ESTUDIO DEL SECTOR

Atendiendo lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, se realiza el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del presente proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo.

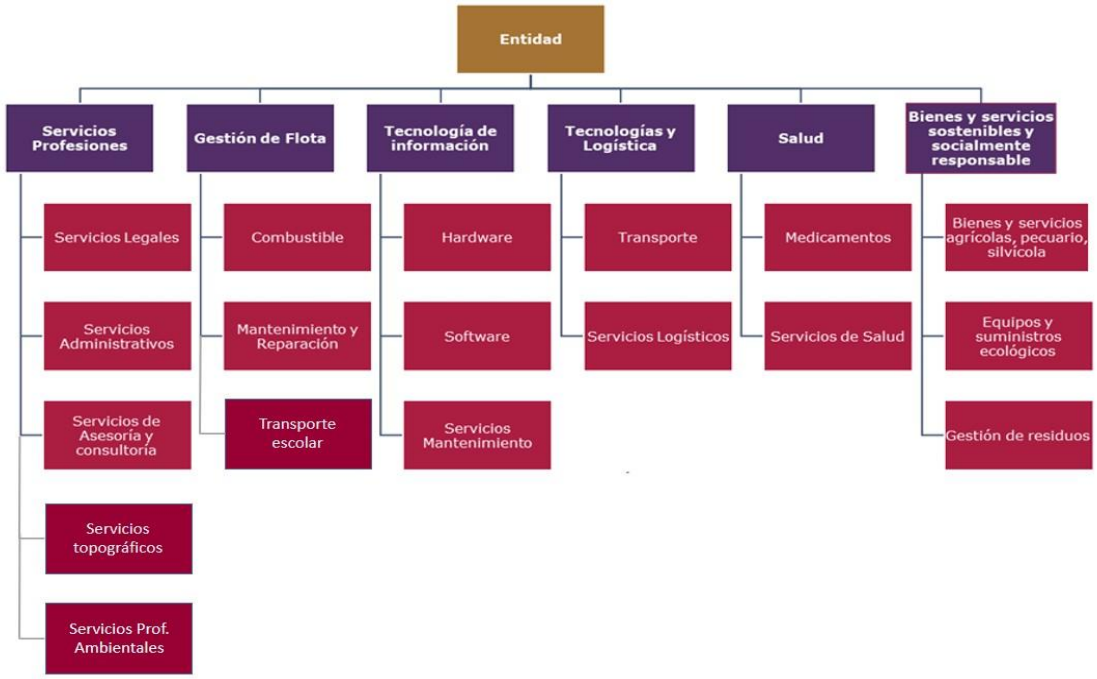
RECONOCIMIENTO TÉCNICO DE LA NECESIDAD:

Código de clasificación de bienes y servicios:

Segmento	90	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento
Clase	9010	Restaurantes y catering
Familia	901016	Servicios de banquetes y catering

Teniendo en cuenta que el objeto contractual está definido como: Realizar apoyo logístico para la realización de la conmemoración del Día de la Memoria y la Solidaridad con las víctimas del conflicto armado.

Categoría:



Fuente: MAE 3.0

Por consiguiente y atendiendo a las recomendaciones de la GUÍA DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DE SECTOR - GEES, el presente estudio se enmarca en la siguiente estructura:

1. Aspectos Generales del Mercado.
2. Análisis de la Demanda.
3. Análisis de la Oferta.

1. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

1.1 INDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR:

En enero de 2026 la variación anual del IPC fue 5,35%, es decir, 0,13 puntos porcentuales mayor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,22%.

El comportamiento mensual del IPC total en enero de 2026 (1,18%) se explicó principalmente por la variación mensual de las divisiones Restaurantes y hoteles y Alimentos y bebidas no alcohólicas. Las mayores variaciones se presentaron en las divisiones Restaurantes y hoteles (2,94%) y Transporte (2,14%).

