Análisis del sector

ANÁLISIS DEL SECTOR

8.1. ASPECTOS GENERALES CONFORME A GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DE SECTOR, VERSIÓN VIGENTE, EXPEDIDA POR COLOMBIA COMPRA EFICIENTE

El Municipio de Aguazul, en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública – Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, y las directrices impartidas por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, procede a realizar el Análisis del Sector, conforme a la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector – Versión 3, con el fin de estructurar adecuadamente el proceso de selección que permita la adquisición de elementos necesarios para la recuperación, mantenimiento y puesta en funcionamiento de los medios de movilidad institucionales del Ejército Nacional.

El presente estudio se orienta al sector terciario de la economía o el sector de servicios, dentro de este sector se encuentra la realización y producción de mercancías de consumos y bienes de equipo, así mismo, se presentan todas las actividades que prestan servicios a la comunidad, empresas y personas en general.

De esta manera, el presente análisis de bienes y suministros para la **GARANTIZAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIONES (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD TRANSITORIAMENTE EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL, CASANARE**, bajo custodia de la administración, tiene como propósito identificar, analizar y valorar las condiciones del mercado, la estructura de la oferta y la demanda, los factores económicos, técnicos, alimentarios, jurídicos y organizacionales. Lo anterior, junto con la valoración de los riesgos previsibles, busca garantizar una contratación eficiente, transparente y objetiva, asegurando los estándares nutricionales exigidos y los principios de la función administrativa.

En desarrollo del **principio de planeación**, este análisis permite definir con precisión las condiciones del proceso contractual, determinar las especificaciones técnicas (gramajes, minutas patrón y calidad de insumos), establecer los requisitos habilitantes, identificar los factores de evaluación y prever los riesgos asociados a la cadena de suministro. Esto garantiza una adecuada estructuración del proceso de selección y la continuidad ininterrumpida del servicio, dada su naturaleza esencial.

El análisis del sector adelantado por la Administración contribuye al fortalecimiento institucional y al cumplimiento de los fines esenciales del Estado, especialmente aquellos relacionados con la **garantía de los derechos fundamentales de la población vulnerable bajo su custodia**. Asegurar una alimentación digna y balanceada es un pilar fundamental para mantener el orden público, la convivencia al interior de los centros de detención y el respeto a la dignidad humana.

Asimismo, este estudio asegura el uso eficiente, responsable y transparente de los recursos públicos mediante la identificación de las mejores condiciones de costo-beneficio en el mercado alimentario. Se promueve la pluralidad de oferentes y la libre competencia, asegurando que el contratista seleccionado cuente con la capacidad operativa y logística necesaria, en concordancia con los principios de **economía, eficacia, responsabilidad y publicidad**.

Finalmente, este análisis integral justifica las características financieras, técnicas (minuta patrón), jurídicas y operativas del contrato a celebrar. Esto permite establecer condiciones contractuales acordes con la dinámica del mercado de alimentos y las necesidades nutricionales de las Personas Privadas de la Libertad (PPL), garantizando el logro de los resultados esperados y el cumplimiento de los estándares de salud pública exigidos por las autoridades competentes.

8.1.1 Análisis Económico

La economía se organiza en sectores económicos, entendidos como agrupaciones de actividades productivas que comparten características comunes en los procesos de generación de bienes y prestación de servicios. Tradicionalmente, la clasificación económica distingue tres grandes sectores:

Sector primario o agropecuario, orientado a la extracción directa de recursos naturales.

Sector secundario o industrial, dedicado a la transformación de materias primas en bienes manufacturados, así como a los procesos industriales de producción, ensamblaje y fabricación de bienes.

Sector terciario o de servicios, que comprende las actividades relacionadas con la comercialización, distribución, mantenimiento, reparación, logística, transporte y servicios técnicos especializados, fundamentales para el funcionamiento de la economía y el desarrollo social.

El mercado objeto de este proceso se enmarca primordialmente en el **sector terciario**, específicamente en lo referente a las actividades de **servicios de alimentación institucional, catering, logística de distribución y suministro especializado de raciones preparadas**. Si bien este sector se apoya en el sector primario (insumos agrícolas) y secundario (procesamiento industrial) para la obtención de materias primas, la naturaleza del contrato se define por la capacidad operativa de transformar dichos insumos en servicios de alimentación integral.

Este sector económico presenta una dinámica de mercado altamente especializada y regulada, caracterizada por la existencia de operadores logísticos y empresas de servicios con experiencia en el manejo de **comedores de gran escala**, que garantizan no solo la entrega de alimentos, sino también el cumplimiento de protocolos de inocuidad, manipulación y estándares nutricionales exigidos para la **Población Privada de la Libertad (PPL)**.

El comportamiento económico de este sector de servicios está influenciado por variables críticas como el **Índice de Precios al Consumidor (IPC) de alimentos**, los costos de mano de obra (salarios y prestaciones del personal de cocina), el valor de los combustibles para transporte y preparación, y la logística de "última milla" en centros de reclusión. Estos factores son determinantes en la formación del precio por ración servida y en la estructura de costos operativos del contratista.

La inversión pública en estos servicios de alimentación contribuye directamente a la **garantía de los derechos fundamentales** y la dignidad humana de la población bajo custodia. Asegurar un servicio de alimentación ininterrumpido y de calidad es esencial para la estabilidad, la convivencia y la

seguridad dentro de los centros de detención, permitiendo el cumplimiento de las misiones constitucionales de resocialización y protección de derechos humanos.

Así mismo, este tipo de contratación genera un impacto positivo en la **economía regional**, al demandar mano de obra operativa local (manipuladores de alimentos, nutricionistas y personal logístico) y fortalecer las redes de servicios especializados, dinamizando el comercio formal y la infraestructura de servicios de la zona de influencia.

