 gr	40 gramos	UND	1
47	Arepa de huevo x 100 gr	100 gramos	UND	1
48	Arepa dulce con queso x 50 gr	50 gramos	UND	1
49	Arepa de sal con queso x 50 gr	50 gramos	UND	1
50	Sándwich (30gr de jamón, 20 gr de queso mozzarella, lechuga y tomate)	N/A	UND	1
51	Buñuelo x 50 gr	50 gramos	UND	1
52	Empanada de carne con 40 gr de carne	40 gramos	UND	1
53	Empanada de pollo con 40 gr de pollo	40 gramos	UND	1
54	Papa rellena x 100gr	100 gramos	UND	1
55	Croissant x60 gr	60 gramos	UND	1
56	Deditos horneados x 60 gr	60 gramos	UND	1

7. ASPECTO REGULATORIO:

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 particularmente reguladas 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 jurídico imperativo 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 el mismo 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 y utilizados 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 forma similar 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 un particular, el cual se ve obligado a desarrollar allí actividades de cafetería, es decir la venta 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.

7.1. EN CUANTO A LOS CRITERIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y AMBIENTALES, LE SON APLICABLES LOS SIGUIENTES:

7.1.1. Criterios de SST:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
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 Y actualización 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 y actualización 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
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL, de manera mensual los primeros 5 días del mes. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	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.	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	Contractual

Normatividad Relacionada:
Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 - Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo
Decreto 1077 de 2015 - Manejo de Residuos
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica

Ley 55 de 1993 - Sustancias Químicas
Decreto 1076 de 2015: Manejo de Residuos Peligrosos
Decreto 1496 de 2018 - Clasificación y etiquetado de productos químicos
Resolución 0312 de 2019 - Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
Resolución 773 de 2021 - Se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química.
Resolución 0491 DE 2020 - por la cual se establecen los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajos en espacios confinados y se dictan otras disposiciones.
Resolución 2605 de 2020 - Por la cual se corrigen yerros mecanográficos y se modifican artículos de la Resolución 0491 del 24 de febrero de 2020 que establece los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo del trabajo en espacios confinados y se dictan otras disposiciones.

7.1.2. CRITERIOS AMBIENTALES:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
Criterios para Contratar y Supervisar el Servicio de Aseo y Cafetería	
Presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias: a.) manejo de los residuos, b.) manejo de las sustancias químicas, c.) uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos). d.) Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos	Precontractual
Presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal	Contractual
Suministrar y mantener disponibles las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio * Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años).	Contractual
Garantizar las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados	Contractual
Garantizar que el suministro de bolsas para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables Blanco: Aprovechables Negro: No aprovechables Rojas: Residuos Peligrosos	Contractual
Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.	Contractual
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022	Contractual
Normatividad Relacionada:	