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación anual y mensual
Total nacional
2025 - 2026 (enero)

IPC	Enero			
	Variación mensual		Variación anual	
	2025	2026	2025	2026
IPC total	0,94	**1,18**	5,22	**5,35**

Fuente: DANE, IPC

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto En el mes de enero de 2026, el IPC registró una variación de 1,18% en comparación con diciembre de 2025, seis divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,18%): Restaurantes y hoteles (2,94%), Transporte (2,14%), Bebidas alcohólicas y tabaco (1,79%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,66%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,50%) y por último, Salud (1,21%). Por debajo se ubicaron: Bienes y servicios diversos (0,79%), Recreación y cultura (0,50%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,23%), Prendas de vestir y calzado (0,18%), Información y comunicación (0,06%) y por último, Educación (0,00%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Enero 2025 - 2026

		2025		2026	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	1,90	0,21	2,94	0,33
Transporte	12,93	1,71	0,23	2,14	0,29
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,64	0,01	1,79	0,03
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	1,62	0,30	1,66	0,31
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,70	0,03	1,50	0,06
Salud	1,71	1,04	0,02	1,21	0,02
TOTAL	100,00	0,94	0,94	1,18	1,18
Bienes y servicios diversos	5,36	0,54	0,03	0,79	0,04
Recreación y cultura	3,79	-0,18	-0,01	0,50	0,02
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,39	0,12	0,23	0,07
Prendas de vestir y calzado	3,98	-0,15	0,00	0,18	0,01
Información y comunicación	4,33	-0,19	-0,01	0,06	0,00
Educación	4,41	0,00	0,00	0,00	0,00

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (1,18%), se ubicaron en las divisiones de: Restaurantes y hoteles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Transporte y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, las cuales aportaron 1,00 puntos porcentuales a la variación total.

En diciembre de 2025, la variación mensual del ICTC fue 0,12%, en comparación con noviembre de 2025. El grupo Combustibles (0,24%), registró la única variación por encima del promedio nacional. Por otra parte, los grupos Costos fijos y peajes (0,09%), Partes, piezas, servicios de mantenimiento y reparación (0,07%) e Insumos (-0,16%) presentaron variaciones por debajo del promedio nacional.

Por su parte, la variación y contribución anual por grupos de costos En diciembre de 2025, el ICTC presentó una variación anual de 4,39% en comparación con diciembre 2024. Los grupos Combustibles (4,86%) y Costos fijos y peajes (4,84%) presentaron variación por encima del promedio nacional. Por otra parte, los grupos, Partes, piezas, servicios de mantenimiento y reparación (3,98%) e Insumos (0,94%) presentaron variación por debajo del promedio nacional.

Tabla 1. ICTC Variación y contribución anuales
Según grupos de costos
Diciembre 2024 – 2025

Grupos de costos	Peso %	2025 Variación %	2025 Contribución Puntos Porcentuales	2024 Variación %	2024 Contribución Puntos Porcentuales
Combustibles	40,20	**4,86**	**1,85**	12,25	4,49
Insumos	9,79	**0,94**	**0,10**	-0,60	-0,07
Costos fijos y peajes	45,19	**4,84**	**2,25**	8,40	3,91
Partes, piezas, servicios de mantenimiento y reparación	4,81	**3,98**	**0,19**	2,72	0,14
Total	**100,00**	**4,39**	**4,39**	**8,47**	**8,47**

Fuente: DANE, ICTC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Cotizaciones:

Actividades	UND	CANT	COTIZ 1	COTIZ 2	COTIZ 3
Alquiler de dos carpas de 4x4 para los expositores	Unidad	2	$162.000	$162.000	$155.000
Llevar un grupo de danzas al sitio definido por el supervisor del contrato	Unidad	1	$420.000	$420.000	$400.000
Alquiler un equipo de sonido	Unidad	1	$600.000	$600.000	$400.000
Suministrar de Almuerzos para los miembros de la Mesa de Participación Efectiva de Víctimas del Conflicto Armado, Almuerzos (Sopa, proteína, arroz, ensalada,	Unidad	26	$24.000	$24.000	$25.000

