ESTUDIO DE MERCADO

En cumplimiento al artículo 2.2.1.1.1.6.1., del Decreto 1082 de 2015, el cual establece que, "*La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de Análisis de Riesgo*", el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, Regional Chocó, elaboró el presente documento, en el que se plasma el análisis necesario para lograr satisfacer la necesidad de la Entidad que permita establecer el contexto del Proceso de Contratación, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

OBJETO: Contratar la entrega de refrigerios para los funcionarios participantes en las actividades programadas en el marco del XXVI Encuentro Nacional Cultural de la Regional Chocó.

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

1. CLASIFICACIÓN

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	(F) Servicios	90101603	Servicios de cáterin
2	(F) Servicios	90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
3	(F) Servicios	81141601	Logística
4	(F) Servicios	90101601	Instalación para banquetes

2. SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONÓMICO
Sector terciario o de servicios
Servicios profesionales

3. ANÁLISIS DEL SECTOR

Para dar cumplimiento al decreto 1082 de 2015 se establece un análisis al sector sobre la oferta y la demanda del mercado que nos permita, entre otras actividades:

- Conocer las características de las empresas que conforman el segmento del mercado que tienen la capacidad de suplir la necesidad de contratación en este centro de formación.
- Determinar las variables técnicas y/o financieras que sirvan de base para estructurar el proceso de selección, garantizando la pluralidad de oferentes y su selección objetiva.

- Establecer precios referentes en el mercado y el presupuesto del servicio a contratar tomando de referencia el análisis efectuado de los precios suministrados por parte del mercado.

En la organización de eventos institucionales, corporativos o culturales, el servicio de **catering** (restauración y suministro de alimentos y bebidas) no es un detalle secundario; es uno de los pilares que define el éxito o el fracaso de la actividad.

La comida tiene un componente social, biológico y cultural muy poderoso. Contar con un servicio de catering profesional aporta ventajas estratégicas cruciales:

1. Garantía de Inocuidad y Salubridad (Gestión del Riesgo)

Para una entidad pública u organizador, este es el punto más crítico. Un proveedor de catering profesional cuenta con **certificaciones de manipulación de alimentos, cadena de frío y registros sanitarios**.

- **Evita contingencias:** Contratar un servicio formal blinda a la entidad ante riesgos de intoxicación masiva o problemas de salud pública durante el evento, garantizando que el transporte y la entrega cumplan con estándares estrictos de higiene.

2. Optimización del Tiempo y Control de la Agenda

En eventos con cronogramas apretados (como encuentros nacionales, seminarios o talleres), el catering es el encargado de mantener el ritmo.

- **Permanencia:** Al servir los refrigerios o almuerzos directamente en el lugar del evento, se evita la dispersión de los asistentes. Si las personas deben salir a buscar comida por su cuenta, los retrasos de tiempo rompen la agenda y disminuyen la asistencia en las jornadas de la tarde.
- **Logística exacta:** Un equipo de catering sabe exactamente cuánto tiempo toma servir a 50, 100 o 500 personas en simultáneo, asegurando que los recesos (breaks) duren el tiempo justo programado.

3. Impacto en la Experiencia y Memoria del Asistente

Hay una regla de oro en la organización de eventos: *"La gente puede olvidar el diseño del escenario, pero siempre recordará si pasó hambre o si la comida estaba fría"*.

- **Hospitalidad y Bienestar:** Ofrecer una alimentación adecuada demuestra respeto y cuidado hacia el invitado o funcionario. Un asistente bien alimentado está más receptivo, con mayor energía y mantiene una actitud positiva frente a las actividades de la jornada.

4. Inclusión y Adaptación a Necesidades Especiales

Un catering profesional está preparado para manejar dietas especiales que hoy en día son indispensables en cualquier grupo grande:

- Opciones vegetarianas o veganas.
- Alimentos libres de alérgenos comunes (sin gluten, sin lactosa, frutos secos).
- Menús adaptados a condiciones médicas (bajos en sodio o azúcar).

Tener el control de estas especificaciones evita que algún participante se sienta excluido o desatendido.

5. Vitrina e Identidad Cultural

Especialmente en encuentros regionales o nacionales, el catering es una herramienta de **comunicación cultural**.

- A través de los ingredientes, los pasabocas, las bebidas típicas (como jugos de frutas locales) y la presentación de los platos, se rinde homenaje a la gastronomía del territorio. Es una forma de sumergir a los visitantes en la identidad local desde el primer bocado.

- **Necesidad de la contratación**

Las actividades culturales para los funcionarios públicos van mucho más allá de un simple momento de esparcimiento; constituyen una herramienta estratégica de bienestar laboral, salud mental y cohesión institucional. En el sector público, donde la presión normativa, la atención al ciudadano y las cargas administrativas suelen ser elevadas, estos espacios cumplen un rol vital.

Invertir tiempo y recursos en las actividades culturales de los funcionarios no es un gasto accesorio; es una inversión directa en el talento humano. Un equipo motivado, conectado con sus raíces y mentalmente equilibrado responde con mayor eficiencia, transparencia y calidez a los retos institucionales.

En este sentido el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) realiza anualmente el Encuentro Nacional Cultural de Funcionarios, un evento consolidado que en 2025 llegó a su **25.ª edición**. Este espacio reúne a más de 700 funcionarios de las 33 regionales para exhibir talento en música, danza, teatro y literatura.

La asignación de cupos a nivel nacional se efectuó mediante un proceso de categorización, el cual tuvo en cuenta el número de funcionarios por regional y el total de cupos otorgados, garantizando criterios de equidad, proporcionalidad y transparencia en la distribución y en el cual participan las siguientes regionales:

1. Guainía
2. Vaupés
3. Vichada
4. Amazonas
5. Arauca

6. Caquetá
7. Casanare
8. Choco
9. Guaviare
10. Putumayo
11. San Andrés
12. Sucre
13. Cesar
14. Cordoba
15. Guajira
16. Magdalena
17. Meta
18. Nariño
19. Norte de Santander
20. Quindío
21. Bolivar
22. Boyacá
23. Caldas
24. Cauca
25. Dirección General
26. Huila
27. Risaralda
28. Tolima
29. Atlántico
30. Cundinamarca
31. Santander
32. Antioquia
33. Distrito capital
34. Valle

Para la realización del evento se requiere "***Contratar la entrega de refrigerios para los funcionarios participantes en las actividades programadas en el marco del XXVI Encuentro Nacional Cultural de la Regional Chocó.***" Porque las actividades culturales del encuentro nacional se desarrollan en jornadas extensas, continuas o que superan el horario laboral habitual, muchas veces en escenarios externos a la sede administrativa de la Regional Chocó. Suministrar los refrigerios en el sitio del evento evita que los funcionarios tengan que dispersarse o retirarse a buscar alimentos por su cuenta. Esto garantiza que el cronograma y la agenda del Encuentro Cultural se cumplan estrictamente sin retrasos ni traumatismos logísticos.