8.1.2 Productos incluidos dentro del sector

El sector económico asociado al presente proceso contractual se enmarca principalmente dentro del sector terciario (servicios y logística especializada), el cual desempeña un papel fundamental en la planeación nutricional, preparación, distribución y suministro de raciones alimentarias y servicios de catering institucional.

En Colombia, este sector agrupa una amplia gama de actividades relacionadas con la operación de comedores a gran escala, la logística de cadena de frío y el suministro de dietas balanceadas, los cuales son esenciales para garantizar la subsistencia y el bienestar de la Población Privada de la Libertad (PPL) bajo custodia de la administración.

Dentro de este contexto, el objeto contractual, consistente en GARANTIZAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIONES (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD TRANSITORIAMENTE EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL, CASANARE, se ubica en el subsector de servicios de alimentación institucional y logística de raciones preparadas, orientado al abastecimiento de bienes y servicios requeridos para asegurar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de los estándares nutricionales vigentes.

Este subsector comprende una amplia variedad de componentes, destinados a la conformación de la minuta patrón establecida por las autoridades competentes. Entre los principales grupos de insumos y servicios incluidos, directamente relacionados con el objeto contractual, se encuentran:

- Proteínas y Cárnicos: Carnes rojas, blancas (pollo, pescado), huevos y leguminosas, esenciales para el aporte proteico diario.
- Carbohidratos y Cereales: Arroz, pastas, tubérculos (papa, yuca, plátano), panes y harinas procesadas.
- Frutas y Verduras: Suministro de vegetales frescos y frutas de temporada para el aporte de vitaminas y minerales.
- Lácteos y Derivados: Leche, queso y yogur, cumpliendo con los requerimientos de calcio y nutrición básica.
- Abarrotes y Granos: Aceites vegetales, sal, azúcar, café, panela y granos secos (frijol, lenteja, garbanzo).

- Bebidas e Hidratación: Jugos naturales, refrescos y suministro de agua potable tratada.
- Insumos de Empaque y Logística: Recipientes desechables aptos para alimentos, cubiertos, servilletas y transporte en vehículos con termoking (cadena de frío).
- Servicios Técnicos Especializados: Personal de manipulación de alimentos, nutricionistas para el diseño de dietas especiales (médicas o religiosas) y supervisión de inocuidad (HACCP).

La adecuada prestación de estos servicios permite garantizar la nutrición, salud y dignidad de la población privada de la libertad, asegurando la estabilidad y el orden en los centros de reclusión, lo cual resulta esencial para el cumplimiento de las funciones constitucionales relacionadas con el respeto a los derechos humanos, la resocialización y la convivencia ciudadana.

Así mismo, la contratación de estos servicios contribuye al uso eficiente de los recursos públicos, al prevenir crisis sanitarias por desnutrición o intoxicaciones, reducir riesgos de amotinamientos por fallas en el suministro y asegurar la continuidad del servicio alimentario, fortaleciendo la capacidad operativa de las instituciones y generando un impacto positivo en la gestión de la seguridad y el bienestar social.

8.1.3 Agentes que componen el sector:

El sector económico en el cual se enmarca el presente proceso contractual, correspondiente a la **prestación del servicio de alimentación y suministro de raciones alimentarias para la Población Privada de la Libertad (PPL)**, está conformado por una diversidad de actores públicos y privados que intervienen en las etapas de producción primaria, transformación agroindustrial, comercialización, logística de distribución y servicio de catering.

Este sector presenta una estructura dinámica, altamente regulada y competitiva, con participación de agentes que garantizan la existencia de múltiples oferentes y diversidad de alternativas nutricionales. Entre los principales agentes que componen el sector, se destacan:

- **Productores Primarios y Agroindustriales:** Encargados de la producción y postcosecha de alimentos básicos (frutas, verduras, cárnicos y cereales). En cumplimiento de la normativa vigente, se promueve la participación de proveedores inscritos en el **Registro Departamental de Productores de Alimentos**, fomentando las compras públicas locales de acuerdo con la **Ley 2046 de 2020**.
- **Operadores Logísticos y de Catering (Sector Terciario):** Empresas especializadas en la preparación de alimentos a gran escala, responsables del manejo de minutas patrón, servicios de cocina en sitio o transporte de raciones preparadas bajo estrictos estándares de inocuidad.
- **Comercializadores y Distribuidores Mayoristas:** Responsables del almacenamiento y suministro de abarrotes y productos procesados, garantizando el stock necesario para la continuidad ininterrumpida del servicio alimentario.
- **Empresas de Logística y Cadena de Frío:** Encargadas del traslado de alimentos en vehículos dotados con sistemas de refrigeración o congelación, asegurando que los productos mantengan sus propiedades organolépticas y sanitarias hasta su entrega final.

- **Entidades Públicas (Demandantes):** Instituciones encargadas de la custodia y administración de la PPL, que requieren estos servicios para garantizar el derecho fundamental a la alimentación y la dignidad humana en los centros de reclusión.
- **Organismos de Regulación y Control: * Autoridades Sanitarias (INVIMA y Secretarías de Salud):** Vigilan el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 sobre manipulación de alimentos.
    - **Entidades de Control:** La Contraloría General de la República, la Procuraduría y la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, que aseguran la transparencia en el uso de los recursos.

Es imperativo resaltar que el proceso se rige por la **Ley 2046 de 2020** y el **Decreto 248 de 2021**, los cuales establecen la obligatoriedad de adquirir un porcentaje mínimo de alimentos provenientes de **pequeños productores locales** y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. Esta integración de actores locales no solo garantiza la frescura de los insumos, sino que dinamiza la economía regional y cumple con los fines sociales del Estado.

La interacción entre estos agentes permite el desarrollo de un mercado organizado y técnicamente especializado, orientado a garantizar la **calidad nutricional, la inocuidad alimentaria y la sostenibilidad del suministro**, contribuyendo a la estabilidad de los centros de reclusión y al respeto de los derechos fundamentales de la población atendida.