acompañante, y bebida)					
Realizar el pago a los 20 integrantes de la mesa que participan en la feria de emprendimiento en honor a la comemoracion	Unidad	20	$120.000	$120.000	$100.000
Alquiler de Mesas para exposición	Unidad	15	$12.000	$8.000	$8.000
Suministrar refrigerios para los miembros de la Mesa de Participación Efectiva de Víctimas del Conflicto Armado cuando sesionen; Bebida y Snack	Unidad	40	$14.000	$14.000	$12.000
Alquiler de Sillas para expositores	Unidad	40	$8.000	$5.000	$3.500
Generar certificados de reconocimiento a los integrantes de la mesa municipal de Victimas	Unidad	20	$42.000	$42.000	$20.000

Ficha técnica:

COMPONENTES	UND	CANT	VR. UNIT	VR TOTAL
ACTIVIDAD PRINCIPAL				
Realizar apoyo logistico para la ralizacion de la conmemoración del Día de la Memoria y la Solidaridad con las víctimas del conflicto armado.	Número	1,00	4.900.000,00	4.900.000,00
ACTIVIDADES SECUNDARIAS				
Alquiler de dos carpas de 4x4 para los expositores	Unidad	2	155.000,00	310.000,00

Llevar un grupo de danzas al sitio definido por el supervisor del contrato	Unidad	1	400.000,00	400.000,00
Alquiler un equipo de sonido	Unidad	1	400.000,00	400.000,00
Suministrar de Almuerzos para los miembros de la Mesa de Participación Efectiva de Víctimas del Conflicto Armado, Almuerzos (Sopa, proteína, arroz, ensalada, acompañante, y bebida)	Unidad	26	25.000,00	650.000,00
Realizar el pago a los 20 integrantes de la mesa que participan en la feria de emprendimiento en honor a la comemoracion	Unidad	20	100.000,00	2.000.000,00
Alquiler de Mesas para exposición	Unidad	15	8.000,00	120.000,00
Suministrar refrigerios para los miembros de la Mesa de Participación Efectiva de Víctimas del Conflicto Armado cuando sesionen; Bebida y Snack	Unidad	40	12.000,00	480.000,00
Alquiler de Sillas para expositores	Unidad	40	3.500,00	140.000,00
Generar certificados de reconocimiento a los integrantes de la mesa municipal de Victimas	Unidad	20	20.000,00	400.000,00
TOTAL				**4.900.000,00**

FICHA TECNICA DE SUMINISTROS

Objeto: Apoyo Realizar apoyo logístico para la realización de la conmemoración del Día de la Memoria y la Solidaridad con las víctimas del conflicto armado.

ITEM 1: Alquiler de Carpas 4X4.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Carpa	2 unidades	La carpa 4x4 es una estructura desmontable de cobertura cuadrada con dimensiones de 4 metros de largo por 4 metros de ancho. Está diseñada para brindar protección contra el sol, la lluvia o el viento en espacios abiertos. Su estructura

		está compuesta por tubos metálicos (acero o aluminio), y su cubierta es generalmente de lona impermeable (PVC, lona vinílica o poliéster recubierto), resistente a los rayos UV. Cuenta con sistema plegable o modular para fácil transporte y almacenamiento.

ITEM 2: Alquiler de Equipo de sonido

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Equipo de sonido	1 unidad	El equipo de sonido profesional portátil es un sistema de amplificación de audio diseñado para la reproducción clara y potente de sonido en espacios abiertos o cerrados. Está compuesto por parlantes activos o pasivos, amplificadores, consola mezcladora, micrófonos (inalámbricos o con cable) y cables de conexión. Su uso es fundamental en eventos institucionales, reuniones comunitarias, presentaciones culturales, campañas educativas y actividades recreativas. Ofrece versatilidad, fácil transporte y alta fidelidad de audio.

