MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
FORMATO ÚNICO DE ANÁLISIS DEL SECTOR Y DEL MERCADO

ESTUDIO DEL SECTOR

CIUDAD Y FECHA: Santiago de Cali, Valle del Cauca, 18/04/2026.

1. INTRODUCCIÓN Y OBJETO

En cumplimiento de la **Ley 1150 de 2007**, el **Decreto 1082 de 2015** y la **Ley 1474 de 2011**, se realiza el presente análisis para la contratación de **PRESTAR EL SERVICIO INTEGRAL DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS USUARIOS DEL HOGAR DE PASO MADRE MARÍA DE SAN LUIS (HOMAS) EN LA CIUDAD DE CALI**, garantizando la selección objetiva del ofrecimiento más favorable para la Policía Nacional en la vigencia 2026. El análisis integra las disposiciones de la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector de la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente.

La Policía Metropolitana de Santiago de Cali requiere contratar el servicio de suministro de alimentos preparados (desayuno, almuerzo y cena) para los usuarios del Hogar de Paso Madre María de San Luis (HOMAS), ubicado en la Calle 48A No. 90 – 51, barrio Senderos de Lili, Cali, durante el período comprendido entre el 1° de julio y el 31 de octubre de 2026. Lo anterior, toda vez que el contrato N° 11-9-10066-2025 se encuentra vigente hasta junio de 2026, razón por la cual resulta imperativo garantizar la continuidad del servicio sin solución de continuidad, evitando así que los usuarios del hogar, personal policial en servicio activo, en uso de buen retiro o pensionado, así como sus beneficiarios o acompañantes, que se encuentran en tránsito por la ciudad de Cali con ocasión de órdenes de hospitalización, tratamiento médico o procedimientos de salud programados por la Regional de Sanidad Seccional Valle, se vean privados de una alimentación adecuada una vez finalice el contrato actual. Lo anterior resulta crítico, toda vez que estos usuarios, en su mayoría provenientes de otros municipios o departamentos, no cuentan con redes de apoyo en la ciudad, carecen de recursos económicos suficientes para costear su propia alimentación durante su estancia, y dependen exclusivamente de los servicios que ofrece el Hogar Madre María de San Luis como parte de la atención integral que la Policía Nacional les brinda en cumplimiento de su compromiso con el bienestar de la familia policial. En consecuencia, la ausencia del servicio de alimentación generaría una desprotección absoluta de esta población en situación de vulnerabilidad transitoria, afectando no solo su estado nutricional y posibilidades de recuperación médica, sino también la misión institucional de la Dirección de Bienestar Social y Familia (DIBIE), la cual tiene como pilar fundamental garantizar condiciones dignas de hospedaje y manutención a quienes, por razones de salud, deben desplazarse forzosamente a la ciudad de Cali.

Esta necesidad se sustenta en el artículo 32 de la Resolución 266 del 25 de enero de 2023 de la Policía Nacional, que define los Hogares Madre María de San Luis como unidades destinadas a hospedaje transitorio y alimentación. En el ámbito de la contratación pública colombiana, la presente justificación se enmarca en lo dispuesto por el artículo 25 numeral 4 de la Ley 80 de 1993, que exige estudios previos que contengan la descripción de la necesidad, el análisis del mercado y la justificación de la conveniencia del contrato. Asimismo, se da cumplimiento al artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el cual establece que los estudios previos deben soportar la existencia de recursos, la idoneidad del objeto a contratar y la imposibilidad de ejecutar el servicio por medios propios.

En este orden de ideas, la Dirección de Bienestar Social y la Policía Metropolitana certifican que no cuentan con personal propio (cocineros, auxiliares o nutricionistas) ni con infraestructura de cocina industrial habilitada conforme a la Resolución 2674 de 2013 del INVIMA, lo que hace técnica y legalmente inviable la prestación directa del servicio. Conforme al estudio de mercado realizado con vigencia para las anualidades 2025 y 2026, el cual fue actualizado y corroborado mediante consultas realizadas entre enero y marzo de 2025, y nuevamente validadas en enero de 2026, se incluyó la consulta a cinco proveedores del sector de alimentación institucional en Cali, identificando la existencia de al menos doce empresas con capacidad operativa, financiera y logística para prestar el servicio durante el período julio – octubre de 2026. Dicho estudio longitudinal (2025-2026) también evidenció que, para garantizar la calidad, la continuidad y el cumplimiento de los estándares sanitarios exigidos por el INVIMA, se hace necesaria una selección objetiva de un proveedor que cumpla con la capacidad operativa acreditada, toda vez que la demanda del servicio se mantiene estable y el mercado de proveedores no ha sufrido variaciones significativas entre ambas vigencias, lo que otorga certeza y predictibilidad al proceso de contratación

Por otra parte, un estudio comparativo de costos demostró que habilitar una cocina propia implicaría adecuaciones de infraestructura, contratación de personal permanente con prestaciones sociales y adquisición de equipos industriales, superando en más del 300% el costo de la contratación externa. En consecuencia, bajo los principios de eficiencia y economía consagrados en la Ley 80 de 1993, la contratación con un tercero resulta más eficiente y ajustada al interés público. Para tal efecto, la Dirección de Bienestar Social y Familia de la Policía Nacional ha destinado un presupuesto específico para la vigencia 2026, el cual cuenta con certificado de disponibilidad presupuestal y se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones (MECAL), asegurando así la viabilidad financiera del proceso.

En mérito de lo expuesto, y con fundamento en los artículos 2 y 3 de la Ley 1150 de 2007 (principios de planeación, transparencia y responsabilidad), se justifica plenamente iniciar el proceso de selección para el servicio de alimentación integral del HOMAS Cali durante cuatro meses (julio a octubre de 2026), toda vez que existe una necesidad cierta y actual, se cuenta con estudio de mercado real, la prestación interna es inviable, la contratación externa es eficiente, y el presupuesto está disponible. Por lo tanto, se recomienda adelantar el proceso de selección con la antelación necesaria para que el nuevo contrato entre en vigor el 1° de julio de 2026, garantizando así la continuidad en la atención de los usuarios del hogar de paso.

Modalidad de Contratación:

El presente proceso se realizará por la modalidad de mínima cuantía, prevista en el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 5, Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía, cuyo valor no exceda del 10% de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto.

Plazo de Ejecución:

El plazo de ejecución del presente contrato es de cuatro (4) meses, contados a partir de la aprobación de la garantía única. Durante este período, el contratista deberá suministrar diariamente los alimentos preparados (desayuno, almuerzo y cena) en las cantidades requeridas por el supervisor del contrato, conforme a la demanda real de usuarios del Hogar de Paso Madre María de San Luis (HOMAS). Adicionalmente, dentro de los primeros quince (15) días hábiles del plazo, el contratista deberá presentar y socializar ante el supervisor y los funcionarios designados por la Policía Metropolitana de Cali un plan de operación logística y un instructivo de control de raciones, así como capacitar a mínimo dos (2) funcionarios de la entidad en los procedimientos de verificación de condiciones sanitarias, recepción de alimentos y reporte de novedades, con el fin de garantizar la adecuada supervisión del servicio.

2. DEFINICIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

En cumplimiento de lo normativamente expuesto, el presente proceso, se regirá por la siguiente modalidad de selección:

■	**Mínima Cuantía.**	☐	**Selección abreviada por Menor Cuantía.**
☐	**Concurso de méritos.**	☐	**Selección abreviada por Subasta Inversa.**

De conformidad dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, se utilizará la modalidad de selección de:

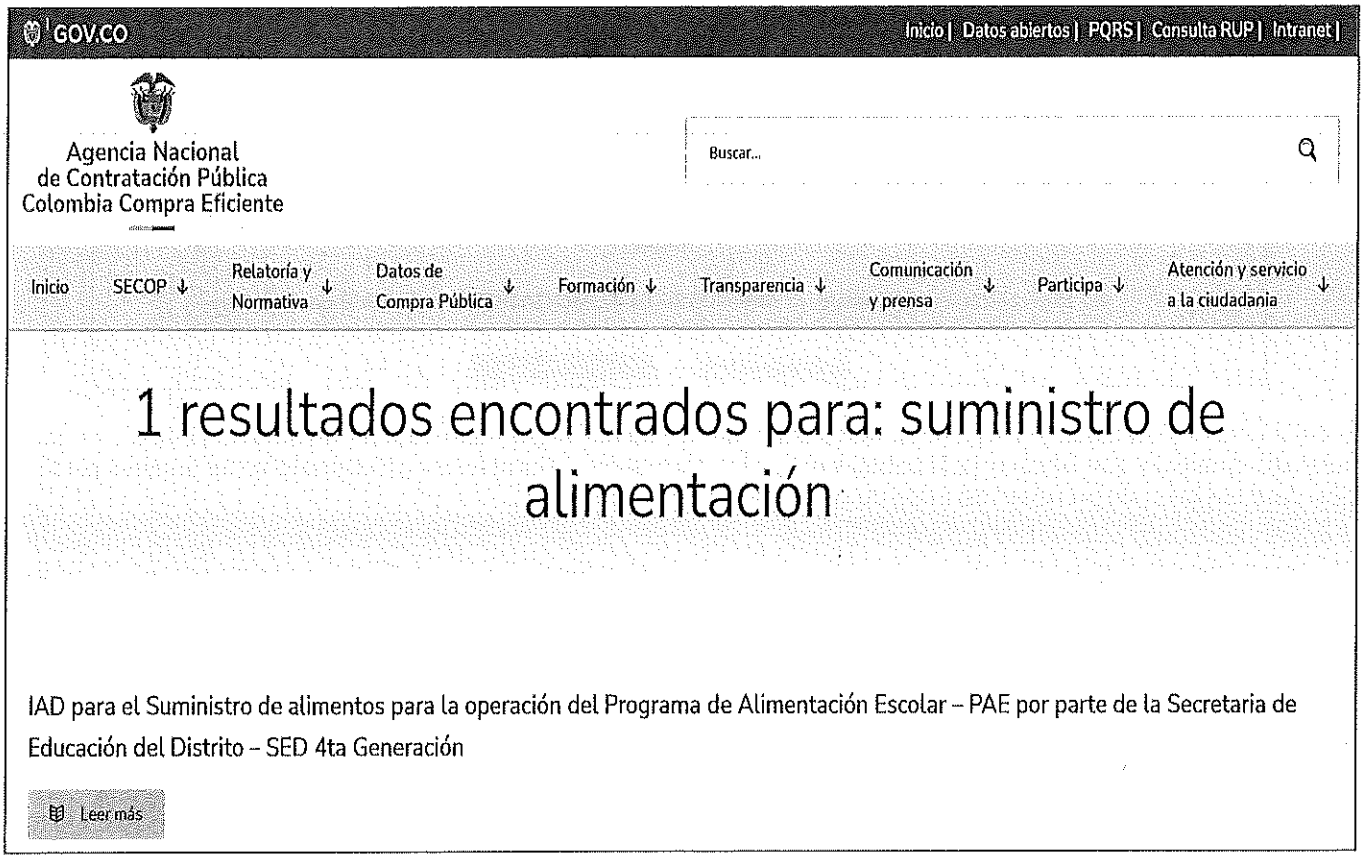
MÍNIMA CUANTÍA prevista en el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 5, Articulo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía, cuyo valor no exceda del 10% de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto.

Lo anterior teniendo en cuenta que para suplir la necesidad requerida el presupuesto oficial asignado no supera el 10% de la menor cuantía, así mismo dentro del estudio de mercado realizado se evidencio que hay pluralidad de oferentes que están en la capacidad de satisfacer la necesidad requerida en el presente proceso.