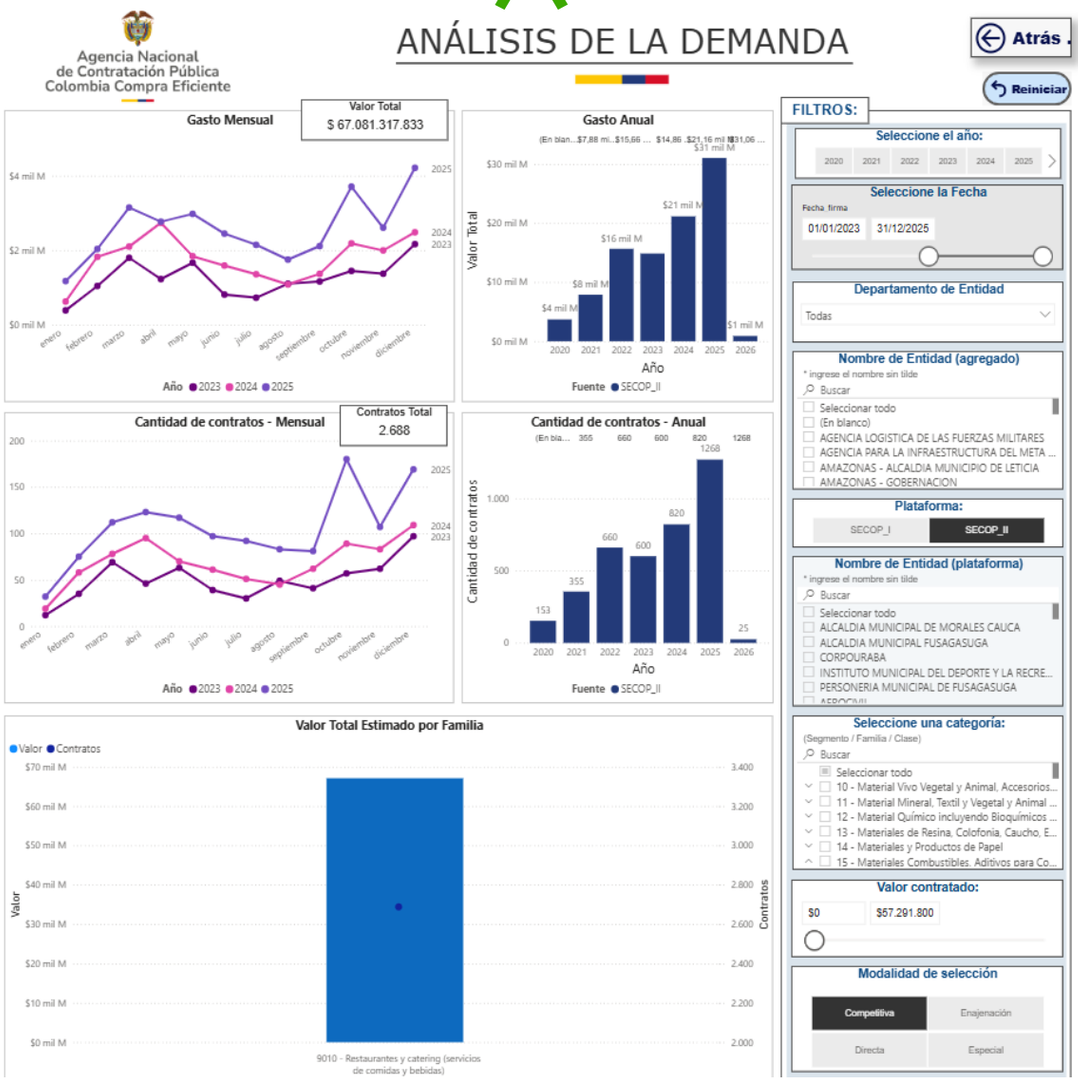
Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 - Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo
Decreto 1077 de 2015 - Manejo de Residuos
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica
Ley 55 de 1993 - Sustancias Químicas
Decreto 1076 de 2015: Manejo de Residuos Peligrosos
Decreto 1496 de 2018 - Clasificación y etiquetado de productos químicos
Resolución 0312 de 2019 - Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
Resolución 773 de 2021 - Se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química.
Resolución 0491 DE 2020 - por la cual se establecen los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajos en espacios confinados y se dictan otras disposiciones.
Resolución 2605 de 2020 - Por la cual se corrigen yerros mecanográficos y se modifican artículos de la Resolución 0491 del 24 de febrero de 2020 que establece los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo del trabajo en espacios confinados y se dictan otras disposiciones.

8. ANALISIS DE LA DEMANDA:

El Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira – Regional Magdalena, para adelantar el respectivo estudio de demanda, efectuó las consultas pertinentes en la herramienta interactiva de visualización de la plataforma de Colombia Compra Eficiente denominada **Herramienta de Análisis de Demanda**, mediante la cual, al filtrar los datos correspondientes a entidad, categoría del objeto a contratar (códigos UNSPSC 90101700 – Cafetería y 80131500 – Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones), fecha y valor, se obtiene información relacionada con el valor total de la contratación, comparación con vigencias anteriores, número total de contratos, proveedores contratados y su participación proporcional tanto en número de contratos como en valor adjudicado.

Con fundamento en este análisis y en la naturaleza del objeto contractual, se evidencia que la demanda institucional no corresponde a la adquisición directa del servicio de cafetería, sino a la necesidad de disponer de un espacio físico adecuado en arrendamiento para que un tercero opere y explote económicamente el servicio dentro del Centro. La demanda se sustenta en la existencia de una población permanente de aprendices, instructores, funcionarios y visitantes, que genera un flujo constante de usuarios potenciales y una necesidad recurrente de acceso a alimentos y bebidas durante la jornada académica y administrativa.

