ESTUDIO Y ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

(Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015)

OBJETO: *"Contratar la compra de equipos para la modernización del taller de gastronomía del Centro Agroempresarial Y Turístico De Los Andes, vigencia 2026."*

El servicio que la entidad pretende contratar se encuentra debidamente identificado a través del clasificador de bienes y servicios y el sector al cual pertenecen, con los siguientes códigos:

UNSPSC - Decreto1082 de 2015			
ITEM	**GRUPO**	**CODIGO**	**DESCRIPCIÓN**
1	(C) Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial	24131500	Refrigeradores Industriales
2	(C) Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial	23152900	Maquinaria Empacadora
3	(E) Productos de uso final	48101800	Manaje Utensilios de Cocina
4	(E) Productos de uso final	48101500	Equipo para cocinar o calentar
5	(E) Productos de uso final	48101600	Equipo para preparados de alimentos

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

1. ASPECTOS GENERALES

El SENA es un establecimiento público del orden Nacional con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994.

El cual ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios, que, enfocados al desarrollo económico, tecnológico y social del país, entran a engrosar las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados.

De conformidad con el artículo 25 del Decreto 249 de 2004, los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

El artículo 27 del Decreto 249 de 2004, señala las funciones que deben desarrollar las Subdirecciones de Centro para planear, programar y ejecutar todos los procesos mencionados anteriormente, entre ellas "Administrar y ejecutar todos los procesos de contratación del Centro".

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, a través del Centro Agroempresarial y Turístico de Los Andes, tiene como misión brindar formación profesional integral con calidad, pertinencia y oportunidad, orientada al fortalecimiento de las competencias laborales y al desarrollo del sector productivo regional y nacional. En cumplimiento de este propósito institucional, se requiere fortalecer los ambientes de formación del área de gastronomía mediante la modernización del taller destinado al desarrollo de actividades académicas y prácticas de los diferentes programas de formación ofertados por el Centro.

Actualmente, el taller de gastronomía presenta limitaciones derivadas del uso continuo de los equipos y elementos que hacen parte del ambiente de formación, evidenciándose desgaste natural, disminución en la capacidad operativa, obsolescencia tecnológica y condiciones que afectan el normal desarrollo de las prácticas pedagógicas. Asimismo, la distribución actual de algunos equipos no permite un adecuado aprovechamiento de los espacios, dificultando el desarrollo eficiente de las actividades formativas y limitando la implementación de metodologías prácticas acordes con las necesidades actuales del sector gastronómico y turístico.

La evolución constante de la industria gastronómica exige ambientes de aprendizaje modernos, funcionales y alineados con las dinámicas reales del sector productivo, razón por la cual se hace necesario fortalecer la infraestructura tecnológica y operativa del taller de gastronomía, garantizando espacios adecuados para el aprendizaje, la innovación y el desarrollo de competencias técnicas por parte de los aprendices.

La modernización del taller permitirá mejorar las condiciones de calidad, seguridad, organización y funcionalidad del ambiente de formación, favoreciendo el desarrollo de procesos académicos bajo estándares técnicos y sanitarios aplicables al sector de alimentos. De igual manera, contribuirá a optimizar el uso de los espacios físicos, mejorar los flujos de trabajo dentro del taller y fortalecer la capacidad instalada del Centro para atender las necesidades de formación de la comunidad educativa.

Con la ejecución de esta contratación se busca garantizar ambientes de aprendizaje más eficientes y pertinentes, que permitan a los aprendices desarrollar prácticas en condiciones similares a las encontradas en escenarios reales de desempeño laboral, fortaleciendo así su proceso de formación integral, su preparación para el mundo del trabajo y el cumplimiento de los objetivos institucionales establecidos para la vigencia 2026.

PERSPECTIVA ECONOMICA DEL SECTOR

El sector gastronómico y turístico en Colombia continúa consolidándose como una de las actividades con mayor dinamismo dentro de la economía nacional, debido al crecimiento de los servicios de alimentos, la reactivación del turismo, el fortalecimiento del emprendimiento y la demanda de personal capacitado en actividades relacionadas con la preparación y manipulación de alimentos.

En este contexto, la formación técnica y tecnológica en áreas gastronómicas requiere ambientes de aprendizaje modernos y dotados con equipos acordes con las necesidades del sector productivo, permitiendo el desarrollo de competencias prácticas bajo estándares de calidad, eficiencia y seguridad. Lo anterior ha generado un incremento en la demanda de equipos industriales y especializados para cocinas institucionales, ambientes de formación y establecimientos dedicados a la preparación de alimentos.