3. ANÁLISIS DE MECANISMOS DE AGREGACIÓN DE DEMANDA

¿Existe Mecanismo de Agregación de Demanda para este bien o servicio?	SI		NO	X

Se realizó la consulta en la Tienda Virtual del Estado Colombiano https://colombiacompra.gov.co/tienda-virtualdel-estado-colombiano, evidenciando que los catálogos de grandes almacenes, registrados en la Tienda Virtual del Estado Colombiano (TVEC) no contemplan el servicio requerido, realizando búsqueda por palabras clave como suministro de alimentación, como se evidencia a continuación:



Se evidencia que en la Tienda Virtual del Estado Colombiano existe un instrumento de agregación de demanda (IAD) para el suministro de alimentos destinado a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, por parte de la Secretaría de Educación del Distrito – SED, en su cuarta generación.

No obstante, no resulta posible utilizar dicho Instrumento de Agregación de Demanda (IAD) del PAE para la presente contratación, toda vez que este instrumento está restringido a población escolar, volúmenes masivos de raciones, menús estandarizados para niños y una finalidad educativa, aspectos todos ellos distintos a la necesidad real del HOMAS Cali, la cual consiste en atender población adulta en tránsito por razones de salud, con un volumen reducido de 3 a 4 usuarios diarios y menús flexibles adaptados a condiciones médicas. Adicionalmente, la Tienda Virtual del Estado Colombiano no ofrece ningún otro IAD aplicable a hogares de paso o a servicios de bienestar policial, por lo que se requiere adelantar un proceso de selección independiente, bajo las modalidades previstas en la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 de 2015.



Como se evidencia, consultados los catálogos disponibles en la Tienda Virtual del Estado Colombiano (TVEC), no se evidenció ningún catálogo dinámico que ofrezca la finalidad propia de la presente contratación, consistente en el suministro de alimentos preparados para usuarios de un hogar de paso de personal policial en tránsito.

4. CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC

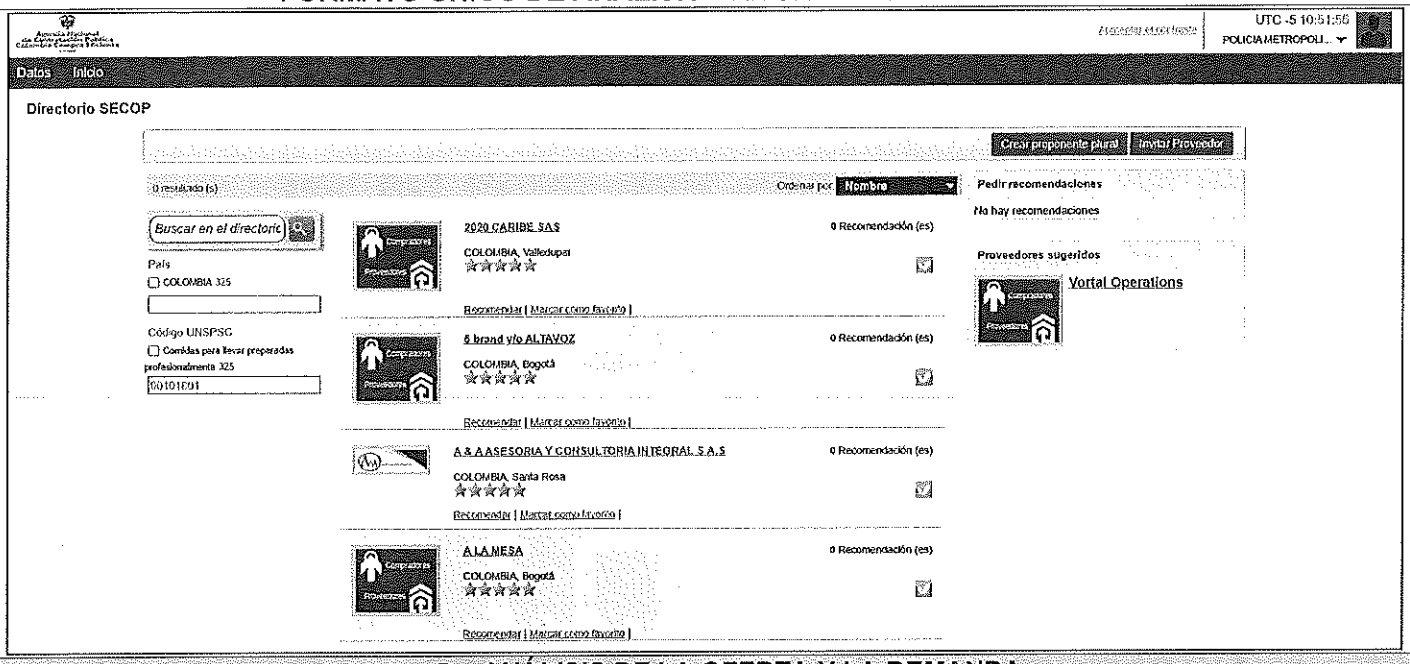
En el presente Proceso de Contratación se incorpora el código UNSPSC que resultan aplicable al objeto, como un mecanismo de estandarización, precisión y trazabilidad de los bienes y/o servicios requeridos. La identificación mediante UNSPSC permite reducir ambigüedades en la definición del alcance técnico, mejorar la publicidad efectiva del proceso y la participación de oferentes al facilitar la búsqueda y categorización en las plataformas del Sistema de Compra Pública, así como asegurar la coherencia metodológica del análisis del sector y del estudio de mercado, al orientar la comparación de precios y condiciones frente a referentes realmente equivalentes. Adicionalmente, esta codificación fortalece el control sobre las contrataciones, y contribuye a la calidad del dato público y de los reportes institucionales; por lo anterior, se registra el código aplicable al proceso, garantizando consistencia con el objeto contractual y sus componentes relevantes.

4.1. Identificación del Código: Se consultó el Clasificador de Bienes y Servicios – UNSPSC del Modelo de Abastecimiento Estratégico de la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente.

4.2. Criterio de Búsqueda:

Segmento	Familia	Clase	Código Producto (Sugerido)	Descripción del Bien/Servicio
90	9010	901018	90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente.

4.3. Justificación de Pluralidad: El 12 de abril de 2026, se verificó en el directorio del SECOP II la existencia de pluralidad de oferentes para el servicio objeto del presente proceso, al encontrarse registrados trescientos veinticinco (325) proveedores con el código UNSPSC 90101801 (Servicios de preparación de alimentos), lo que demuestra la existencia de condiciones de mercado competitivas que garantizan la selección objetiva.



5. ANÁLISIS DE LA OFERTA Y LA DEMANDA

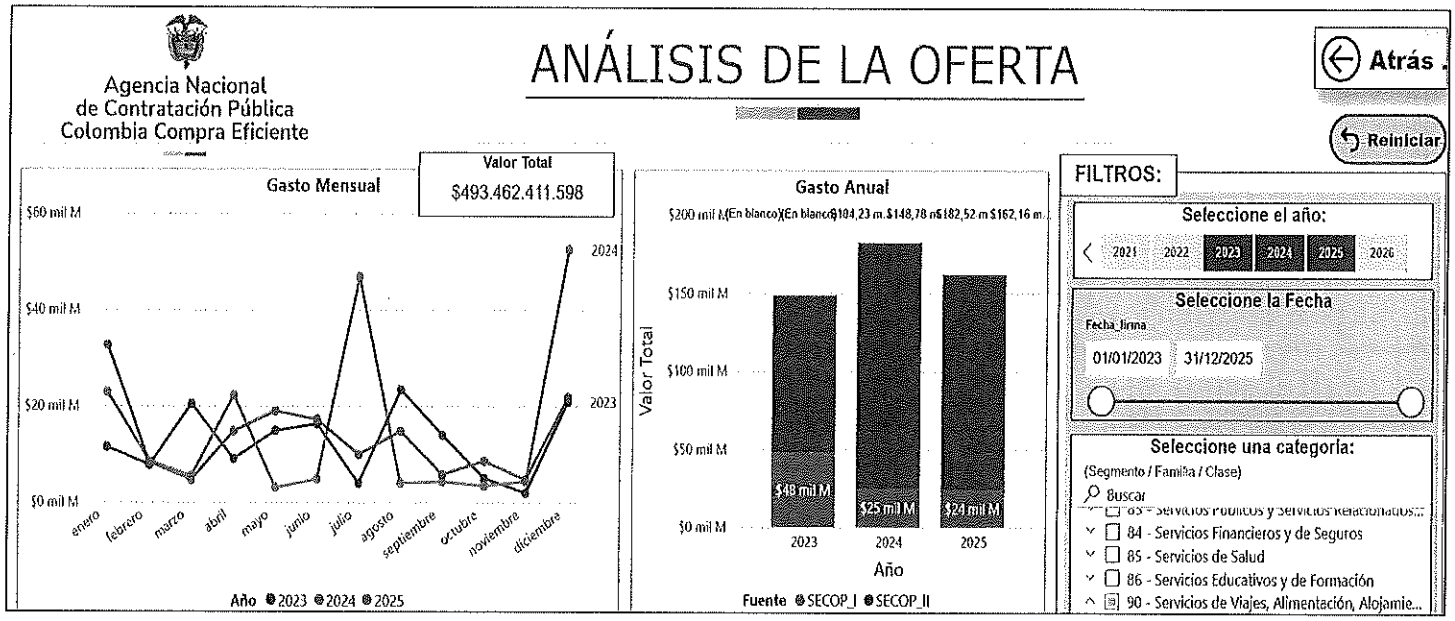
5.1. MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRAÉGICO

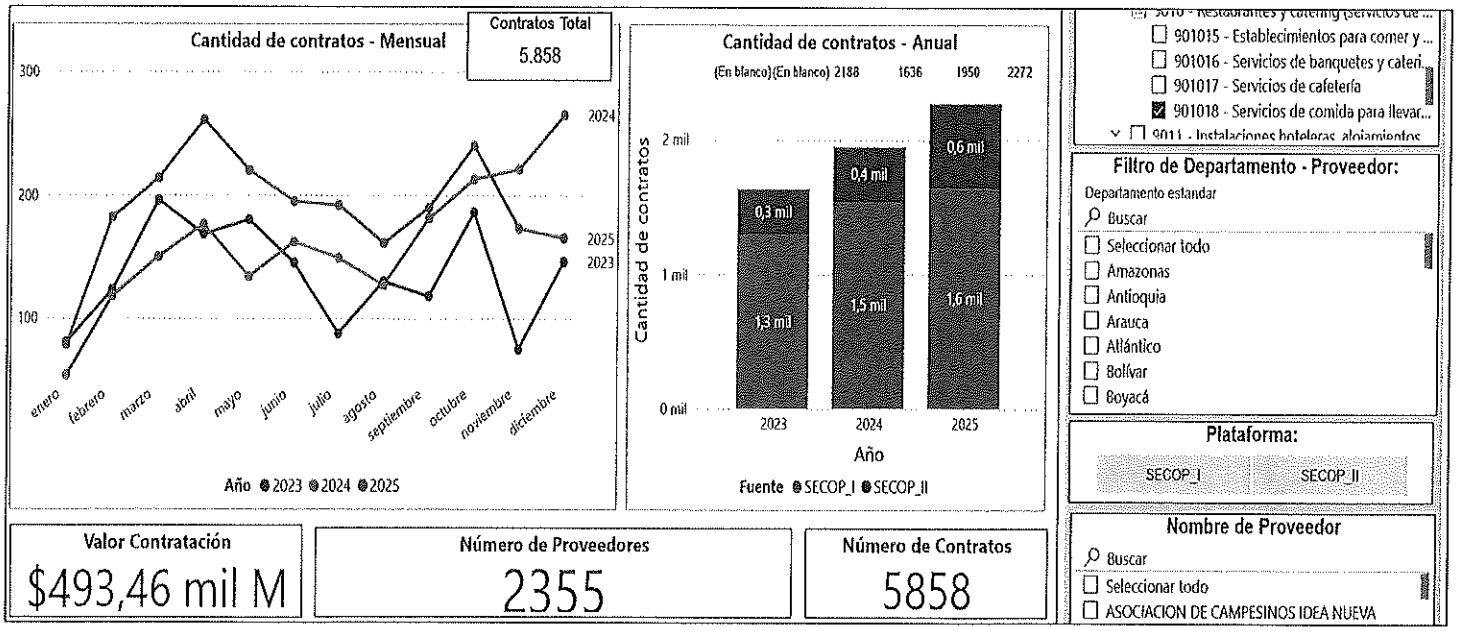
El MAE (Modelo de Abastecimiento Estratégico) de la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente es una metodología y conjunto de herramientas desarrolladas para apoyar a las entidades estatales en la toma de decisiones de compra, permitiéndoles analizar la demanda y la oferta, identificar oportunidades de generación de valor, reconocer fuentes de abastecimiento, y definir estrategias de adquisición más eficientes y con mejor relación valor–dinero. En la estructuración del presente análisis del sector, su uso resulta relevante toda vez que orienta el estudio con un enfoque desde el análisis de demanda y oferta, fortalece la trazabilidad y facilita sustentar decisiones como la definición del alcance, requisitos, riesgos y condiciones del mercado a partir de insumos y buenas prácticas promovidas por la ANCP-CCE.