8.1.4 Gremio y asociaciones que participan en el sector

El sector económico relacionado con la producción, procesamiento, distribución y suministro de raciones alimentarias cuenta con la participación de diversos gremios, asociaciones y entidades de carácter público y privado. Estas organizaciones agrupan a empresas productoras, operadores logísticos y prestadores de servicios de catering institucional, desempeñando un papel fundamental en la representación del sector, la formulación de estándares nutricionales, la promoción de buenas prácticas de manufactura y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria.

Estas organizaciones contribuyen al desarrollo del mercado de servicios de alimentación mediante la articulación institucional, la capacitación en inocuidad, la innovación en procesos de conservación, la formalización empresarial y el cumplimiento de las normativas de salud pública, aspectos determinantes para garantizar procesos contractuales transparentes y técnicamente idóneos para la atención de la **Población Privada de la Libertad (PPL)**.

Entre los principales gremios, asociaciones y entidades que intervienen en este sector en Colombia, se destacan:

- **ACODRÉS (Asociación Colombiana de la Industria de la Gastronomía):** Gremio que representa a la industria de servicios de alimentación y catering, promoviendo el desarrollo, la calidad y la formalización de las empresas dedicadas a la preparación de alimentos a gran escala.
- **ANDI (Asociación Nacional de Empresarios de Colombia):** A través de la **Cámara de la Industria de Alimentos**, agrupa a las principales empresas procesadoras y transformadoras, impulsando políticas de seguridad alimentaria, innovación nutricional y sostenibilidad.

- **FENALCO (Federación Nacional de Comerciantes):** Representa al sector comercial, incluyendo distribuidores mayoristas de abarrotes y suministros alimentarios, fortaleciendo la cadena de abastecimiento y la eficiencia logística.
- **SNS (Sociedad Nutricional y de Salud Pública):** Organizaciones que, junto con la academia, asesoran en la definición de minutas patrón y requerimientos calóricos según el perfil de la población atendida.
- **Ministerio de Salud y Protección Social:** Entidad encargada de dictar las normas de inocuidad (como la Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos de salud pública que deben cumplir obligatoriamente los operadores de alimentos.
- **INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos):** Autoridad técnica encargada de la inspección, vigilancia y control de la calidad sanitaria de los alimentos e insumos, garantizando que los productos suministrados sean aptos para el consumo humano.
- **Superintendencia de Industria y Comercio:** Autoridad que vigila la libre competencia y protege los derechos de las entidades contratantes frente a la calidad y pesaje de los bienes suministrados.
-

La articulación entre estos gremios y entidades públicas contribuye al fortalecimiento del sector de servicios de alimentación, promoviendo condiciones de competencia, calidad microbiológica y eficiencia logística. Esto favorece la estructuración de procesos contractuales públicos técnicamente sólidos, con pluralidad de oferentes capacitados para manejar la complejidad operativa de los centros de reclusión.

Así mismo, su participación garantiza el acceso a raciones alimentarias **inocuas, balanceadas y certificadas**, indispensables para asegurar la salud y dignidad de la población bajo custodia, contribuyendo a la estabilidad institucional, el orden público y el cumplimiento de los fines esenciales del Estado en materia de derechos humanos.

8.1.5 Cifras totales de ventas

De acuerdo con la información oficial publicada por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – **DANE**, la economía colombiana presentó durante el año 2025 un comportamiento de recuperación sostenida, alcanzando un crecimiento del 3,6 % en el tercer trimestre. Dentro de este dinamismo, el sector de **suministro de alimentos y servicios de comida** ha sido un pilar fundamental, impulsado por el gasto público social y la necesidad permanente de garantizar la seguridad alimentaria en instituciones del Estado.

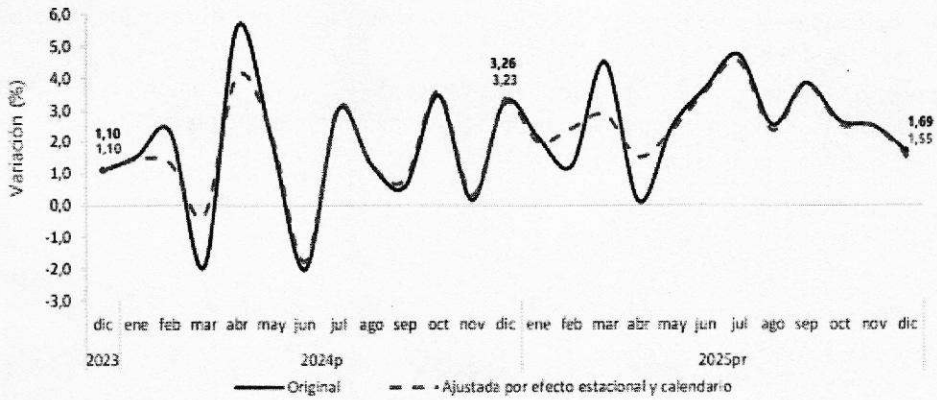
DANE

Boletín técnico

Bogotá D.C., *16 de febrero 2026*

Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)
Diciembre de 2025pr

Gráfico 1. Tasa de crecimiento anual del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)
Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario
2023 - 2025pr (diciembre)



Fuente: DANE, ISE
prpreliminar

En particular, el subsector de **hotelería, catering y servicios de alimentación institucional**, donde se ubica la prestación de servicios para la Población Privada de la Libertad (PPL), ha evidenciado una estabilidad robusta. Este comportamiento se debe a que la alimentación es una necesidad básica e ininterrumpida, lo que blinda al sector frente a volatilidades severas y asegura una demanda constante de insumos agrícolas, cárnicos y servicios logísticos.

En el cuarto trimestre de 2025pr, el Producto Interno Bruto, En el cuarto trimestre de 2025pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,3% respecto al mismo periodo de 2024p. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,8% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).