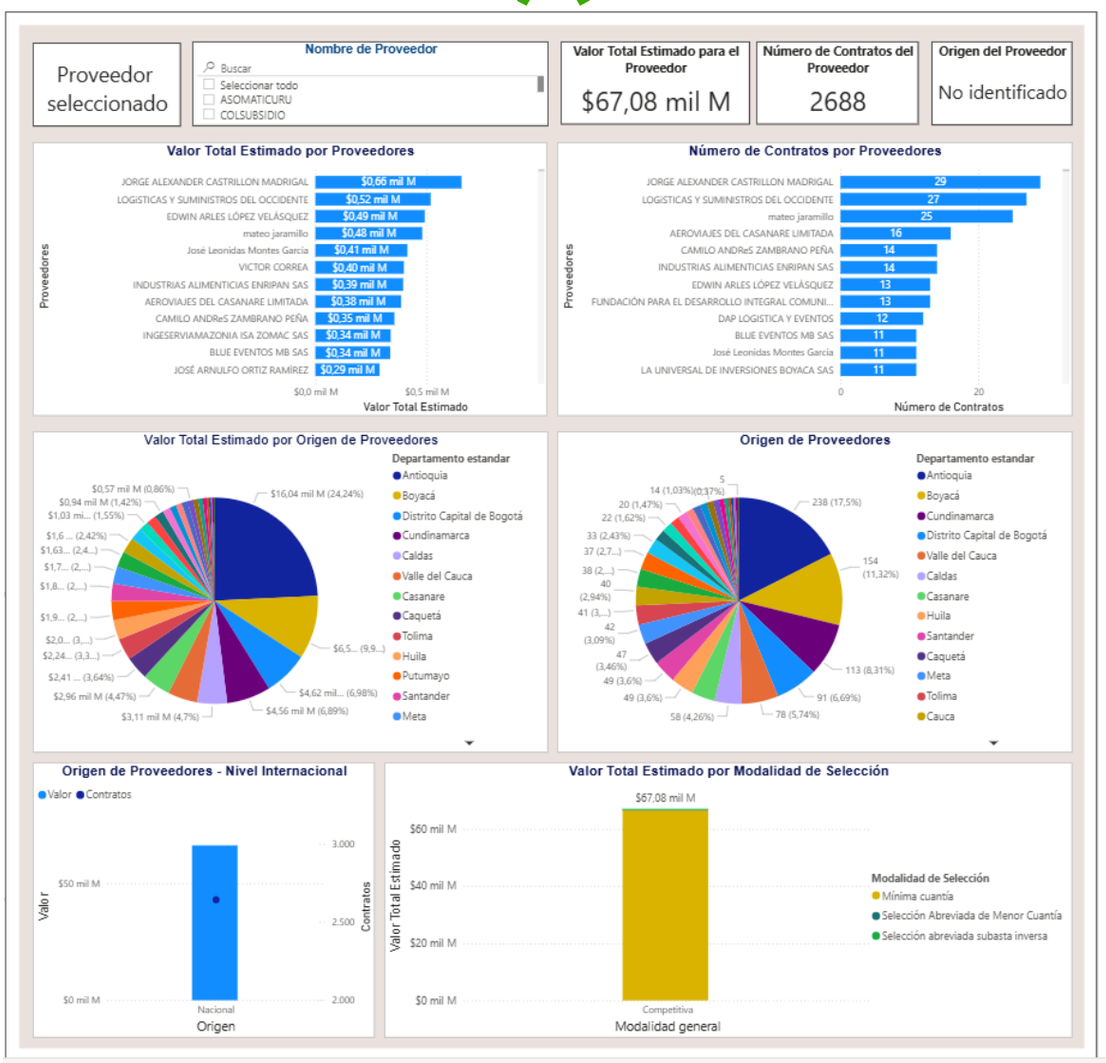
En este sentido, la demanda es estable, previsible y asociada al normal funcionamiento misional del Centro, especialmente en los periodos lectivos, lo que justifica la viabilidad del proceso de arrendamiento para la operación de la cafetería en la vigencia 2026, garantizando la prestación continua del servicio sin que ello implique erogación presupuestal directa para la Entidad.