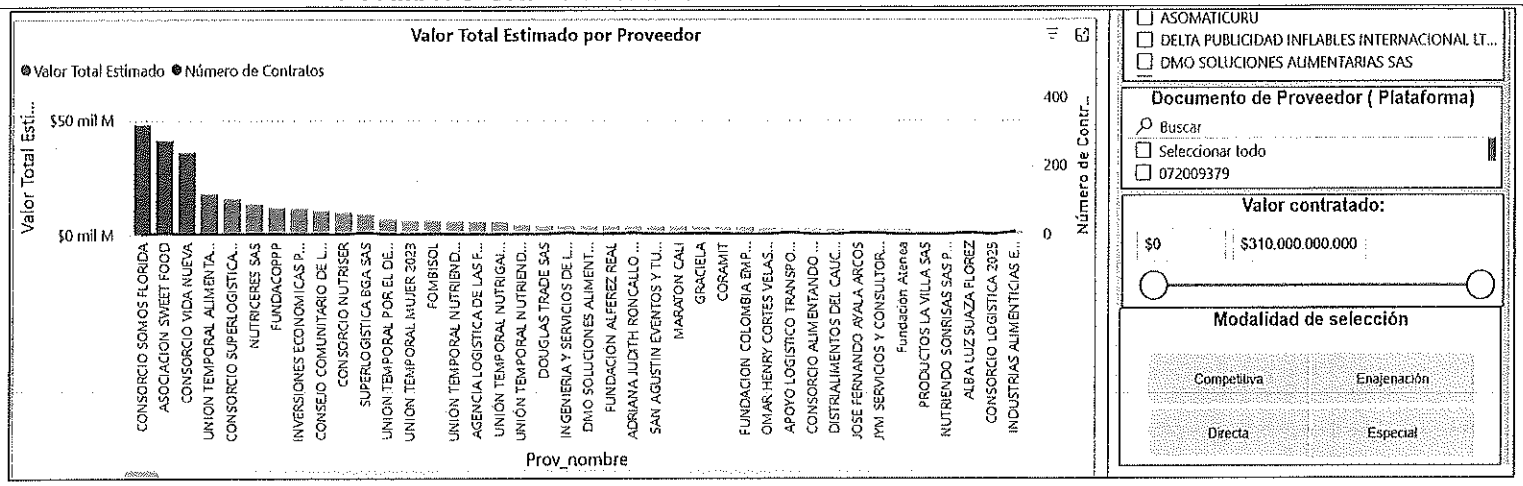
5.2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

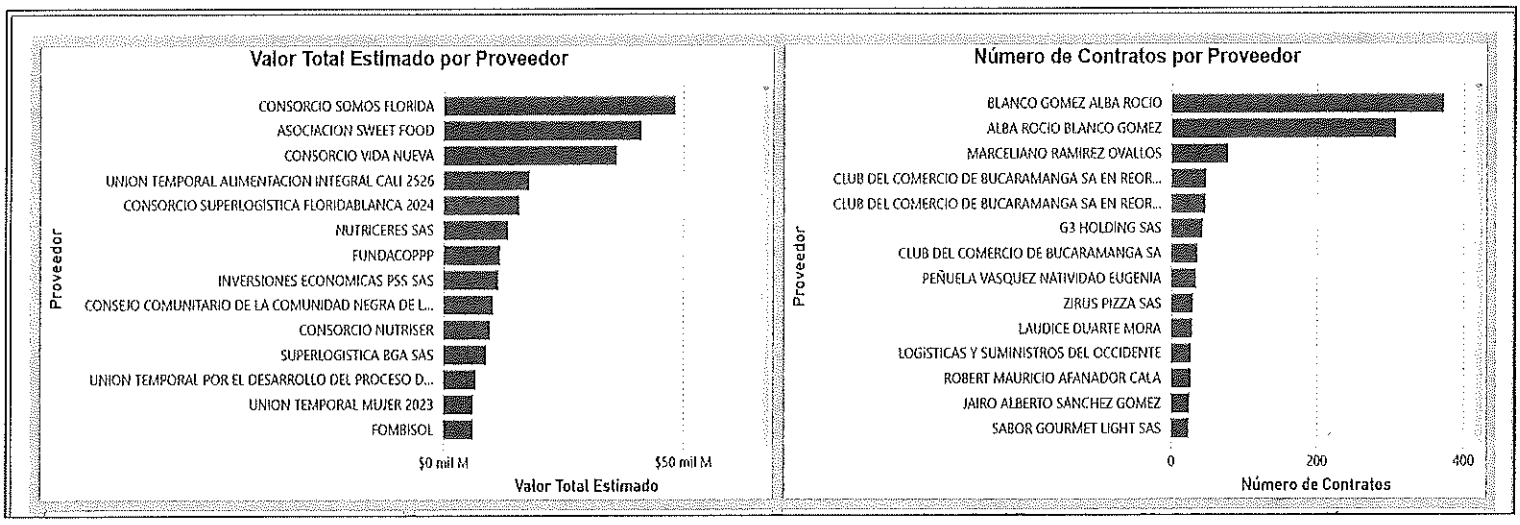
Con el fin de establecer el comportamiento de las contrataciones similares a la del presente estudio previo, se procedió a verificar en Colombia Compra Eficiente el Modelo de Abastecimiento Estratégico (en adelante MAE), herramienta de análisis de oferta, en la casilla categoría, se registró el código UNSPSC correspondiente al segmento, familia y clase, así: 901018, encontrando que, durante las vigencias 2023, 2024 y 2025, las entidades estatales celebraron 5.858 contratos, con un valor total de $493.462.411.598, así:

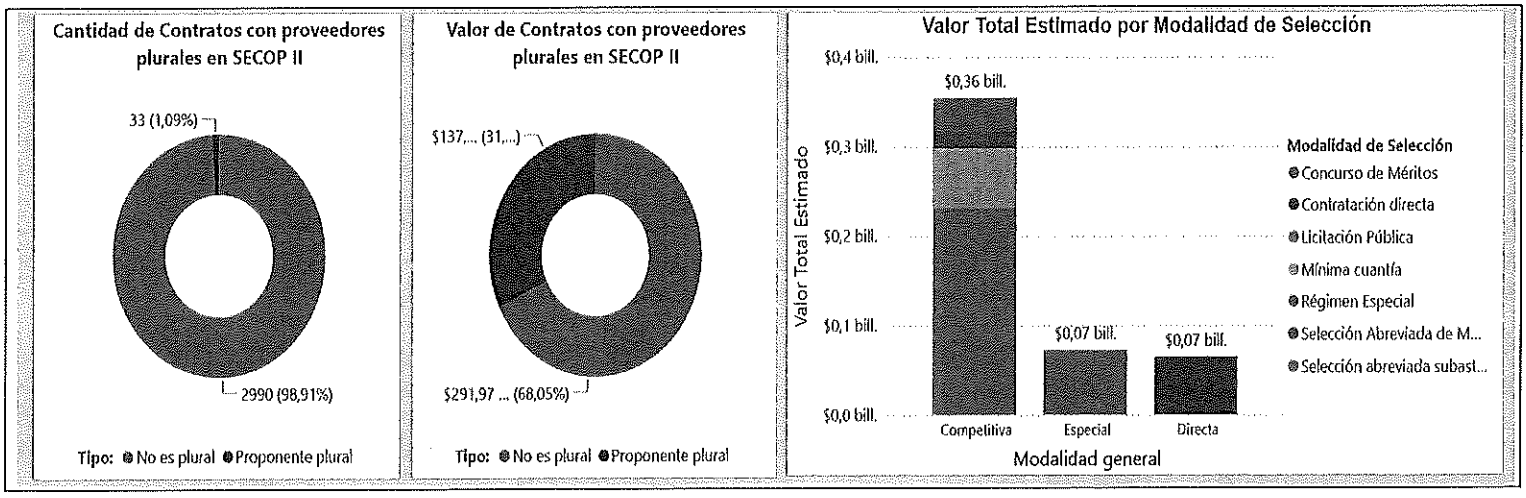


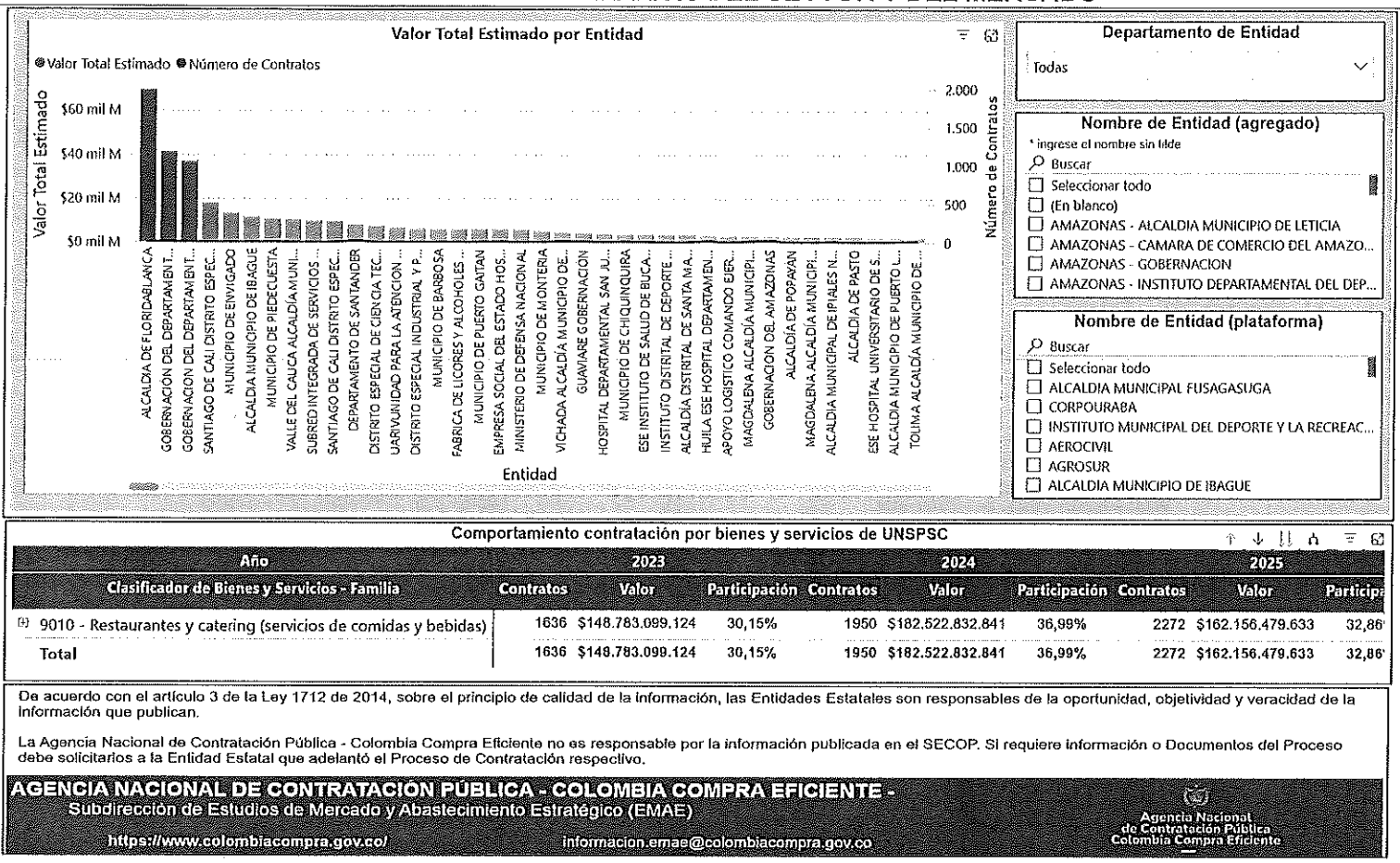


POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
FORMATO ÚNICO DE ANÁLISIS DEL SECTOR Y DEL MERCADO









Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2023			2024			2025		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participa
⊞ 9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	1636	$148.783.099.124	30,15%	1950	$182.522.832.841	36,99%	2272	$162.156.479.633	32,86
Total	1636	$148.783.099.124	30,15%	1950	$182.522.832.841	36,99%	2272	$162.156.479.633	32,86

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

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

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

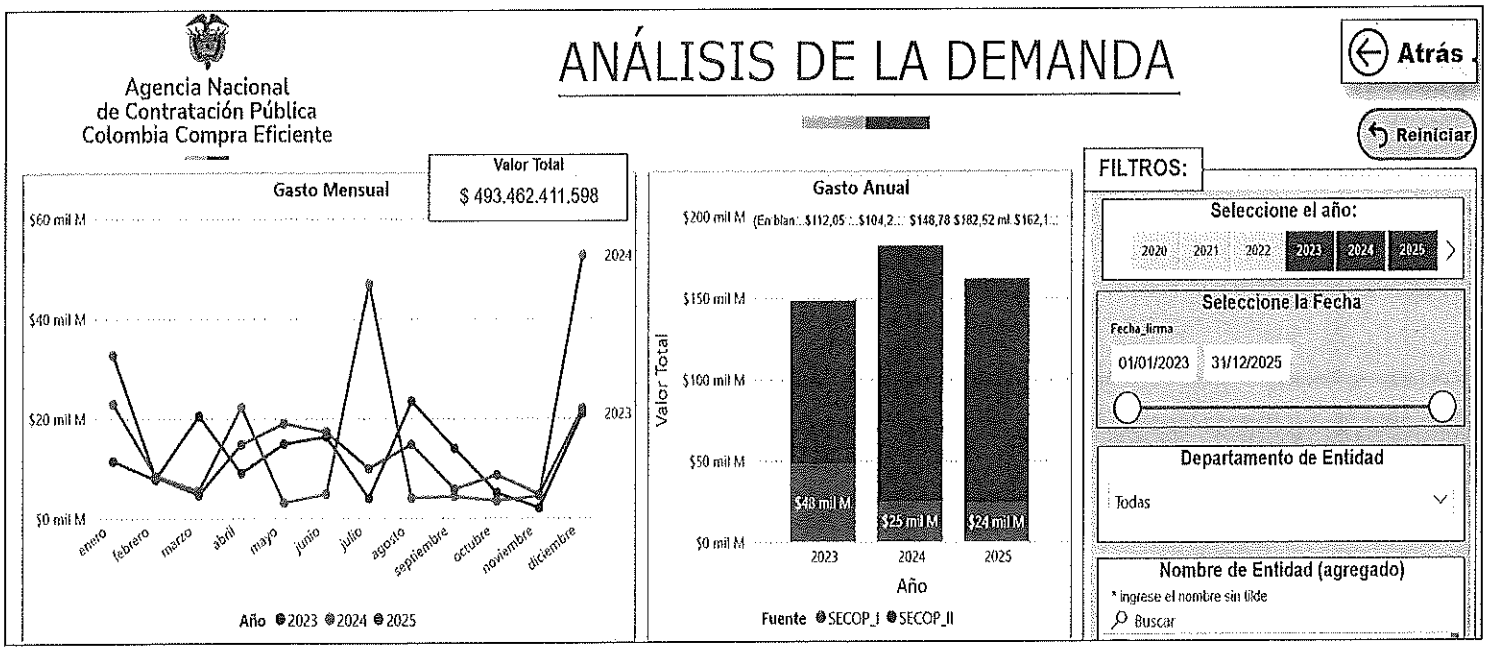
Con base en el análisis de las gráficas disponibles en la página de Colombia Compra Eficiente, específicamente en la herramienta Monitoreo de Análisis Estratégico (MAE) – Análisis de la Oferta, se identifica que para el servicio integral de suministro de alimentos, el mercado cuenta con un total de 2.355 proveedores registrados en el SECOP I y SECOP II, los cuales han suscrito 5.858 contratos en las vigencias 2023, 2024 y 2025, por un valor total de $493.462.411.598, lo cual permite inferir la existencia de condiciones adecuadas de competencia y pluralidad de oferentes.

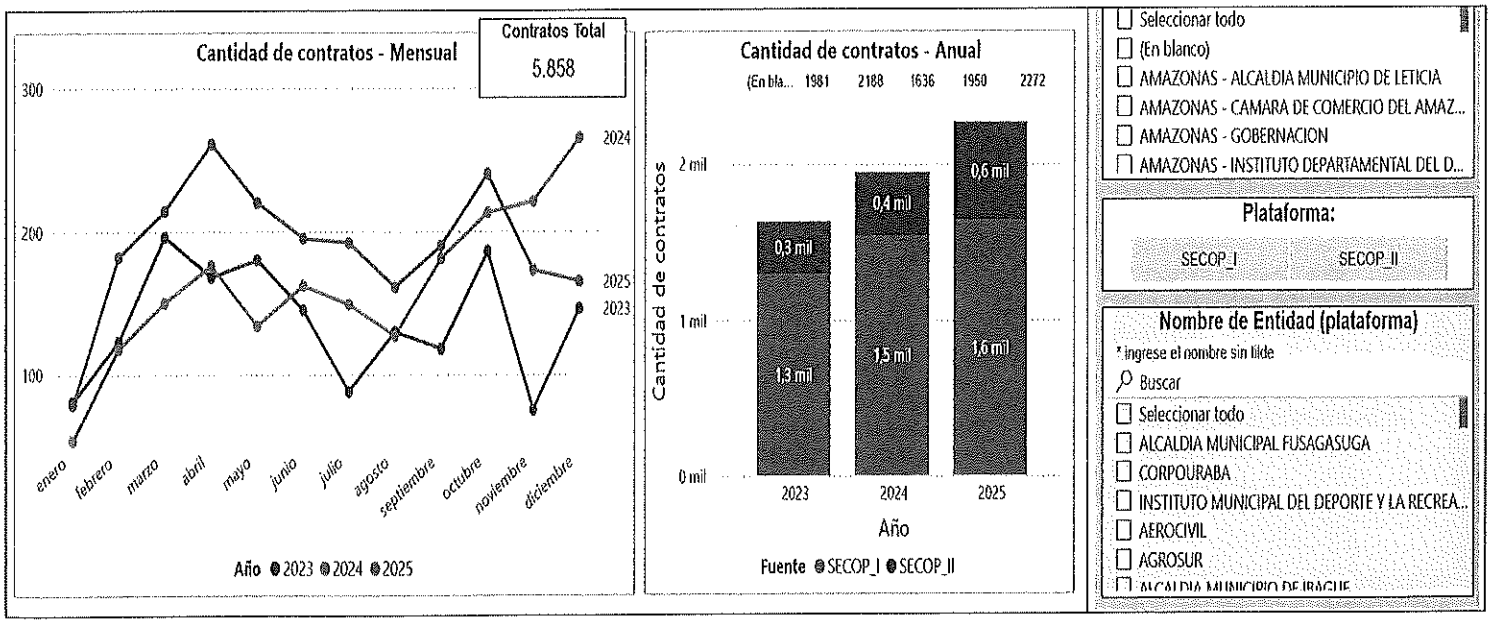
Este comportamiento del mercado, caracterizado por un número significativo de proveedores y una contratación recurrente en el tiempo, configura un riesgo de abastecimiento bajo, en la medida en que existe una amplia oferta de proveedores en capacidad de atender la necesidad institucional de manera oportuna y continua, sin dependencia crítica de uno o pocos contratistas. Ahora bien, del total de 5.858 contratos analizados para el período 2023-2025, se evidencia que el 68,05% del valor contratado ($297,97 mil M) corresponde a contratos con proponentes plurales (uniones temporales, consorcios o asociaciones), mientras que el 31,19% ($137,31 mil M) corresponde a proponentes no plurales (personas jurídicas o naturales individuales).

Este comportamiento no refleja una concentración del mercado ni ausencia de competencia, sino que obedece a la naturaleza del servicio de suministro de alimentos preparados, el cual, por sus características de volumen, cobertura geográfica y especialización, suele ser ejecutado mediante esquemas asociativos que permiten a los proveedores aunar capacidades técnicas, operativas y financieras para cumplir con los estándares exigidos por las entidades contratantes, especialmente en contratos de gran magnitud o de cobertura departamental o nacional.

