

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 1 de 23

Villavicencio, 21/01/2022.

Doctor  
**CHARLES ROBIN AROSA CARRERA**  
Rector  
Ordenador  
**UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS**  
Ciudad.

En cumplimiento del Acuerdo Superior No. 027 de 2020 Estatuto General de Contratación y la Resolución Rectoral No. 0685 de 2021, me permito presentar ante usted el **ESTUDIO DEL SECTOR** para llevar a cabo la presente contratación.

## 1. INTRODUCCIÓN CONTRATO DE SUMINISTRO– CONVOCATORIA PRIVADA

La Universidad de los Llanos tiene como propósito dar cumplimiento a lo definido en el literal j) artículo 27. **Estudio del sector para la convocatoria privada** de la Resolución Rectoral No. 0685 de 2021 “*Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Universidad de los Llanos, y se derogan las Resoluciones 2661 de 2011, 2079 de 2014 y 2588 de 2015*”.

El estudio del sector que refiere el proceso contractual establece el deber de las instituciones en analizar el sector relativo al objeto de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de Riesgo. Este análisis es necesario para conocer los aspectos relacionados con el objeto del proceso de contratación, exponiendo el mercado del bien, obra o servicio que se pretende adquirir, de manera que esta información sirve para diseñar los lineamientos y factores de referencia que se van a sugerir, en cumplimiento de los principios de eficacia, eficiencia, economía y promoción de la competencia

La Universidad de los Llanos, es una institución de educación superior encargada de diseñar y ejecutar programas y proyectos que benefician de manera conjunta los intereses de sus estudiantes. Dichos proyectos están localizados en el marco de la investigación, mantenimiento, servicios, consultoría, y en la realización de proyectos de obra que convergen en el desarrollo de las actividades académicas, investigativas y de servicios. Esto implica que la institución cuente con espacios y zonas de funcionamiento integral para los estudiantes y el personal que labora en estas instalaciones, por ende, su propósito de mejorar y adecuar la sala de docentes de la Facultad de Ciencias Económicas, innova e impacta de manera positiva en el desempeño laboral por parte del personal administrativo, el bienestar de toda la comunidad universitaria, y mejora la calidad del servicio allí prestado.

El Acuerdo N° 03 de 1995 del Consejo Nacional de Educación Superior (CESU) establece que el Bienestar Universitario apunta al desarrollo humano de cada uno de los miembros de la comunidad, al mejoramiento de la calidad de vida de cada persona, del grupo institucional como un todo y, por lo tanto, de la Educación Superior en Colombia, sustentando también, que además de referirse al “estar bien” de la persona, debe ser concebido como un aporte al proceso educativo mediante acciones intencionalmente formativas que permitan el desarrollo de las diferentes dimensiones (cultural, social, moral, intelectual, psicoafectivo y físico) del ser humano.

Es por tal, que la Ley 30 de 1992 en su capítulo III referente al bienestar universitario estipula en su artículo 117 que las IES deben adelantar programas de bienestar entendidos como el conjunto de actividades que se orientan al desarrollo físico, psico-afectivo, espiritual y social de los estudiantes, docentes y personal administrativo.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 2 de 23

Consecuentemente prescribe, que cada Institución de Educación Superior destinará por lo menos el dos por ciento (2%) de su presupuesto de funcionamiento, para atender adecuadamente su propio bienestar.

De la misma forma, la precitada Ley establece que las Instituciones de Educación Superior gestionarán programas dirigidos a mitigar los indicadores de deserción, los cuales requieren para su efectivo desarrollo, recursos financieros, técnicos, humanos y tecnológicos idóneos que permitan asegurar el propósito esencial de fomentar condiciones de permanencia efectivas en la comunidad estudiantil, especialmente aquella caracterizada como población con vulnerabilidad, ya que según la herramienta creada por el MEN para realizar el seguimiento de las cifras de deserción estudiantil en la Educación Superior (“SPADIES” identifica y pondera comportamientos, causas, variables y riesgos determinantes para la deserción) en sus estudios y análisis identificaron que los principales factores asociados al fenómeno de la deserción estudiantil en Colombia, están relacionados con las bajas competencias académicas de entrada, las dificultades económicas de los **estudiantes para su manutención** y los aspectos relacionados con la orientación socio-ocupacional y la adaptación al ambiente universitario.

Consecuentemente a todo lo anteriormente descrito, la Universidad de los Llanos en su normativa interna crea el Acuerdo Superior N° 025 de 2002 “*Por el cual se crea el Sistema de Bienestar Institucional de la Universidad de los Llanos*”, el cual define al Bienestar Institucional como el conjunto de actividades que se orientan en el desarrollo físico, psicoafectivo, espiritual y social de los estudiantes, docentes y personal administrativo, que contribuye con la formación integral, estimulando las capacidades de manera individual y grupal de la comunidad universitaria, mediante programas que articulen el trabajo y el estudio con los proyectos de vida, en un contexto participativo y pluralista generando condiciones que faciliten la convivencia y la tolerancia.

El Acuerdo Superior 025 de 2002, crea el Consejo de Bienestar Institucional como órgano decisorio en la formulación, control y evaluación de políticas, planes, programas y proyectos de Bienestar Institucional, y una de las funciones de dicho órgano consiste en “*Velar por el cumplimiento de la asignación de los recursos conforme lo establece la Ley 30 de 1992 y las normas que lo modifiquen o adicionan o sustituyan y de todos aquellos que se constituyan en fuentes de financiamiento del Bienestar Institucional*”, así mismo, el literal i) del artículo noveno indica como una de las funciones de la Dirección de Bienestar “*Velar por la asignación y ejecución de los recursos financieros, físicos y humanos con el propósito de garantizar el cumplimiento de los planes, programas, proyectos y actividades*”.

Así mismo, se establece como uno de los objetivos del Bienestar Institucional “*Desarrollar planes, programas, proyectos y procesos que contribuyan con la formación integral, **el mejoramiento de la calidad de vida** para la construcción de la comunidad universitaria*”

De otra parte, el Acuerdo Superior N° 005 de 2016 “*Por la cual se adopta la política de Permanencia y Graduación en la Universidad de los Llanos*”, indica que los ejes de política se ceñirán a acciones de intervención a nivel preventivo sobre las causas asociadas con las principales perspectivas de deserción estudiantil concerniente con el factor académico, factor socioeconómico, factor individual y factor institucional.

Desde el factor socio económico se sugiere dos tipos de enfoques: Costo/beneficio y **los subsidios**. Para lo cual se involucran aspectos relacionados con el ingreso económico personal y familiar, la capacidad de financiamiento y la satisfacción de terminar un programa académico.

Desde el entorno económico las necesidades se hacen evidentes acorde a la información que data en la Oficina de Admisiones, Registro y Control y se fortalece con los estudios semestrales realizados por el área Promoción Socioeconómica de Bienestar Institucional, donde se demuestra que la población estudiantil de la Institución se

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 3 de 23

caracteriza por proceder de hogares con alta vulnerabilidad socioeconómica, ya que se ubica el 75% en los estratos socioeconómicos 1 y 2 aproximadamente, un 23% en el estrato 3 y sólo un 2% corresponden a los estratos 4 en adelante, es decir, que son hogares con ingresos iguales o inferiores a 2 SMML

La oficina de Bienestar Institucional cuenta con el proyecto de ficha BU 08 1209 2019 “IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS”, aprobado por el Consejo Superior Universitario, mediante Resolución Superior N° 093 del 14 diciembre de 2019 “Por al cual se autoriza al Rector utilizar recursos CREE y adelantar los trámites contractuales tendientes para el desarrollo del proyecto BPUNI BU 08122019 Implementación del programa de alimentación como herramienta para mejorar la permanencia estudiantil en la Universidad de los Llanos” y actualizado mediante Resolución Rectoral N° 1736 de fecha 29 de diciembre de 2021.