Con base en la gráfica de Análisis de la Demanda a nivel nacional (SECOP II) para las vigencias 2023, 2024 y 2025, se evidencia un comportamiento creciente y sostenido tanto en valor contratado como en número de procesos. El valor total acumulado asciende aproximadamente a $67.081 millones, distribuidos en 2.688 contratos, lo que refleja una demanda significativa por parte de las entidades públicas en el sector de restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas).

En el análisis anual, 2023 presenta un nivel importante de contratación, el cual se incrementa en 2024 y alcanza su punto más alto en 2025, año en el que se observa el mayor número de contratos (superando los 1.200 procesos) y el mayor volumen de recursos comprometidos. Esta tendencia evidencia consolidación y expansión del sector dentro de la contratación pública, mostrando que la demanda institucional por servicios de alimentación es constante y creciente.

En el comportamiento mensual se identifican picos relevantes durante el segundo semestre de cada vigencia, especialmente en los meses de octubre, noviembre y diciembre de 2025, lo que puede asociarse a la ejecución presupuestal de cierre de vigencia y a la realización de eventos y actividades institucionales.



Con base en la gráfica complementaria del Análisis de la Demanda a nivel nacional (2023–2025, SECOP II), se evidencia que el valor total estimado asciende a $67,08 mil millones, distribuidos en 2.688 contratos, lo que confirma una demanda amplia, atomizada y con alta recurrencia en el sector de servicios de alimentación institucional.

En cuanto al valor total estimado por proveedor, se observa una baja concentración económica, ya que los principales contratistas registran participaciones individuales relativamente pequeñas frente al total nacional (ninguno supera el 1% del valor global). Proveedores como Jorge Alexander Castrillón Madrigal, Logísticas y Suministros del Occidente y Edwin Arles López Velásquez lideran en valor, pero con montos cercanos a los $0,50 mil millones cada uno, lo que indica que el mercado está distribuido entre múltiples operadores y no presenta posiciones dominantes significativas.