La entrega de refrigerios en la parte exterior del auditorio donde se desarrolle el XXVI Encuentro Nacional Cultural. Estos se suministrarán en 4 estaciones (Previamente definidos con el supervisor del contrato.

Se debe garantizar el transporte de alimentos en condiciones de calidad, inocuidad y salubridad.

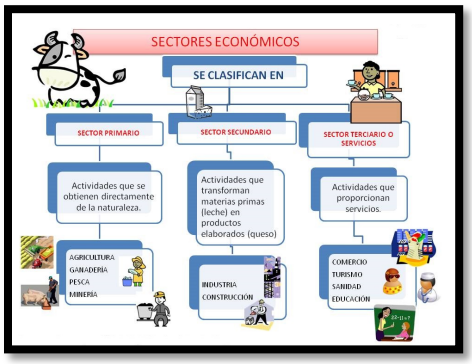
El contratista puede ofertar otras opciones de refrigerios de condiciones superiores a las antes descritas, las cuales serán autorizadas por el supervisor

4. ANÁLISIS DEL MERCADO:

La Entidad Estatal debe revisar los aspectos generales del mercado del bien, obra o servicio que sean relevantes en el Proceso de Contratación. Para el efecto, Colombia Compra Eficiente recomienda analizar, entre otros, los siguientes contextos, los cuales pueden tener un alcance local, regional, nacional o internacional, dependiendo del Proceso de Contratación.

Sectores de la Economía Colombiana[1]

Los sectores económicos de Colombia se dividen en tres: el sector primario o sector agrícola, el sector secundario o sector industrial, el sector terciario o sector de prestación de servicios y el sector cuaternario o sector de la investigación.



- **Sector primario**: El que obtiene productos directamente de la naturaleza, materias primas, creaciones, etc.

  - ✓ sector ganadero
  - ✓ Sector pesquero (del río o mar)
  - ✓ Sector minero (de las minas y complementos rocosos)
  - ✓ Sector forestal

- **Sector Secundario**: El que transforma materias primas en productos terminados o semielaborados

  - ✓ Sector industrial
  - ✓ Sector energético
  - ✓ Sector minero (Se considera también parte del sector secundario porque a partir de la minería se pueden crear distintos productos).

[1] https://actividadeseconmicas.blogspot.com/2017/08/sectores-de-la-economia-colombiana.html

- ✓ Sector de la construcción.

- **Sector Terciario** es considerado como sector de servicios ya que no produce bienes, sino servicios

  - ✓ Sector transportes
  - ✓ Sector comunicaciones
  - ✓ Sector comercial
  - ✓ Sector turístico
  - ✓ Sector sanitario
  - ✓ Sector educativo
  - ✓ Sector financiero
  - ✓ Sector de la administración

El proceso contractual que tiene por objeto "**Contratar la entrega de refrigerios para los funcionarios participantes en las actividades programadas en el marco del XXVI Encuentro Nacional Cultural de la Regional Chocó**", pertenece al sector **TERCIARIO - SERVICIOS**, porque la contratación del apoyo logístico no es una actividad de producción agrícola en sí misma. Se trata de una prestación de servicios intangibles y de gestión que facilitan el intercambio de conocimiento.

Sector de Las Mipymes

En el mercado chocoano existen gran cantidad de empresas del régimen común y simplificado, cuyo objeto social se relaciona directamente con el objeto contractual que se está adelantando mediante el presente proceso; del análisis realizado se evidencia que en el Sector existen varios oferentes que brindan los bienes relacionados y con los que se puede adelantar un mayor poder de negociación, se generaliza que estos actúan como competidores presentes en el mercado, con lo que se logrará obtener precios más bajos y condiciones más favorables para la entidad.

En este sentido, la entidad tuvo en cuenta cotizaciones de varias empresas prestadoras del bien requerido, y se realizó verificación en cuanto a cantidades, condiciones técnicas como garantía, tiempo de entrega, precios y forma de pago; que ofertan a nivel nacinal, de tal manera que se identificó que en este mercado existen múltiples empresas cuyo objeto social se relaciona directamente con el objeto contractual que se está adelantando.

De los procesos contractuales anteriores se concluye que existen posibles proveedores en el mercado local y nacional suficientes que cumplen con la capacidad técnica, operativa, para prestar el servicio solicitado, en las condiciones de oportunidad, calidad y cantidad que la entidad requiere.

El Decreto 957 de 2019 señaló los criterios de clasificación de empresas como micro, pequeñas o medianas empresas, de acuerdo con los ingresos percibidos en un año por actividades ordinarias y el sector en el que se encuentren[2].

2 https://actualicese.com/asi-operara-la-clasificacion-de-empresas-por-tamano-en-2023/

En Colombia el segmento empresarial esta clasificado en micro, pequeñas, medianas y grandes empresas, esta clasificación estuvo reglamentada en la Ley 590 de 2000 conocida como la Ley Mipymes y sus modificaciones (Ley 905 de 2004); y posteriormente por el Decreto MinCIT No. 957 del 5 de junio de 2019, que rige actualmente.

