ANÁLISIS DEL SECTOR

Proceso No.:	MM-MC-SU-007-2026
Modalidad contratación:	MINIMA CUANTIA
Objeto:	SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS (ALMUERZOS Y REFRIGERIOS) PARA LAS DIFERENTES REUNIONES, ACTIVIDADES INSTITUCIONALES Y DE PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, ASÍ COMO PARA EL DESARROLLO DE PROGRAMAS ADELANTADOS EN EL MUNICIPIO DE MACANAL DURANTE LA VIGENCIA 2026
Presupuesto Oficial	CUARENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL PESOS MLCTE ($48.995.000,00)
Plazo	NUEVE (09) MESES
Funcionario responsable y cargo:	GLORIA ISABEL GONGORA VEGA Secretaria de Gobierno y Tic´s

El análisis del sector constituye una etapa fundamental dentro de la planeación del proceso contractual, en cumplimiento de los principios de planeación, responsabilidad y transparencia consagrados en la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007. En desarrollo de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 y conforme a los lineamientos establecidos en la Guía para el Análisis del Sector expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, se realiza el presente estudio con el propósito de identificar las condiciones del mercado, verificar la existencia de oferentes y establecer un valor estimado razonable para el objeto contractual propuesto. Para tal efecto, el análisis se estructura en los siguientes componentes:

1. Aspectos generales
2. Estudio del mercado
3. Conclusiones

1 Aspectos generales

1.1. OBJETO DEL ANÁLISIS

El presente análisis se realiza con el fin de identificar las condiciones del mercado respecto al suministro de complementos alimentarios consistentes en refrigerios y almuerzos preparados, destinados a atender reuniones institucionales, actividades de participación comunitaria y programas desarrollados por el Municipio de Macanal durante la vigencia 2026.

El análisis busca establecer la oferta disponible en el mercado local y regional, los precios de referencia, la capacidad operativa de los posibles proveedores, las condiciones sanitarias exigibles, la infraestructura requerida para la preparación y distribución de alimentos, así como los factores logísticos que inciden en la adecuada ejecución del contrato bajo la modalidad de monto agotable.

Asimismo, se examinan las dinámicas del sector de servicios de alimentación y catering para eventos, con el propósito de estructurar un proceso contractual acorde con los principios de planeación, economía, responsabilidad y selección objetiva.

1.2. ASPECTO TÉCNICO

El objeto a contratar corresponde al suministro de alimentos preparados listos para consumo, específicamente refrigerios en distintas presentaciones y almuerzos tipo ejecutivo y especial, conforme a las cantidades estimadas y especificaciones nutricionales y de porción previamente definidas.

El servicio comprende la preparación, manipulación, empaque y entrega de los alimentos en condiciones óptimas de calidad, higiene y salubridad, garantizando cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y de las buenas prácticas de manufactura aplicables a establecimientos dedicados a la preparación de comidas.

Desde el punto de vista técnico, el proveedor deberá contar con establecimiento abierto al público debidamente registrado en el Municipio de Macanal, infraestructura adecuada para la producción de alimentos, personal manipulador capacitado, capacidad logística para atender entregas oportunas según programación institucional y disponibilidad suficiente para responder a requerimientos variables durante la vigencia contractual.

La ejecución se realizará bajo la modalidad de monto agotable, lo que implica que las cantidades efectivamente suministradas dependerán de las necesidades reales de la entidad durante el periodo contractual, hasta concurrencia del presupuesto oficial asignado.

1.3. UNSPSC

CODIGO	DESCRIPCION
93131608	Servicios de suministro de alimentos
80141607	Gestión de eventos

1.4. SECTOR ECONÓMICO

La actividad económica colombiana se clasifica tradicionalmente en sector primario, sector secundario y sector terciario, de acuerdo con la naturaleza del proceso productivo desarrollado en cada uno de ellos. El sector primario comprende la extracción de recursos naturales; el sector secundario se relaciona con la transformación industrial; y el sector terciario agrupa las actividades orientadas a la prestación de servicios y comercialización de bienes.

Teniendo en cuenta que el presente proceso contractual corresponde al suministro de alimentos preparados tales como refrigerios y almuerzos para eventos y actividades institucionales, se concluye que pertenece al sector terciario o sector de servicios, específicamente a la actividad de expendio de comidas preparadas y catering para eventos, clasificada en el CIIU 5621.

Este sector incluye la preparación y suministro de alimentos listos para el consumo, la atención de eventos institucionales y comunitarios, la prestación de servicios de catering, el expendio organizado de comidas, la logística asociada a su distribución y entrega, así como el cumplimiento de estándares sanitarios, manipulación de alimentos y control de calidad exigidos por la normativa vigente.

1.5. IMPORTANCIA DEL SECTOR

El sector de servicios de alimentación y catering cumple un papel relevante en la dinámica económica local, en la medida en que articula actividades productivas, comerciales y sanitarias orientadas a la atención de eventos institucionales, sociales y empresariales. Se trata de un sector intensivo en mano de obra, con participación predominante de pequeñas y medianas empresas, que contribuye a la generación de empleo y a la formalización comercial en los municipios.

En el contexto institucional, este sector resulta fundamental para garantizar condiciones logísticas adecuadas en el desarrollo de reuniones, programas sociales y espacios de participación comunitaria, facilitando la permanencia de los asistentes y el cumplimiento eficiente de los objetivos administrativos y misionales de la entidad territorial.