ITEM 3: Alquiler de Mesa.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Mesa	15	Las mesas plásticas son elementos de mobiliario livianos, resistentes y de fácil mantenimiento, fabricadas en polipropileno de alta calidad. Cuentan con superficie amplia, estructura estable y patas desmontables o plegables según el modelo. Son ideales para uso en eventos institucionales, reuniones, ferias, actividades comunitarias o espacios al aire libre, gracias a su durabilidad y facilidad de transporte y almacenamiento.

ITEM 4: Alquiler de Silla.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Silla	40	Las sillas plásticas son asientos ergonómicos, apilables y resistentes, fabricados en polipropileno. Su diseño liviano y su fácil limpieza las hacen perfectas para uso en eventos, reuniones o actividades al aire libre.

ITEM 5: Bebida saborizada

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Bebida saborizada	10 Onz	La producción y comercialización de bebidas saborizadas están reguladas por la Norma Técnica Colombiana (NTC) 5514, titulada “Bebidas no alcohólicas. Agua saborizada y refrescos de agua saborizada”. Esta norma establece los requisitos y parámetros que deben cumplir estos productos, así como los métodos de ensayo para su evaluación. Descripción: Bebida no alcohólica elaborada a base de agua purificada, saborizada con extracto natural de limón, ligeramente endulzada y opcionalmente carbonatada. Ingredientes: • Agua purificada • Saborizante natural de limón • Azúcar y/o edulcorantes no calóricos (según la versión) • Ácido cítrico (regulador de acidez) • Conservantes permitidos por la normativa vigente • Colorante natural (opcional) • Dióxido de carbono (si es versión carbonatada)

ITEM 6: Carbohidrato cocido

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Carbohidrato cocido	60 Gm	Producto horneado elaborado a partir de

		harina de trigo, agua, levadura y sal. Puede contener ingredientes adicionales como azúcar, grasas, leche o huevos, según la variedad. Resolución 5109 de 2005 • Regula los requisitos sanitarios de los alimentos procesados, incluyendo el pan. • Establece los parámetros de higiene y calidad en su producción y venta. Resolución 333 de 2011 • Regula el contenido de grasas trans en productos de panadería. • Busca reducir el uso de aceites hidrogenados en su elaboración.

ITEM 7: Sopa.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Sopa	250 Gm	Preparación líquida caliente elaborada a base proteína animal con verduras, condimentos y especias. Puede incluir fideos, arroz u otros ingredientes. Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007: Esta norma establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos de la industria gastronómica para garantizar la inocuidad de los alimentos durante la recepción de materias primas, preparación, almacenamiento, comercialización y servicio. Aunque se enfoca en establecimientos gastronómicos, sus lineamientos son aplicables a la preparación y servicio de sopas, asegurando condiciones higiénicas adecuadas en su elaboración.

ITEM 8: Proteína Animal cocida.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Proteína Animal	120 Gm	Porción de carne cocida, obtenida de

		cortes frescos y seleccionados, sometida a un proceso de cocción adecuado para garantizar su inocuidad y calidad organoléptica. Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional): Esta ley establece las bases para la protección de la salud pública en relación con los alimentos. En sus artículos 307 al 369, se detallan las condiciones sanitarias que deben cumplir los mataderos, el procesamiento de la carne y sus derivados, así como las condiciones de almacenamiento, transporte y expendio. Se enfatiza la necesidad de realizar el sacrificio de animales únicamente en mataderos autorizados y cumplir con las normativas sanitarias vigentes.

ITEM 9: Proteína Vegetal cocida

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Proteína Vegetal cocida	70 Gm	Mezcla de vegetales frescos cortados y listos para el consumo, que puede incluir aderezos y complementos según la receta. Producto altamente perecedero, que debe mantenerse refrigerado. Norma Técnica Colombiana NTC 5406 • Establece requisitos para la comercialización de productos agrícolas frescos mínimamente procesados. • Aplica a ensaladas listas para el consumo y productos envasados.