Cuadro Clasificacion 2026 1 UVT = $52.374 pesos:

Cuadro clasificación 2026 1 UVT= $52.374 pesos:

Clasificación	Manufactura	Servicios	Comercio
Microempresas	Hasta $1.234.088.562	Hasta $1.727.713.512	Hasta $2.344.731.606
Pequeñas empresas	Superior a $1.234.088.562 y hasta $10.736.408.130	Superior a $1.727.713.512 y hasta $6.910.801.674	Superior a $2.344.731.606 y hasta $22.583.459.304
Medianas empresas	Superior a $10.736.408.130 y hasta $90.950.855.310	Superior a $6.910.801.674 y hasta $25.298.422.716	Superior a $22.583.459.304 y hasta $113.164.082.8088
Grandes empresas	Superior a $90.950.855.310	Superior a $25.298.422.716	Superior a $113.164.082.808

Para ponerlo en perspectiva, aquí una lista rápida de valores históricos de la UVT en Colombia:

Año	Valor de UVT (COP)
2026	**$52.374**
2025	$49.799
2024	$47.065
2023	$42.412
2022	$38.004
2021	$36.308
2020	$35.607

- **Mipymes tendrán facilidades para poder contratar con el Estado, ¿cuáles son?**[3]

En Colombia, el sistema de compras públicas busca facilitar la participación de las MiPymes en las contrataciones estatales, reconociendo su importancia para el crecimiento económico y la reducción de la inequidad. Se han implementado medidas para reducir barreras de acceso y promover la inclusión de estas empresas en los procesos de contratación pública.

Marco normativo y políticas:

- **Ley 590 de 2000:**

Esta ley establece lineamientos para la estructuración de políticas públicas inclusivas para las MiPymes.

[3] https://www.bancoldex.com/es/sobre-bancoldex/quienes-somos/clasificacion-de-empresas-en-colombia

- **Ley de Emprendimiento (Ley 2069 de 2020) y Decreto 1860 de 2021:**

Estas normas modificaron el sistema de compra y contratación pública para fomentar la participación de las MiPymes.

- **Plan Nacional de Desarrollo - Ley 2294 de 2023:**

Fomenta la participación de las MiPymes en las compras públicas como un pilar fundamental para el crecimiento económico y la reducción de la inequidad.

Medidas para la inclusión:

- **Criterios diferenciales para MiPymes:**

Se establecen requisitos habilitantes diferenciales que promueven y facilitan la participación de las MiPymes en los procesos de selección competitivos.

- **División de procesos por segmentos:**

Se alienta a las entidades públicas a dividir los procesos de contratación por segmentos para reducir requisitos y facilitar la participación de las MiPymes.

- **Catálogo inclusivo:**

Se busca crear un catálogo para la adquisición de bienes y servicios con características uniformes y no uniformes, incluyendo productos de origen agropecuario y de la economía popular.

- **Ferias de negocios inclusivas:**

Se implementan espacios para identificar barreras de acceso en los procesos de contratación por parte de las MiPymes y actores de la economía popular.

- **Mecanismos para superar barreras:**

Se busca eliminar barreras de acceso al sistema de compras públicas que impidan la participación de las MiPymes.

Importancia de las MiPymes:

- Las MiPymes son actores estratégicos en el crecimiento de la economía, la transformación del aparato productivo y el mejoramiento de la competitividad del país.
- Su participación en las compras públicas contribuye a la generación de empleo y a la distribución más equitativa de la riqueza.

Sistema de Compras Públicas (SECOP II):

- Es un sistema electrónico para la consulta, registro y seguimiento de información sobre los procesos contractuales con recursos públicos.
- Administrado por Colombia Compra Eficiente, el ente rector en materia de compras públicas.

Desafíos:

- A pesar de los esfuerzos, aún existen barreras para la participación efectiva de las MiPymes en las compras públicas.
- Es importante seguir trabajando para reducir estas barreras y garantizar un acceso equitativo para todas las empresas, especialmente las MiPymes.

Las Mipymes son esenciales para el desarrollo y la generación de empleo en el país, por lo tanto, es fundamental reconocerlas como uno de los principales agentes de la reactivación económica.

Para este proceso los posibles oferentes son micro, pequeña y medianas empresas del contexto local, departamental y nacional como personas naturales y jurídicas con experiencia relacionada con el objeto de la contratación.

- **Aspectos Regulatorio**

Las empresas dispuestas para el servicio, son empresas con experiencia las cuales se comprometen a mantener siempre los documentos necesarios para contratar (por Ley), además de no presentar antecedentes frente a los organismos de control nacional y así brindar el servicio acorde con las necesidades de la Entidad contratante, creando un ambiente de confianza y calidad.

- **Aspectos Económicos:**

- **Producto interno bruto (PIB)**

El producto interno bruto (PIB) es el indicador más utilizado para caracterizar el estado de la economía en su conjunto y representa el resultado final de la actividad productiva dentro de un país. Esta medición es importante porque ofrece información sobre el tamaño de la economía y su desempeño, y sirve para hacer comparaciones frente a otros países.

El PIB mide el valor de mercado de todos los bienes y servicios finales, es decir, los que adquiere el consumidor final, que son producidos dentro de las fronteras de un país en un período determinado (generalmente un trimestre o un año).

- **PIB por país (2026) - FMI**[4]

Fuente: FMI, Perspectivas de la economía mundial (octubre de 2025). Tipo de datos: Proyecciones para 2026 en términos nominales.

El Producto Interno Bruto (PIB) es el valor monetario total de todos los bienes y servicios producidos y vendidos dentro de un país durante un año. (Más información)

El PIB nominal (o "corriente") refleja los precios y tipos de cambio actuales, sin ajustes por inflación o diferencias en el costo de vida.

5. ANÁLISIS DE LA OFERTA.

• Sector EVENTOS.

- **Importancia de contratar un servicio de catering profesional para eventos** [5]

[4] https://www.worldometers.info/es/pib/pib-por-pais/?source=imf&region=worldwide&year=2026&metric=nominal
[5] https://cateringdomenico.com/blog/la-importancia-de-contratar-un-servicio-de-catering-profesional-para-el-evento-de-verano-de-una-empresa-2/

La temporada de verano es una época en la que las empresas organizan eventos para celebrar la proximidad de las vacaciones y agradecer la primera mitad del año a sus empleados y clientes. Entre los aspectos clave de la organización de un evento exitoso se encuentra la comida.