1.6. AGENTES Y GREMIOS QUE COMPONEN EL SECTOR

Agentes

- Restaurantes locales formalmente constituidos
- Empresas de catering para eventos
- Operadores de servicios de alimentación institucional
- Establecimientos de expendio de comidas preparadas
- Manipuladores y productores de alimentos preparados

Gremios

- Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica
- Federación Nacional de Comerciantes
- Confederación Colombiana de Cámaras de Comercio

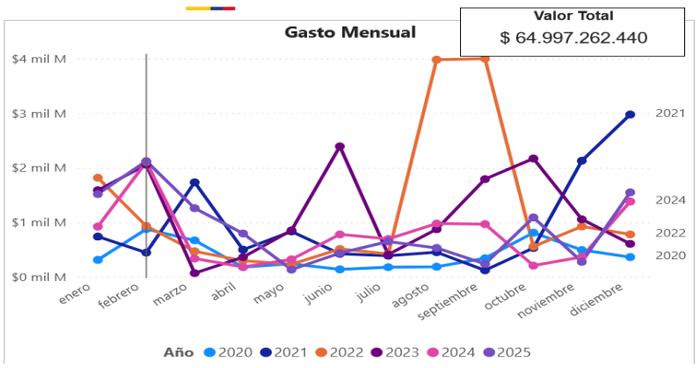
2. ESTUDIO DE MERCADO

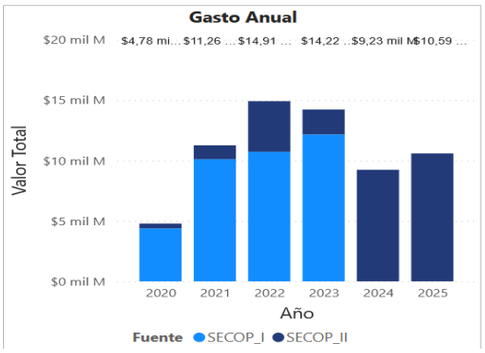
Con el fin de analizar el comportamiento de algunas entidades de Colombia en esta materia, se realiza el presente estudio a procesos de contratación similares.

GASTO HISTÓRICO DE LA ENTIDAD TERRITORIAL

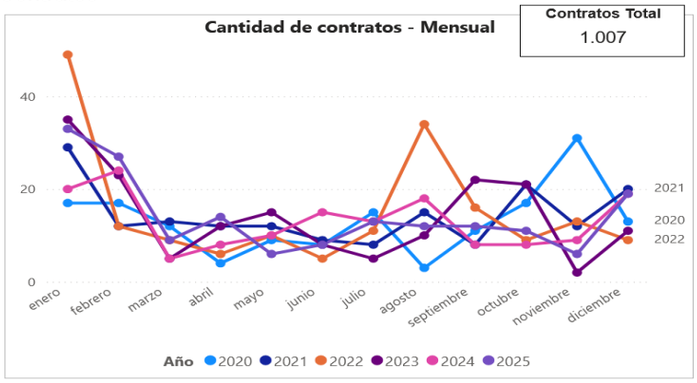
Para precisar el gasto, la entidad territorial realiza el análisis con base en el modelo de abastecimiento estratégico, tomando como referencia los contratos requeridos para el periodo de 2020 a 2025, obteniendo los siguientes resultados:

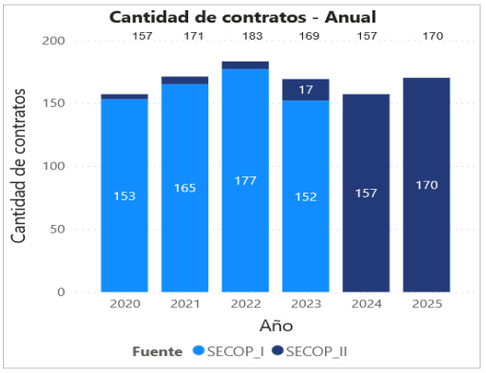
Gasto



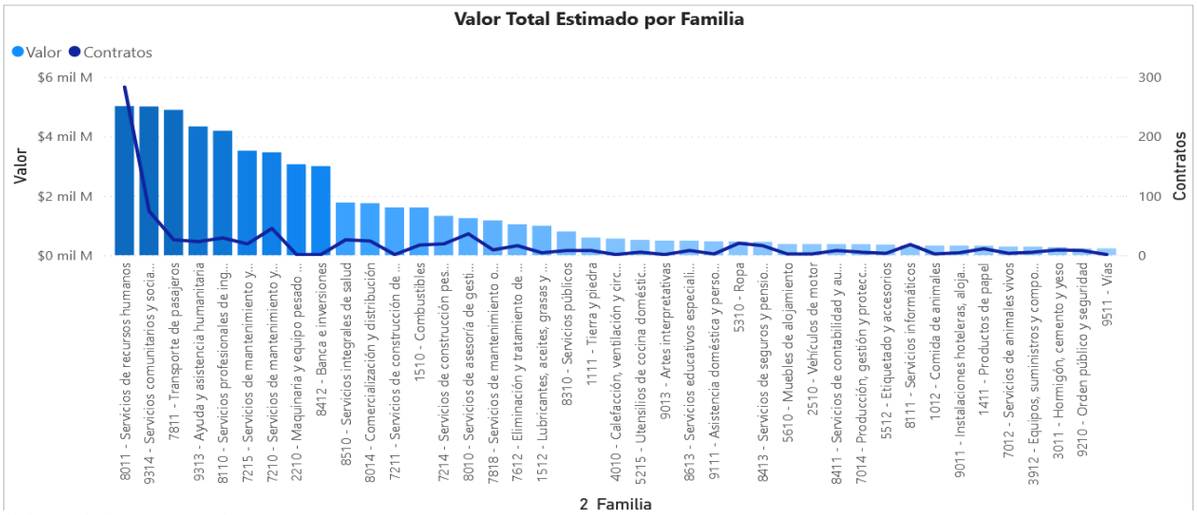


Contratos

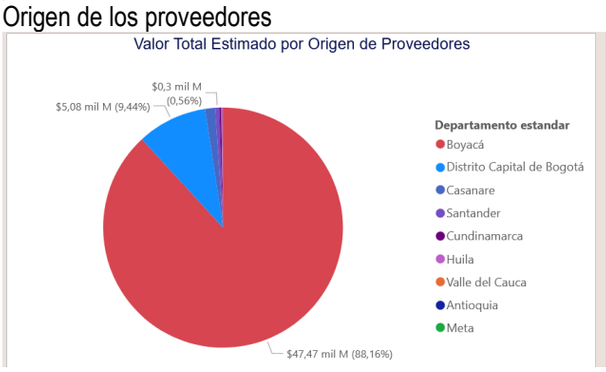


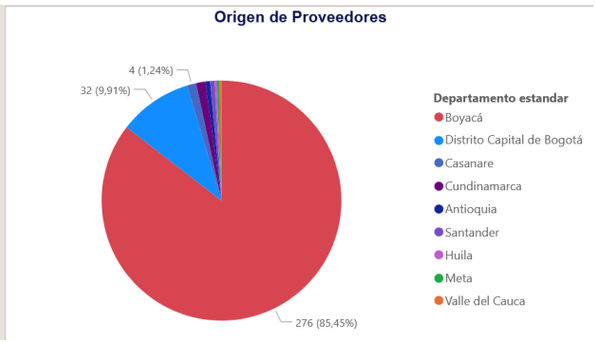


Familias



Origen de los proveedores



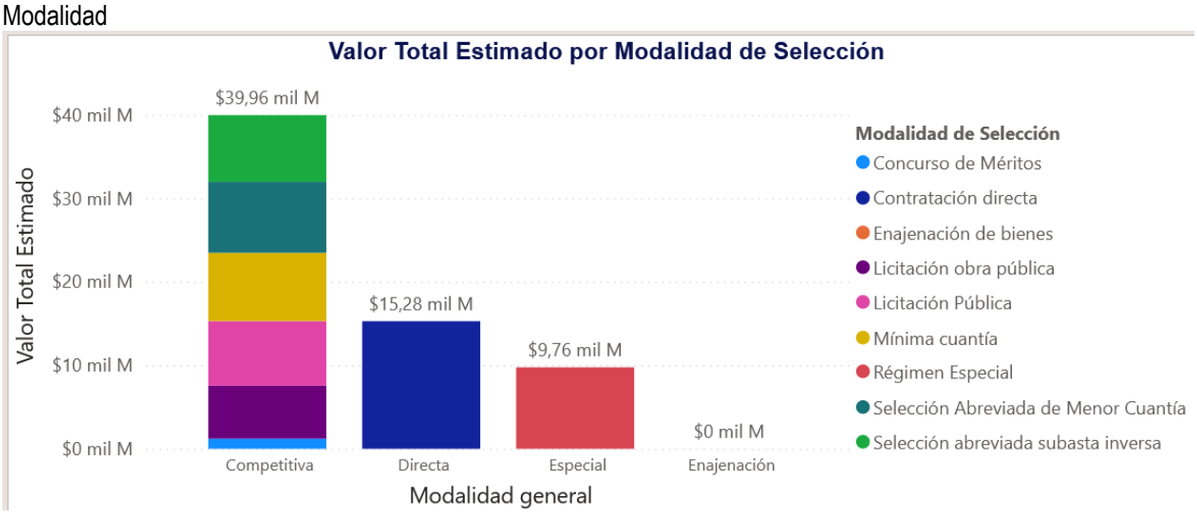


Proveedores





Modalidad



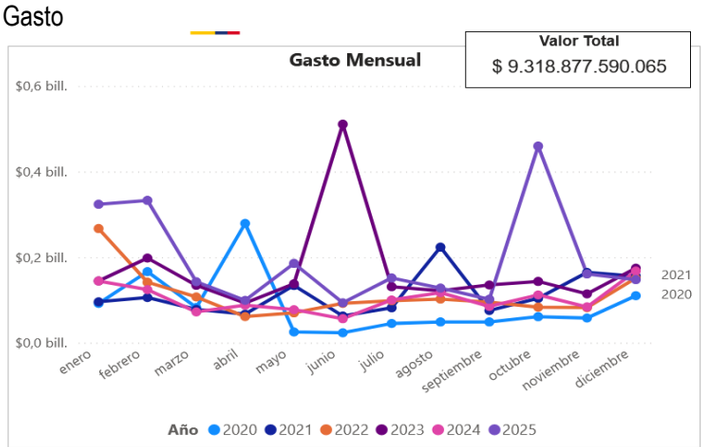
A fin de realizar un acercamiento a procesos similares, también se consulta el portal de Colombia compra eficiente www.colombiacompra.gov.co, con el siguiente resultado:

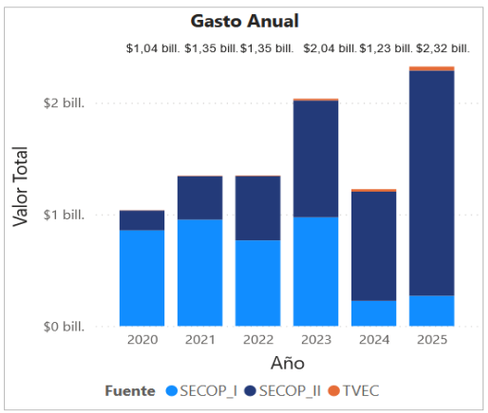
ENTIDAD	NUMERO DE PROCESO	OBJETO	VALOR	PLAZO
BOYACÁ - ALCALDÍA MUNICIPIO DE MACANAL	MM-MC-SE-007-2025	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS (ALMUERZOS Y REFRIGERIOS) PARA LAS DIFERENTES REUNIONES, ACTIVIDADES INSTITUCIONALES Y DE PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, ASÍ COMO PARA EL DESARROLLO DE PROGRAMAS ADELANTADOS EN EL MUNICIPIO DE MACANAL DURANTE LA VIGENCIA 2025	$39.854.500,00	290 DÍAS
BOYACÁ - ALCALDÍA MUNICIPIO DE MACANAL	MM-MC-SU-021-2024	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LA PROMOCIÓN DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DESARROLLO DE PROGRAMAS SOCIALES DEL MUNICIPIO DE MACANAL	3 MESES	$10.003.600,00