El mercado nacional cuenta con una amplia oferta de proveedores especializados en la comercialización de equipos gastronómicos, refrigeración industrial, mobiliario en acero inoxidable y demás elementos requeridos para la modernización de ambientes de formación, lo cual favorece la pluralidad de oferentes y la existencia de condiciones de competencia en el desarrollo de procesos contractuales adelantados por entidades públicas.

Asimismo, el sector presenta avances permanentes en innovación tecnológica, eficiencia energética, optimización de espacios y cumplimiento de normas sanitarias y de seguridad industrial, aspectos que hacen necesaria la actualización y modernización de los talleres y ambientes de formación del SENA, con el fin de garantizar procesos formativos pertinentes y alineados con las tendencias actuales del mercado laboral.

En consecuencia, la inversión en la modernización del taller de gastronomía del Centro Agroempresarial y Turístico de Los Andes contribuye al fortalecimiento de la calidad de la formación profesional integral, mejora la capacidad instalada de la Entidad y responde a las necesidades actuales del sector gastronómico y turístico, permitiendo formar talento humano competitivo y acorde con las exigencias del entorno productivo.

1.1.1. ANÁLISIS PRODUCTO INTERNO BRUTO

El sector de servicios de alimentos y actividades gastronómicas ha presentado una tendencia de crecimiento sostenido, jalonado por el aumento del consumo interno, la expansión del turismo nacional e internacional y el fortalecimiento del emprendimiento en el área de alimentos. Este comportamiento impacta directamente la demanda de personal calificado y la necesidad de procesos de formación más especializados y alineados con las exigencias del mercado laboral.

De acuerdo con los análisis económicos nacionales, las actividades relacionadas con alojamiento y servicios de comida han contribuido de manera relevante al PIB, reflejando la importancia del sector gastronómico dentro de la economía de servicios. Este crecimiento ha generado la necesidad de fortalecer los procesos de formación técnica y tecnológica, especialmente en instituciones como el SENA, que responden a la demanda de talento humano calificado.

En este contexto, la modernización de los ambientes de formación en gastronomía se convierte en un factor estratégico para mejorar la calidad del capital humano, aumentar la productividad del sector y responder a las dinámicas económicas del país. La actualización de equipos y espacios

formativos permite que los aprendices desarrollen competencias acordes con las tendencias del mercado, contribuyendo así al fortalecimiento de la competitividad y al crecimiento del PIB en el mediano y largo plazo.

En conclusión, el comportamiento del PIB evidencia la relevancia del sector gastronómico dentro de la economía nacional y justifica la necesidad de inversiones en infraestructura formativa que permitan mejorar la calidad del proceso educativo y la inserción laboral de los aprendices.

1.1.2. INFLACIÓN DEL SECTOR

En el contexto del sector gastronómico y de servicios de alimentos, la inflación tiene una incidencia directa, especialmente en los costos asociados a insumos, materias primas, energía, transporte y equipos especializados. Este comportamiento impacta tanto la operación de establecimientos comerciales como los procesos de formación técnica en instituciones educativas que requieren ambientes dotados con equipos industriales para el desarrollo de prácticas.

Durante los últimos años, Colombia ha experimentado presiones inflacionarias derivadas de factores internos y externos, tales como la variación en los precios de los alimentos, los costos logísticos, el comportamiento del tipo de cambio y el incremento en los precios de la energía. Estas condiciones han afectado particularmente al rubro de alimentos y servicios de restaurante, el cual suele presentar una de las mayores ponderaciones dentro del IPC.

El aumento en los precios del sector también incide en la inversión pública destinada a la dotación y modernización de ambientes de formación, ya que los equipos gastronómicos industriales tienden a estar sujetos a variaciones de precios por importación de insumos, costos de transporte y fluctuaciones del mercado internacional. Esto hace necesario que las entidades públicas realicen procesos de planeación contractual oportunos, con estudios de mercado actualizados que permitan mitigar el impacto inflacionario.

En este sentido, la modernización de los talleres de formación en gastronomía adquiere mayor relevancia, dado que la actualización de equipos no solo responde a necesidades pedagógicas, sino también a la necesidad de mantener condiciones adecuadas frente al incremento de costos del mercado, garantizando eficiencia en la inversión pública y sostenibilidad en el tiempo.

En conclusión, la inflación en el sector gastronómico y de servicios de alimentos influye directamente en los costos de operación, inversión y dotación, lo cual justifica la necesidad de una adecuada planificación contractual para asegurar la adquisición de equipos modernos, eficientes y acordes con las condiciones del mercado actual.