En este sentido, contratar un servicio de catering profesional se ha vuelto cada vez más importante para garantizar el éxito de estos eventos. En este artículo, exploraremos la importancia y los beneficios de contratar un servicio de catering profesional para el evento de verano de una gran empresa.

Un buen catering profesional para eventos corporativos

Un servicio de catering profesional desempeña un papel fundamental en el éxito de cualquier evento, especialmente en aquellos caterings para grandes empresas. La importancia radica en la capacidad de proporcionar una experiencia gastronómica excepcional y satisfacer las necesidades y expectativas de los invitados. Un catering de calidad eleva la imagen y reputación de la empresa, y contribuye a crear un ambiente positivo y memorable durante el evento.

Un servicio de catering profesional cuenta con años de experiencia y conocimientos en la planificación y ejecución de eventos. Estos profesionales están capacitados para manejar situaciones imprevistas, ajustarse a los cambios de último minuto y ofrecer soluciones eficientes. Su experiencia garantiza que el evento de verano se desarrolle sin contratiempos, permitiendo que los anfitriones y los invitados disfruten plenamente de la ocasión.

El catering profesional ofrece una amplia variedad de opciones gastronómicas para adaptarse a los gustos y preferencias de los invitados. Desde menús tradicionales hasta opciones veganas o sin gluten, el servicio de catering puede personalizar el menú según las necesidades específicas del evento y los requisitos dietéticos de los asistentes. Esta versatilidad asegura que todos los invitados encuentren opciones que satisfagan sus gustos y restricciones alimentarias.

Primeros Platos

- • Alcachofas confitadas con foie / o con jamón
- • Bullabesa de gambón
- • Crema de calabaza, curry y brandada de bacalao
- • Crema de champiñón trufada con kikos y teja de parmesano
- • Tartar de salmón con timbal de aguacate
- • Ensalada de langostinos, manzana avainillada, con crema de queso y trufa
- • Falso risotto de carabinero
- • Espárragos cohíba con vinagreta de jamón y ajo negro
- • Panache de verdura
- • Medallones de tomate ecológico, ventresca, cebolleta fresca y piparras

Cómo organizar un servicio de catering que de la talla

En un evento de gran empresa, es común que haya invitados con diferentes necesidades dietéticas y restricciones alimentarias. Un servicio de catering profesional tiene la capacidad de adaptarse a estas necesidades y ofrecer opciones adecuadas para todos. Ya sea vegetariano, vegano, sin gluten o alérgico a ciertos ingredientes, el catering puede proporcionar alternativas que cumplan con los requisitos de cada persona. Esto garantiza que todos los invitados se sientan bienvenidos y disfruten de la comida sin preocupaciones.

Organizar un evento de gran envergadura requiere también una cuidadosa coordinación y planificación logística. El servicio de catering profesional se encarga de aspectos como el transporte de los alimentos, la disposición de las mesas de comida, la gestión de los tiempos de servicio y el mantenimiento de la higiene en el área de preparación. Su experiencia en la coordinación de eventos les permite manejar eficientemente estos aspectos logísticos, asegurando que todo funcione sin problemas.

Al seleccionar un servicio de catering, es importante tener en cuenta el presupuesto disponible y los costos asociados. Es recomendable solicitar cotizaciones detalladas y comparar las opciones antes de tomar una decisión final. Además del costo de los alimentos, es crucial considerar los servicios adicionales que ofrece el catering, como personal, montaje, desmontaje y equipo.



Infórmate sobre las distintas opciones de catering

Antes de contratar un servicio de catering para tu evento de verano, es clave investigar reseñas y referencias para asegurarte de elegir un proveedor confiable. También es importante que el catering sea flexible, capaz de adaptarse a cambios en el número de invitados, preferencias alimentarias y requisitos especiales.

La importancia del servicio en un catering corporativo: más allá del menú[6]



En un evento de empresa, el menú es lo que se ve. El servicio, en cambio, es lo que se recuerda. Porque la comida puede ser excelente y aun así el evento sentirse mediocre si hay colas, si falta reposición, si el equipo no coordina los tiempos o si nadie sabe responder ante una alergia. Por eso, entender la importancia del servicio en un catering corporativo es comprender qué convierte una propuesta gastronómica en una experiencia profesional.

En Duetto Catering diseñamos desayunos, comidas tipo lunch y cócteles a medida para empresas de Madrid. Y sabemos que la diferencia entre “estuvo bien” y “fue impecable” no está solo en el

[6] https://duettocatering.com/blog/la-importancia-del-servicio-en-un-catering-corporativo-mas-alla-del-menu/

plato, sino en la ejecución invisible: planificación, protocolo, ritmo, limpieza y atención al detalle. En este artículo te explicamos la importancia del servicio en un catering corporativo y cómo impacta en la marca, la productividad y el éxito del evento.

El servicio es la parte del catering que sostiene el evento

Cuando un catering funciona, casi no se nota. Ese es el mejor cumplido, la gente conversa, se mueve, escucha, negocia… y todo fluye. Por tanto, la importancia del servicio en un catering corporativo reside en su capacidad para integrarse en la agenda sin interrumpirla.

Un servicio bien diseñado evita fricciones, estaciones ubicadas donde no bloquean el paso, bandejeo que llega cuando tiene que llegar, reposiciones a tiempo y un equipo que se anticipa. En consecuencia, el catering se convierte en un aliado del contenido del evento y no en una distracción.

Más allá del menú: qué incluye realmente el servicio

Cuando hablamos de servicio, no hablamos solo de "camareros". Hablamos de un sistema completo. La importancia del servicio en un catering corporativo se materializa en elementos como:

- Briefing correcto para traducir objetivo en operativa.
- Cronograma de montaje, servicio y desmontaje.
- Validación de accesos, puntos de agua y electricidad.
- Dimensionamiento de personal por aforo y formato.
- Gestión de alérgenos y necesidades especiales.
- Presentación, limpieza y reposición constante.
- Coordinación con speeches, demos o entregas.

Todo eso determina la percepción del evento incluso cuando nadie lo verbaliza.

Ritmo y timing: el secreto de la experiencia

En entornos corporativos, el tiempo no se negocia. Si la reunión empieza a las 9:00, el coffee break no puede llegar a las 9:20. Por otro lado, en un cóctel, los pases deben acompañar la conversación, si todo sale de golpe, se colapsa; si llega tarde, se enfría el ambiente.