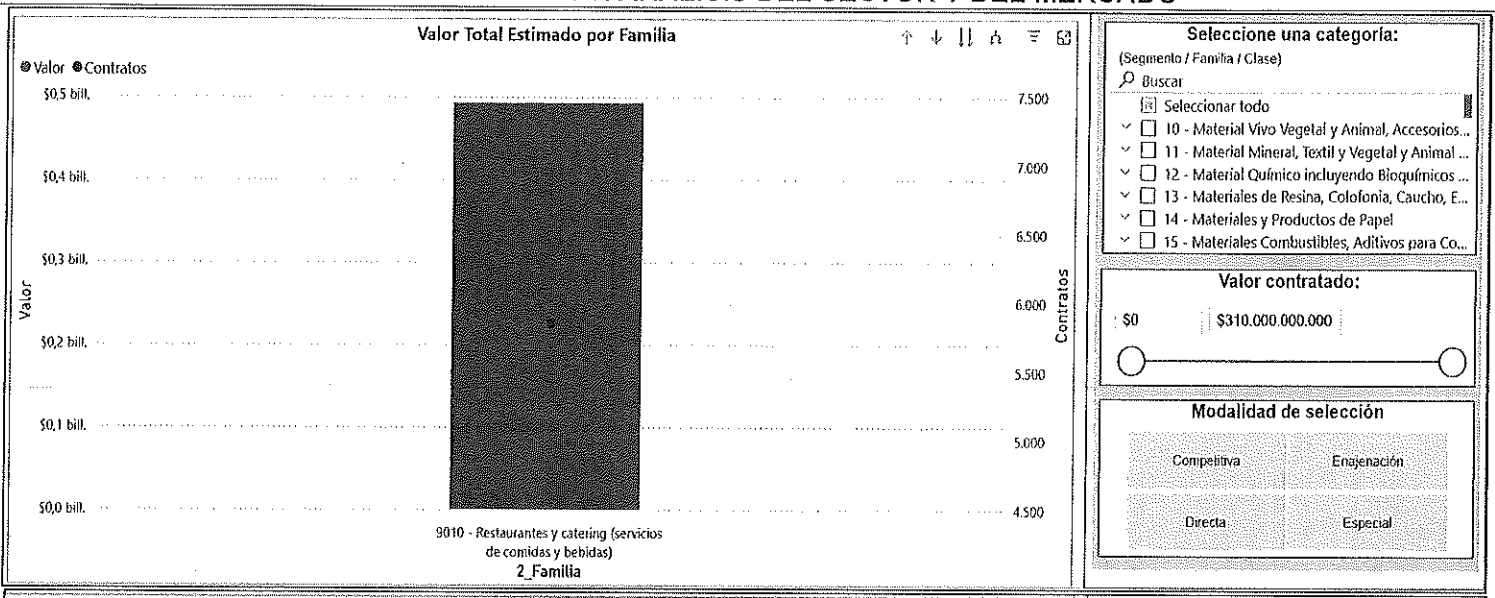
Finalmente, se observa que el código de clasificación UNSPSC, ha presentado un comportamiento creciente en el número de contratos entre 2023 y 2025: 1.636 contratos en 2023 ($148.783 millones), 1.950 contratos en 2024 ($182.522 millones) y 2.272 contratos en 2025 ($162.156 millones), lo que demuestra la dinámica y consolidación del sector de alimentación institucional en Colombia, garantizando así la viabilidad del presente proceso de contratación.

5.3. ANÁLISIS DE LA DEMANDA



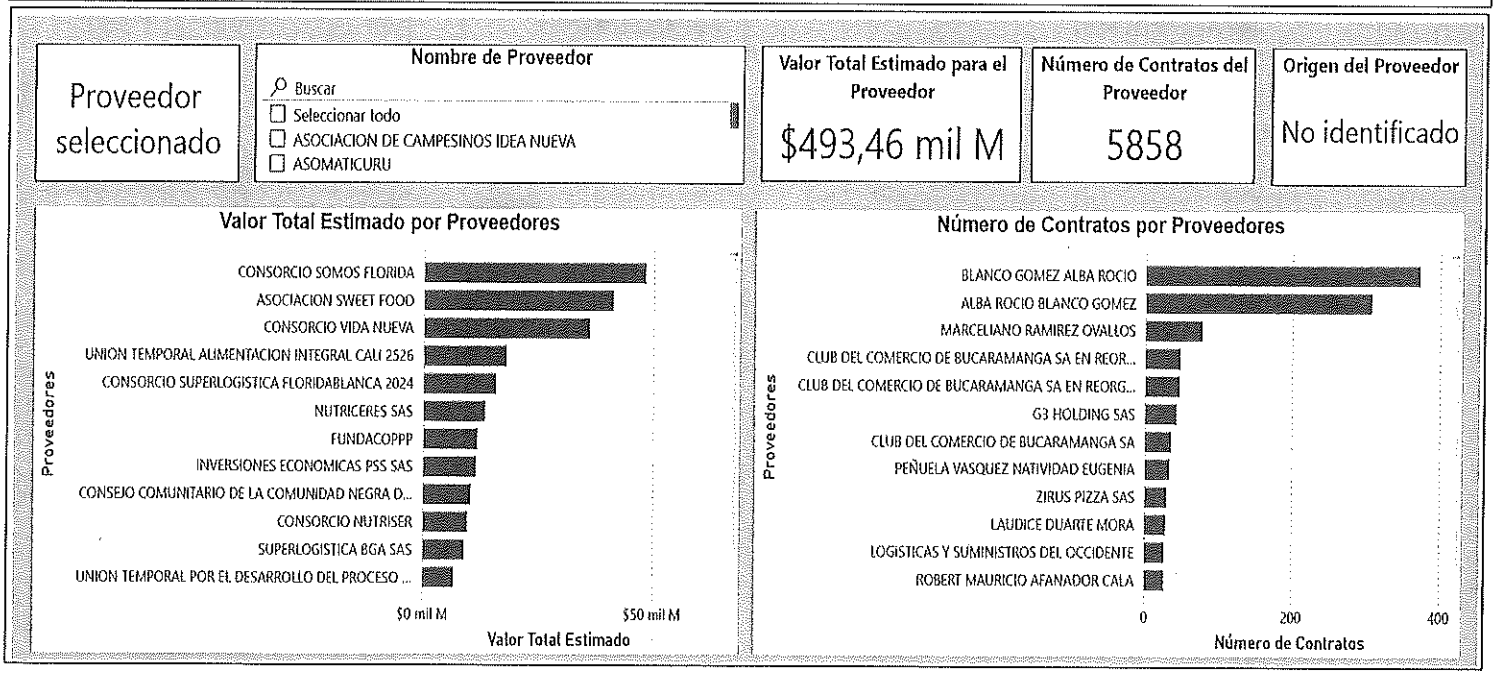


POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
FORMATO ÚNICO DE ANÁLISIS DEL SECTOR Y DEL MERCADO

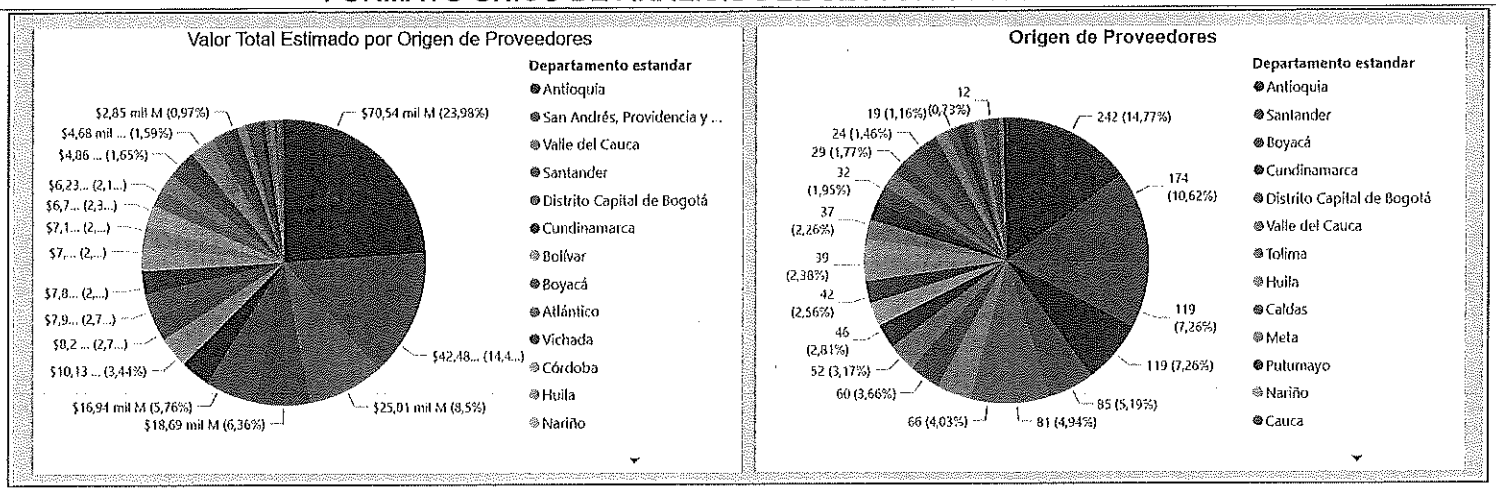


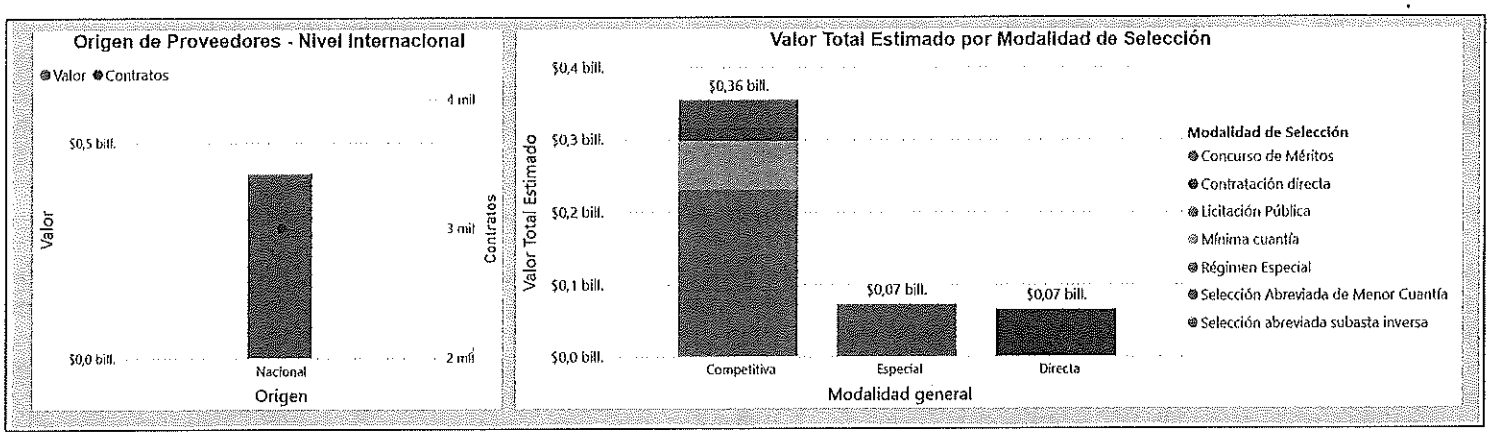
Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2023			2024			2025		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participa
⊞ 9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	1636	$148.783.099.124	30,15%	1950	$182.522.832.841	36,99%	2272	$162.156.479.633	32,86
Total	1636	$148.783.099.124	30,15%	1950	$182.522.832.841	36,99%	2272	$162.156.479.633	32,86



POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
FORMATO ÚNICO DE ANÁLISIS DEL SECTOR Y DEL MERCADO





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

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

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

Teniendo en cuenta las gráficas suministradas por la herramienta MAE – Análisis de la Demanda se puede establecer que, dentro de los segmentos Servicios Públicos y Servicios relacionados con el Sector Público, específicamente en las familias Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas), y en las clases Servicios de comida para llevar y a domicilio, durante las últimas tres (3) vigencias se registró el siguiente comportamiento en la contratación pública.

Para la vigencia 2023 se adjudicaron 1.636 contratos por un valor total de $148.783.099.124; en 2024 se celebraron 1.950 contratos por $182.522.832.841; y en 2025 se adjudicaron 2.272 contratos por un valor de $162.156.479.633, lo que evidencia una demanda constante de este tipo de servicios por parte de las entidades estatales, con variaciones en el volumen de recursos comprometidos, pero con una tendencia creciente en el número de contratos, pasando de 1.636 en 2023 a 2.272 en 2025, lo que representa un incremento del 38,9% en la cantidad de procesos.