De tal manera, la Universidad a través de Bienestar Institucional, a fin de mejorar la calidad de vida de los estudiantes y contribuir al cumplimiento de las políticas de permanencia y graduación, encuentra viable realizar la entrega de subsidios de alimentación a los estudiantes estratificados en 1 y 2, a través del **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO CON EL FIN DE DESARROLLAR EL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS, FICHA BPUNI BU 0812092019.**

## 2. ASPECTOS GENERALES

<b>ENTIDAD CONTRATANTE</b>	UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	
<b>DEPENDENCIA ORIGEN DE LA NECESIDAD</b>	BIENESTAR INSTITUCIONAL	
<b>OBJETO A CONTRATAR</b>	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO CON EL FIN DE DESARROLLAR EL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS, FICHA BPUNI BU 0812092019.	
<b>MODALIDAD DEL PROCESO</b>	CONVOCATORIA PRIVADA	
<b>PLAZO DE EJECUCIÓN</b>	TRES (03) MESES CALENDARIO	
<b>LUGAR DE EJECUCIÓN</b>	Municipio de Villavicencio del Departamento del Meta, Km 12 Vía Pto. López Campus Barcelona de Universidad de los Llanos.	
<b>VALOR DEL PROCESO A CONTRATAR</b>	TRESCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$341.800.000).	
<b>VIGENCIAS FUTURAS DE EJECUCIÓN</b>	N/A	
<b>CODIFICACIÓN UNSPSC DE LOS BIENES, OBRAS Y SERVICIOS.</b>	<b>90101600</b>	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
	<b>23181700</b>	MAQUINARIA PARA COCINAR O AHUMAR ALIMENTOS
	<b>90101500</b>	ESTABLECIMIENTO PARA COMER Y BEBER

**Tabla No. 1 Consideraciones Generales del proceso**

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 4 de 23

## 2.1 ANÁLISIS TÉCNICO:

Como aspectos técnicos, se requiere que los oferentes tengan capacidad competitiva en términos de experiencia consolidada. Así mismo, que cuenten con herramientas técnicas necesarias para el desarrollo de la labor objeto del presente proceso, práctica, profesionalismo y trayectoria que certifique experiencia, organización jurídica y cumplimiento de normas vigentes, garantizando que se cumpla con los factores requeridos.

De igual forma se requiere que los instrumentos requeridos para la ejecución de este proceso de suministro de alimentos sean idóneos, es decir, la maquinaria y herramientas disponibles deben garantizar la prestación del servicio en forma eficiente y eficaz; se debe contar con el espacio adecuado para el personal técnico requerido y sus materiales de operación, entre los que discurren equipos y maquinaria de uso doméstico, alimentos de la canasta familiar, viveres y abarrotes, entre otras. En concordancia, se pretende la capacidad y disponibilidad para el suministro y entrega de los alimentos necesarios en beneficio de todos los estudiantes de la universidad de los Llanos que den el soporte y la garantía del cumplimiento, calidad y tiempo del objeto contratado.

### I. CAMBIOS TECNOLÓGICOS:

#### 1) 5 GRANDES AVANCES EN TECNOLOGÍA ALIMENTARIA:

**A) INTERNET DE LAS COSAS, INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y BIG DATA:** En el caso particular de la industria de alimentación, se está produciendo una revolución a través de la digitalización de procesos que va a dar como resultado una mayor eficiencia y flexibilidad en:

- La Fabricación de alimento (la llamada industria 4.0)
- Las actividades relacionadas con la cadena de valor
- El control de la calidad y seguridad alimentarias

Todo esto unido a la gran cantidad de información disponible, fruto de dicha digitalización, mejorará la toma de decisiones por parte de los equipos directivos y de gestión, abriendo numerosas oportunidades en el campo de la personalización de producto y nuevas formas de interacción.

**B) MICROENCAPSULACION Y NANOENCAPSULACIÓN:** Es una tecnología revolucionaria basada en la visión espectral que permite ir más allá de las limitaciones que tienen los sistemas de inspección convencionales. Las imágenes muestran las concentraciones de los parámetros de interés en cada punto del producto, lo que proporciona mayor información y más rigurosa.

Debido a la capacidad de identificar la composición química, esta tecnología permite diferenciar entre producto correcto y materias extrañas que puedan aparecer en la línea de producción.

**C) BACTERIOFAGOS:** son virus que específicamente infectan y se multiplican en las bacterias. Ya se han estudiado diferentes aplicaciones de los bacteriófagos en la cadena alimentaria. Por ejemplo:

- Como terapia, para reducir y prevenir colonización y enfermedades en ganado.
- Como higienización, para la descontaminación de productos frescos (Frutas, vegetales y carnes)
- Como desinfección de equipos y superficies en contacto con alimentos.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 5 de 23

- Como biocontrol a modo de conservante natural para extender la vida útil de productos percederos.

Aunque los bacterilogos no siempre son favorables (es el caso de las industrias con procesos de fermentación, como por ejemplo ls lacteas), sin embargo ya hay en el mercado productos que cuentan con la aprobación de la FDA frente a patogenos tan importantes como la Listeria monocytogenes, Salmonella y E.Coli y han suscitado inteere de la EFSA.

- D) ENVASES ACTIVOS:** Un envase activo es aquel que es capaz de interactuar quimica o biologicamente con el producto alimenticio o modifica el espacio de cabecera con el proposito de mejorar la vida útil. Aunque son muchas las alpjicaciones, las mas comunes son barreras al oxigeno, agentes, antimicrobianos, absorbedores de etileno y humedad.

## II. AMPLITUD DE LA OFERTA DE CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS:

Todos los seres vivos necesitan alimentarse para reponer las pérdidas de materia consumida por la actividad del organismo, que permitan producir las sustancias necesarias para la formación de nuevos tejidos, favoreciendo el crecimiento y para transformar la energía contenida en los alimentos en calor, movimiento y trabajo. Por consiguiente, los alimentos son productos, naturales o elaborados, que toman los seres vivos y que proporcionan al organismo las sustancias nutritivas y la energía que necesitan para vivir.

Estas sustancias nutritivas o nutrientes son las sustancias químicas vitales para el crecimiento y mantenimiento del organismo. Como ya se ha mencionado aportan energía, forman y reparan las estructuras corporales y regulan los procesos metabólicos. Las características de los alimentos la podemos abordar desde diferentes perspectivas. Desde el punto de vista de su composición físico-química, es decir que compuestos químicos constituyen los alimentos pero también se puede abordar desde las características nutricionales que tienen los mismos.

En este apartado se incidirá exclusivamente en los aspectos físico-químicos de los alimentos, aunque también revisaremos algunas de sus características nutricional. Desde el punto de vista físico-químico, los alimentos se componen principalmente de compuestos orgánicos: hidratos de carbono, lípidos y proteínas y también de otros inorgánicos como es el agua, o los metales, como se muestran a continuación:

- Hidratos de carbono
- Lípidos
- Proteínas
- Vitaminas y minerales

## (III) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:

### 1) CONTROL DE CALIDAD:

En las sociedades desarrolladas, la demanda de los consumidores no sólo exige que los productos agroalimentarios cubran las necesidades nutricionales, sino que también sean apetitosos, saludables y seguros. Actualmente además, existe una gran sensibilidad por parte de los consumidores sobre el impacto de los procesos de fabricación y distribución en el medio ambiente, del trato y bienestar de los animales utilizados en la producción, e incluso de la aplicación correcta de prácticas agrícolas que pueden causar un impacto negativo en la cadena alimentaria o en el medio ambiente. Esta nueva realidad ha llevado a la industria agroalimentaria ha cambiar su

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 6 de 23

orientación e impulso, pasando de fijar objetivos centrados en la producción, a prestar atención preferente a las demandas del consumidor.

Los alimentos pueden ser descritos mediante una serie de parámetros o variables que se transforman en atributos por la percepción y preferencias del consumidor. Un atributo innegociable de cualquier producto es la calidad higiénica y sanitaria, ligada a la seguridad alimentaria. Por supuesto, cada producto tiene unos atributos nutricionales que pueden ser modificados en los procesos de transformación, transporte, etc. y que se asocian con determinadas cualidades sensoriales u organolépticas (sabor, olor, color, textura). El desarrollo tecnológico en las industrias agroalimentarias conforman nuevas características en la morfología y composición de los alimentos, facilitando la industrialización o comercialización del mismo. Existen también atributos relacionados con la salud que dan un valor añadido al alimento (alimentos dietéticos, enriquecidos, hipocalóricos, etc.).