REFERENCIA HISTÓRICO EN OTRAS ENTIDADES

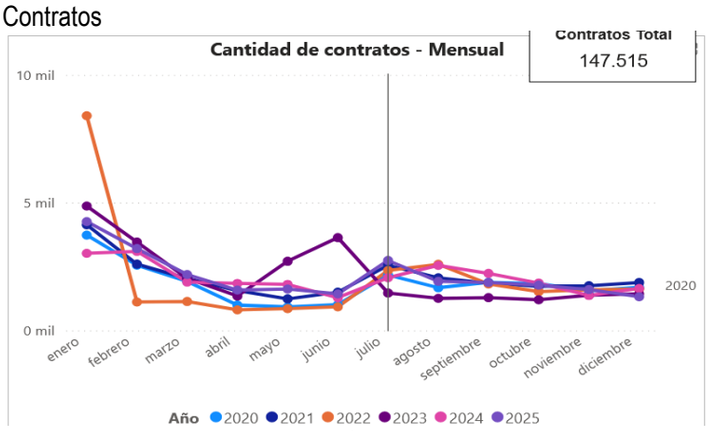
Para contextualizar el gasto, se revisa el modelo de abastecimiento estratégico aplicado por otras entidades territoriales del Departamento en relación con los contratos. El análisis abarca el periodo de 2020 a 2025, obteniendo los siguientes resultados:

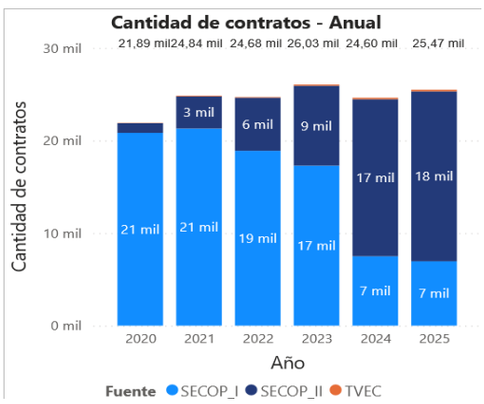
Gasto



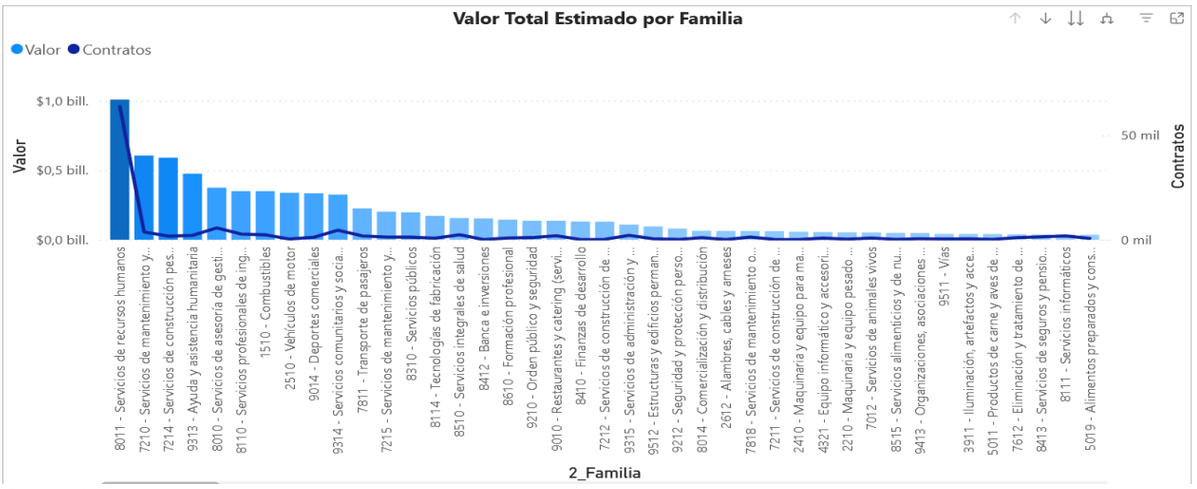


Contratos

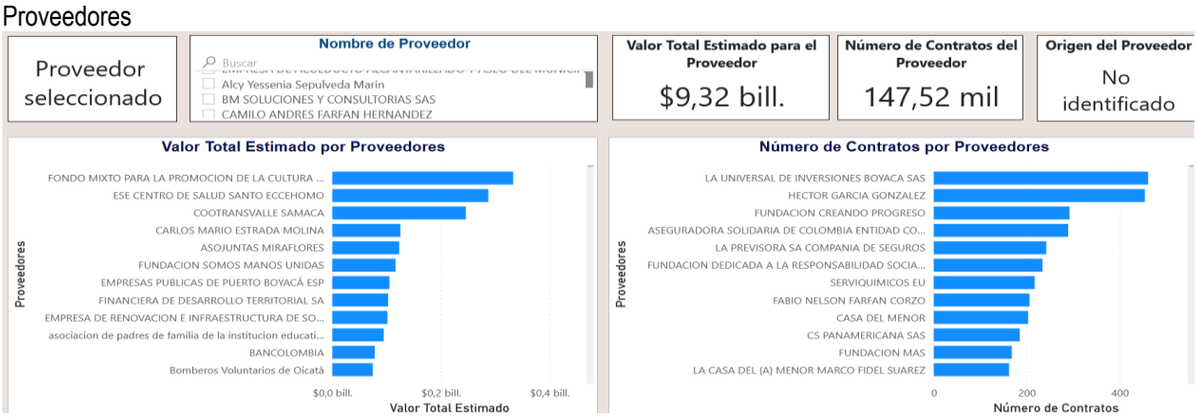




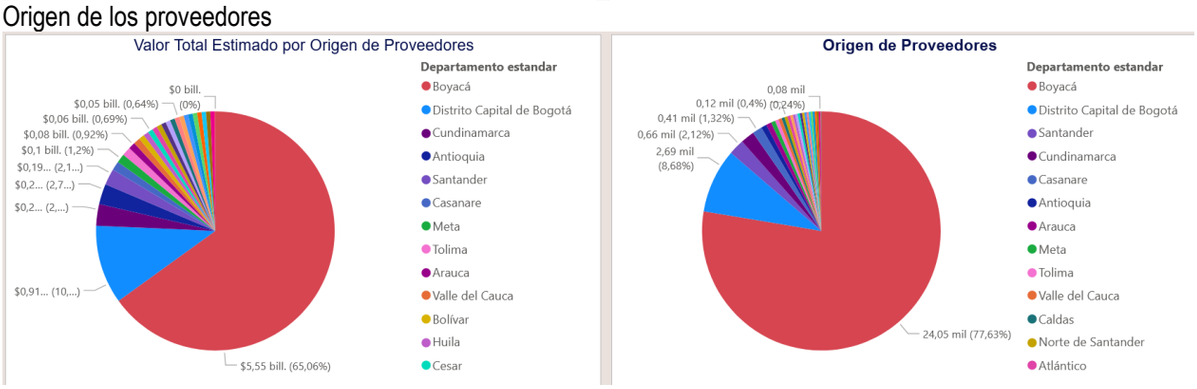
Familia



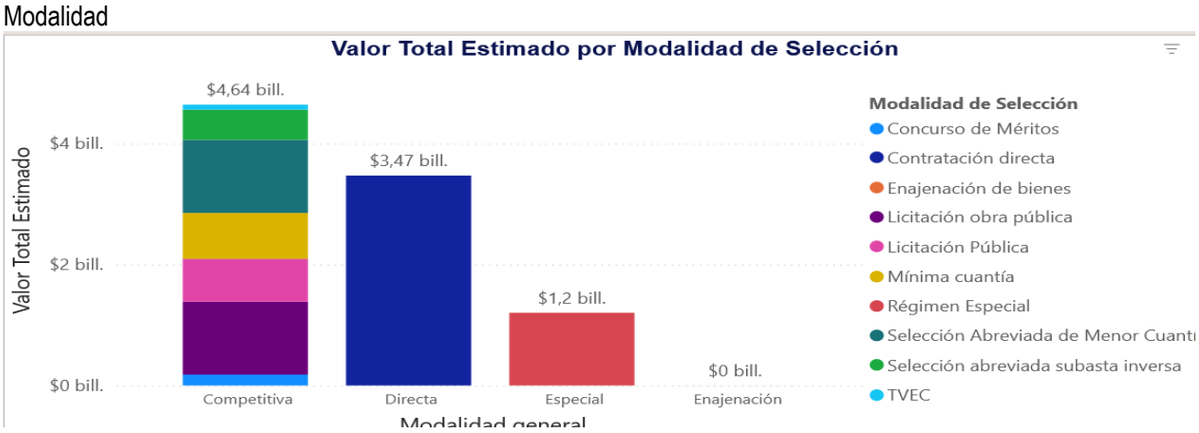
Proveedores



Origen de los proveedores



Modalidad



De igual manera, se realiza un acercamiento a procesos similares mediante el portal Colombia Compra Eficiente (www.colombiacompra.gov.co), con los siguientes resultados:

ENTIDAD	NÚMERO PROCESO	TIPO DE PROCESO	OBJETO	PLAZO	CUANTÍA
MUNICIPIO DE SOTAQUIRA	MS-MC-007-2025	MINIMA CUANTÍA	SUMINISTRO DE ALIMENTACION SERVIDA EN CALIENTE, REFRIGERIOS, Y HOSPEDAJE A MONTO AGOTABLE PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN EVENTOS EXTRAORDINARIOS DEL MUNICIPIO DE SOTAQUIRA BOYACÁ	10 (Meses)	25.476.000
MUNICIPIO DE SAMACÁ.	CMIN 003-2025	MINIMA CUANTÍA	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS EN ATENCION Y/O APOYO EN EVENTOS SOCIALES, DEPORTIVOS Y CULTURALES A REALIZARSE EN EL MUNICIPIO DE SAMACÁ.	10 meses	39.858.000

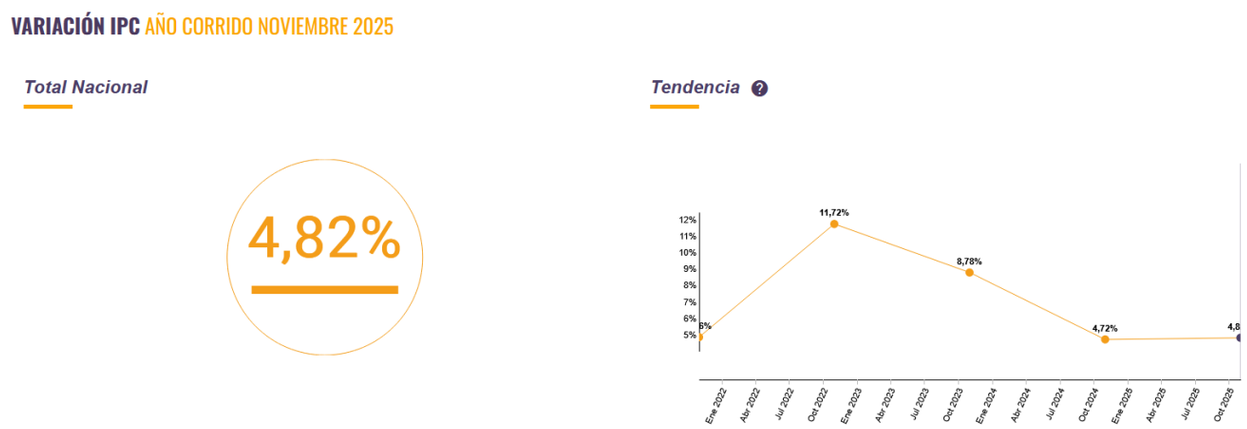
2.3. ANÁLISIS DE LA VARIACIÓN DEL IPC

En este apartado se presenta la información oficial proporcionada por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) respecto a la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC), lo cual se utiliza para dar contexto sobre el comportamiento general de los precios en la economía nacional y cómo estos pueden impactar el costo de los bienes o servicios solicitados.