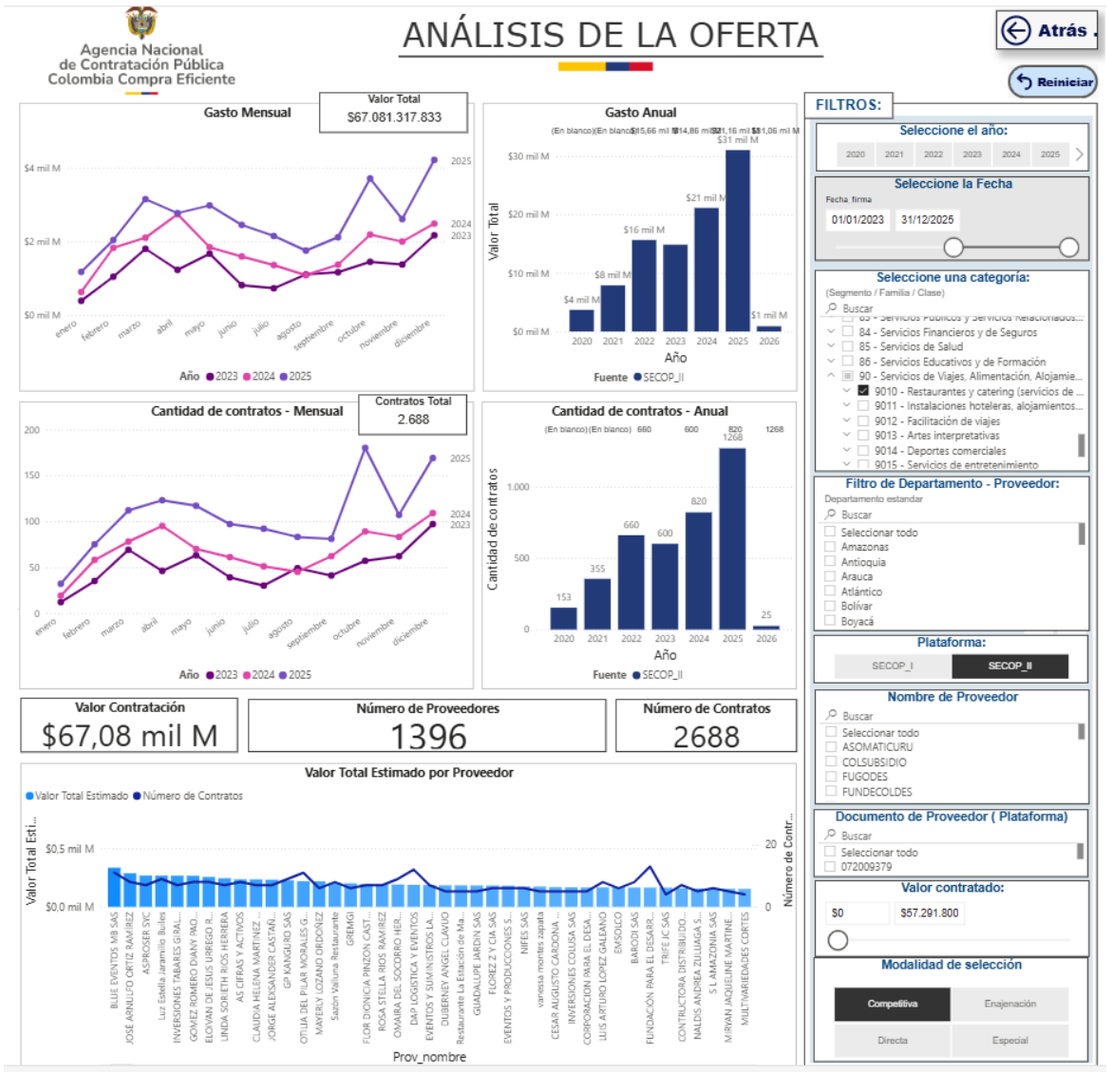
Respecto al número de contratos por proveedor, se mantiene el mismo comportamiento atomizado: el mayor número de contratos individuales no supera las 30 adjudicaciones por proveedor, lo que refuerza la idea de un mercado competitivo y descentralizado.

En relación con el origen de los proveedores, la totalidad de la contratación corresponde a proveedores de origen nacional, con participación destacada de departamentos como Antioquia, Boyacá, Cundinamarca y Bogotá D.C., lo que demuestra cobertura territorial amplia y diversidad regional en la oferta.