Otro valor añadido son los atributos éticos o emocionales, es decir, un conjunto de propiedades de importancia para el consumidor y que determina la adquisición o no del producto (ecológico, protección del medio ambiente, comercio justo, bienestar animal, etc.). Además, existen también unas características de uso que reúne los atributos relacionados con la fácil preparación o larga conservación u otras características que acaban siendo muy valoradas por determinados consumidores.

Como se puede observar, la apreciación de la calidad de los alimentos y los atributos que los caracterizan no son inalterables y van evolucionando según se van desarrollado las estructuras socio-culturales y económicas de nuestra sociedad. Por otra parte, la importancia de los atributos descritos variará dependiendo de quién juzgue la calidad (productor, fabricante, consumidor, etc.) y a su vez la percepción de la calidad variará dependiendo de las características del consumidor (área geográfica, grupo social, económico o religioso, etc.).

Todo ello influenciado por técnicas de mercado que modifican gustos y necesidades del consumidor y alteran la percepción de la calidad, dando al producto atributos a veces intangibles. La calidad del producto es así un concepto variable basado en atributos, y determinada por el grado de adecuación para usos y consumos. En concordancia con la Organización Internacional de Normalización (International Organization for Standardization, ISO), se puede definir la calidad como la capacidad de un producto o servicio de satisfacer las necesidades declaradas o implícitas del consumidor a través de sus características o propiedades.

### III. CONDICIONES ESPECIALES PARA LA ENTREGA Y SUS TIEMPOS:

Todos los eslabones de la cadena alimentaria contribuyen a la calidad y seguridad de los productos. En la producción primaria, primer eslabón de la cadena alimentaria, constituida por todos los profesionales y empresas que se dedican a la producción, cría o cultivo de los productos de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca, se deben garantizar las condiciones higiénico-sanitarias, controlando contaminantes, plagas, enfermedades e infecciones en plantas y animales, evitando en todo momento impactos negativos en el medio ambiente.

El siguiente eslabón lo constituyen las industrias agroalimentarias que fabrican, manipulan o transforman los productos, envasan, almacenan y transportan los productos alimenticios y que deben controlar la calidad y seguridad de los productos en todas las fases de su actividad. La comercialización y venta también es parte esencial para garantizar las cualidades óptimas en que llegará el producto al consumidor. El último eslabón de la cadena lo constituyen los consumidores, responsables de demandar productos de calidad, con plenas garantías de inocuidad, que presenten información veraz y detallada de los alimentos, y responsables también de denunciar deficiencias, fraudes e incumplimientos de la normativa. Así también los atributos de calidad, antes descritos, son adquiridos en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>			
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>			
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021	<b>Página:</b> 7 de 23

La complejidad de la cadena alimentaria y los posibles riesgos sanitarios existentes resaltan la necesidad de implantar sistemas de control y gestión de la calidad para asegurarla y garantizarla. La calidad no sólo se controla o se evalúa sino que se obtiene e incorpora al producto en cada fase del proceso siendo necesaria su gestión y certificación.

La calidad en una industria alimentaria tiene componentes peculiares que la diferencian de otros sectores. Los consumidores no sólo exigen productos que respondan a sus necesidades nutricionales, gustativas, etc. sino que también sean saludables y seguros. Como se ha visto en apartados anteriores, la calidad debe garantizar siempre la seguridad alimentaria.

## 2.2 ANÁLISIS ECONÓMICO:

La actividad económica en general está dividida en sectores y cada uno de ellos referencia una parte de la actividad económica con elementos de características comunes, que guardan unicidad y se distinguen de otras agrupaciones; cuya división se hace conforme los procesos de producción que acontecen al interior de cada uno de ellos.

Desde la teoría económica se establece que son tres los sectores de la economía, el sector primario o agropecuario, el sector secundario o industrial y el sector terciario o de servicios. Sin embargo, también existe una clasificación de la actividad económica basada en especialidades que permite una mayor comprensión del mercado, la cual introduce otros sectores: Agropecuario, de servicios, industrial, de transporte, de comercio, financiero, de la construcción, minero y energético, solidario y de las comunicaciones.

### 2.2.1 Productos Incluidos dentro del Sector:

La industria alimentaria es uno de los más grandes factores que componen el proceso de servicio de la población. Esta se encarga de llevar a cabo todos los procesos relacionados con la cadena alimentaria. Se incluyen dentro del concepto las fases de transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento, conservación, y servicio de alimentos de consumo humano y animal. Las materias primas de esta industria consisten principalmente de productos de origen vegetal (agricultura), animal (ganadería) y fúngico (perteneciente o relativo a los hongos).

Gracias a la ciencia y la tecnología de alimentos el progreso de esta industria se ha visto incrementado y nos ha afectado actualmente en la alimentación cotidiana, aumentando el número de posibles alimentos disponibles en la dieta. El aumento de producción ha ido unido con un esfuerzo progresivo en la vigilancia de la higiene y de las leyes alimentarias de los países intentando regular y unificar los procesos y los productos, y de la industrialización de productos alimentarios .

Generalmente la industria alimentaria se ha considerado como un conjunto de establecimientos que se agrupan según el tipo de alimentos, entre estos tenemos los siguientes a saber:

- Industria cárnica
- Industria pesquera y de transformación de pescado
- Sector agropecuario
- Tecnología de frutas y hortalizas
- Aceite

- Industria láctea
- Productos Alimentación Animal
- industria de la Panificación
- Azúcar
- Cacao
- Vinos
- Cerveza
- Bebidas alcohólicas
- Agua
- Otros productos diversos

### 2.2.2 Agentes que Componen el Sector:

La relación entre la alimentación y la salud ha sido tradición en muchos países orientales influenciados por la medicina herbal china, pero solo hasta años recientes el mundo occidental ha tomado conciencia sobre la importancia de la alimentación y su relación con la salud, promoviendo los alimentos como un medio para aumentar la esperanza de vida y reducir los riesgos de padecer enfermedades. El mercado de alimentos y bebidas es altamente dinámico, y obedece a tendencias globales de consumo. Uno de los motivadores de crecimiento del sector ha sido el generar relacionamiento con la salud.