Vigencia	Cantidad contratos	Valor Total	Porcentaje de participación
2023	1.636	$148.783.099.124	30,15%
2024	1.950	$182.522.832.841	36,99%
2025	2.272	$162.156.479.633	32,86%
Total	5.858	$493.462.411.598	100%

En cuanto al valor total estimado por origen de los proveedores, se evidencia que el **23,98%** corresponde al departamento de **Antioquia**, con un valor de **$70,54 mil millones**, seguido del departamento de **Santander** con un **14,44%**, equivalente a **$42,48 mil millones**. El restante **61,58%** del valor se distribuye entre los demás departamentos del país, sin que se presente una concentración absoluta en un solo departamento. No obstante, al analizar la ubicación principal de los proveedores, se observa que existe una presencia significativa de oferentes en los principales centros urbanos del país, con especial relevancia en Antioquia y Santander, así como en el distrito capital de Bogotá y el Valle del Cauca, lo cual permite inferir la existencia de una amplia oferta de proveedores distribuidos geográficamente. Cabe anotar que los proveedores son de origen exclusivamente nacional, sin participación de proveedores internacionales en el período analizado.

En cuanto a las modalidades de selección, la contratación directa es la modalidad con mayor valor contratado, alcanzando el **72,9%** (aproximadamente **$360.000 millones**), seguida por los procedimientos de selección regulados en los diferentes regímenes especiales con un **14,2%** (aproximadamente **$70.000 millones**), y las modalidades competitivas (licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y mínima cuantía) representan el **12,9%** restante (aproximadamente **$63.000 millones**). Es decir, no existe prelación con la competitividad en el histórico del sector; en consecuencia, la modalidad de selección más utilizada para la adquisición de este tipo de servicios es la contratación directa, seguida de procesos regulados en los diferentes regímenes especiales, y por último, las diferentes modalidades de selección que permiten la competencia en el mercado.

Pese a ello, se resalta que para efectos de la modalidad seleccionada en procesos realizados en vigencias anteriores para satisfacer la necesidad objeto del presente estudio de sector, se ha hecho uso de la modalidad de participación plural, como es la mínima cuantía y la selección abreviada de menor cuantía. Por tanto, y con ocasión al presente análisis, se infiere de manera objetiva que nos encontramos en un escenario de **competitividad potencial**, toda vez que el mercado cuenta con **2.355 proveedores registrados** y **5.858 contratos ejecutados**, garantizando la existencia en el mercado de pluralidad de oferentes, la competitividad en el mercado, y el desarrollo de los principios de selección objetiva con libre concurrencia de personas que puedan ofrecer propuestas que permitan satisfacer la demanda del servicio de suministro de alimentos preparados para el HOMAS Cali durante el período julio a octubre de 2026.

El mercado de suministro de alimentos preparados cuenta con 2.355 proveedores y 5.858 contratos (2023-2025) por $493.462 millones, evidenciando pluralidad de oferentes y demanda constante. La distribución geográfica incluye Antioquia (23,98%) y Santander (14,44%), con origen 100% nacional. Por tanto, el riesgo de abastecimiento es bajo y existe competitividad potencial para adelantar el proceso de selección del HOMAS Cali.

Nota. Es de resaltar que el MAE, permite realizar únicamente consulta hasta el tercer nivel de clasificación de los códigos UNSPSC.

6. ANÁLISIS DEL GASTO HISTÓRICO Y ANTECEDENTES

En cumplimiento de lo dispuesto en la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector vigente, expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, la Entidad realizó la validación del comportamiento del gasto histórico asociado a la adquisición de los bienes objeto del presente proceso. Para tal efecto, se revisaron los registros disponibles y soportes institucionales y del Sistema de Compra Pública que permiten identificar la evolución de los valores contratados, las condiciones recurrentes de ejecución y las principales variables que inciden en el precio y en la demanda.

La Unidad evaluó la información histórica de las últimas tres (3) vigencias (2023, 2024 y 2025) para proporcionar herramientas en la toma de decisiones, analizando el comportamiento de los contratistas y la estabilidad de los precios. Este ejercicio se incorpora

como insumo del análisis de demanda, con el fin de fortalecer la trazabilidad de la planeación, sustentar la estimación del valor del proceso, reconocer tendencias y eventuales variaciones relevantes, y establecer elementos objetivos para la definición del alcance, los requisitos y la gestión de riesgos, conforme a las buenas prácticas recomendadas por la ANCP-CCE en materia de análisis del sector.

Conforme a lo anterior, se evidencian los siguientes procesos de contratación adjudicados:

Tabla No 1 antecedentes administrativos del proceso.

Vigencia	Modalidad	Número de proceso	Número del contrato y fecha de suscripción	Objeto del Contrato	Valor Total	Contratista
2023	Mínima cuantía	PN MECAL MIC 035 2023	11-9-10060-2023 del 14/09/2023	Servicio a todo costo para el suministro de alimentos y bebidas para el hogar madre maría de san Luis Cali, apalancamiento 2023 y vigencias futuras 2024	$57.528.491,00	S&C SOLUCIONES S.A.S
2024	Mínima cuantía	PN MECAL MIC 042 2024	11-9-10072-2024 del 1/11/2024	Servicio a todo costo para el suministro de alimentos y bebidas para el Hogar Madre María de San Luis Cali	$25.000.000,00	S&C SOLUCIONES S.A.S.
2025	Mínima cuantía	PN MECAL MIC 080 2025	11-9-10066-2025 del 29/10/2025	Servicio a todo costo para el suministro de alimentos y bebidas para el Hogar Madre María de San Luis Cali, vigencia 2024	$35.400.000,00	GRUPO CARDONA DEL VALLE S.A.S.

ÍTEM	AÑO	DESCRIPCIÓN	PRECIOS HISTORICOS	VALOR IPC 2023 (9,28%)	VALOR PROYECCION AÑO 2024	VALOR IPC 2024 (5,20%)	VALOR PROYECCION AÑO 2025	VALOR IPC 2025 (5,10%)	Valor proyección año 2026
1	2023	LUNES DESAYUNO 130 grs Omelet de jamón y queso dos rodajas de pan tajado 300 ml. de chocolate en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		LUNES ALMUERZO 130 grs de filete de pollo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 20 grs de Ensalada 80 grs de papa a la francesa 400 ml. Caldo de pollo 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		LUNES CENA 80 grs de ensalada de atún (cebolla, tomate y mayonesa) 100 grs de arroz 80 grs de tostadas de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MARTES DESAYUNO Dos Huevos (AAA) pericos (cebolla y tomate) Arepa de maíz 60 grs 300 ml. de café en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MARTES ALMUERZO 130 grs de carne desmechada (peso en cocido) 100 grs de arroz 20 grs de Ensalada 80 grs de tajadas de maduro 400 ml. Consomé 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MARTES CENA 130 grs de pollo dorado asado (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa amarilla al vapor 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MIERCOLES DESAYUNO Salchicha tipo parrilla x 2 unidades 60 grs una Hojaldra 300 ml. de chocolate en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MIERCOLES ALMUERZO 130 grs de carne de cerdo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 80 grs de alverja 20 grs de Ensalada 80 grs de papa cocida salada 400 ml. de sopa de arroz 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MIERCOLES CENA 130 grs de carne de res enceboilada (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		JUEVES DESAYUNO Dos Huevos (AAA) tibios Dos Mogollas 40 gr c/u 300 ml. de café en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		JUEVES ALMUERZO 130 grs de albóndiga sudada (peso en cocido) 100 grs de arroz 20 grs de Ensalada 80 grs de tajada de maduro 400 ml. de sancocho de costilla 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

		JUEVES CENA 130 grs de chuleta de cerdo (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		VIERNES DESAYUNO Dos Sanduche de queso y jamón x 70 gr c/u 300 ml. de chocolate en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		VIERNES ALMUERZO 130 grs de carne de res a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de frijol Un huevo (AAA) 80 grs de chorizo 80 grs de Tostada de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		VIERNES CENA 200 grs de espagueti con pollo desmechado 100 grs de arroz 80 grs de tostadas de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		SABADO DESAYUNO 2 huevos (AAA) pericos (cebolla y tomate) Cuatro Galletas saladas 300 ml. de café en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		SABADO ALMUERZO 130 grs de costilla frita (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de lentejas 80 grs de papa cocida salada 400 ml. de sopa de verduras 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		SABADO CENA 130 grs de carne de res asada 100 gramos de arroz 80 grs de papa amarilla al vapor 350 ml. jugo de frutas en agua.	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DOMINGO DESAYUNO Dos Huevos (AAA) a la cacerola dos rodajas de pan tajado 300 ml. de chocolate en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DOMINGO ALMUERZO 130 grs pernil guisado (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 80 grs de ensalada de papa 400ml. de sancocho de pollo 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DOMINGO CENA 130 grs de carne de cerdo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	2024	DESAYUNO 130 grs Omelet de jamón y queso dos rodajas de pan tajado 300 ml. de chocolate en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs de filete de pollo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 20 grs de Ensalada 80 grs de papa a la francesa 400 ml. Caldo de pollo 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 80 grs de ensalada de atún (cebolla, tomate y mayonesa) 100 grs de arroz 80 grs de tostadas de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO Dos Huevos (AAA) pericos (cebolla y tomate) Arepa de maíz 60 grs 300 ml. de café en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs de carne desmechada (peso en cocido) 100 grs de arroz 20 grs de Ensalada 80 grs de tajadas de maduro 400 ml. Consomé 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 130 grs de pollo dorado asado (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa amarilla al vapor 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO Salchicha tipo parrilla x 2 unidades 60 grs una Hojaldra 300 ml. de chocolate en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs de carne de cerdo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 80 grs de alverja 20 grs de Ensalada 80 grs de papa cocida salada 400 ml. de sopa de arroz 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 130 grs de carne de res encebollada (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO Dos Huevos (AAA) tibios Dos Mogollas 40 gr c/u 300 ml. de café en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

		ALMUERZO 130 grs de albóndiga sudada (peso en cocido) 100 grs de arroz 20 grs de Ensalada 80 grs de tajada de maduro 400 ml. de sancocho de costilla 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 130 grs de chuleta de cerdo (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO Dos Sanduche de queso y jamón x 70 gr c/u 300 ml. de chocolate en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs de carne de res a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de frijol Un huevo (AAA) 80 grs de chorizo 80 grs de Tostada de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 200 grs de espagueti con pollo desmechado 100 grs de arroz 80 grs de tostadas de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO 2 huevos (AAA) pericos (cebolla y tomate) Cuatro Galletas saladas 300 ml. de café en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs de costilla frita (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de lentejas 80 grs de papa cocida salada 400 ml. de sopa de verduras 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 130 grs de carne de res asada 100 gramos de arroz 80 grs de papa amarilla al vapor 350 ml. jugo de frutas en agua.	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO Dos Huevos (AAA) a la cacerola dos rodajas de pan tajado 300 ml. de chocolate en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs pernil guisado (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 80 grs de ensalada de papa 400 ml. de sancocho de pollo 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 130 grs de carne de cerdo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	2025	DESAYUNO 1: Huevo Revuelto Jamón y Maíz, Queso Cuajado, Pan Aliñado, Pera y Tinto, café en leche, Chocolate	18.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO 2: Huevos Rancheros, Queso cuajado, Pan Croissant, Manzana, Tinto, café en leche, Chocolate.	18.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO 3: 2 huevos Cacerola, 1 salchicha Llanera, 2 arepas, Naranja, Tinto, café en leche, Chocolate.	18.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO 4: Omelet Jamón y Queso, Queso cuajado, Pan Aliñado, Mandarina y Tinto, café en leche, Chocolate.	18.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 1: Sopa de Pasta, Chuleta de Pollo, Arroz al Perejil, Maduro Tentación, Lentejas, Ensalada Mixta y Jugo o Panelada.	24.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 2: Crema de Zapallo, Sudado de Res, Arroz Cabello de Ángel, Tostada de plátano, Ensalada Verde y Jugo o Panelada.	24.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 3: Chicharrón Chorizo, Arroz Blanco, Maduro, Arepa, Frijol, Aguacate y Panelada.	24.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 4: Consomé, Arroz con Pollo, Papas en Casco, Ensalada Mixta y Jugo o Panelada.	24.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 1: Cerdo a la Parrilla, Espaguetis en Salsa Napolitana, Tostada de plátano y Jugo o Panelada	23.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 2: Sándwich Pollo (Pan (tipo Qbano)-filete de pollo- Lechuga-Tomate-Salsa de la casa- Jamón-Queso).	23.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 3: Pollo a la finas Hierbas, Arroz con Maíz, Papa Casco y Panelada.	23.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 4: Res a la Parrilla, Arroz Blanco, Moneditas de Plátano y Jugo o Panelada.	23.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Fuente: elaboración propia MECAL - valor unitario contratos tabla 1.