1.1.3. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

La actividad económica está dividida en sectores económicos. Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos.

CLASIFICACIÓN ANÁLOGA

Aunque los sectores anteriormente indicados son aquellos que la teoría económica menciona como sectores de la economía, es común que las actividades económicas se diferencien aún más dependiendo de su especialización.

Según la división de la economía clásica, los sectores de la economía son los siguientes:

• Sector primario o sector agropecuario.
• Sector secundario o sector Industrial.
• Sector terciario o sector de servicios.
• Sector primario o agropecuario

Sector primario o sector agropecuario: Es el sector que obtiene el producto de sus actividades directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Dentro de este sector se encuentran la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la caza y la pesca. No se incluyen dentro de este sector a la minería y a la extracción de petróleo, las cuales se consideran parte del sector industrial.

Sector secundario o industrial: Comprende todas las actividades económicas de un país relacionadas con la transformación industrial de los alimentos y otros tipos de bienes o mercancías, los cuales se utilizan como base para la fabricación de nuevos productos.

Se divide en dos subsectores: industrial extractivo e industrial de transformación:

• Industrial extractivo: extracción minera y de petróleo.
• Industrial de transformación: envasado de legumbres y frutas, embotellado de refrescos, fabricación de combustible y fertilizantes, vehículos, cementos, aparatos electrodomésticos, etc.

Sector terciario o de servicios: Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, el Gobierno, etc. Es indispensable aclarar que los dos primeros sectores producen bienes tangibles, por lo cual son considerados como sectores productivos. El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles, pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional.

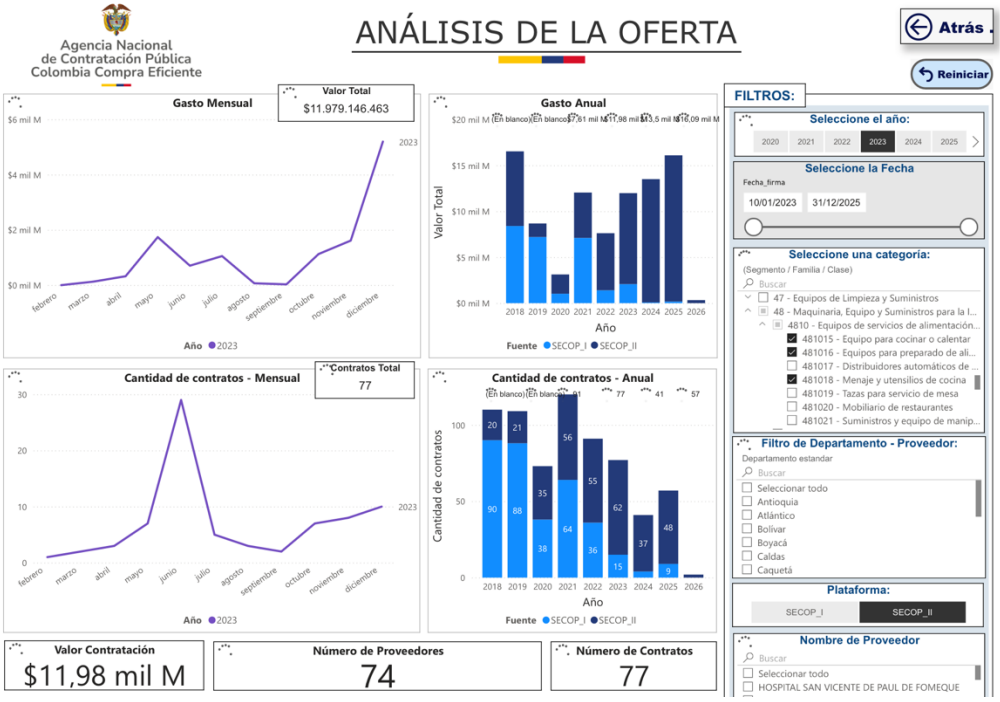
SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL:

SECTOR ECONOMICO
Sector terciario o de servicios

1.1. ESTUDIO DE LA OFERTA

De acuerdo con la Agencia Nacional de Contratación pública, se puede evidenciar que durante el periodo 2023 a 2025 para el caso del código UNSPCS 24131500, 23152900, 48101800, 48101500,

48101600, se registraron 10 proveedores, 11 contratos a nivel nacional reportados en SECOP II como se observa en la siguiente imagen:

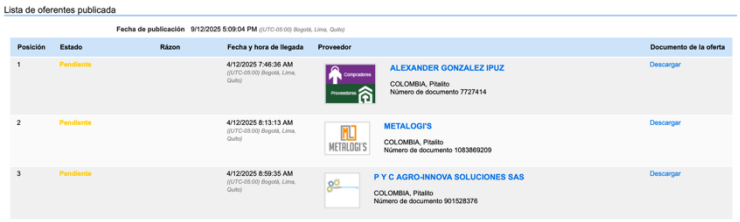
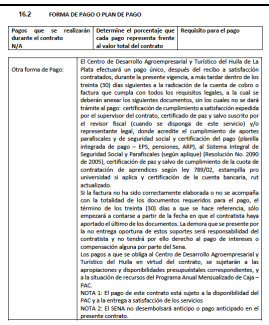
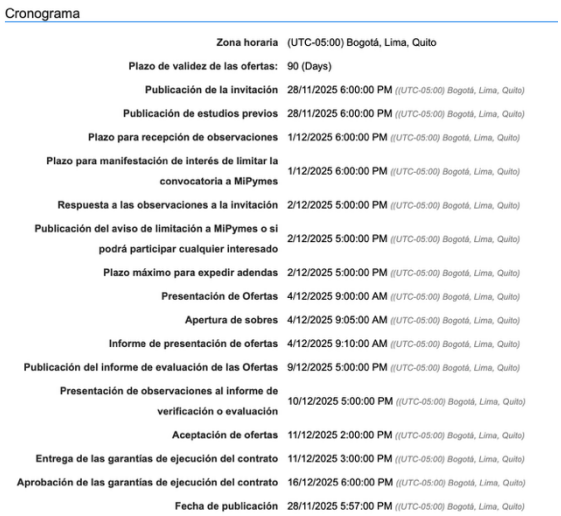
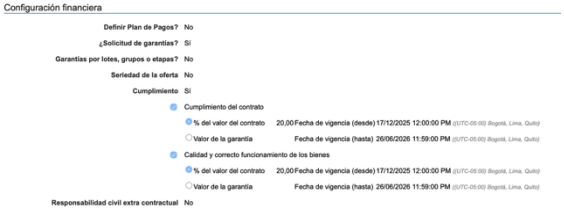


1.2. ESTUDIO DE LA DEMANDA

Para realizar el análisis de la demanda, la entidad tuvo como referencia el comportamiento de los procesos contractuales desarrollados en vigencias anteriores para contratar el respectivo bien / servicio teniendo como referencia los siguientes aspectos:

De acuerdo con el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP), el SENA ha adelantado procesos de selección referente al objeto que en el Centro de Formación pretende contratar:

SENA REGIONAL HUILA Grupo Administrativo CGDSS	
Modalidad de selección del contratista.	MC-HIL-CGDSS-044-2025
Entidad Contratante	SENA REGIONAL HUILA Grupo Administrativo CGDSS
Objeto del Contrato	Entregar a título de compraventa equipos de cocina para el desarrollo del proyecto denominado "cafeterías como ambientes de formación" de las sedes del Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcol
Valor de los contratos y forma de pago.	$ 50.000.000
Número de contratos suscritos para el efecto y vigencias de los mismos.	1
Vigencia de los contratos.	2025

Oferentes que han participado en los procesos de selección y contratistas.	
Comportamiento de los contratistas, imposición de sanciones.	En la página del SECOP II no se evidencia aplicación de sanciones.
Condiciones de pago establecidas en los contratos anteriores.	
Cronograma del Proceso de Contratación, teniendo en cuenta tiempos y lugar de entrega luego de la firma del contrato.	
Garantías exigidas en los Proceso de Contratación y siniestros	
Observaciones	Proceso Adjudicado y Celebrado

1.3. ANALISIS DE PRECIOS

El Decreto 1082 de 2015 establece que las entidades estatales deben realizar un estudio del sector antes de iniciar un proceso de contratación. Este estudio debe revisar las condiciones particulares de otros procesos de contratación similares, recopilar información suficiente de precios, calidad, condiciones y plazos de entrega con otros clientes del proveedor, públicos o privados. Además, Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos presupuestales en la estimación de aquellos. Si el contrato es de concesión, la Entidad Estatal no debe publicar el modelo financiero utilizado en su estructuración.