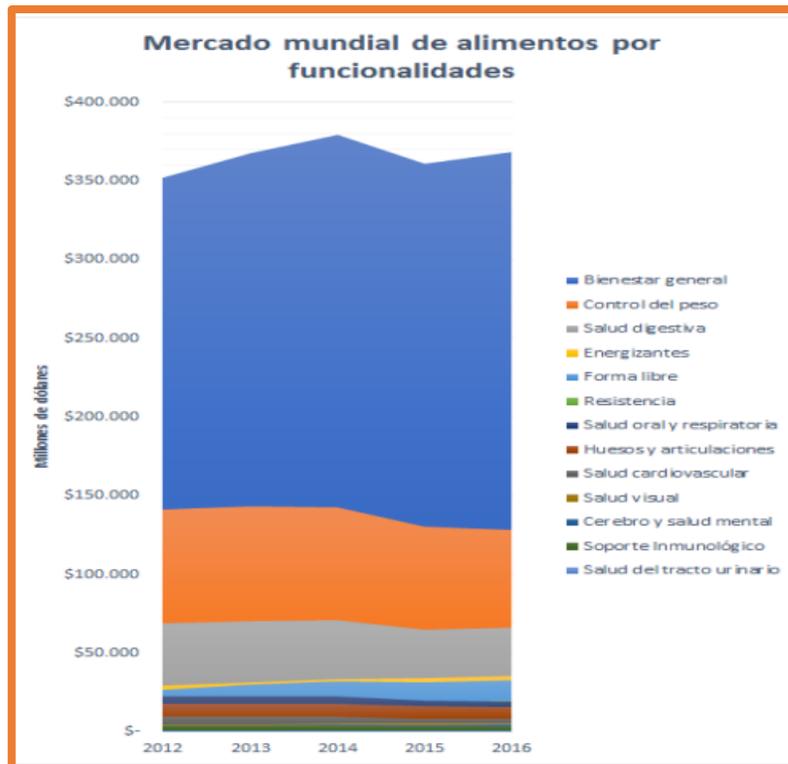


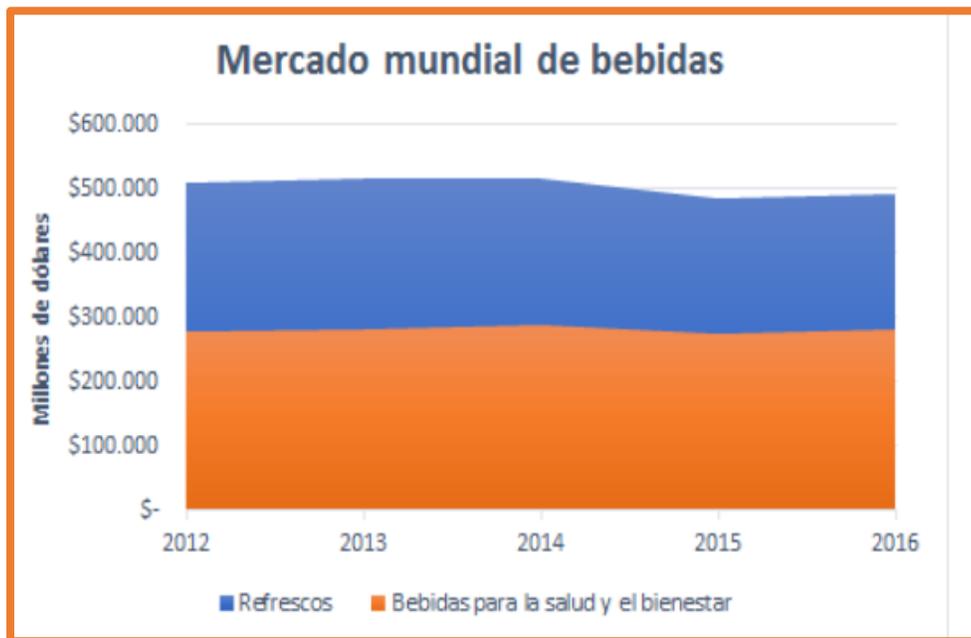
Figura 1. Mercado mundial de alimentos por funcionalidades

Los alimentos tienen el potencial de mejorar la salud de la población promoviendo la prevención y la reducción del riesgo de enfermedades y atenuando así las tasas de mortalidad y los costos medicinales asociados a los tratamientos terapéuticos. Para la industria de alimentos es importante, entonces, conocer los problemas de salud de mayor incidencia en la población, para guiar el desarrollo de nuevos productos hacia las necesidades del mercado. En general, los principales problemas de salud a nivel mundial se han asociado a enfermedades cardiovasculares, hipertensión, obesidad, diabetes y enfermedades relacionadas con la vejez como osteoporosis, artritis y enfermedades neurodegenerativas.

En esos sentidos, la creciente demanda de productos saludables ha permitido que la industria explore el uso de ingredientes funcionales dentro de todas las categorías, ofertando una gran variedad de alimentos funcionales, suplementos dietarios, alimentos médicos, nutraceuticos, entre otros que pueden favorecer la salud de los consumidores. Según análisis de Euromonitor Internacional, el mercado mundial de alimentos a 2016 es de USD 2.000 millones, de los cuales USD 426.000 millones (21 %) corresponden a los alimentos con proclamas sobre la salud y el bienestar. Aquellos dirigidos al bienestar general ocupan la primera posición, con ventas de USD 368.000 millones (52 %).

Los productos dirigidos al control del peso han venido reduciendo su cuota de mercado, aunque aún se mantienen en segundo lugar, con USD 128.000 millones en 2016 (18 %). Los productos para la salud digestiva abarcan el tercer lugar del mercado, con USD 66.000 millones (9 %), aunque han mostrado inestabilidad. (Euromonitor International, 2017).

En relación con el mercado de las bebidas, aquellas orientadas a la salud y el bienestar representan el 57 % de la totalidad del mercado, que ronda en los USD 491.000 millones. Dentro de esta categoría se incluyen todas las bebidas que expresan proclamas a favor de la salud y el bienestar humanos como Coca-Cola Zero, Gatorade y similares. (Euromonitor International, 2017).



**Figura 2. Mercado mundial de bebidas 2012 – 2016**

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<i>Código: FO-GBS-35</i>	<i>Versión: 01</i>	<i>Fecha de aprobación: 30/09/2021</i>
			<i>Página: 10 de 23</i>

### 2.2.3 Gremios y Asociaciones que participan en el Sector:

En el sector de la industria de alimentos, existen empresas que se encargan de regular todo tipo de materias primas, en el entendido que se encargan de la producción y mejana desde los productos de la canasta familiar, hasta los vivires y abarrotes que son considerados productos sintéticos en el mercado. Dentro de las asociaciones y agremiaciones que hacen parte de la economía colombiana factor alimentación, encontramos las siguientes:

- A) **Acta – Asociación colombiana de ciencia y tecnología de alimentos:** es una Asociación dedicada a promover la transferencia del conocimiento en Ciencia y Tecnología de Alimentos para el desarrollo del sistema agroali. Ubicada en la ciudad de Bogotá D.C.
- B) **Normandy:** Compañía dedicada a la producción de productos derivados de la leche, dulcería y arepas. Ubicada en Manizales (Caldas).
- C) **Distribuidor de productos químicos CESAN S.A.S.:** Empresa dedicada a la Importación y distribución de materias primas para la industria alimenticia. Ubicada en Cota – Colombia.
- D) **Sociedad de agricultores de Colombia:** es la máxima asociación gremial agropecuaria de carácter nacional, integrada por agricultores, ganaderos, piscicultores y silvicultores. Ubicado en ciudad de Bogotá D.C.
- E) **UNAGA – Unión Nacional de Asociaciones Ganaderas Colombianas:** Esta empresa es la encargada de fomentar el uso de las tecnologías más recientes en l aplicación de los esquemas de la selección. Ubicado en ciudad de Bogotá D.C.
- F) **Asociación Holstein de Colombia:** es una Asociación de criadores de ganado Holstein. 67 años de historia al servicio de la industria ganadera. Ubicado en ciudad de Bogotá D.C.
- G) **Red Colombia Verde:** Corporación Colombia a de Mercados Verdes y Biocomercio. Ubicado en ciudad de Bogotá D.C.
- H) **Asoleche:** Asociación Colombiana de Procesadores de la Leche, Gremio de la industria láctea colombiana. Ubicado en ciudad de Bogotá D.C.
- I) **ANCO: Asociación Nacional de Caprinocultores y Ovinocultores de Colombia:** tiene por objeto el fomento, promoción y desarrollo de las especies caprina y ovina. Ubicado en ciudad de Bogotá D.C.
- J) **ASOCAÑA: Asociación de Cultivadores de Caña de Azúcar de Colombia:** Representa al Sector azucarero colombiano y promueve su evolución y desarrollo sostenible. Ubicada en el Valle del Cauca.
- K) **Chocolates Anorí:** es elaborado con una formulación que le permite conservar las características de cacao fino y de aroma, con estándar de chocolatinas tipo GOURMET. Ubicado en Antioquia – Colombia.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 11 de 23