En cumplimiento de lo dispuesto en la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector vigente, expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, la Entidad realizó la validación del comportamiento del gasto histórico asociado a la adquisición de los bienes objeto del presente proceso. Para tal efecto, se revisaron los registros disponibles y soportes institucionales y del Sistema de Compra Pública que permiten identificar la evolución de los valores contratados, las condiciones recurrentes de ejecución y las principales variables que inciden en el precio y en la demanda.

La Unidad evaluó la información histórica de las últimas tres (3) vigencias (2023, 2024 y 2025) para proporcionar herramientas en la toma de decisiones, analizando el comportamiento de los contratistas y la estabilidad de los precios.

Conforme a lo anterior, se evidencia que no es posible utilizar precios históricos como referencia directa para el presente proceso, por las siguientes razones:

1. **Estructura diferente:** El menú histórico se organiza por días fijos (lunes a Domingo), mientras que el menú 2026 se estructura mediante combos intercambiables (Combo 1 a 4 por comida).

2. **Preparaciones diferentes:** Ninguna preparación del menú histórico se replica de manera idéntica en el menú 2026.

3. **Proteínas y acompañantes diferentes:** El menú histórico contiene proteínas como albóndiga, pernil, chuleta de cerdo, atún, espagueti, las cuales no existen en el menú 2026.

4. **Gramajes y volúmenes diferentes:** El menú histórico especificaba gramajes exactos (130 grs de proteína, 100 grs de arroz, 350 ml de jugo), mientras que el menú 2026 define porciones estándar.

Una vez realizada la comparación técnica detallada entre el menú histórico (vigencias 2023–2025) y el menú propuesto para la vigencia 2026, se concluye que no existe correspondencia exacta entre los ítems, en razón a que las preparaciones, tipos de proteína, acompañantes y la estructura del servicio (días fijos frente a combinaciones flexibles) presentan diferencias sustanciales, lo cual impide cumplir con el criterio de homogeneidad requerido para efectuar comparaciones válidas de precios. En consecuencia, no resulta técnicamente procedente adelantar un análisis de precios históricos, por lo que se hace necesario estructurar un nuevo estudio de mercado basado en el menú proyectado para 2026, mediante la solicitud de cotizaciones a proveedores del sector de alimentación institucional, garantizando así el cumplimiento de los principios de planeación, transparencia, selección objetiva, economía y responsabilidad previstos en la Ley 80 de 1993.

En este contexto, la ausencia de homogeneidad entre el menú histórico y el proyectado para la vigencia 2026 genera riesgos relevantes en la estructuración del proceso contractual, tales como: (i) la inadecuada estimación del presupuesto oficial, al no contar con referentes comparables que reflejen las condiciones reales del mercado; (ii) la posibilidad de recibir ofertas con precios artificialmente bajos o altos, derivadas de la falta de parámetros objetivos de referencia; (iii) la afectación del principio de selección objetiva, al no poder realizar una evaluación técnica y económica bajo condiciones equivalentes; y (iv) riesgos en la ejecución contractual, como desabastecimiento, incumplimiento en la calidad del servicio o solicitudes de reajustes económicos. En consecuencia, la realización de un nuevo estudio de mercado se constituye en una medida necesaria para mitigar dichos riesgos y garantizar la adecuada planeación del proceso.

7. ANÁLISIS DEL MERCADO Y DINÁMICA COMERCIAL (LOCAL E INTERNACIONAL)

7.1. ASPECTOS DE TIPO ECONÓMICO

En términos generales, la actividad económica se divide en sectores que agrupan actividades con características comunes, diferenciadas según los procesos de producción y la naturaleza de los bienes o servicios que ofrecen. Tradicionalmente, estos sectores se clasifican en primario, secundario y terciario.

En términos generales, la actividad económica está dividida en sectores. El servicio de suministro de alimentos preparados pertenece al **sector terciario o de servicios**, el cual incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía, como el comercio, restaurantes, hoteles y comunicaciones.

SECTOR ECONÓMICO	DEFINICIÓN	ACTIVIDADES DEL SECTOR
Sector terciario o de servicios	Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía.	Transporte, comunicaciones, comercio, restaurantes, hoteles y financiero.

La ciudad de Santiago de Cali y su área metropolitana cuentan con una oferta consolidada de proveedores de servicios de alimentación institucional, incluyendo restaurantes, empresas de catering, cooperativas, fundaciones y personas naturales dedicadas a la preparación y suministro de alimentos. A nivel local, este mercado se caracteriza por la presencia de operadores con experiencia en la atención de entidades públicas y privadas, cumplimiento de estándares sanitarios conforme a la manipulación de alimentos, y capacidad operativa para atender tanto demandas de bajo volumen (como el presente caso) como esquemas de servicio flexible ajustados a requerimientos específicos.

A nivel nacional, el sector de alimentación institucional presenta una alta participación de empresas especializadas en servicios de catering y operadores logísticos de alimentos, así como organizaciones de economía solidaria que atienden programas sociales, lo cual evidencia la existencia de un mercado competitivo y con diversidad de oferentes. Esta dinámica permite inferir la disponibilidad de proveedores con capacidad técnica, sanitaria y operativa para atender el objeto contractual, tanto en el ámbito local como mediante esquemas de operación regional o nacional.

7.2. VARIABLES MACROECONÓMICAS:

- **IPC (Índice de Precios al Consumidor) / IPP (Índice de Precios al Productor) – Vigencia 2026**: El comportamiento del IPC impacta directamente los costos de los insumos necesarios para la prestación del servicio de alimentación, tales como alimentos básicos, carnes, lácteos y verduras, mientras que el IPP incide en los costos asociados a la cadena de producción y distribución. Para la vigencia 2026, se proyecta una variación inflacionaria en un rango estimado entre el 4% y el 5%, lo cual ha sido considerado en la estructuración del presupuesto oficial. No obstante, el valor del contrato se mantendrá fijo durante su ejecución, en aplicación de los principios de planeación y economía.

- **Impacto del Salario Mínimo Legal Vigente – 2026**: El análisis económico incorpora el incremento del 9,54% del Salario Mínimo Legal Mensual Vigente para el año 2026 ($1.750.905), lo cual incide directamente en los costos de mano de obra, prestaciones sociales y aportes al sistema de seguridad social del personal requerido para la ejecución del contrato, garantizando su ajuste a la normatividad laboral vigente.

- **Fenómenos Económicos:** Factores como la variación en los precios de los combustibles pueden incidir en los costos logísticos asociados al transporte y distribución de los alimentos, así como las fluctuaciones en los precios de materias primas derivadas de fenómenos climáticos, estacionales o inflacionarios. Estas variables han sido consideradas dentro del análisis del sector con el fin de prever posibles impactos en la ejecución contractual.

En ese sentido, los oferentes deberán tener en cuenta al momento de elaborar su oferta económica los costos indirectos que se generen con la presentación y ejecución del contrato, como son: impuestos (IVA a la tarifa general del 19% para servicios de alimentación, conforme al Estatuto Tributario), pólizas, transporte, personal, gastos administrativos, entre otros, en los que incurren al momento de presentar oferta y ejecutar el futuro contrato. La Policía Metropolitana de Cali no reconocerá ningún reajuste de precios durante la vigencia del contrato, salvo las cláusulas de ajuste previstas en la normativa.

8. COMPONENTE DE SOSTENIBILIDAD (GUÍA DE COMPRAS PÚBLICAS SOSTENIBLES)

En la estructuración del presente Proceso de Contratación, la Entidad tomó como referente la Guía de Compras Públicas Sostenibles expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, con el propósito de incorporar criterios de sostenibilidad desde la planeación y el análisis del sector.

- **Ambiental:** Se promoverá el uso de ingredientes frescos, de origen local y de temporada, reduciendo la huella de carbono asociada al transporte de alimentos. Se exigirá el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y la gestión adecuada de residuos sólidos y orgánicos, priorizando la reducción de plásticos de un solo uso y el uso de empaques biodegradables.

- **Social:** El proceso de contratación contempla la formalidad laboral de los proveedores, exigiendo el cumplimiento de las obligaciones legales relacionadas con el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y demás disposiciones laborales aplicables, fomentando la formalidad laboral y el consumo sostenible.

- **Económica:** La contratación del servicio de alimentación externa resulta más eficiente que la producción interna, según estudio comparativo que demostró que habilitar una cocina propia superaría en más del 300% el costo de la contratación externa. Esto garantiza valor por dinero, un adecuado análisis del ciclo de vida y una óptima relación costo-beneficio.

9. ANÁLISIS DE PRECIOS DEL MERCADO

Precios de Referencia SECOP (Otras Entidades): Para efectos del presente análisis, la Entidad realizó la consulta de procesos contractuales en la plataforma SECOP II, administrada por la Colombia Compra Eficiente, a través del portal oficial www.colombiacompra.gov.co, con el fin de identificar contratos adjudicados por otras entidades a nivel nacional durante las vigencias 2023, 2024 y 2025, cuyo objeto sea comparable con el servicio de alimentación institucional.

VIGENCIA	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO PROCESO	VALOR
2023	CORPOURABA ALIS MILENA PEREZ THERAN	Prestar los servicios técnicos y operativos en la alimentación, mantenimiento y aseo de las instalaciones en el Hogar de Paso de CORPOURABA.	200-10-01-12-0136-2023 28/06/2023	200-10-01-12-0136-2023	$9.600.000
2024	HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE HONDA ESE FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	Prestación de servicios de apoyo para la alimentación a pacientes hospitalizados y en observación del hospital san juan de dios de honda E.S.E.	000057-2024 1/01/2024	000057-2024	$100.000.000
2025	MUNICIPIO DE PAIPA JOHN JAIRO BOLIVAR ALBA	Suministro de alimentación para la fuerza pública, cuando sea requerido en eventos institucionales y/o con ocasión de las necesidades que se presenten en materia de orden público en el municipio de paipa.	292 2025 10/07/2025	SMC MP 023 2025	$39.858.000

Una vez revisados los procesos contractuales identificados en la plataforma SECOP II correspondientes a las vigencias 2023, 2024 y 2025, se evidencia que, si bien los objetos contractuales se relacionan de manera general con la prestación de servicios de alimentación, no cumplen con los criterios de comparabilidad necesarios para ser considerados como referencia válida en el presente análisis de precios. Lo anterior, en razón a que presentan diferencias sustanciales en aspectos como: condiciones de prestación del servicio (alimentación institucional permanente vs. servicios ocasionales o por demanda), alcance del objeto contractual (incluyendo en algunos casos actividades adicionales como aseo y mantenimiento), y volumen, frecuencia y estructura del servicio alimentario. En consecuencia, dichas referencias no garantizan condiciones homogéneas que permitan una comparación objetiva de precios, por lo cual no serán tenidas en cuenta para la estructuración del presupuesto oficial, optándose

por la realización de un estudio de mercado específico ajustado a las condiciones particulares del presente proceso, en aplicación de los principios de planeación, selección objetiva y economía previstos.