De acuerdo con los datos del DANE, el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para el año 2025 ha mostrado variaciones significativas que puede influir en los costos de los servicios, lo cual debe ser considerado al momento de establecer el valor estimado del contrato.

Índice de Precios al Consumidor (IPC) (Año corrido)

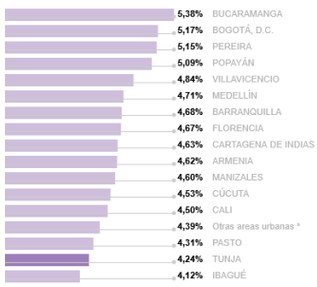
Tomado de https://sitios.dane.gov.co/ipc/visorIPC/#!/



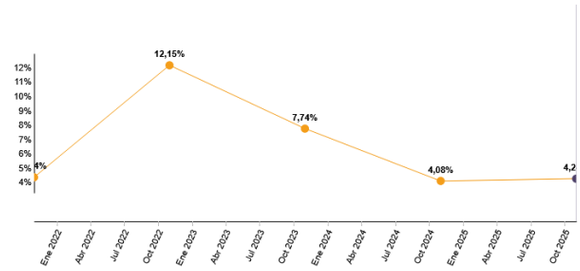
VARIACIÓN IPC AÑO CORRIDO NOVIEMBRE 2025

IPC TOTAL: 4,82%

Comparativo Ciudades



Tendencia TUNJA



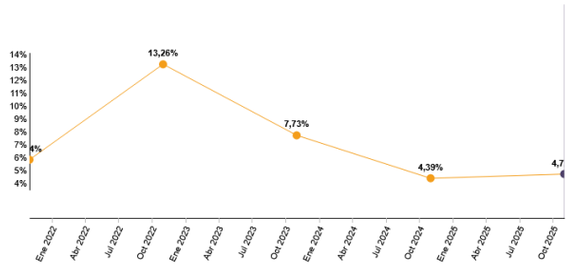
VARIACIÓN IPC AÑO CORRIDO NOVIEMBRE 2025

IPC TOTAL: 4,82%

Comparativo



Tendencia - Pobres



VARIACIÓN IPC ACUMULADO NOVIEMBRE 2025

IPC TOTAL: 0,

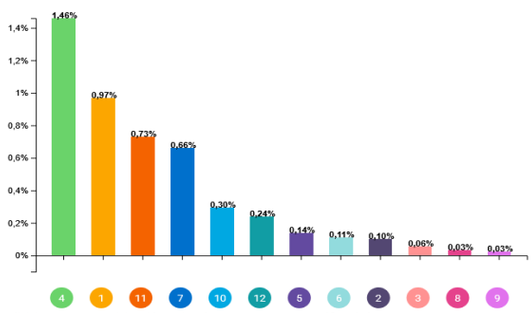
Variación - Contribución

La contribución de las divisiones de gasto, es el aporte en puntos porcentuales de cada división a la variación total del IPC. La suma de las contribuciones individuales al igual que la de las variaciones por división, es igual a la variación total.

División de Gasto		Variación	Contribución (p.p*)
1	Alimentos y bebidas no alcohólicas	5.18%	0.97
2	Bebidas alcohólicas y tabaco	6.00%	0.10
3	Prendas de vestir y calzado	1.88%	0.06
4	Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	4.68%	1.46
5	Muebles, artículos para el hogar y conservación ordinaria de la vivienda	3.39%	0.14
6	Salud	6.73%	0.11
7	Transporte	4.92%	0.66
8	Información y comunicación	1.19%	0.03
9	Recreación y cultura	0.80%	0.03
10	Educación	7.36%	0.30
11	Restaurantes y hoteles	6.59%	0.73
12	Bienes y servicios diversos	4.60%	0.24
	VARIACIÓN IPC TOTAL:		0,07%

Participación

La participación es la expresión en terminos porcentuales de la contribución.



Nota: *Las divisiones cuya participación es igual a 0%, no presentan gráfica de barra.*

Con la información proporcionada por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), se evidencia que los indicadores económicos, como el IPC, presentan una alta variabilidad, lo que impide contar con una referencia específica sobre los precios del mercado, ofreciendo únicamente una visión general del comportamiento de la economía.

No obstante, debido a la volatilidad en los precios de bienes y servicios concretos, así como a las condiciones particulares del mercado, se considera insuficiente fundamentar el valor estimado exclusivamente en dicho índice.

En consecuencia, resulta necesario acudir a fuentes directas y actualizadas, como las cotizaciones de proveedores reales, que permiten identificar de manera más precisa y confiable los costos actuales del servicio a contratar.

2.4. EVALUACIÓN DE OFERTA ACTUAL DEL MERCADO

Dada la variabilidad de los precios en el mercado y la insuficiencia del gasto histórico y del IPC para establecer un valor preciso, se optó por recurrir a cotizaciones actualizadas como fuente principal para estimar el valor del presente proceso. Estas permiten reflejar de manera más realista los costos actuales del bien o servicio, ajustándose a las condiciones específicas del sector y garantizando la eficiencia en el uso de los recursos públicos.