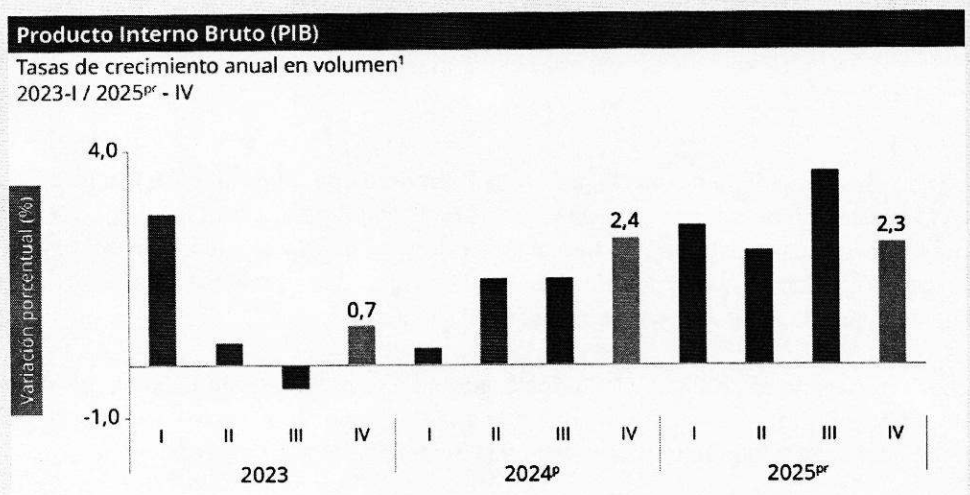
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 3,4% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 11,5% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,1%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 4,6%.
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 1,6%.
- Explotación de minas y canteras crece 1,2%.

Información cuarto trimestre 2025pr

El Producto Interno Bruto crece 2,6% en el año 2025pr respecto al año 2024p.



:

Para el año **2026**, los principales centros de análisis y autoridades monetarias del país proyectan una consolidación del crecimiento. Según el **Marco Fiscal de Mediano Plazo del Ministerio de Hacienda y Crédito Público**, así como el consenso de la **Encuesta de Expectativas del Banco de la República**, se estima un crecimiento del PIB cercano al **2,9 %**[1]. Este fortalecimiento se sustenta en la estabilización de la inflación y una recuperación del consumo público y privado, factores que inciden directamente en la sostenibilidad de los contratos de suministro de raciones alimentarias.

Este entorno macroeconómico favorece el mercado de alimentación para la PPL, el cual se caracteriza por ser una **demanda inelástica**, dado que el Estado tiene la obligación constitucional de garantizar este servicio de manera ininterrumpida, independientemente de las fluctuaciones del ciclo económico y se caracteriza por:

- **Suministro de abarrotes y granos.**
- **Proteínas animales (cárnicos, pollo, huevo).**
- **Perecederos (frutas y verduras frescas).**
- **Servicios de logística de raciones preparadas.**
- **Insumos de empaque e inocuidad.**

En el departamento de **Casanare**, esta dinámica se ve potenciada por su vocación agroindustrial. La oferta local de insumos permite mitigar riesgos inflacionarios asociados al transporte de larga distancia, cumpliendo además con la **Ley 2046 de 2020** sobre compras públicas locales. En el municipio de **Aguazul**, la existencia de proveedores formales asegura la capacidad logística necesaria para la ejecución del objeto contractual bajo principios de eficiencia y oportunidad.

[1] *Fuentes consultadas: Marco Fiscal de Mediano Plazo (MinHacienda), Informe de Política Monetaria y Encuesta Mensual de Expectativas de Analistas Económicos (Banco de la República, proyección cierre 2025 - horizonte 2026).*

8.1.6 Perspectivas de crecimiento, inversión y ventas

Las perspectivas macroeconómicas para Colombia en 2026 muestran un escenario de crecimiento moderado, estabilidad relativa y fortalecimiento de la inversión pública y privada, factores que impactan de manera positiva el comportamiento del sector terciario y, particularmente, del subsector tecnológico y de servicios asociados a la infraestructura informática, mantenimiento de equipos y soluciones tecnológicas.

De acuerdo con las proyecciones de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) y del BBVA Research, el Producto Interno Bruto (PIB) de Colombia crecerá alrededor del 2,8 % durante 2026, impulsado principalmente por el consumo interno, la inversión pública, el fortalecimiento institucional y la recuperación gradual de la inversión privada. Este crecimiento se mantiene cercano al potencial económico del país y refleja un entorno macroeconómico estable para la ejecución de proyectos de inversión pública, especialmente en sectores estratégicos como la modernización tecnológica, la movilidad institucional y la seguridad.

En cuanto a la inversión, se proyecta una recuperación significativa de la formación bruta de capital, con un crecimiento cercano al 4,9 % en 2026, jalonada por proyectos de infraestructura, modernización institucional, transformación digital, fortalecimiento logístico del sector público y renovación tecnológica en entidades estatales. Este comportamiento favorece directamente la demanda de bienes tecnológicos, equipos de soporte operativo, repuestos especializados y servicios de mantenimiento técnico.

El sector terciario, que concentra más del 60 % del PIB nacional, continuará siendo el principal motor del crecimiento económico en Colombia durante 2026, especialmente en los subsectores de servicios de alimentación, logística de suministros, comercio especializado y administración pública, los cuales presentan una tendencia creciente tanto en ventas como en contratación estatal. En este contexto, la inversión estatal en soluciones de seguridad alimentaria y servicios de catering institucional adquiere un rol estratégico para fortalecer la garantía de derechos fundamentales y la estabilidad operativa de los centros de reclusión.