- L) **FEDEARROZ:** Federación Nacional de Arroceros: promueve el desarrollo tecnológico del productor de arroz, buscando su eficiencia económica y mayor competitividad. Ubicada en la ciudad de Bogotá D.C.
- M) **ANALDEX:** Asociación Nacional de Comercio Exterior: Fomentar y fortalecer la actividad de comercio exterior del país, apoyar el diseño y ejecución de políticas públicas, orientar técnicamente a los actores del comercio exterior. Ubicado en la ciudad de Bogotá D.C.
- N) **Piscifactoría Agua Gen:** ofrece al sector piscícola de la región, alevinos de alta calidad con todas las características requeridas en el mercado local en las especies de Tilapia Roja, Cachama, sábalo, Bocachico, entre otras. Ubicado en la ciudad de Neiva – Huila.
- O) **ASOCEBU:** Asociación de criadores de Ganado CEBU; es una entidad sin ánimo de lucro que fomenta el desarrollo y mejoramiento genético de las razas cebuinas. Ubicado en la ciudad de Bogotá D.C.
- P) **Pacific fruit:** se dedica a la distribución de productos agrícolas. Ubicado en la ciudad de Cali – Valle del cauca.
- Q) **Orígenes Café:** cafés especiales de origen único, orgánicos, volcánicos, exóticos y de finca. Ubicado en la ciudad de Bogotá D.C.
- R) **FEDELOG:** Federación Colombiana de Logística: agrupa a la comunidad de profesionales vinculados en el mundo de las actividades logísticas en Colombia. Ubicado en la ciudad de Bogotá D.C.
- S) **INTAL: Instituto de Ciencia y Tecnología Alimentaria:** especializado en el desarrollo de proyectos para la elaboración, empaque y conservación de alimentos. Ubicado en Itagüí – Antioquia.
- T) **Acoplásticos: Asociación Colombiana de Industrias Plásticas:** es una organización sin ánimo de lucro, reúne a las empresas de las cadenas productivas químicas conformadas por las industrias del plástico, caucho, pinturas, tintas y fibras. Ubicado en la ciudad de Bogotá D.C.
- U) **ANALAC:** Asociación Nacional de productores de Leche: defiende los intereses de los productores de leche colombiana. Ubicada e a ciudad de Bogotá D.C.

### 2.2.3 Cifras totales de ventas:

La cadena de valor de la industria alimentaria y de bebidas está establecida por la capacidad que tiene para adoptar procesos de investigación y desarrollo en pro de la innovación de productos, la disponibilidad de productos de primera calidad, la incorporación de ingredientes y metabolitos extraídos de fuentes naturales con bioactividad en el organismo y la alta capacidad de sofisticación del sector.

Esta cadena comienza con el suministro de materias primas provenientes de las actividades agrícolas relacionadas con producción, cosecha y postcosecha, seguido la producción intermedia de ingredientes que

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 12 de 23

sirven como base para la posterior creación de los productos terminados como los alimentos procesados. Luego se procede a la comercialización, la cual comprende el empaquetamiento, transporte y distribución, etapa que permite que el producto llegue al usuario final según se expresa en la siguiente figura.



**Figura 3. Cadena de valor del sector alimentario**

Es una cadena de cuatro eslabones, que comprende desde el suministro de la materia prima hasta la comercialización del producto terminado, y en la que se tiene en cuenta la perspectiva de generar valor al producto final que llega al mercado y que cuenta con actores de soporte. Cada eslabón se define como:

- **Eslabón de Suministro:** A este eslabón pertenecen todos aquellos actores que apoyan actividades de transformación primaria relacionados con la producción agrícola, cosecha y poscosecha. Dentro de este suministro se encuentra la materia prima de especies que son cultivadas y domesticadas, y de aquellas que son silvestres (tanto de la biodiversidad colombiana como foránea).
- **Eslabón Ingredientes:** En este eslabón pertenecen empresas que se dedican principalmente a la producción y estandarización de ingredientes, es decir, transforman los productos crudos en ingredientes como aceites, harinas, extractos botánicos, colorantes, enzimas, probióticos, entre otros, que serán usados en formulaciones más complejas para diferentes productos en eslabones posteriores.
- **Eslabón producto terminado (alimento procesado):** En este eslabón se encuentran todas aquellas empresas que realizan alimentos procesados para diferentes usos funcionales y en diferentes presentaciones que serán utilizados de manera directa por el consumidor final, sin ningún tipo de transformación posterior. Dentro de este eslabón se encuentran empresas que realizan suplementos dietarios, así como todas aquellas que realizan procesamiento de lácteos, cárnicos, panificación, pulpas de frutas, congelados, deshidratados, entre otros. El gran reto se encuentra asociado a la innovación, la calidad y los volúmenes. Dentro de este eslabón se encuentran también las empresas que realizan producción institucional, así como las cadenas de restaurantes.
- **Eslabón Comercialización:** son empresas que ponen el producto a disposición del consumidor final, no necesariamente deben ser productoras de alimentos o ingrediente natural, sin embargo, deben responsabilizarse de cumplir las normas públicas de mercado o privadas de mercado y de sostenibilidad. En esta cadena, la comercialización puede iniciarse después de la poscosecha para pasar al comercio mayorista o destinarse a la industria de transformación, para luego ir al consumidor final, o pasar

directamente al consumidor en caso de tratarse de productos frescos.

Gobierno nacional y regulación	Generador de conocimiento: CDT/Centro de investigación/Universidad	Empresa desarrolladora Bio	Empresa Usuaría BIO	Financiación e inversión	Fomento empresarial e innovación
Min Agricultura, Min Comercio, Min Ambiente, Min Salud, INVIMA, gobiernos locales, secretarías de salud.	<u>Centro de investigación:</u> IBUN, Vidarium, INTAL, Corpoica, Tecnoparque. Cenicacao, cenicafe... <b>Grupos de Investigación</b> al interior de las Universidades. <b>Universidades:</b> UNAL, UDEA, Univalle, Universidad de la Sabana, Javeriana, Corporación Universitaria Lasallista, Universidad Jorge Tadeo Lozano, La salle, Universidad de Córdoba, UNAD. <b>Centros de Desarrollo Tecnológico:</b> CECIF, Interacturar.	Levapan, Nutrabiotics, Sucroal, Asec, Progal, Bionutrectt, Procaps, Tecnas, Funat, Colororganic, Medick, phithoter, Neyber, Greenandina	Nutresa, Quala, Colanta, Alpina, Nutripharma, Casa Luker, JGB, Grupo Team, Premex, Jugos tropicales entre otras.  Distribuidores, comercializadores	Bancoldex, Innpulsa, Sena, Colciencias, ONUDI, SGR, Gobernaciones, Fiducoldex, Organismos Internacionales  RUTA N Sistema General de Regalías	Cámaras de comercio, Procolombia, PTP, ANDI, RUTA N, ACTA, Biointropic.

Figura 4. Actores claves del sector alimentario

### 2.2.7. Variables económicas que afectan el sector como inflación, variación del SMMLV, la tasa de cambio y la dinámica de importación y exportación:

La balanza comercial del sector alimentos y bebidas a corte de 2016, es positiva con exportaciones de 13.076 miles de millones de pesos, e importaciones por valor de 12.750 miles de millones de pesos, indicando un superávit de 326 mil millones de pesos.

El comercio exterior, enseña un crecimiento a nivel histórico marcado con cifras a favor de las exportaciones colombianas; solamente en los años 2012 y 2013, el comercio internacional colombiano del sector alimentos y bebidas presentó déficit, el resto de los años, entre el periodo del año 2000 al 2016, se ha caracterizado por superávits comerciales. Sin embargo, la variación porcentual de las importaciones ha sido muy fuerte para los años 2015 y 2016. Aunque el incremento porcentual en producción fue importante.

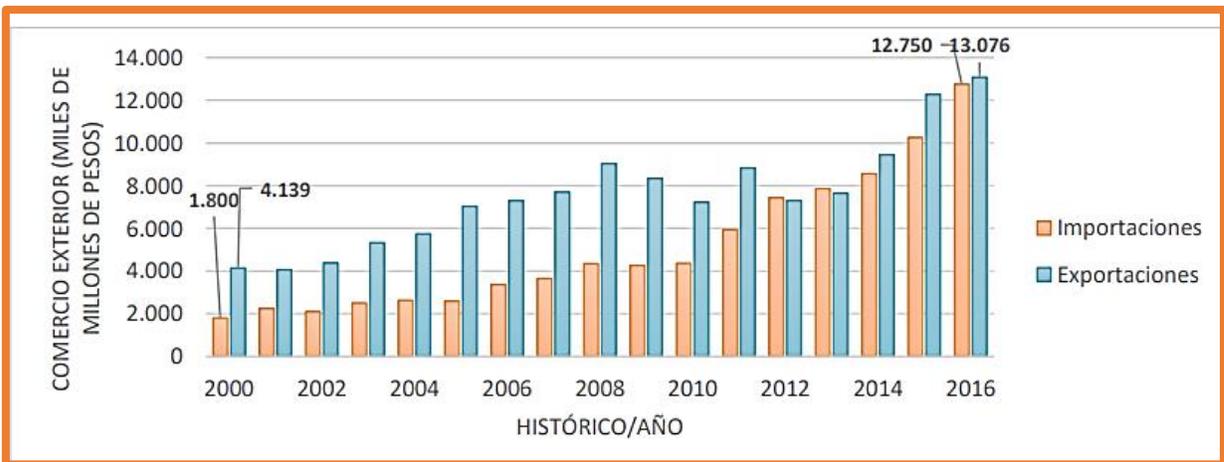
El incremento por el mismo concepto para importaciones opaco un poco este desempeño en el sector. Pese a que las importaciones son altas, muchos de los productos que ingresan en altas cantidades son cereales como el trigo y frutas que son producidos en países con estaciones y representan un consumo en volumen.