Aquí se ve con claridad la importancia del servicio en un catering corporativo. El ritmo bien gestionado sostiene la energía del evento. Un desayuno debe activar sin saturar. Un lunch debe alimentar sin dormir. Un cóctel debe incentivar el networking sin generar colas.

Flujo y distribución del espacio: adiós a las colas

Las colas son el enemigo silencioso de un evento empresarial. Restan tiempo, cortan conversaciones y generan sensación de desorganización. Por tanto, una parte crítica de la importancia del servicio en un catering corporativo está en diseñar flujos.

Para evitar colas, se aplican principios sencillos: duplicar la estación más demandada, distribuir puntos de bebida, ofrecer piezas fáciles de coger y planificar reposiciones por franjas de consumo. Además, el bandejeo es una herramienta poderosa: lleva la comida a la gente y reduce el "embudo" del buffet.

Personal cualificado: protocolo, discreción y resolución

En eventos corporativos, el equipo de sala no solo sirve. Representa el nivel del evento. Un servicio excelente implica discreción, presencia cuidada, conocimiento del menú, agilidad y una actitud orientada a resolver.

Por ejemplo, ante una pregunta sobre alérgenos, no vale improvisar. Y ante un cambio de timing, no vale descoordinarse. Aquí vuelve a aparecer la importancia del servicio en un catering corporativo: el personal formado protege la experiencia y evita incidentes.

Inclusión alimentaria y seguridad: calidad también es tranquilidad

Una experiencia excelente es aquella en la que todo el mundo puede comer con confianza. Por eso, la gestión de alérgenos, dietas especiales y contaminación cruzada forma parte del servicio, no del menú.

La señalización clara, las fichas de alérgenos, los utensilios dedicados y la formación del equipo garantizan que el evento sea inclusivo sin ralentizar la operativa.

Presentación y limpieza: lo que el ojo juzga antes que el paladar

En un evento, la estética es parte del mensaje. Vajillas contemporáneas, soportes en altura, mantelerías neutras y reposición limpia elevan el conjunto. Sin embargo, incluso el mejor producto pierde valor si el buffet se ve desordenado, si faltan servilletas o si las superficies no se mantienen impecables.

Por tanto, la importancia del servicio en un catering corporativo incluye también el control visual, orden, higiene, ritmo de reposición y detalle constante.

En este punto, puede serte de interés nuestro artículo del blog sobre cómo trabajamos en Duetto Catering, donde explicamos en detalle nuestra metodología de trabajo, el cuidado del servicio y los estándares que aplicamos en cada evento para garantizar una experiencia coherente, profesional y alineada con los objetivos de cada empresa.

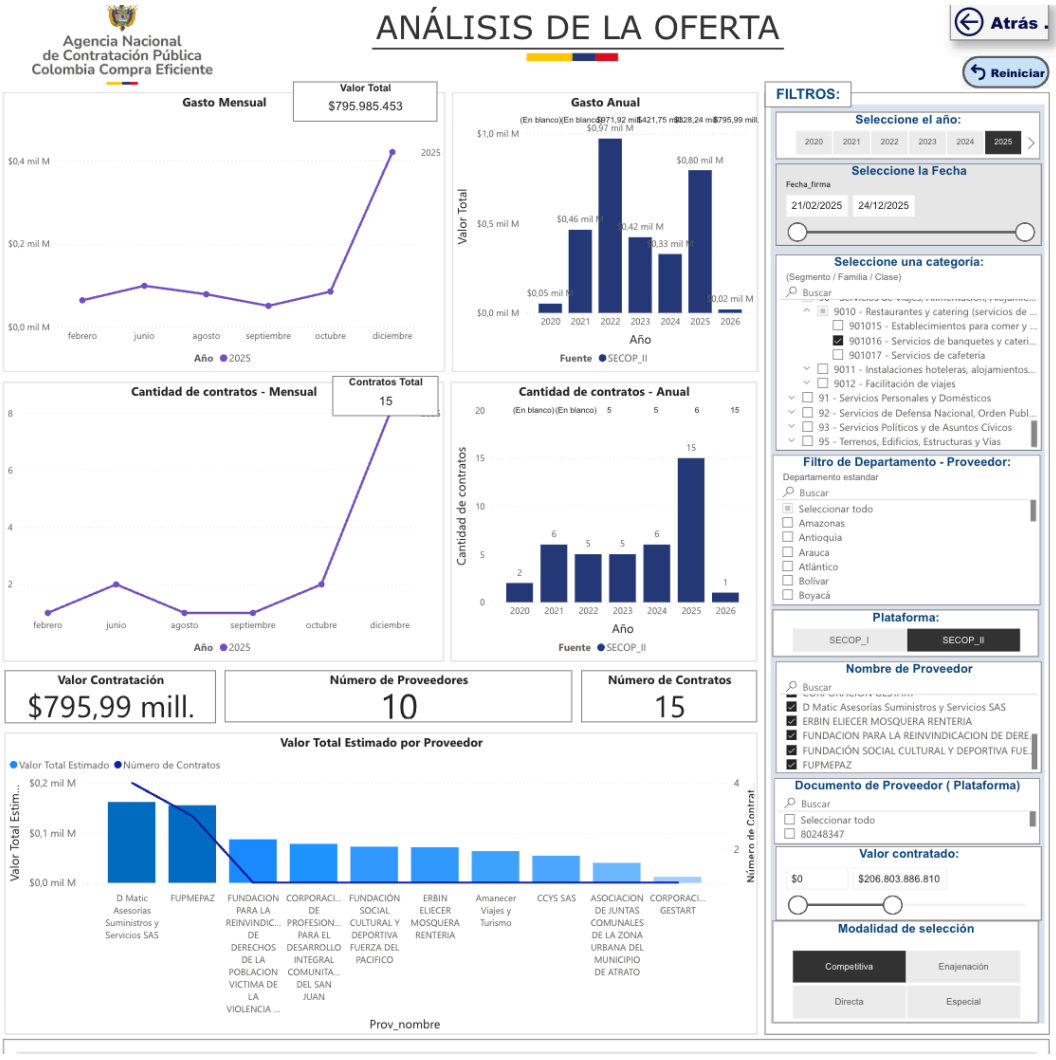
Logística en Madrid: la excelencia que depende de la planificación

Madrid es un ecosistema corporativo intenso: oficinas, auditorios, rooftops, venues singulares y recintos feriales. Cada espacio tiene accesos, horarios y normas. Un buen servicio se nota cuando se anticipa a esas variables.