A continuación, se presenta el valor promedio de las cotizaciones obtenidas, las cuales incluyen los impuestos y demás costos directos e indirectos a que haya lugar, determinando así el valor del presupuesto oficial, conforme se indica a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	COT 1	COT 2	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Refrigerios 1: Consiste en un sándwich frio con 150 gramos de pan, jamón, queso, lechuga, tomate y mayonesa equivalente a 400 calorías y una bebida refrescante saborizada 300ml en diversos sabores o jugo natural. Refrigerios 2: Consiste en un buñuelo de harina y queso recubierto con una masa de harina de trigo sofreída con un peso de 200 gramos equivalente a 230 calorías con una bebida refrescante saborizada o jugo natural de 300 ml Refrigerio 3: consiste en una arepa asada con relleno de carne, pollo o huevo con un peso de 150gr equivalente a 130 calorías con una bebida saborizada o jugo natural de 300 ml. Refrigerio 4: Pastel de pollo o carne, consiste en una masa de harina de trigo rellena de carne o pollo con un peso de 120 gr equivalente a 120 calorías con una bebida saborizada o jugo natural de 300ml. Refrigerio 5: consiste en una arepa asada o al horno con relleno de queso o cuajada con un peso de 150gr equivalente a 130 calorías con una bebida saborizada o jugo natural de 300 ml. Refrigerio 6: Consiste en un croassan de queso con bocadillo, o jamon y queso de 150 gr equivalente a 130 calorías con una bebida saborizada o jugo natural de 300 ml. Refrigerio 7: Consiste en una mantecada de harina de maíz de 150 gr equivalente a 130 calorías con una bebida saborizada o jugo natural de 300 ml.	Unidad	3290	$ 11.000,00	$ 10.000,00	$ 10.500,00	$ 34.545.000,00
2	almuerzo tipo ejecutivo Menú : Bandeja con pollo, carne de res, cerdo y pescado: Compuesto por 250 gramos de arroz blanco/ Verduras etc., papa o yuca en cualquier presentación (fritas, cocidas puré o fria) 150 gramos, ensalada, con una bebida saborizada o jugo natural de 300ml. verduras, carne, spaguetti y champiñones de 250 gramos etc. el contenido del plato puede variar, con una bebida saborizada o jugo natural de 300 ml. (El contenido del plato puede variar, las presentaciones del contenido en los platos pueden variar sin afectar la cantidad y calidad de los mismos)	Unidad	400	$ 25.000,00	$ 24.000,00	$ 24.500,00	$ 9.800.000,00

3	Menú Especial compuesto por: carne (pollo, cerdo, res, trucha, mojarra, cordero) 350 gramos en diversas presentaciones (frito, asado, al horno, sudado, apanado), tajadas de maduro, patacón, plátano asado y relleno. papa o yuca en cualquier presentación (frita, sudada, asada, al horno, puré), arroz de 60 a 100 gramos con diferente mezcla (arveja, pasta, Coca-Cola, almendras, verduras), ensalada 80-100 gramos (dulce, salada, verduras, mezclada), bebida refrescante saborizada 300 ml en diversos sabores o jugo natural, postre opcional (maracuyá, napoleón, tres leches, chicharrones de cuajada entre otros) (El contenido del plato puede variar, las presentaciones del contenido en los platos pueden variar sin afectar la cantidad y calidad de los mismos)	Unidad	100	$ 45.000,00	$ 48.000,00	$ 46.500,00	$ 4.650.000,00
VALOR TOTAL (IVA E IMPUESTOS INCLUIDOS)								**$ 48.995.000,00**

El valor del proceso de selección incluye todos los costos asociados, incluyendo IVA y demás impuestos y contribuciones a que haya lugar según régimen tributario. El presupuesto aquí establecido es precio techo para el proceso de selección.

A continuación, se muestran los costos asociados a la celebración del contrato en que debe incurrir el futuro contratita y los cuales deben estar contenidos en su oferta.

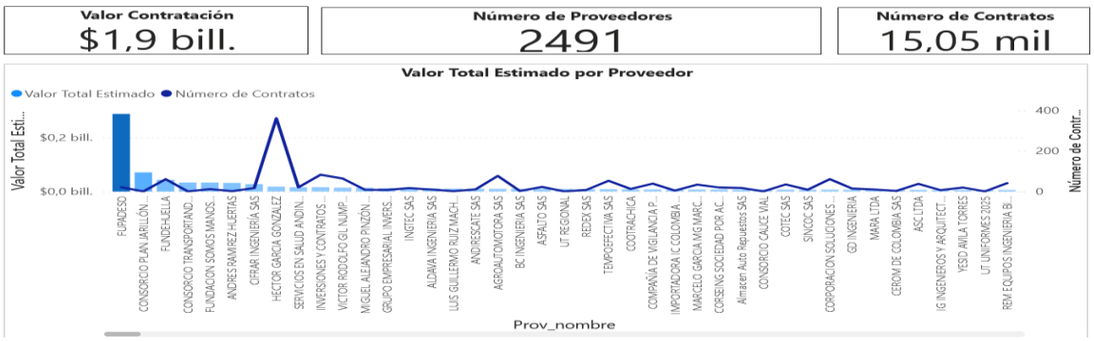
NOMBRE IMPUESTO Y/O VARIABLE	VALOR Y/O TASACION
Estampilla pro- Bienestar del Adulto Mayor	= 4% del valor del contrato
Estampilla pro cultura	= 2 % del valor del contrato
Estampilla Pro-Justicia	= 2 % del valor del contrato
Estampilla Pro - Deporte	= 2 % del valor del contrato
Rete- ICA	= 0,90 y/o Según estatuto de rentas del municipio
IVA	según corresponda al régimen Tributario.
Rete-fuente	Según la normatividad vigente
Pago de seguridad social integral en salud	En los términos consagrados en el Artículo 23 de la ley 1150 de 2007
Garantías	Si las Hubiere
* Según Norma - según régimen del proveedor. Para régimen común la entidad retiene el 2,5% /Simplificado el 3,5%.	
** Según Norma - según régimen del proveedor. Para régimen común la entidad retiene eL 15% del del I.V..A	

NOTA: El presupuesto asignado a esta contratación comprende todos los costos que se puedan generar. Por lo tanto, el proponente deberá proyectar todos los costos directos e indirectos en que pudiera incurrir durante la ejecución del contrato.