Adicionalmente, el impulso del Gobierno Nacional hacia el fortalecimiento de la política social, la protección de la población vulnerable bajo custodia del Estado y la mejora de las capacidades logísticas de las entidades públicas genera condiciones favorables para el crecimiento sostenido de la contratación en el sector de servicios de alimentación y nutrición. Esto es particularmente relevante en contratos relacionados con la operación de comedores, suministro de raciones preparadas y cumplimiento de estándares de salud pública en instalaciones institucionales.

En este escenario, el objeto contractual orientado a GARANTIZAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIONES (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD TRANSITORIAMENTE EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL, CASANARE se enmarca dentro de una dinámica sectorial positiva, caracterizada por:

- **Crecimiento sostenido de la inversión pública** destinada a la garantía de derechos fundamentales.

- **Incremento en la contratación estatal** bajo estándares de calidad nutricional y soberanía alimentaria (Ley 2046 de 2020).
- **Alta demanda de servicios técnicos especializados** en manipulación de alimentos e inocuidad (HACCP).

Lo anterior permite concluir que las perspectivas del sector son favorables, garantizando condiciones adecuadas de oferta, competencia, eficiencia económica y sostenibilidad contractual. Este entorno respalda técnica y financieramente la estructuración del presente proceso de selección, asegurando que el Estado pueda acceder a servicios de alta calidad que respondan a las necesidades nutricionales y operativas exigidas por la ley

8.1.7 Variables económicas que pueden afectar el abastecimiento o los precios en el sector

El sector de servicios de alimentación y suministro de raciones presenta una dinámica económica altamente sensible a diversas variables macroeconómicas, climáticas, logísticas y sanitarias, las cuales pueden incidir directa o indirectamente en la disponibilidad, la inocuidad y la estructura de precios de las raciones destinadas a la Población Privada de la Libertad (PPL).

Entre las principales variables que pueden afectar el abastecimiento o los precios en el sector, se destacan:

1. Inflación de Alimentos (IPC Alimentos) El comportamiento del Índice de Precios al Consumidor (IPC) específico para alimentos y bebidas no alcohólicas es la variable de mayor impacto. Las fluctuaciones en el precio de productos de la canasta básica (arroz, carne, huevos, aceite) afectan directamente el costo de la ración diaria servida.

2. Estacionalidad y Ciclos de Cosecha La oferta de productos agrícolas (frutas y verduras) está sujeta a ciclos de producción. La escasez temporal de ciertos insumos por fuera de su temporada de cosecha puede generar incrementos en los costos de adquisición para el contratista.

3. Fenómenos Climáticos (Variabilidad Ambiental) Fenómenos como "El Niño" o "La Niña" impactan la producción agropecuaria, generando sequías o inundaciones que afectan la disponibilidad de materias primas y, por ende, presionan al alza los precios de los insumos esenciales.

4. Costos Logísticos y de Combustibles Las variaciones en los precios del ACPM y la gasolina influyen directamente en el transporte de alimentos desde los centros de producción hasta los puntos de preparación y entrega. Esto es particularmente crítico para mantener la cadena de frío y los tiempos de distribución exigidos.

5. Normativa Sanitaria y de Inocuidad Las modificaciones en las exigencias del INVIMA o las autoridades de salud pública (como nuevas normativas sobre etiquetado o manipulación) pueden requerir inversiones adicionales en infraestructura o procesos, afectando la estructura de costos operativos.

6. Políticas de Compras Públicas Locales (Ley 2046 de 2020) La obligatoriedad de adquirir un porcentaje mínimo de insumos a productores locales puede influir en la logística de abastecimiento,

requiriendo que el contratista diversifique sus fuentes de suministro para cumplir con los cupos territoriales.

7. Mano de Obra y Costos Prestacionales Dado que es un servicio del sector terciario intensivo en personal (manipuladores, nutricionistas, chefs), los incrementos anuales en el salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV) y los aportes a seguridad social impactan significativamente el valor del servicio.

8. Condiciones de Seguridad y Orden Público Bloqueos viales, paros de transporte o alteraciones del orden público en la región (especialmente en rutas críticas hacia Aguazul) pueden afectar la entrega oportuna de alimentos perecederos, generando riesgos de desabastecimiento o sobrecostos por rutas alternas.

El análisis de estas variables permite identificar que el sector de alimentación presenta riesgos económicos moderados y operativos constantes, los cuales deben ser mitigados mediante una planeación contractual que incluya:

- El establecimiento de minutas patrón flexibles que permitan sustituciones permitidas por valor nutricional equivalente ante escasez de algún insumo.
- La definición clara de estándares de calidad e inocuidad.
- La promoción de la pluralidad de oferentes con capacidad logística de respuesta inmediata.

En consecuencia, estas variables han sido consideradas en la estructuración del proceso para minimizar riesgos de desnutrición, intoxicación o parálisis del servicio, garantizando la continuidad de la alimentación como un derecho fundamental y el uso responsable de los recursos públicos.

8.1.8 Cadena de producción y distribución

La cadena de producción y distribución del sector de alimentación y servicios de catering está conformada por un conjunto de etapas interrelacionadas que permiten transformar materias primas agrícolas y pecuarias en raciones alimentarias balanceadas, garantizando su procesamiento, transporte bajo cadena de frío, preparación y entrega final. Esta cadena es fundamental para asegurar la **seguridad alimentaria, la inocuidad y la continuidad** del suministro para la Población Privada de la Libertad (PPL).

1. Producción Primaria y Abastecimiento de Insumos Esta etapa comprende la obtención de materias primas esenciales como cereales, leguminosas, frutas, verduras, carnes, lácteos y huevos. En cumplimiento de la **Ley 2046 de 2020**, se prioriza la vinculación de pequeños productores locales y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria del departamento de **Casanare**, lo que garantiza la frescura de los insumos y dinamiza la economía regional.