Los TLC han afectado la producción interna de algunos productos, a partir del año 2010 se observa una tendencia alta en el incremento de las importaciones, lo que implica un esfuerzo que se debe hacer para equilibrar la balanza en los años posteriores, mejorar la oferta exportadora con productos sofisticados y adoptando tecnología que

permita incrementar la capacidad productiva y la diferenciación en el mercado internacional de los productos de alta demanda.

Las importaciones de alimentos son cada vez más importantes para la seguridad alimentaria. Para algunos países esto puede reflejar una mayor demanda, pero insuficiencia de recursos naturales para el cultivo de alimentos en el país, en tanto que en otros, puede indicar problemas de desarrollo agrícola que requieren atención. Se prevé que las exportaciones netas aumentarán en América, Europa del Este y Asia Central, mientras que se espera que las importaciones netas aumenten en otros países asiáticos y africanos.

Las exportaciones siguen concentradas en unos pocos países abastecedores, lo que contrasta con las importaciones, ampliamente dispersas. Esto puede implicar una mayor susceptibilidad de los mercados mundiales a los choques de oferta, derivados de factores naturales y políticos, más que a choques de demanda (OECD/FAO, 2017).



**Figura 5. Comercio exterior sector alimentos – bebidas (fuente DANE)**

### 2.2.8. La participación de la producción anual del sector en el PIB Nacional:

La participación de la producción anual del sector alimentos y bebidas a corte de 2016 es del 12% siendo uno de los sectores relevantes de la economía.

La industria de los alimentos es un sector de alto potencial dado que dentro del mismo país se encuentran los insumos que se requieren para la transformación de estos lo cual le da competitividad al sector frente a otras industrias que requieren insumos que no se producen en el país incrementando los costos de materia prima y del total de la producción.

En particular la industria de los alimentos procesados ha tenido un buen comportamiento comercial en el ámbito internacional como lo demuestran los históricos de las exportaciones con un alto número de productos sofisticados, que son la apuesta del gobierno para exportar.

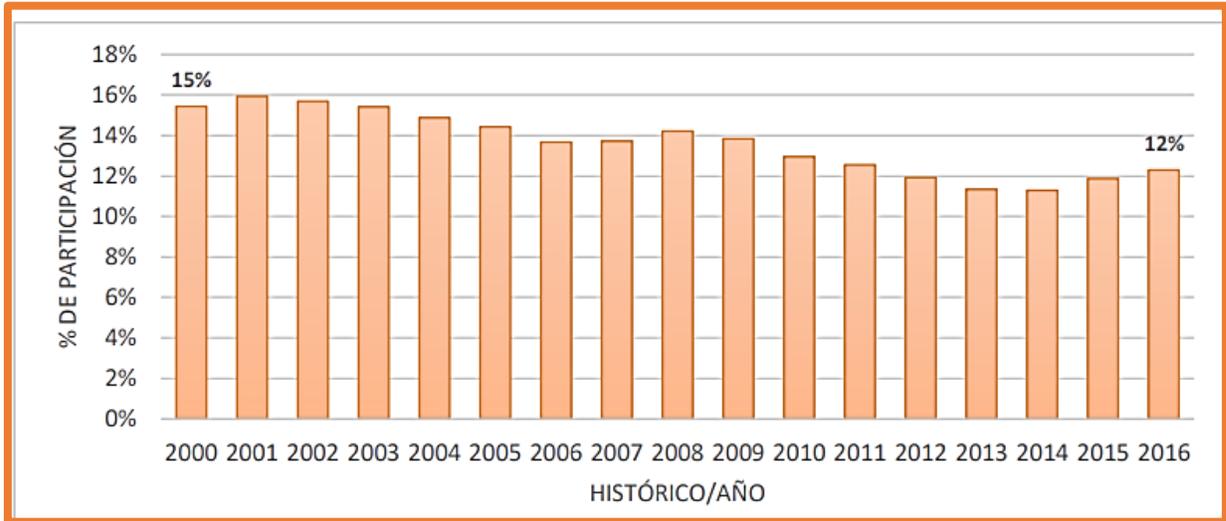


Figura 6. Participación de la Producción Anual Sector Alimentos y Bebidas en el PIB Nacional (fuente DANE)

### 3. ACUERDOS COMERCIALES:

Conforme al Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación y lo establecido en el manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el Departamento Nacional de Planeación, se procede a determinar si la contratación se encuentra cubierta por un Acuerdo Internacional o Tratado de Libre Comercio vigente.

Los Acuerdos Comerciales aplicables al presente proceso de contratación se definen en la siguiente tabla:

País	Entidad Estatal incluida	Presupuesto del proceso de contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	No	No	No
	México	No	No	No
	Perú	No	No	No
Canadá	No	No	No	No
Chile	No	No	No	No
Corea	No	No	No	No
Costa Rica	No	No	No	No
Estados AELC	No	No	No	No
Estados Unidos	No	No	No	No

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>			
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>			
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021	<b>Página:</b> 16 de 23

México		Si	No	No	No
Triángulo Norte	El Salvador	No	No	No	No
	Guatemala	No	No	No	No
	Honduras	No	No	No	No
Unión Europea		No	No	No	No
Comunidad Andina		Sí	No	No	No

**Tabla 2. Aplicación de Acuerdos Comerciales**

#### 4. ANÁLISIS DE NORMAS REGULATORIAS:

En el marco regulatorio en la industria colombiana de alimentos aún tienen limitantes frente al desarrollo de productos innovadores. La regulación en algunas áreas como por ejemplo alimentos funcionales, alimentos médicos, entre otros, no responde a las tendencias e innovación del mercado nacional e internacional, lo que afecta tanto a los productos internos como a los importados.

Dentro de algunas de las normas y resoluciones actuales se pueden destacar:

En la resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social (Colombia, Ministerio de la Protección Social, 2011) están contenidas las directrices técnicas para el rotulado y etiquetado de los alimentos para consumo humano, así como la normativa para el uso de declaraciones nutricionales y de salud como muestra la tabla 2. En esta resolución se fijan los valores de referencia para los principales nutrientes –grasa, grasa total, colesterol, carbohidratos, sodio, fibra dietaria, proteínas, vitaminas, etc.– y se establecen las condiciones para las declaraciones en salud y el uso de expresiones como “alto en”, “bajo en”, “libre de” o “buena fuente de”, entre otras. La norma colombiana, al igual que la europea, distingue tres tipos de declaraciones de salud: de reducción de riesgo de enfermedad, de función de los nutrientes y de propiedades de otras funciones.

La resolución 333 (Colombia, Ministerio de la Protección Social, 2011) presenta un conjunto de declaraciones de propiedades de salud autorizadas para algunos ingredientes y familias de compuestos –que pueden ser utilizadas por los productores siempre que se cumplan los requisitos estipulados en la misma resolución. El artículo 24 señala que las declaraciones de propiedades de salud diferentes a las contenidas en la Resolución 333 de 2011 deben ser autorizadas por el Invima, que, posteriormente, en la resolución 684 de 2012 (Colombia, Ministerio de Salud y Protección Social, 2012) se estableció el protocolo para la aprobación de nuevas declaraciones de propiedades de salud.