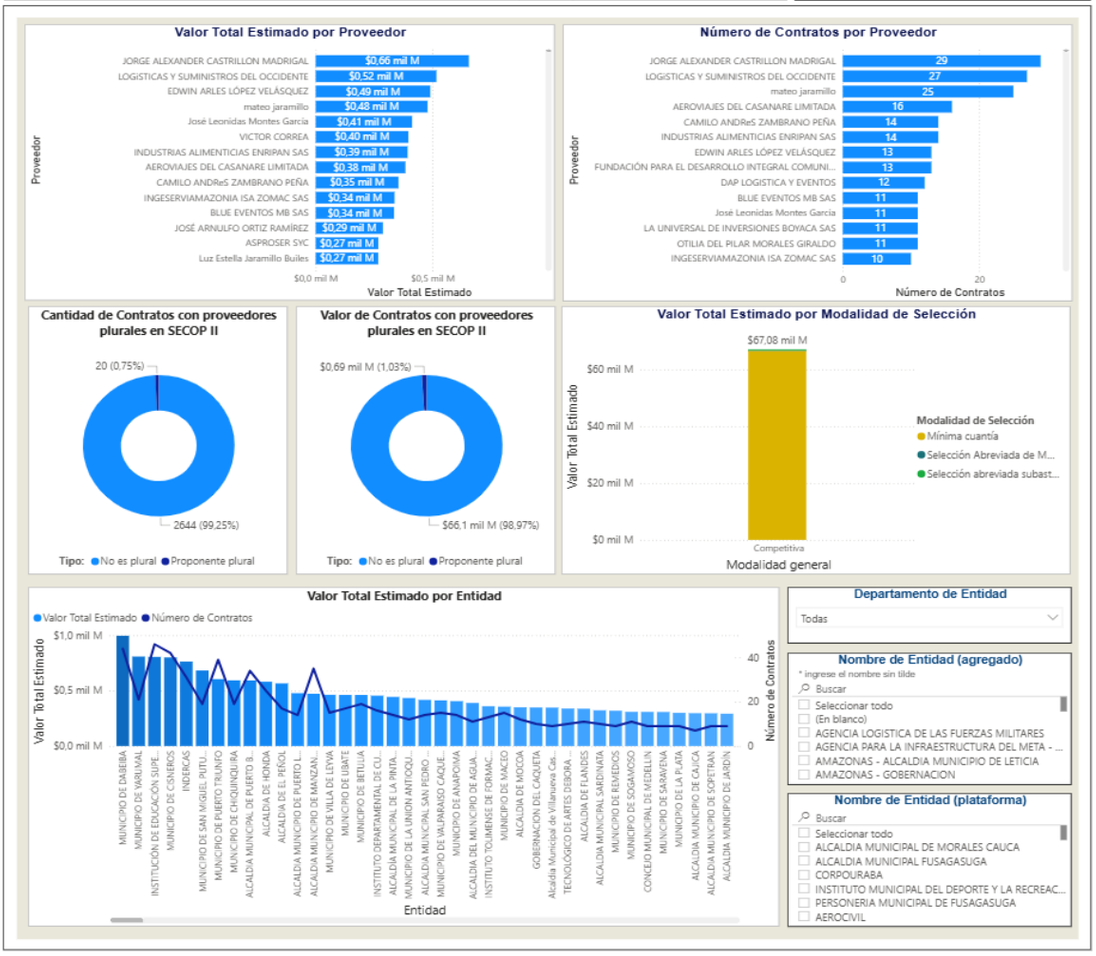
Finalmente, el valor total estimado por modalidad de selección evidencia que la contratación se concentra principalmente en la modalidad de mínima cuantía dentro de esquemas competitivos, lo que indica que se trata de procesos de menor monto individual, pero de alta frecuencia.

9. ANALISIS DE LA OFERTA

Como resultado del anterior estudio y la necesidad de la entidad se evidenció lo siguiente:



Con base en la información reflejada en la gráfica de Análisis de la Oferta para el código UNSPSC 90101700 – Cafetería, se evidencia un mercado dinámico y con participación significativa de proveedores a nivel nacional. Durante las vigencias 2023, 2024 y 2025 se observa un comportamiento creciente tanto en el valor total contratado como en el número de contratos celebrados, destacándose el año 2025 como el de mayor volumen en contratación, lo que indica un aumento en la demanda institucional de este tipo de servicios. El valor total estimado supera los $67 mil millones, con un total de 2.688 contratos adjudicados y la participación de 1.396 proveedores, lo que demuestra una oferta amplia, desconcentrada y con pluralidad de oferentes en el mercado. Así mismo, el comportamiento mensual refleja variaciones normales propias de la ejecución presupuestal de las entidades públicas, manteniéndose una tendencia estable y competitiva. En consecuencia, el sector de servicios de cafetería presenta condiciones favorables de competencia, disponibilidad de proveedores y experiencia acreditada, lo cual garantiza que el proceso contractual pueda desarrollarse bajo principios de selección objetiva y pluralidad de oferentes.



Con base en la gráfica complementaria del Análisis de la Oferta para el código UNSPSC 90101700 – Cafetería, se evidencia que el mercado presenta una participación amplia de proveedores, aunque con una concentración moderada en algunos operadores que registran mayores valores y número de contratos adjudicados. Los principales proveedores alcanzan valores individuales cercanos a $0,66 mil millones, es decir, aproximadamente seiscientos sesenta millones de pesos ($660.000.000), con un máximo de hasta 29 contratos por proveedor, lo que refleja experiencia y presencia recurrente en el sector público. No obstante, estos montos no representan una concentración dominante del mercado, ya que el valor total contratado supera los $67 mil millones, lo que demuestra una adecuada distribución entre múltiples oferentes.