ITEM 10: Arroz Cocido

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Arroz cocido	100 Gm	Preparado a partir de granos de arroz sometidos a un proceso de cocción en agua, con o sin sal. Resolución 2674 de 2013 • Establece requisitos sanitarios para la producción, procesamiento, almacenamiento y comercialización de alimentos preparados, incluyendo el arroz

		cocido. • Exige buenas prácticas de manufactura (BPM) en restaurantes y plantas procesadoras de alimentos. Decreto 3075 de 1997 • Regula la manipulación higiénica de alimentos en establecimientos de preparación y venta. • Define normas para la conservación y transporte del arroz cocido para evitar riesgos microbiológicos. Norma Técnica Colombiana NTC 3549 • Establece los requisitos de calidad para el arroz crudo y procesado. • Aunque aplica principalmente al arroz en grano, sus lineamientos impactan la calidad del arroz cocido.

ITEM 11: Acompañante (Legumbres)

Acompañante (Legumbres)	100 Gm	Las legumbres secas son semillas comestibles, utilizadas como fuente de proteína vegetal y fibra. Se requieren remojo y cocción para su consumo, y forman parte esencial de la alimentación. Resolución 1577 de 2017 • Establece los requisitos sanitarios y de inocuidad para legumbres secas. • Regula contaminantes microbiológicos y residuos de plaguicidas. Norma Técnica Colombiana NTC 285 • Define requisitos de calidad y clasificación de legumbres secas. • Especifica estándares de humedad, pureza y tamaño.

ITEM 12: Refrigerio

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Refrigerio	360 g	Producto alimenticio elaborado a base de pan de trigo (harina refinada, fuente de almidones), relleno con proteína de origen

		animal (pollo desmechado), acompañado de vegetales frescos y aderezo. Diseñado para consumo inmediato, garantizando condiciones de calidad, inocuidad y valor nutricional.

ITEM 13: Certificados

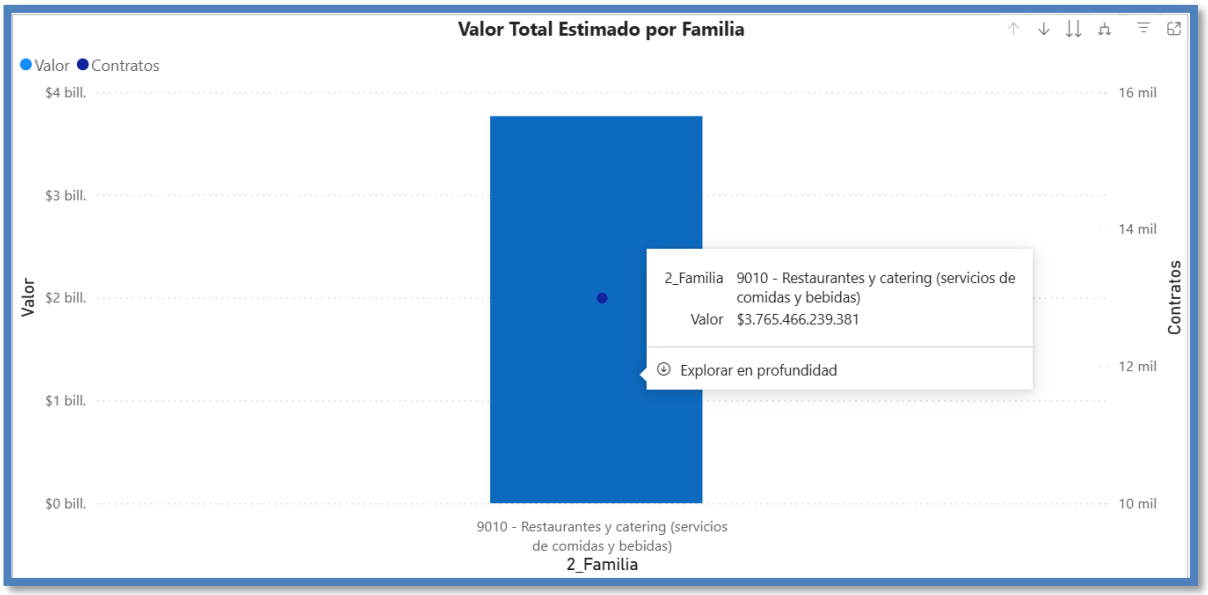
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Certificados	20 unidades	Documento físico o digital mediante el cual se acredita la asistencia y/o participación de una persona en eventos institucionales, capacitaciones, talleres, jornadas o actividades académicas, culturales o comunitarias.