2. Transformación Agroindustrial y Almacenamiento Incluye los procesos de limpieza, corte, empaque y conservación de alimentos. Los productos procesados (abarrotes, aceites, harinas) pasan por controles de calidad y certificaciones sanitarias (**INVIMA**). El almacenamiento se realiza

en centros de acopio que garantizan condiciones óptimas de temperatura y humedad para evitar el deterioro de los bienes.

3. Operación Logística y Cadena de Frío Dada la naturaleza perecedera de los alimentos, esta etapa es crítica. Comprende el traslado de los insumos desde los centros de distribución hasta las unidades de preparación. Requiere:

- Transporte en vehículos con sistemas de refrigeración/congelación.
- Monitoreo constante de la temperatura.
- Cumplimiento estricto de los tiempos de entrega para garantizar la vida útil de los productos.

4. Preparación y Servicio (Catering Institucional) Es el eslabón final de la cadena en el sector terciario, donde los insumos se transforman en raciones servidas (desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios) siguiendo una minuta patrón nutricional. En esta etapa se garantiza:

- Manipulación higiénica de alimentos (Resolución 2674 de 2013).
- Control de gramajes y aportes calóricos.
- Atención a dietas especiales (médicas o religiosas).
- Entrega oportuna en las celdas o comedores del centro de reclusión.

5. Supervisión, Inocuidad y Control de Calidad Comprende la verificación técnica permanente de la calidad del servicio, incluyendo:

- Pruebas organolépticas (sabor, olor, textura).
- Verificación de la satisfacción del usuario y cumplimiento de horarios.

Fortalezas de la Cadena en la Región

La estructura de la cadena de suministro de alimentos en Colombia, y específicamente en la zona de **Aguazul y el departamento de Casanare**, presenta una madurez que garantiza:

- **Alta disponibilidad de insumos básicos** (arroz, carne y plátano) por ser zona productora.
- **Pluralidad de operadores** logísticos con experiencia en servicios institucionales.
- **Respuesta oportuna** ante contingencias mediante redes de proveedores locales.

La estructura descrita permite establecer que el sector cuenta con la **capacidad técnica, logística y comercial suficiente** para atender de manera eficiente la prestación del servicio de alimentación para la PPL. Esto garantiza el cumplimiento del objeto contractual, la protección de la salud de la población atendida y la optimización de los recursos públicos bajo un modelo de gestión integral y responsable.

8.1.9 Materias primas necesarias para la producción y la variación de sus precios

La prestación del servicio de alimentación y la producción de raciones balanceadas requiere el uso de diversas materias primas e insumos básicos, cuyos precios están sujetos a fluctuaciones del mercado nacional (oferta interna) e internacional (commodities), lo cual incide directamente en la estructura de costos, la disponibilidad de los bienes y el valor final de la ración servida.

Entre las principales materias primas e insumos necesarios para la operación, se destacan:

1. Proteínas de origen animal (Cárnicos, Pollo, Huevo) Utilizados como base nutricional obligatoria en la minuta patrón para el aporte proteico.

- **Variación de precios:** Altamente sensible al costo de los concentrados (maíz y soja importados), el ciclo de cría, la tasa de cambio y la demanda interna.

2. Cereales y Granos (Arroz, Frijol, Lenteja) Componentes energéticos fundamentales de la dieta.

- **Variación de precios:** Influenciada por las áreas de siembra nacional (especialmente en el Casanare para el arroz), el costo de los fertilizantes, la estacionalidad de las cosechas y los precios internacionales de los granos.

3. Productos Hortofrutícolas (Frutas y Verduras) Suministro de vitaminas y minerales esenciales.

- **Variación de precios:** Presenta la mayor volatilidad del sector debido a factores climáticos (heladas o sequías), perecederidad, estacionalidad y costos de transporte desde los centros de acopio regionales.

4. Aceites y Grasas Vegetales Insumos transversales para la preparación y cocción de alimentos.

- **Variación de precios:** Directamente dependiente del precio internacional de la palma de aceite y el petróleo, así como de las condiciones de procesamiento industrial y logística internacional.

5. Productos Lácteos y Derivados Fundamentales para el cumplimiento de los requerimientos de calcio y complementos nutricionales.

- **Variación de precios:** Afectados por la producción de leche cruda, el costo de los procesos de pasteurización, empaque y refrigeración (cadena de frío).

6. Combustibles y Energía (Gas propano/natural y Electricidad) Insumos críticos para el proceso de cocción a gran escala y la conservación en frío de los alimentos.

- **Variación de precios:** Sujetos a la regulación nacional de tarifas de energía, los precios de los hidrocarburos y la infraestructura disponible en el centro de reclusión.

7. Insumos de Inocuidad y Empaque Incluye elementos de limpieza desinfectante, dotación de manipuladores y recipientes para el servido.

- **Variación de precios:** Influenciados por la industria química, los costos de polímeros (para empaques desechables) y la normativa ambiental vigente.

Factores Determinantes de las Fluctuaciones

Las variaciones en los precios de estos insumos están determinadas principalmente por:

- **Tasa de cambio peso–dólar:** Impacta el precio de insumos agrícolas importados (abonos y semillas) y granos.
- **Variabilidad Climática:** Afecta directamente la oferta de perecederos.
- **Costos de transporte y logística:** Influyen en el precio de "última milla" hacia el lugar de entrega.
- **Políticas de Seguridad Alimentaria:** Normativas que priorizan la compra local bajo la **Ley 2046 de 2020**.

Estrategias de Mitigación en la Planeación

La volatilidad en los precios de los alimentos obliga a considerar dentro del proceso de planeación contractual:

- **Precios de referencia actualizados** basados en el IPC de alimentos del DANE y boletines de SIPSA.
- **Minutas patrón estandarizadas** con posibilidad de sustituciones técnicas autorizadas ante picos de escasez.
- **Evaluación de riesgos sanitarios y logísticos** para evitar la ruptura de la cadena de suministro.
- **Promoción de la pluralidad de oferentes** con sólida capacidad de almacenamiento y respuesta financiera.