El análisis de precios esta soportado por el equipo estructurador y anexado en el documento de estudios previos del proceso que genera el presente estudio del sector, el cual permitió estimar el valor del contrato que el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes del SENA, regional Santander estableció, corresponde a la suma que se cancelará al contratista (adjudicatario) por el valor total del contrato que corresponde a NOVENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($94.370.000,oo) IVA incluido, a cancelar en UNICO PAGO el valor correspondiente, conforme a los valores ofertados, previa suscripción de las respectivas actas o informes y acreditación del cumplimiento de los requisitos de ley para cada pago y de acuerdo con el cronograma del contrato previa la presentación de la factura o cuenta de cobro, soportada con la certificación del recibido a satisfacción del supervisor del contrato, y los documentos que acrediten el pago de las obligaciones con el Sistema Integral de Seguridad Social (artículo 23 Ley 1150 de 2007), estableciendo una correcta relación de los montos adeudados y las sumas que debieron haber sido cotizadas. Los pagos a que se obliga el SENA en virtud del contrato se sujetarán a las apropiaciones y disponibilidades presupuestales correspondientes, y a la situación de recursos del Programa Anual Mensualizado de Caja –PAC.

A continuación, se presenta la metodología para la estimación del presupuesto y el análisis de precios en donde se describe las etapas relacionadas que se tuvieron en cuenta para realizar el análisis y la estimación del presupuesto.

a. Desagregación de elementos de trabajo: Se definieron los costos asociados a cada ítem como costos directos e indirectos relacionados con personal, transporte, vehículos, logística, almacenamiento, permisos (higiénico-sanitarios), acreditaciones, instalaciones, entre otros.

b. Cálculo de valores de correlación entre los diferentes costos de cada ítem: cuando se tienen los precios a valor presente, se aplica una función de estadística descriptiva para obtener valores de interés para el análisis de los datos. Entre estos valores se encuentran la media, la desviación estándar y la mediana. Con los valores de desviación estándar y media se calcula el coeficiente de variación para calcular el grado de variabilidad de los datos.

c. Elección del método de valor estimado del ítem: dependiendo del coeficiente de variación (dispersión) calculado se utilizan tres métodos diferentes:

   (i) Si el coeficiente es menor a 30% (el cual se considera una variación límite aceptable que puede representar el conjunto general de datos al ser el caso de una estimación de presupuesto) el valor a considerarse como estimado, será la media previamente calculada.

(ii) Si el coeficiente es mayor a 30% se deben excluir los datos mínimos o máximos con el fin de tener un valor representativo de los datos.

Si una vez excluidos los mínimos o máximos el coeficiente de variación sigue siendo mayor a 30% se aplica la función de estadística de la mediana para así realizar análisis con los máximos y mínimos y determinar el valor estimado.

Cotizaciones Recibidas

P1	JEDAL SAS
P2	ESLAVA & DIAZ ASOCIADOS

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

2.1. DINÁMICA DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE BIENES O SERVICIOS Para el proceso que se desarrolló, el equipo estructurador invitó a presentar ofertas a proveedores de carácter local, regional y nacional con el fin de establecer la dinámica económica de los bienes de características uniformes a contratar por el centro de formación, el cual se puede observar en la tabla 3.

Tabla 3:

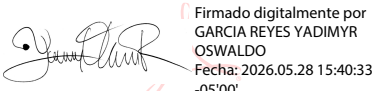
Identificación de posibles proveedores en el mercado nacional y/o local

Proveedores:		**P1**	**P2**
Ubicación	Local	X	X
	Nacional	X	X
Proceso de produccióndе bienes o servicios	Materia Prima/ transformación – producción /distribución	X	X
	Compra / bodegaje/distribución	X	X
	Importación/distribución	X	X
Forma de distribución yentrega de bienes o servicios	Directo: del productor alusuario	X	X
	Indirecto: del productor a distribuidores y de estos alusuario		
Costos asociados	Se tiene como referencia los costos adicionales asociadospara garantizar la efectiva entrega del bien/ servicio, **(costos de manipulación, transporte, personal, elementos, equipos, etc.)**	X	X
Los proveedores seencuentran en las siguientes clasificaciones.	Materias primas		
	Fabricante		
	Importador		
	Ensamblador		
	Distribuidor mayorista		
	Distribuidor Menorista	X	X
	Intermediario		

	Transportador		

Fuente: *SENA - CATA*

Dado en Málaga, veinticinco (25) días del mes de mayo de dos mil veintiséis (2026).



YADIMYR OSWALDO GARCÍA REYES
Subdirector (E) de Centro

Elaboró: Andrea Catalina Torres Villamizar – Abogada Contratación