ITEM 14: Alquiler de Danzas

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Danzas	Grupo	Servicio cultural y artístico consistente en la presentación de un grupo de danzas que ejecuta coreografías tradicionales, folclóricas, modernas o contemporáneas, con el fin de promover la cultura, el arte y la identidad regional en eventos institucionales, comunitarios o académicos. El grupo de danzas deberá realizar presentación(es) coreográfica(s) en el marco del evento programado, incluyendo montaje, ejecución y desmontaje, conforme a las condiciones técnicas y logísticas requeridas.

2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

DEMANDA ACTUAL



MAE – Análisis de la Demanda

En esta grafica se puede identificar que en la clase 9010 – Restaurantes y catering, a nivel regional (Departamento del Valle del Cauca) se contrataron en los años 2024 y 2025, más de 3.7 billones de pesos con un total de 12.993 contratos adjudicados

ANÁLISIS HISTÓRICO DE LAS CONDICIONES QUE EN EL PASADO HA ESTABLECIDO LA ENTIDAD CONTRATOS CON OBJETOS SIMILARES

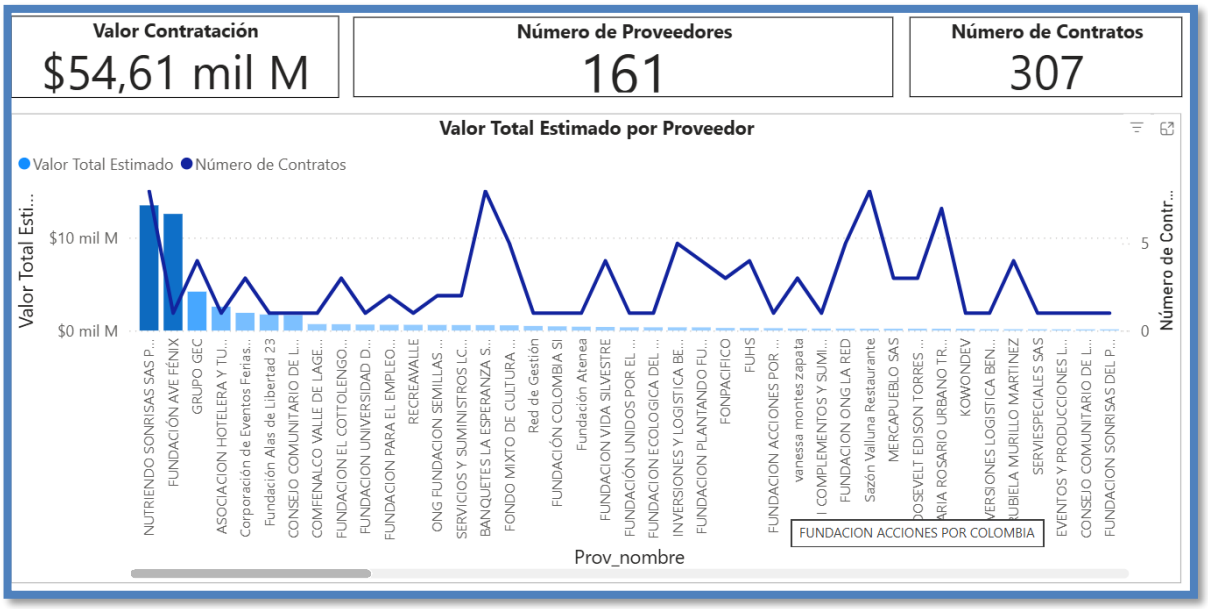
Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2025			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	5	$23.990.000	100,00%	5	$23.990.000	100,00%
Total	**5**	**$23.990.000**	**100,00%**	**5**	**$23.990.000**	**100,00%**

MAE – Análisis de La Demanda

Se puede evidenciar que, en el año 2025, la entidad realizó 5 contratos en esta clase, por valor de 23.990.000, los cuales representaron el 100% contratado en el periodo analizado.