El análisis de estos insumos permite establecer que el sector presenta riesgos moderados y manejables mediante una planeación técnica robusta, garantizando la viabilidad financiera del contrato y el suministro ininterrumpido de una alimentación digna y de calidad para la PPL.

8.2.0. Dinámica de importaciones, exportaciones y contrabando, en caso que aplique

El sector de producción y suministro de alimentos en Colombia presenta una dinámica comercial activa, caracterizada por una interacción entre la producción nacional (especialmente local en el Casanare) y la importación de insumos agroindustriales. Estos factores inciden directamente en la disponibilidad, los precios y las condiciones de inocuidad de las raciones destinadas a la **Población Privada de la Libertad (PPL)**.

1. Abastecimiento e Insumos Importados

Aunque la base de la alimentación es nacional, una proporción significativa de los insumos necesarios para la cadena alimentaria depende de mercados externos, particularmente en lo relacionado con:

- **Cereales y granos:** Trigo (para panadería), maíz amarillo (para concentrados de proteína animal) y leguminosas como la lenteja.
- **Insumos agroquímicos:** Fertilizantes y semillas certificadas necesarias para la producción agrícola local.
- **Maquinaria de procesamiento:** Equipos especializados para la conservación y cocción industrial de alimentos.

Esta dependencia de insumos importados está influenciada por la **tasa de cambio y los fletes internacionales**, lo cual puede generar variaciones en la estructura de costos de la ración diaria, especialmente en contextos de crisis logísticas globales o fluctuaciones del dólar.

2. Compras Públicas Locales y Producción Nacional

En contraste con la importación, Colombia cuenta con una robusta capacidad de exportación y autoabastecimiento en productos como **arroz, café, azúcar, aceite de palma y cárnicos**. En el marco de la **Ley 2046 de 2020**, el presente proceso contractual prioriza la compra de estos bienes a productores locales del departamento de Casanare, lo cual:

- Fortalece la industria nacional y el empleo rural.
- Garantiza la frescura de los alimentos perecederos.
- Reduce los tiempos de transporte y la huella de carbono del contrato.

3. Riesgos de Alteración, Adulteración y Comercio Informal

El sector alimentario es sensible a riesgos asociados a la informalidad y la falta de trazabilidad, lo cual puede manifestarse en:

- **Bienes sin registro sanitario:** Productos que no cumplen con las normas del INVIMA.
- **Adulteración de insumos:** Sustitución de proteínas por rellenos de menor valor nutricional o alimentos con fechas de vencimiento alteradas.
- **Contaminación cruzada:** Riesgos derivados de un manejo logístico inadecuado o transporte informal.

Para mitigar estos riesgos, la contratación pública exige que todos los bienes suministrados provengan de canales formales, cuenten con **Registro Sanitario (INVIMA)** vigente y cumplan con los protocolos de **HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)**, asegurando que la alimentación no comprometa la salud de la población atendida.

4. Implicaciones para el Proceso Contractual

La dinámica comercial y los riesgos del sector obligan a considerar, dentro de la planeación:

- **Exigencia de Fichas Técnicas:** Verificación detallada de los componentes y calidad de cada alimento.
- **Trazabilidad:** Verificación del origen de los productos, especialmente en cumplimiento de los cupos de compras locales.
- **Control de Cadena de Frío:** Verificación de registros de temperatura durante el transporte y almacenamiento.

El análisis de la dinámica comercial permite concluir que el mercado regional de **Aguazul y Casanare** cuenta con canales formales consolidados y capacidad productiva suficiente. Esto garantiza condiciones favorables para el abastecimiento ininterrumpido de las raciones, asegurando la **legalidad, calidad nutricional y seguridad alimentaria** en la ejecución del contrato.

ASPECTOS TÉCNICOS:

El presente proceso contractual tiene como objeto GARANTIZAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIONES (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD TRANSITORIAMENTE EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL, CASANARE, lo cual exige la definición de especificaciones técnicas claras, precisas y acordes con los requerimientos nutricionales vigentes. Esto garantiza la calidad, inocuidad, balance calórico y eficiencia en la prestación de este servicio esencial.

Los bienes y raciones para suministrar deberán ser elaborados con insumos frescos y de primera calidad, cumpliendo estrictamente con la Minuta Patrón establecida por la entidad que hará parte esencial del proceso contractual, las normas técnicas nacionales (Resolución 2674 de 2013) y los estándares de salud pública aplicables. El servicio debe asegurar el aporte de nutrientes, gramajes y preparaciones exigidas, garantizando el adecuado estado de salud y bienestar de la población atendida.

Así mismo, el proveedor deberá acreditar capacidad técnica, experiencia específica en servicios de suministro de raciones alimentarias y una logística de transporte suficiente para garantizar la disponibilidad ininterrumpida de las raciones (desayuno, almuerzo, cena) en los horarios establecidos. Esto incluye el respaldo sanitario, planes de contingencia ante desabastecimiento y el cumplimiento de las condiciones de higiene en la manipulación y servido.

La supervisión contractual verificará de manera permanente el cumplimiento de las especificaciones técnicas de la minuta, la calidad organoléptica (color, sabor, olor y textura) de los alimentos, el gramaje servido y la correcta ejecución del servicio. Lo anterior tiene como fin asegurar el uso eficiente de los recursos públicos, la garantía de los derechos fundamentales de la PPL y el cumplimiento efectivo del objeto contractual bajo principios de dignidad humana y responsabilidad administrativa.

ASPECTOS REGULATORIOS:

El presente proceso contractual se rige por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, y las directrices impartidas por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, así como por los principios de transparencia, economía, responsabilidad, planeación y selección objetiva. Adicionalmente, se deberán observar las disposiciones normativas relacionadas con la adquisición de bienes automotrices, las normas técnicas aplicables al sector, la reglamentación expedida por el Ministerio de Transporte, las Normas Técnicas Colombianas – NTC (ICONTEC), y demás regulaciones que garanticen la calidad, seguridad y legalidad de los productos suministrados.