Este protocolo toma como base el protocolo de la EFSA para aprobación de los claims y, en esencia, la composición del dossier contiene los mismos elementos de la norma europea, incluida la revisión crítica y sistemática de la información científica pertinente a la declaración de salud, la caracterización del alimento o principio bioactivo y la demostración de la relación causa/efecto entre su consumo y el beneficio a la salud propuesta; en la tabla 3. Se encuentran algunos de los claims declaraciones en salud solicitados para productos nacionales funcionales y/o biotecnológicos.

Como regulación interna aplicable, se intima la normatividad por medio del cual se adelantara el proceso de selección en cumplimiento del Acuerdo Superior No. 027 de 2020 Estatuto General de Contratación, Artículo 7 normatividad aplicable a la contratación de la Universidad de los Llanos y la Resolución Rectoral No. 0685 de 2021,

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 17 de 23

Manual de Contratación, Artículo 28 Modalidades, la presente contratación se adelantará en atención a lo señalado por el artículo 31 convocatoria privada y artículo 32 trámite de la convocatoria privada.

## 5. OFERTA Y DEMANDA

### 5.1. OFERTA:

#### 5.1.1 ¿Quién vende?

La industria de alimentos y bebidas en Colombia es una de las que mas tiene empresas influyentes en el país, como lo señalo un estudio reciente que realizo MOST INFLUENTIAL BRANDS en el año 2018, comúnmente conocido como las marcas as influyentes, realizado por IPSOS (firma global de investigaciones de mercados) estas empresas cuentan con cinco (5) factores principales:

- Capacidad de innovar (vanguardia)
- credibilidad en consumidores (confianza)
- efectividad en la comercialización
- promoción de sus productos (presencia)
- responsabilidad social (reputación corporativa).

Estas son las empresas de la industria de alimentos y bebidas en Colombia que figuran como las mas acertadas, competitivas e influyentes en el mercado nacional:

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Nacional de chocolates</li> <li>b) Coca- cola</li> <li>c) Nestlé</li> <li>d) Noel</li> <li>e) Colanta</li> <li>f)</li> <li>g) Postobón</li> <li>h) Ramo</li> <li>i) Águila</li> <li>j) Fruco</li> <li>k) Jet</li> <li>l) Doria</li> <li>m) Super Ricas</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>n) Club Colombia</li> <li>o) Kellogg's</li> <li>p) Bimbo</li> <li>q) Colombina</li> <li>r) Alquería</li> <li>s) Nutresa</li> <li>t) Zenú</li> <li>u) Alpina</li> <li>v) La muñeca</li> <li>w) Poker</li> <li>x) Pepsi</li> <li>y) Haz de Oros</li> <li>z) Luker</li> </ul> |
|---|---|

Para el mercado colombiano, los tres factores que explican en mayor medida la influencia de las marcas son: Vanguardia, confianza y la reputación corporativa; esta última cobra más relevancia para las vigencias 2019 y 2020, toda vez que incremento del 19% al 22% en 2019. Las cifras concluyen que los colombianos les exigen a las marcas nacionales, en comparación con las extranjeras. Las buenas políticas de responsabilidad social empresarial han sido el factor que mas aumento a nivel general, pasó del 22% en 2019 a 29% en la vigencia 2020.

### 5.2 DEMANDA:

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 18 de 23

### 5.2.1 preguntas: 1. ¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio?

En los últimos años la Universidad de los Llanos ha realizado inversiones en el sector de bienestar institucional y ha venido aunando esfuerzos hacia el fortalecimiento de los procesos de autoevaluación permanente en todas las etapas de la gestión universitaria, en orden, a revisar, analizar, evaluar e introducir las acciones de mejoramiento que le permitan progresivamente alcanzar niveles de calidad hacia la excelencia académica.

Dentro de estos procesos de gestión se han identificado distintos procesos de prestación de servicios ejecutados y por realizar en la institución que avanzará hacia su modernización, ampliación de cobertura, atención y cuidado a las personas que se suscitan vulnerables en el factor académico, dando vida a espacios cómodos, funcionales y amigables encaminados a responder a las necesidades de nuestra comunidad universitaria, espacios diseñados pensando en cada uno de nuestros usuarios donde puedan experimentar y aprender.

No.	PROCESO DE SELECCIÓN	OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATISTA	CONTRATO	ESTADO DEL CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO
1	CONTRATACIÓN DIRECTA	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO CON EL FIN DE FORTALECER LAS CONDICIONES SOCIECONÓMICAS Y LA PERMANENCIA DE LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DE PREGRADO DEL CAMPUS BARCELONA DE LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS CON MAYOR VULNERABILIDAD, SEGÚN FICHA BPUNI BU 10 2411 2020.	QUALITY BRANDS 7-11 S.A.S.	2576 DE 2021	En ejecución	\$ 89.432.000

**Tabla 3. Procesos de suministro de alimentos contratados por la Universidad de los Llanos**

- **Valores contractuales y formas de pago.**

A nivel presupuestal los contratos de interventoría tienen precios estatales establecidos, estos precios pueden variar de una entidad a otra y la entidad es determinada por la procedencia del recurso con el cual se ejecutará la interventoría. En la mayoría de los casos estos precios aumentan su valor año tras año, de esta manera es posible afirmar que los contratos pueden variar su valor con el pasar de los años.

La forma de pago para este tipo de contratos se realiza como un acuerdo entre las partes, en este se determinará el valor porcentual del anticipo (si aplica), la prioridad de pago o si el pago se hará mediante cobros parciales, el

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
<i>Código:</i> FO-GBS-35	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021	<i>Página:</i> 19 de 23

porcentaje pendiente de pago hasta la liquidación del contrato, a quien se le realizarán los pagos y otro tipo de detalles que serán de mutuo acuerdo.

**5.2.2 preguntas: 2 ¿Cómo adquieren las Entidades Estatales y las empresas privadas este bien, obra o servicio?**

MAGDALENA-REGIONAL SENA	
<b>No. DEL PROCESO</b>	Menor Cuantía MGN-CAAG-0002-2019
<b>TIPO DEL PROCESO</b>	Selección Abreviada de Menor Cuantía (Ley 1150 de 2007)
<b>OBJETO DEL CONTRATO</b>	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA REGIONAL MAGDALENA Y APOYO A LAS ACTIVIDADES DEL ÁREA DE BIENESTAR, VIGENCIA 2019, ASÍ COMO LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL CASINO DEL CENTRO DE FORMACIÓN, COMO ESPACIO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
<b>TIPO DEL CONTRATO</b>	SUMIISTRO
<b>NUMERO DEL CONTRATO</b>	631
<b>VALOR DEL CONTRATO</b>	\$286.075.950 PESO COLOMBIANO
<b>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL CONTRATISTA</b>	ALIMENTAR CAPITAL S.A.S
<b>IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA</b>	NIT. 901191678
<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>	MARIA CAMILA SANCHEZ ALZAMORA
<b>PLAZO DE EJECUCIÓN</b>	109 DIAS
<b>ESTADO DEL PROCESO</b>	CELEBRADO

**Tabla 4. REGIONAL SENA – MAGDALENA**

CAQUETÁ-MUNICIPIO DE SOLANO	
<b>No. DEL PROCESO</b>	SASI-002-2019
<b>TIPO DEL PROCESO</b>	Subasta
<b>OBJETO DEL CONTRATO</b>	SUMINISTRO DE ALIMENTOS, VÍVERES Y DEMÁS ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA ATENCIÓN ALIMENTARIA COMPLEMENTARIA EN LOS RESTAURANTES DE LOS ALBERGUES ESCOLARES Y PARA LOS ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD QUE SON BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE ATENCIÓN AL ADULTO MAYOR Y EN EL CENTRO VIDA DEL MUNICIPIO DE SOLANO – CAQUETÁ
<b>TIPO DEL CONTRATO</b>	SUMIISTRO
<b>NUMERO DEL CONTRATO</b>	089

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 20 de 23

<b>VALOR DEL CONTRATO</b>	\$367.688.833 PESO COLOMBIANO
<b>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL CONTRATISTA</b>	SOLUCIONES EN VENTAS Y SERVICIOS S.A.S
<b>IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA</b>	NIT. 900997297
<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>	MANUEL AGUSTIN OME GUTIERREZ
<b>PLAZO DE EJECUCIÓN</b>	8 MESES
<b>ESTADO DEL PROCESO</b>	LIQUIDADO