3. ANALISIS DE LA OFERTA



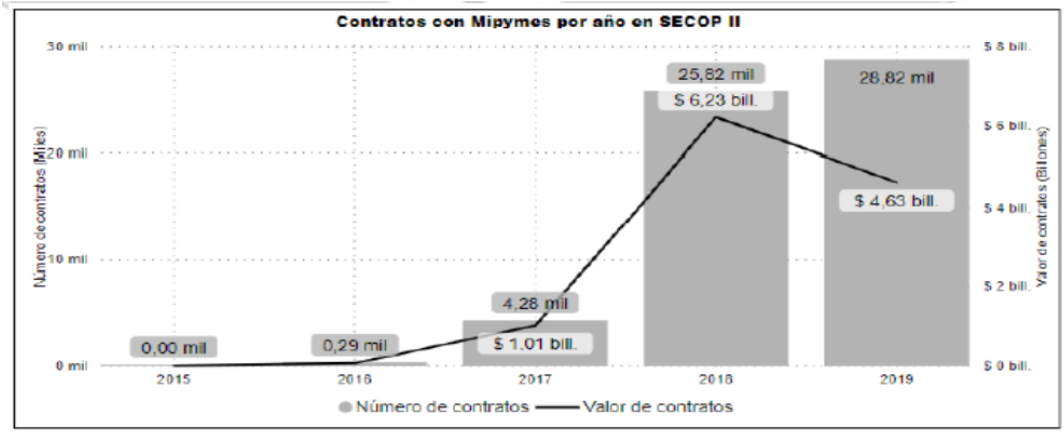
Obtenido de: Colombia Compra Eficiente - Análisis de la Oferta

En la gráfica se muestra que, en el año 2025 en el Departamento del Valle del Cauca, para la clase 9010 – Restaurantes y catering, se realizaron 307 contratos que juntos suman alrededor de 54,61 Mil millones de pesos, con un total de 161 proveedores

3.1 PARTICIPACIÓN DE MIPYMES

El Estado es el principal contratante del país, la adquisición de bienes y servicios por parte de Entidades Estatales representa aproximadamente 13% del PIB, es decir, cerca de 110 billones de pesos. Lo anterior, hace del Estado el mayor comprador de bienes y servicios del mercado y de la compra pública una oportunidad de negocio relevante para actores como las micro, pequeñas y medianas empresas.

De acuerdo con los datos registrados en el SECOP II, la celebración de contratos entre las Entidades Estatales y MiPymes ha incrementado exponencialmente durante los últimos años:



Fuente: Colombia Compra Eficiente

Las MiPymes han sido exitosas, principalmente, en servicios de gestión, servicios profesionales de empresa, servicios administrativos, y en servicios de ingeniería, investigación y tecnología:

TOP bienes y servicios más contratados por Mipymes - SECOP II - 2019 (Por segmento)	# Contratos	Valor
Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	7.854	$ 734.965.577.210
Servicios de Edificación, Construcción de Instalaciones y Mantenimiento	2.762	$ 792.758.815.434
Servicios Basados en Ingeniería, Investigación y Tecnología	1.918	$ 437.567.979.925
Servicios de Salud	1.347	$ 135.834.370.358
Servicios de Transporte, Almacenaje y Correo	1.074	$ 186.822.474.033

Fuente: Colombia Compra Eficiente

FECHA	Para constancia, se firma a los veintiséis (26) días del mes de marzo del año dos mil veintiséis (2026).

ERIKA VIVIANA CORTES CORREA
Secretaria de Gobierno Municipal

Elaboró: Tatiana Ramírez Muñoz – Contratista
Revisó: Xiomara Andrea León Idárraga – Jefe de Asuntos Jurídicos y Control Interno Disciplinario