Así mismo, el proceso deberá dar cumplimiento a la normatividad relacionada con facturación legal, origen lícito de los bienes, cumplimiento tributario, control aduanero y prevención del contrabando, así como a las disposiciones en materia de seguridad industrial, protección ambiental y manejo de residuos, cuando aplique. El contratista deberá garantizar que los bienes suministrados cuenten con la trazabilidad, certificaciones y garantías exigidas, asegurando el cumplimiento del marco regulatorio vigente y la adecuada ejecución del contrato, en concordancia con las funciones constitucionales del Ejército Nacional y los fines esenciales del Estado.

COMPORTAMIENTO DEL GASTO HISTÓRICO Y EL ESTUDIO DE DEMANDA

El análisis del comportamiento del **gasto histórico** se realizó con base en la revisión de los procesos contractuales adelantados por la Entidad en vigencias anteriores, relacionados con la **prestación del servicio de alimentación y suministro de raciones** de características similares al objeto del presente proceso. De dicha revisión se evidencia una tendencia estable en la inversión destinada a este rubro, lo cual ha permitido garantizar la seguridad alimentaria ininterrumpida, el cumplimiento de los estándares nutricionales y la atención oportuna de la **Población Privada de la Libertad (PPL)**. Este análisis facilita la identificación de patrones de costo por ración, la proyección presupuestal ajustada a la inflación de alimentos y la estimación del valor del contrato, en concordancia con los principios de planeación, economía y eficiencia.

Por su parte, el **estudio de demanda** se fundamenta en las necesidades actuales y proyectadas de los centros de reclusión o detención, teniendo en cuenta variables críticas como:

- El **censo poblacional** de la PPL (promedio de internos).
- La **cobertura del servicio** (número de raciones diarias: desayuno, almuerzo, cena y refrigerios).
- La **capacidad instalada** de las áreas de cocina y servido.
- Los requerimientos técnicos mínimos exigidos por la **Minuta Patrón**.

En este sentido, la demanda estimada responde a criterios objetivos, verificables y proporcionales, orientados a asegurar el **abastecimiento suficiente y de calidad**, evitando tanto el desperdicio de alimentos como el riesgo de desabastecimiento, garantizando así la estabilidad del orden público interno y el cumplimiento de los fines esenciales del Estado en materia de derechos humanos.

MA-MC-SGB-006-2025 y MA-MC-SGB-025-2025

Entidad Estatal	Referencia / Nº de Proceso	Descripción / Objeto	Fase Actual	Fecha de Publicación	Fecha Presentación Ofertas	Cuantía	Estado del Proceso
Alcaldía Municipal de Aguazul	MA-OAJ-MC-002-2024	REALIZAR LA PREPARACION Y ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS CON DESTINO A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD RECLUIDA EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA DE AGUAZUL, EN CUMPLIMIENTO AL PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA VIGENTE SGB	Liquidado	16/01/2024	22/01/2024	$ 36.270.303	Ejecutado y liquidado
Alcaldía Municipal de Aguazul	MA-MC-SGB-056-2024	GARANTIZAR LOS DERECHOS DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD RECLUIDA TRANSITORIAMENTE EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL MEDIANTE EL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS.	Liquidado	01/10/2024	04/10/2024	$ 27.643.738,12	Ejecutado y liquidado
Alcaldía Municipal de Aguazul	MA-MC-SGB-006-2025	SUMINISTRAR RACIONES ALIMENTARIAS PARA GARANTIZAR LOS DERECHOS DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DE MANERA TRANSITORIA EN LA ESTACION DE POLICIA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL DEPARTAMENTO DE CASANARE	Liquidado	17/03/2025	20/03/2025	$ 39.720.542,4	Ejecutado y liquidado

Alcaldía Municipal de Aguazul	MA-MC-SGB-025-2025	REALIZAR PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS, DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA CON DESTINO A LA POBLACIÓN DETENIDA DE MANERA TEMPORAL EN LA ESTACION DE POLICIA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL DEPARTAMENTO DE CASANARE EN EL MARCO DEL PROCESO DE GESTION DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y PARTICIPACION CIUDADANA.	Cerrado	28/07/2025	31/07/2025	$ 34.819.956	Ejecutado

Del análisis de los procesos contractuales adelantados por la Alcaldía Municipal de Aguazul – Casanare en vigencias anteriores, se evidencia una demanda constante y recurrente de contratación para el suministro de bienes y servicios de naturaleza similar, con cuantías que oscilan entre $27 millones y $36 millones, dependiendo de la cobertura institucional requerida. Este comportamiento refleja una planeación presupuestal estable y una ejecución progresiva de los recursos destinados a garantizar las raciones a las personas privadas de la libertad en el Municipio de Aguazul.

Así mismo, se observa que la mayoría de los procesos han sido ejecutados y liquidados satisfactoriamente, lo cual evidencia la madurez del mercado proveedor, la adecuada estructuración contractual y la existencia de una oferta suficiente en la región. Este comportamiento permite inferir un riesgo bajo de desabastecimiento, condiciones favorables de competencia y un entorno propicio para el desarrollo del presente proceso contractual, garantizando principios de transparencia, economía, planeación y selección objetiva.

ELABORÓ:	**REVISÓ:**	**APROBÓ:**
Nombre: **GINA PAOLA PRIETO GARCIA** Cargo: Profesional contratado SGB	Nombre: **MAYRA ALEJANDRA ROMERO SUAREZ** Cargo: Profesional contratado SGB	Nombre: **SONIA CONSTANZA LOZANO VARGAS** Cargo: Secretaria de Gobierno