Validar ascensores, tiempos de carga y descarga, rutas internas y necesidades técnicas evita improvisaciones. Además, dimensionar el equipo según aforo real y formato evita tanto el exceso como la falta. En otras palabras, la importancia del servicio en un catering corporativo es, en gran parte, planificación.

En Duetto Catering combinamos creatividad culinaria y precisión operativa. Diseñamos propuestas a medida para desayunos, lunches y cócteles, pero sobre todo cuidamos el servicio, cronogramas claros, mapas de montaje, fichas de alérgenos, personal formado en protocolo y una ejecución que fluye.

Utilizando la herramienta del modelo de abastecimiento estratégico "**Análisis de oferta"** para el sector eventos a nivel Departamental Chocó vigencia 2025, a través de la plataforma SECOP II, se observan los siguientes resultados:





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2025			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	15	$795.985.453	100,00%	15	$795.985.453	100,00%
Total	**15**	**$795.985.453**	**100,00%**	**15**	**$795.985.453**	**100,00%**

Las imágenes de **Colombia Compra Eficiente**, muestran un análisis de la oferta basado en datos de **SECOP II**. Los gráficos detallan el comportamiento de la contratación para el año **2025** en un segmento específico.

1. Resumen General (Año 2025)

- **Valor Total de Contratación:** $795.985.453 (aproximadamente **$796 millones** de pesos).
- **Número de Contratos:** 15.
- **Número de Proveedores:** 10.

- **Categoría Analizada:** El filtro seleccionado es "9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)".

2. Comportamiento Temporal e Histórico

- **Gasto Mensual 2025:** Se observa una tendencia estable con montos bajos entre febrero y octubre, pero un **aumento drástico en diciembre**, donde se concentra la mayor parte del presupuesto ejecutado.
- **Comparativa Anual:** El gráfico de "Gasto Anual" muestra que el 2022 fue el año con mayor inversión ($0,97 mil millones), seguido por el 2025 ($0,80 mil millones). El año 2024 tuvo una caída significativa en comparación.

3. Análisis de Proveedores y Entidades

- **Proveedores Principales:**
    - **D Matic Asesorías Suministros y Servicios SAS:** Es el contratista más relevante, con **4 contratos** y un valor estimado de **$0,16 mil millones**.
    - **FUPMEPAZ:** Ocupa el segundo lugar con 3 contratos y un valor similar de $0,16 mil millones.
    - Otros proveedores como Amanecer Viajes y Turismo o CCYS SAS tienen participaciones menores (1 contrato cada uno).
- **Entidades Contratantes:**
    - La **Gobernación del Chocó** es, por mucho, la entidad con mayor volumen de contratación en este rubro.
    - Otras entidades con participación menor incluyen al **SENA Regional Chocó**, la Alcaldía de Quibdó y Parques Nacionales Naturales.

4. Modalidad y Tipo de Contratación

- **Modalidad de Selección:** El 100% de la contratación ($795,99 millones) se realizó bajo la modalidad **Competitiva** (específicamente marcada como "Mínima cuantía" en la leyenda del gráfico de barras amarillas).
- **Pluralidad:** El 100% de los contratos (15) se registran como **"No es plural"**, lo que indica que fueron adjudicados de manera individual y no a consorcios o uniones temporales.

5. Clasificación UNSPSC

En la tabla final, se confirma que toda la actividad se agrupa en el código **9010 (Restaurantes y catering)**, representando el 100% de la participación presupuestal y de contratos analizada en este reporte.

Es un análisis de la contratación de servicios en la región (principalmente Chocó) para 2025, donde el gasto se disparó a final de año y está concentrado en dos proveedores principales a través de procesos de mínima cuantía.

6. ANÁLISIS TÉCNICO.

De conformidad con lo establecido en el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, el valor estimado del contrato debe estar soportado en un estudio de mercado realizado por la entidad, así mismo el Manual de Contratación Administrativa (GCCON-M-001) versión 4, del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, establece que en los estudios de mercado que se realicen para determinar el presupuesto oficial estimado de una contratación, se pueden incluir algunas de las siguientes metodologías: cotizaciones, consulta en páginas web especializadas, indexación de precios históricos, contrataciones realizadas en el mismo periodo, precios regulados, panel de expertos, etc.

-**ESTUDIO TECNICO**: Es procedente efectuar la contratación toda vez que las condiciones técnicas enunciadas en el presente estudio, permitirán satisfacer las necesidades.

-**ESTUDIO ECONOMICO**: El análisis económico se realiza a través de cotizaciones estableciendo expresamente que la cotización no genera compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección. El valor estimado del contrato se determinó de acuerdo a lo establecido en la **circular N°3-2013-000133** utilizando la(s) siguiente(s) opción(es):

PRECOTIZACIONES: Se publicó en la plataforma transaccional Secop II la Solicitud de Información a Proveedores **SOLICITUD DE INFORMACION CHC-058-2026**, de las cuales, una vez revisada las cotizaciones se tiene en cuenta para el promedio, a saber:

ESTUDIO DE MERCADO

ITEM	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	DIAS	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR UNITARIO 01 - FUNVIABLE - INCLUIDO IMPUESTOS	VALOR UNITARIO 02 - FUNBIAFRO - INCLUIDO IMPUESTOS	PROMEDIO	VALOR TOTAL CON IMPUESTO
1	Refrigerios El contratista deberá garantizar el suministro de refrigerios por **CINCO (5)** días FECHAS, así: *FECHA PRIMER DIA*: 3:00 p.m.: empanadas, jugo natural, fruta Cantidad: 785 *FECHA SEGUNDO DIA*: 10:00 a.m.: Palito de queso horneado, fruta, jugo, Cantidad: 785 3:00 p.m.: Mantecada natural con jugo natural, fruta Cantidad: 785 *FECHA TERCER DIA*: 10:00 a.m.: Arepa de queso, fruta y	UNIDAD	9 entregas	7.065	$ 25.000	$ 22.000	$ 23.500	$ 166.027.500

	jugo natural Cantidad: 785 3:00 pm.: Croissant, jugo natural, fruta Cantidad: 785 *FECHA CUARTO DIA*: 10:00 a.m.: Sándwich napolitano, fruta y jugo natural Cantidad: 785 3:00 p.m.: empanadas, jugo natural, fruta Cantidad: 785 *FECHA QUINTO DIA*: 10:00 a.m. pastel de pollo, fruta, jugo natural Cantidad: 785 3:00 p.m.: alimento típico de la región Cantidad: 785 Notas: -La entrega de refrigerios en la parte exterior del auditorio donde se desarrolle el XXVI Encuentro Nacional Cultural. Estos se suministrarán en 4 estaciones (Previamente definidos con el supervisor del contrato. -Se debe garantizar el transporte de alimentos en condiciones de calidad, inocuidad y salubridad. - El contratista puede ofertar otras opciones de refrigerios de condiciones superiores a las antes descritas, las cuales serán autorizadas por el supervisor							
TOTAL								**$ 166.027.500**

Conforme a lo anterior, el presupuesto oficial para cumplir las obligaciones de la presente contratación es por la suma de **CIENTO SESENTA Y SEIS MILLONES VEINTISIETE MIL QUINIENTOS PESOS ($ 166.027.500) MCTE,** incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

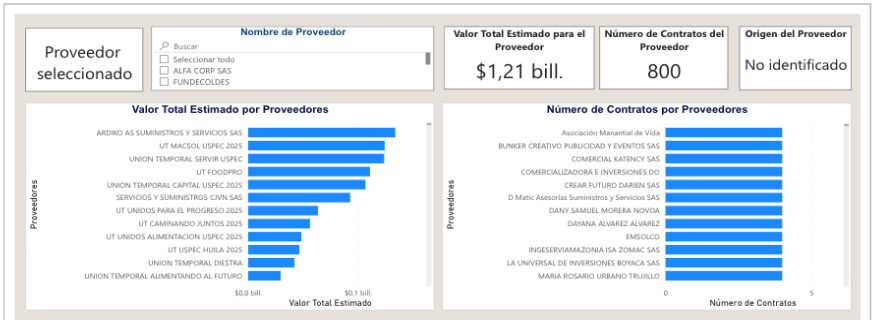
El SENA verificará que el valor unitario de cada bien y/o servicio no exceda el ***valor tope*** definido en el estudio de mercado institucional. Esta validación se realizará en cualquier etapa del proceso contractual para asegurar que la oferta sea coherente con los precios del mercado (incluyendo costos, impuestos, transporte y utilidad). Aquellas propuestas que superen dicho techo presupuestal serán objeto de revisión y ajuste de precios en cualquier etapa del proceso contractual, siempre guardando el equilibrio contractual

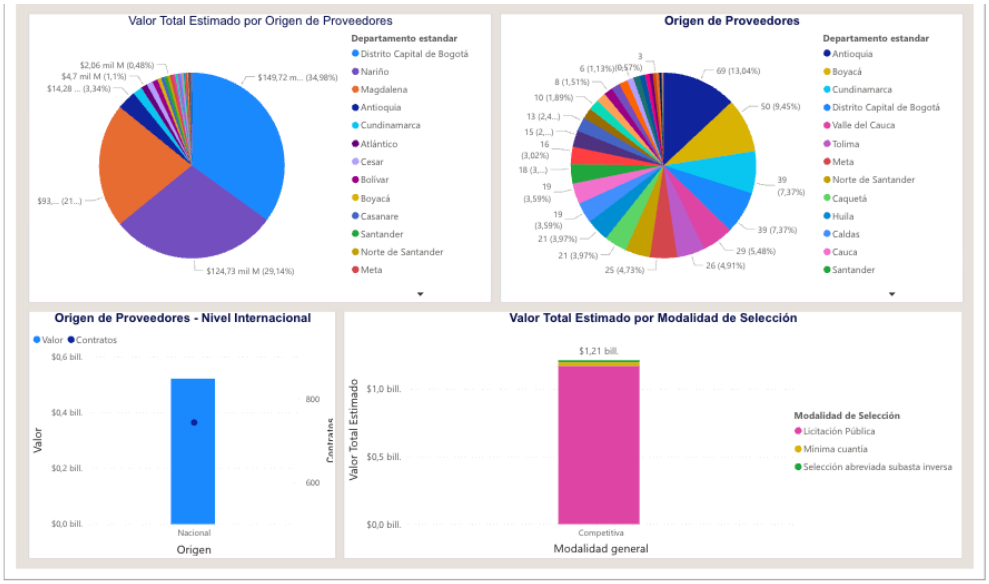
En este sentido se establece el presupuesto a monto agotable, es decir, la propuesta económica debe prepararse a precios unitarios hasta la totalidad de los recursos asignados siempre y cuando sean utilizados.

7. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Con base a los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios y utilizando la herramienta del modelo de abastecimiento estratégico (Análisis de Demanda) en los últimos años en la Entidad SENA a nivel nacional, a través de las plataformas SECOPII se evidencia un análisis de la demanda en el servicio logístico para el SENA Regional CHOCO en el periodo de 2025, que arroja los siguientes resultados:







De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)
https://www.colombiacompra.gov.co/ informacion.emae@colombiacompra.gov.co
Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente

Estas nuevas imágenes presentan el **Análisis de la Demanda** de Colombia Compra Eficiente para el año **2025**, específicamente enfocadas en el departamento del **Chocó** y el rubro de servicios de alimentación.

A diferencia del análisis anterior (que era de la Oferta), aquí vemos la perspectiva desde la necesidad de las entidades estatales.

1. Cifras Macroeconómicas (Año 2025)

- **Valor Total de la Demanda:** $1.214.400.121.487 (aproximadamente **$1,21 billones** de pesos).
- **Volumen de Contratación:** 800 contratos realizados.
- **Categoría Única:** El 100% del análisis corresponde a "9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)".