**Tabla 5. MUNICIPIO DE SOLANO – CAQUETÁ**

<b>BOYACÁ-MUNICIPIO DE COVARACHÍA</b>	
<b>No. DEL PROCESO</b>	SIP - 02 DE 2019
<b>TIPO DEL PROCESO</b>	Subasta
<b>OBJETO DEL CONTRATO</b>	SUMINISTRO DE INCENTIVOS Y ALMUERZOS PARA EXALTAR LOS MÉRITOS Y LA LABORIOSIDAD DE LAS PERSONAS DEDICADAS A LAS ACTIVIDADES AGRÍCOLAS O GANADERAS DEL MUNICIPIO DE COVARACHIA - BOYACÁ
<b>TIPO DEL CONTRATO</b>	SUMIISTRO
<b>NUMERO DEL CONTRATO</b>	SIP-S-42-2019
<b>VALOR DEL CONTRATO</b>	\$312.394.860 PESOS COLOMBIANO
<b>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL CONTRATISTA</b>	UNIÓN TEMPORAL COVARACHIA ADA
<b>IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA</b>	NIT. 901339869
<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>	WILMAN MAURICIO PÉREZ CORREDOR
<b>PLAZO DE EJECUCIÓN</b>	15 DIAS
<b>ESTADO DEL PROCESO</b>	LIQUIDADO

**Tabla 6. MUNICIPIO DE COVARACHÍA – BOYACÁ**

## 6. ANÁLISIS DE ÍNDICES FINANCIEROS:

Teniendo en cuenta la naturaleza del presente objeto de contratación, la importancia específica que implica este proyecto, las características del objeto, la modalidad de pago se considera conveniente establecer una serie de límites a los indicadores que a continuación se presentaran como requisitos habilitantes que se recomienda seguir para la elección de futuro contratista. La Entidad establece los indicadores de capacidad financiera y organizacional de conformidad con la Resolución Rectoral 0685 de 2021 en sus artículos 7 y 39, los cuales son:

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 21 de 23

<b>INDICACIONES</b>	<p>Se deben establecer los requisitos habilitantes de forma adecuada y proporcional a la naturaleza y valor del contrato. Es muy importante comprender el alcance de la expresión adecuada y proporcional que busca que haya una relación entre el contrato y la experiencia del proponente y su capacidad jurídica, financiera y organizacional. Es decir, los requisitos habilitantes exigidos deben guardar proporción con el objeto del contrato, su valor, complejidad, plazo, forma de pago y el Riesgo asociado al Proceso de Contratación.</p>
<b>INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA</b>	<p><b>Capital de Trabajo:</b> Este indicador representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar el nivel de liquidez en términos absolutos.</p> <p><b>Índice de Liquidez:</b> el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.</p> <p><b>índice de Endeudamiento:</b> el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.</p> <p><b>índice Cobertura Intereses:</b> el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.</p>
<b>INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL</b>	<p>La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna.</p> <p>los indicadores de rentabilidad para medir la capacidad organizacional de un proponente teniendo en cuenta que está bien organizado cuando es rentable.</p> <p><b>Rentabilidad del Patrimonio:</b> (Utilidad Operacional / Patrimonio) el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.</p> <p><b>Rentabilidad del Activo:</b> (Utilidad Operacional / Activo Total) el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente.</p>

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 22 de 23

Para la escogencia de los índices financieros se hace necesario un promedio de cifras de procesos contractuales que reflejen analogía en el objeto contractual, en su alcance, en las especificaciones técnicas, en el valor y en la modalidad de selección, así:

No	ENTIDAD CONTRATANTE	No. DEL CONTRATO	DETALLES DEL PROCESO / SECOP	RENTABILIDAD DE PATRIMONIO	RENTABILIDAD DE ACTIVO	ÍNDICE DE LIQUIDEZ	ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO	RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES
1.	SENA REGIONAL MAGDALENA	631	ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	Mayor o igual a 0,15	Mayor o igual a 0,15	Mayor o igual a 4	Menor o igual a 0,40	Mayor o igual a 2
2.	CAQUETÁ-MUNICIPIO DE SOLANO	089	SUBASTA	Mayor o igual a 0,31	Mayor o igual a 0,30	Mayor o igual a 9	Menor o igual a 0,20	Mayor o igual a 35
3.	BOYACÁ-MUNICIPIO DE COVARAC HÍA	SIP-S-42-2019	SUBASTA	Mayor o igual a 0,15	Mayor o igual a 0,11	Mayor o igual a 11	Menor o igual a 0,30	Mayor o igual a 29
<b>TOTAL PROMEDIO</b>				<b>0,20</b>	<b>0,18</b>	<b>8</b>	<b>0,3</b>	<b>22</b>

**Tabla 7. Índices financieros para el proceso contractual**

En consecuencia, los indicadores financieros definidos con el presente estudio para la contratación que se requiere, son los siguientes:

- **RENTABILIDAD DE PATRIMONIO:** Mayor o igual a **0,20**
- **RENTABILIDAD DE ACTIVO:** Mayor o igual a **0,18**
- **ÍNDICE DE LIQUIDEZ:** Mayor o igual a **8**
- **ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO:** Menor o igual a **0,3**
- **RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES:** Mayor o igual a **22**

## 7. ANÁLISIS DE RIESGOS

**RIESGO:** Es el posible evento que afecta el desarrollo del proceso de contratación o la ejecución del contrato, que puede traer efectos adversos a la Universidad, y el cual deberá ser analizado en el estudio de conveniencia y oportunidad que se realice por el ente universitario, indicando a quién se asigna (contratista o Universidad), y la forma de mitigarlo en caso de suceder.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DEL SECTOR</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-35	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 23 de 23

De acuerdo a lo establecido en el artículo 26 de la Resolución Rectoral N° 0685 del 01 julio de 2021, se ha estimado establecer como riesgos involucrados en la presente contratación para este proceso los que se encuentran en el **documento adjunto**.

**TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS:** El contrato a celebrar presenta como riesgos que pueden afectar el equilibrio económico del contrato, el incumplimiento del mismo, las dificultades que presentan la obra en cuanto a su calidad y cumplimiento derivados de la ejecución del contrato.

**ESTIMACIÓN DE LOS RIESGOS:** Los riesgos previsibles se estiman en una suma igual o equivalente al valor del contrato o a un porcentaje del mismo, según el caso.

**ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS:** Los riesgos previsibles del presente contrato tipificado y estimado en la matriz de riesgo.

La mitigación del riesgo se hará a través de la constitución de garantías a favor de la Universidad de los Llanos.

## 8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [https://www.dnp.gov.co/Crecimiento-Verde/Documents/ejes-tematicos/Bioeconomia/Informe%20/ANEXO%20\\_An%C3%A1lisis%20sector%20alimentos%20y%20bebidas.pdf](https://www.dnp.gov.co/Crecimiento-Verde/Documents/ejes-tematicos/Bioeconomia/Informe%20/ANEXO%20_An%C3%A1lisis%20sector%20alimentos%20y%20bebidas.pdf)
- [https://www.dnp.gov.co/Crecimiento-Verde/Documents/ejes-tematicos/Bioeconomia/Informe%20/ANEXO%20\\_An%C3%A1lisis%20sector%20alimentos%20y%20bebidas.pdf](https://www.dnp.gov.co/Crecimiento-Verde/Documents/ejes-tematicos/Bioeconomia/Informe%20/ANEXO%20_An%C3%A1lisis%20sector%20alimentos%20y%20bebidas.pdf)
- [www.secop.gov.co](http://www.secop.gov.co)
- [Www.dane.gov.co](http://www.dane.gov.co)



**JHOAN ALEXANDER NOVOA MOSQUERA**  
Vicerrector de Recursos Universitarios

<b>Proyectó:</b> Diana Yanira Rico Ortiz Profesional de Apoyo VRU		<b>Revisión jurídica:</b> Ana María Gutiérrez Varón Profesional de Apoyo VRU	
<b>Revisión técnica:</b> Juan Carlos Peña Tijo Jefe de Bienestar institucional			