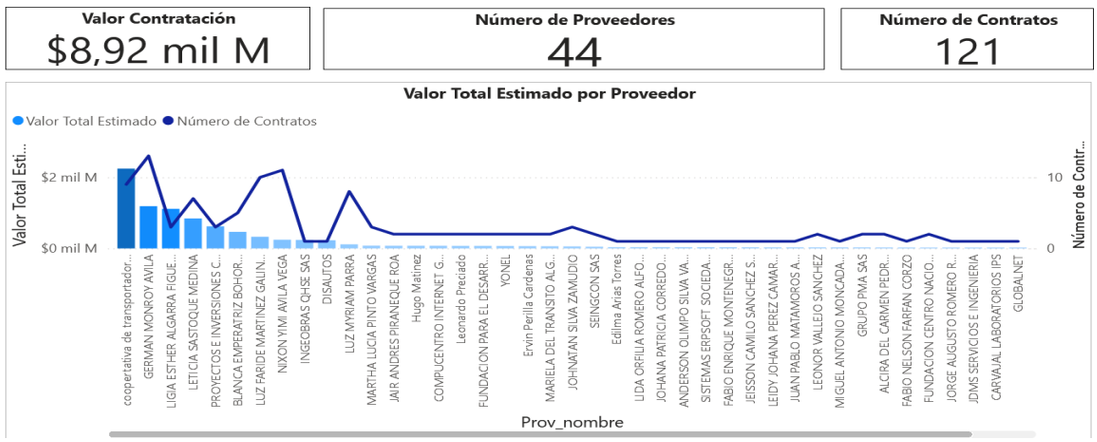
2.5. ESTUDIO DE LA OFERTA

Para referenciarlo, se obtienen datos del modelo de abastecimiento estratégico de la Agencia Nacional de Contratación pública Colombia compra eficiente, para periodo de 2020 a 2025, fijando tanto la métrica para el departamento de Boyacá, arrojando el siguiente resultado:

Boyacá



Macanal



2.6. MIPYMES

Conforme a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015, las entidades estatales están facultadas para realizar convocatorias limitadas a Mipymes colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios donde se ejecutará el contrato, siempre que existan razones justificadas en estudios de mercado o en condiciones específicas del sector.

En atención a lo anterior, y con base en el presente estudio del sector, se procede a evaluar la viabilidad de establecer dicha limitación. Para tal efecto, se consideraron aspectos relacionados con la oferta disponible, la ubicación geográfica de los potenciales oferentes, su capacidad técnica y operativa, así como las características del mercado local y regional.

En consecuencia, se evaluaron los siguientes criterios:

- La existencia comprobada de una oferta suficiente por parte de Mipymes locales o regionales que cumplen con los requisitos requeridos para ejecutar el objeto contractual.
- La proximidad geográfica de estas empresas, la cual permitiría una ejecución más eficiente del contrato al facilitar la logística, reducir los tiempos de respuesta y minimizar los costos operativos.
- El impacto de esta medida en la promoción del desarrollo económico local, en consonancia con los principios de responsabilidad social y sostenibilidad.

Como resultado del análisis efectuado, se concluye que para el presente proceso SI se justifica habilitar la restricción de participación a las Mipymes territoriales, incluyendo aquellas domiciliadas en el departamento de Boyacá y, en particular, en el municipio de Macanal – Boyacá.

2.7. EXPERIENCIA E IDONEIDAD REQUERIDA

De acuerdo con el estudio del sector y la revisión de procesos similares, el objeto contractual implica la preparación y suministro de refrigerios y almuerzos en diferentes presentaciones y cantidades, bajo una modalidad de monto agotable y con requerimientos variables durante la vigencia 2026, lo cual exige que el proponente acredite experiencia específica mediante la ejecución y liquidación de tres contratos durante el último año cuyo valor acumulado corresponda al 200 por ciento del presupuesto oficial en SMLMV, que demuestre actividad comercial relacionada con catering para eventos conforme al CIIU 5621 y que cuente con establecimiento abierto al público debidamente registrado en el Municipio de Macanal, garantizando capacidad operativa y cumplimiento de condiciones sanitarias.

Esta exigencia se considera proporcional, razonable y adecuada, conforme al análisis técnico del sector, pues permite verificar la capacidad técnica y operativa real del contratista, sin restringir injustificadamente la participación de los interesados. Así mismo, se enmarca en los principios de planeación, selección objetiva, eficiencia y responsabilidad, orientados a garantizar una correcta ejecución del objeto contractual.

3. CONCLUSIONES

De acuerdo con el análisis del comportamiento histórico de procesos similares al presente proceso contractual, se determina que la modalidad de selección correspondiente es la de Mínima Cuantía. En el estudio previo, se plasman los perfiles, la idoneidad y la experiencia del operador, garantizando que la contratación cumpla con los principios de economía, transparencia y, especialmente, con el deber de selección objetiva, tal como lo disponen la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes

.

Se suscribe en Macanal Boyacá, el 03 de marzo de 2026.

ORIGINAL FIRMADO

_____

GLORIA ISABEL GONGORA VEGA
Secretaria de Gobierno y Tic´s

RESPONSABLES	Proyectó	Revisó	Aprobó
Nombre	DAWER RIVERA ZAMUDIO	GLORIA ISABEL GONGORA VEGA	GLORIA ISABEL GONGORA VEGA
Cargo	Abogado Externo Gestión Contractual	Secretaria de Gobierno y Tic´s	Secretaria de Gobierno y Tic´s