2. Comportamiento y Tendencias

- **Pico de Gasto Mensual:** Se observa un pico masivo de inversión en el mes de **mayo de 2025**, superando los $1,0 billones de pesos. El resto del año mantiene un gasto significativamente menor.
- **Dinámica de Contratos:** Aunque el gasto fuerte fue en mayo, la mayor cantidad de contratos individuales se firmó hacia el final del año (noviembre y diciembre), alcanzando el pico de **800 contratos acumulados**.
- **Histórico Anual:** El 2025 representa un año de alta demanda en valor, similar al 2023 ($1,43 billones), recuperándose de la caída vista en 2024 ($0,38 billones).

3. Análisis de Proveedores y Origen

- **Proveedores con mayor valor adjudicado:**
    1. ARDIKO AS SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS (Líder en valor estimado).
    2. UT MACSOL USPEC 2025.
    3. UNION TEMPORAL SERVIR USPEC.

- **Concentración por Contratos:** Curiosamente, los proveedores con más contratos (como la Asociación Manantial de Vida o Bunker Creativo) tienen un máximo de **4 contratos cada uno**, lo que indica una demanda muy atomizada entre muchos actores.

- **Geografía de los Proveedores:**
    - El **34,98%** de los recursos provienen de proveedores registrados en **Bogotá D.C.** ($149,72 mil millones).
    - El **29,14%** proviene de proveedores de **Nariño** ($124,73 mil millones).
    - Antioquia y Magdalena también tienen una participación relevante.
    - El **100%** de los proveedores son de origen **Nacional**.

4. Modalidades de Selección

- **Licitación Pública:** Es la modalidad predominante por valor, lo cual es coherente con el alto presupuesto manejado ($1,21 billones).
- También aparecen registros de **Mínima cuantía** y **Selección abreviada de subasta inversa**, aunque representan una porción visualmente menor del valor total comparado con la competitiva general.

5. Contexto Regional (Filtros Aplicados)

El reporte está filtrado específicamente para el departamento del **Chocó**. Esto sugiere que las entidades estatales que operan en este departamento (como la Gobernación, Alcaldías locales o regionales de entidades nacionales como el SENA) son las que generan esta demanda de servicios de catering por más de un billón de pesos, principalmente a través de grandes licitaciones públicas y con una fuerte presencia de contratistas de Bogotá y Nariño.

7.1. Histórico de contratación

EL SENA Regional Choco, para adelantar el respectivo estudio, efectuó las consultas pertinentes en la siguiente página web:

• Portal Colombia compra eficiente SECOP (www.colombiacompra.gov.co).

Lo anterior, con el objetivo de tomar como referencia las empresas que participan activamente en procesos de contratación, con similar objeto, modalidad de selección, presupuesto asignado y plazo de ejecución.

Con relación al análisis del comportamiento de contrataciones realizadas por parte del SENA, en cuanto al servicio solicitado por la Entidad, tenemos:

Año	Contratista	Regional	N° Contrato	objeto	Valor	Plazo
2026	INEXMODA	REGIONAL ANTIOQUIA	CO1.PCCNTR. 6458637	5_524 PRESTAR EL APOYO LOGISTICO QUE GARANTICE LA PARTICIPACION DEL SENA EN EL EVENTO COLOMBIA MODA EDICION 2024	29.888.040,00 COP	30 DIAS
2026	VIBO PUBLICIDAD DISEÑO CONSTRUCCIO N S.A.S.	REGIONAL CASANARE	CO1.PCCNTR. 9550914	CONTRATAR LA COMPRA DE LOS ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE TALLERES Y EXTENSIONISMO RURAL A LOS NUCLEOS CAMPESINOS, ATENDIDOS POR LA ESTRATEGIA CAMPESENA EN LA REGIONAL CASANARE	3.433.400 COP	30 DIAS
2025	PROMOTORA DE DESARROLLO EDUCATIVO PRODEAM SAS	REGIONAL SANTANDE R	CO1.PCCNTR. 8613288	CONTRATAR LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS DESTINADOS AL FOMENTO, DESARROLLO, COORDINACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FERIA POPULAR DE EMPRENDIMIENTOS Y SUS ESTRATEGIAS DE DESARROLLO TERRITORIAL (EDT), EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN CONTINUA ESPECIAL POPULAR - ESTRATEGIA CAMPESENA FULL POPULAR 2025.	26.999.966 COP	15 DIAS
2025	EQUIFERSEG S.A.S	SENA REGIONAL CUNDINAM ARCA	CO1.PCCNTR. 8622413	COMPRA DE MATERIALES, ELEMENTOS PUBLICITARIOS, ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADAS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE FOMENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA DEL PROGRAMA CAMPESENA, DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CUNDINAMARCA.	33.101.100 COP	30 DIAS

8. ANÁLISIS DE RIESGOS

8.1. Estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato:

El artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 establece que la Entidad Estatal debe “incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación” en los pliegos de condiciones o su equivalente. El Decreto Ley 4170 de 2011 establece dentro del objetivo de Colombia Compra Eficiente optimizar los recursos públicos en el sistema de compras y contratación pública para lo cual es indispensable el manejo del riesgo en el sistema y no solamente el riesgo del equilibrio económico del contrato. Y en virtud de lo expuesto el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad procedió a identificar y clasificar los riesgos con base en la probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento de la siguiente manera. Se anexa matriz de riesgo. La matriz de riesgo se evidencia en los Estudios Previos del proceso.



Firmado digitalmente por Carmen Strella Arboleda Velásquez

CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELÁSQUEZ
Directora Regional con funciones de Subdirectora de Centro (E)

Elaboró y revisó componente jurídico: Ruby Zapata - Abogada Contratación y Convenios - Sena Chocó CRNIB
Revisó componente técnico: Blyderson Arboleda Montañez – Coordinador Grupo Talento Humano- Sena Chocó CRNIB.
Revisó: Luz Esperanza García Moreno- abogada del Despacho Sena Chocó CRNIB
Vo.Bo: Yenny Córdoba Rodríguez, Coordinadora GAAM - Sena Chocó CRNIB