Así mismo, el 99% de los contratos registrados en SECOP II no corresponden a proveedores plurales (consorcios o uniones temporales), lo que indica que este servicio es prestado principalmente por personas naturales o jurídicas individuales, facilitando la participación de pequeños y medianos empresarios. En cuanto a la modalidad de selección, predomina la modalidad competitiva, lo que confirma la existencia de pluralidad de oferentes y condiciones de mercado favorables. Finalmente, la contratación se encuentra distribuida entre diversas entidades territoriales, lo que evidencia un mercado activo, descentralizado y con oferta suficiente para garantizar principios de transparencia, selección objetiva y libre concurrencia en el proceso contractual.

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	Participación
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	820	$21.155.477.668	31,54%	1268	$31.061.178.242	46,30%	2688	$67.081.317.833	100,00%
Total	820	$21.155.477.668	31,54%	1268	$31.061.178.242	46,30%	2688	$67.081.317.833	100,00%

Con base en la información presentada en la tabla de comportamiento de la contratación por bienes y servicios UNSPSC, se observa que para la familia 9010 – Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas), la participación porcentual muestra un crecimiento significativo entre las vigencias analizadas. En el año 2024 la participación corresponde al 31,54% del total, mientras que en 2025 asciende al 46,30%, evidenciando un incremento de 14,76 puntos porcentuales. Este

aumento refleja una mayor dinámica contractual del sector en la vigencia 2025 frente al año anterior, consolidando una tendencia de crecimiento en la participación dentro del total de la contratación registrada.

En conclusión, durante las vigencias 2023–2025 la demanda nacional en el sector de servicios de alimentación y cafetería presenta crecimiento sostenido, alta recurrencia contractual y estabilidad en el tiempo, lo que demuestra que se trata de un servicio transversal y necesario para el funcionamiento de las entidades públicas.

Del análisis integral de la demanda y la oferta para el código UNSPSC 90101700 – Cafetería, se concluye que el sector presenta un comportamiento dinámico, creciente y con condiciones favorables de competencia en el mercado público. En materia de demanda, las vigencias 2023, 2024 y 2025 evidencian un incremento progresivo tanto en el valor total contratado como en el número de contratos celebrados, destacándose el año 2025 con la mayor participación porcentual (46,30%) y el mayor volumen de recursos comprometidos, lo que demuestra una consolidación del servicio de cafetería como necesidad recurrente en las entidades estatales.

Desde la perspectiva de la oferta, se observa una amplia base de proveedores (1.396) y un total de 2.688 contratos adjudicados, lo que refleja pluralidad de oferentes y baja concentración del mercado. Aunque algunos proveedores registran valores individuales cercanos a los $660 millones y mayor número de contratos, estos montos no representan una posición dominante frente al valor global contratado (superior a $67 mil millones), evidenciando una adecuada distribución del mercado. Así mismo, la mayoría de los contratos se celebran con proveedores individuales y bajo modalidades competitivas, lo que garantiza condiciones de transparencia, libre concurrencia y selección objetiva.

En consecuencia, el análisis permite concluir que el mercado de servicios de cafetería cuenta con suficiente oferta, experiencia acreditada y dinámica contractual estable, lo cual respalda técnica y económicamente la viabilidad de adelantar el proceso contractual, asegurando condiciones de competencia y participación para los posibles oferentes.

Teniendo en cuenta que a nivel local existen empresas que acreditan la actividad mercantil para adelantar el estudio de mercado, también se tendrá en cuenta este aspecto para poder proceder con la limitación a la participación de las MiPymes territoriales del Distrito de Santa Marta o el Departamento del Magdalena, en caso de que se hayan recibido las solicitudes del caso y reúnan los requisitos establecidos en el Decreto 1082 de 2015 “ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mi Pyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mi Pyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo”.

Firmado digitalmente por Bichara José Zableh Hasbun
Fecha: 2026.04.20 12:00:43 -05'00'

BICHARA JOSÉ ZABLEH HASBUN
Subdirector (E) del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira- Regional Magdalena

Elaboró: Sandra de los Ángeles Ortega Contratista Contratación CAAG

Reviso: Yenis Mejia Pomares Abogada Contrtacion CAAG