ÍTEM	AÑO	DESCRIPCIÓN	PRECIOS HISTORICOS	VALOR IPC 2023 (9,28%)	VALOR PROYECCION AÑO 2024	VALOR IPC 2024 (5,20%)	VALOR PROYECCION AÑO 2025	VALOR IPC 2025 (5,10%)	Valor proyección año 2026
1	2023	LUNES DESAYUNO 130 grs Omelet de jamón y queso dos rodajas de pan tajado 300 ml. de chocolate en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		LUNES ALMUERZO 130 grs de filete de pollo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 20 grs de Ensalada 80 grs de papa a la francesa 400 ml. Caldo de pollo 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		LUNES CENA 80 grs de ensalada de atún (cebolla, tomate y mayonesa) 100 grs de arroz 80 grs de tostadas de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MARTES DESAYUNO Dos Huevos (AAA) pericos (cebolla y tomate) Arepa de maíz 60 grs 300 ml. de café en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MARTES ALMUERZO 130 grs de carne desmechada (peso en cocido) 100 grs de arroz 20 grs de Ensalada 80 grs de tajadas de maduro 400 ml. Consomé 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MARTES CENA 130 grs de pollo dorado asado (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa amarilla al vapor 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MIERCOLES DESAYUNO Salchicha tipo parrilla x 2 unidades 60 grs una Hojaldra 300 ml. de chocolate en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MIERCOLES ALMUERZO 130 grs de carne de cerdo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 80 grs de alverja 20 grs de Ensalada 80 grs de papa cocida salada 400 ml. de sopa de arroz 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		MIERCOLES CENA 130 grs de carne de res encebollada (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		JUEVES DESAYUNO Dos Huevos (AAA) tibios Dos Mogollas 40 gr c/u 300 ml. de café en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		JUEVES ALMUERZO 130 grs de albóndiga sudada (peso en cocido) 100 grs de arroz 20 grs de Ensalada 80 grs de tajada de maduro 400 ml. de sancocho de costilla 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		JUEVES CENA 130 grs de chuleta de cerdo (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		VIERNES DESAYUNO Dos Sanduche de queso y jamón x 70 gr c/u 300 ml. de chocolate en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		VIERNES ALMUERZO 130 grs de carne de res a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de frijol Un huevo (AAA) 80 grs de chorizo 80 grs de Tostada de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		VIERNES CENA 200 grs de espagueti con pollo desmechado 100 grs de arroz 80 grs de tostadas de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		SABADO DESAYUNO 2 huevos (AAA) pericos (cebolla y tomate) Cuatro Galletas saladas 300 ml. de café en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		SABADO ALMUERZO 130 grs de costilla frita (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de lentejas 80 grs de papa cocida salada 400 ml. de sopa de verduras 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		SABADO CENA 130 grs de carne de res asada 100 gramos de arroz 80 grs de	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

		papa amarilla al vapor 350 ml. jugo de frutas en agua.							
		DOMINGO DESAYUNO Dos Huevos (AAA) a la cacerola dos rodajas de pan tajado 300 ml. de chocolate en leche	7.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DOMINGO ALMUERZO 130 grs pernil guisado (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 80 grs de ensalada de papa 400ml. de sancocho de pollo 350 ml. jugo de frutas en agua	12.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DOMINGO CENA 130 grs de carne de cerdo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	11.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	2024	DESAYUNO 130 grs Omelet de jamón y queso dos rodajas de pan tajado 300 ml. de chocolate en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs de filete de pollo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 20 grs de Ensalada 80 grs de papa a la francesa 400 ml. Caldo de pollo 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 80 grs de ensalada de atún (cebolla, tomate y mayonesa) 100 grs de arroz 80 grs de tostadas de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO Dos Huevos (AAA) pericos (cebolla y tomate) Arepa de maíz 60 grs 300 ml. de café en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs de carne desmechada (peso en cocido) 100 grs de arroz 20 grs de Ensalada 80 grs de tajadas de maduro 400 ml. Consomé 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 130 grs de pollo dorado asado (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa amarilla al vapor 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO Salchicha tipo parrilla x 2 unidades 60 grs una Hojaldra 300 ml. de chocolate en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs de carne de cerdo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 80 grs de alverja 20 grs de Ensalada 80 grs de papa cocida salada 400 ml. de sopa de arroz 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 130 grs de carne de res encebollada (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO Dos Huevos (AAA) tibios Dos Mogollas 40 gr c/u 300 ml. de café en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs de albóndiga sudada (peso en cocido) 100 grs de arroz 20 grs de Ensalada 80 grs de tajada de maduro 400 ml. de sancocho de costilla 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 130 grs de chuleta de cerdo (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO Dos Sanduche de queso y jamón x 70 gr c/u 300 ml. de chocolate en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs de carne de res a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de frijol Un huevo (AAA) 80 grs de chorizo 80 grs de Tostada de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 200 grs de espagueti con pollo desmechado 100 grs de arroz 80 grs de tostadas de plátano 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO 2 huevos (AAA) pericos (cebolla y tomate) Cuatro Galletas saladas 300 ml. de café en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs de costilla frita (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de lentejas 80 grs de papa cocida salada	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

		400 ml. de sopa de verduras 350 ml. jugo de frutas en agua							
		CENA 130 grs de carne de res asada 100 gramos de arroz 80 grs de papa amarilla al vapor 350 ml. jugo de frutas en agua.	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO Dos Huevos (AAA) a la cacerola dos rodajas de pan tajado 300 ml. de chocolate en leche	7.700,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 130 grs pernil guisado (peso en cocido) 100 grs de arroz con cabello de ángel 80 grs de ensalada de papa 400 ml. de sancocho de pollo 350 ml. jugo de frutas en agua	13.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 130 grs de carne de cerdo a la plancha (peso en cocido) 100 grs de arroz 80 grs de papa a la francesa 350 ml. jugo de frutas en agua	13.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	2025	DESAYUNO 1: Huevo Revuelto Jamón y Maíz, Queso Cuajado, Pan Aliñado, Pera y Tinto, café en leche, Chocolate	18.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO 2: Huevos Rancheros, Queso cuajado, Pan Croissant, Manzana, Tinto, café en leche, Chocolate.	18.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO 3: 2 huevos Cacerola, 1 salchicha Llanera, 2 arepas, Naranja, Tinto, café en leche, Chocolate.	18.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		DESAYUNO 4: Omelet Jamón y Queso, Queso cuajado, Pan Aliñado, Mandarina y Tinto, café en leche, Chocolate.	18.500,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 1: Sopa de Pasta, Chulela de Pollo, Arroz al Perejil, Maduro Tentación, Lentejas, Ensalada Mixta y Jugo o Panelada.	24.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 2: Crema de Zapallo, Sudado de Res, Arroz Cabello de Ángel, Tostada de plátano, Ensalada Verde y Jugo o Panelada.	24.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 3: Chicharrón Chorizo, Arroz Blanco, Maduro, Arepa, Frijol, Aguacate y Panelada.	24.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		ALMUERZO 4: Consomé, Arroz con Pollo, Papas en Casco, Ensalada Mixta y Jugo o Panelada.	24.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 1: Cerdo a la Parrilla, Espaguetis en Salsa Napolitana, Tostada de plátano y Jugo o Panelada	23.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 2: Sándwich Pollo (Pan (tipo Qbano)-filete de pollo- Lechuga-Tomate-Salsa de la casa- Jamón-Queso).	23.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 3: Pollo a la finas Hierbas, Arroz con Maíz, Papa Casco y Panelada.	23.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		CENA 4: Res a la Parrilla, Arroz Blanco, Moneditas de Plátano y Jugo o Panelada.	23.000,00	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

En ese sentido, se consultaron los antecedentes contractuales de la Entidad en vigencias anteriores para identificar comportamientos del mercado en la prestación del servicio de alimentación. Sin embargo, se evidenció que no existe homogeneidad en sus especificaciones técnicas, cantidades, población atendida ni estructura del servicio, lo cual limita su uso como referencia directa de precios. En consecuencia, estos antecedentes se consideran únicamente como un referente orientador. Por ello, se complementa el análisis con un estudio de mercado actualizado mediante la solicitud de cotizaciones, en aplicación de los principios de la Ley 80 de 1993.

9.1. PRECIOS DE ÓRDENES DE COMPRA O PORTALES WEB

Se realizó la consulta en la Tienda Virtual del Estado Colombiano (https://colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano), evidenciando que los catálogos de grandes almacenes registrados en la Tienda Virtual del Estado Colombiano (TVEC) no contemplan el servicio requerido. Para ello, se efectuó la búsqueda mediante palabras clave como "suministro de alimentos preparados", sin encontrar resultados, tal como se evidencia en el numeral 3 "Análisis de mecanismos de agregación de demanda" del presente documento.

BIEN O SERVICIO	FECHA	ORDEN DE COMPRA / EMPRESA	VALOR
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

9.2. PRECIOS DE MERCADO (INVITACIÓN A COTIZAR SECOP II)

La Entidad lanzó la Solicitud de Información de Proveedores en el SECOP II, bajo el número de proceso PN MECAL HOMAS 001 2026, del día 10/04/2026, para el: SERVICIO A TODO COSTO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOS USUARIOS DEL HOGAR MADRE MARÍA DE SAN LUIS DE CALI. A ésta, presentaron cotización un total de dos (2) proveedores, los cuales se describen a continuación:

Proceso :

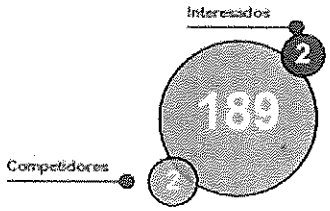
Solicitud de Información a los Proveedores
PN MECAL HOMAS 001 2026 [En edición]

Unidad de contratación OFICINA DE CONTRATOS

SERVICIO A TODO COSTO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOS USUARIOS DEL HOGAR MADRE MARÍA DE SAN LUIS DE CALI

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de presentación de ofertas 16/04/2026 7:00 PM - **Fecha de publicación** 10/04/2026 12:04 PM

PROVEEDORES



LÍNEA DE TIEMPO

Fecha de publicación de concurso	Plazo para solicitar aclaraciones	Presentación de ofertas
10/04/2026	13/04/2026	16/04/2026

LISTA DE OFERTAS — Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Presentada	Oferta
ESTUDIO DE MERCADO - NUEVO COLOMBIA	FUNDACION EMPRESARIAL NUEVO COLOMBIA	16/04/2026 3:56 PM	1
COTIZACION GRUPO CARDONA-VIGENCIA 2026	GRUPO CARDONA DEL VALLE S.A.S.	16/04/2026 2:03 AM	1

En aras de estructurar un estudio de mercado más robusto, actualizado y acorde con las dinámicas del mercado, se dio cumplimiento a lo establecido en el procedimiento institucional **"Elaborar Estudios Previos Contratos", Código 1LF-PR-0002 del 29/04/2024**, específicamente en el numeral 7 – Realizar estudio de mercado, Nota 2, el cual dispone que, en caso de no recibir cotizaciones a través de la plataforma SECOP II, estas podrán ser solicitadas mediante correo electrónico, dejando la respectiva evidencia de la gestión adelantada. En aplicación de lo anterior, se remitieron solicitudes de cotización a proveedores previamente identificados y registrados en SECOP II, cuya actividad económica resulta afín al objeto del proceso, garantizando así la idoneidad de las fuentes consultadas.

Se precisa que las cotizaciones allegadas corresponden a los formatos propios de cada proveedor, las cuales contienen la información requerida por la entidad, incluyendo la discriminación de los aspectos tributarios aplicables (impuestos incluidos, exentos o excluidos del IVA, estampillas y demás gravámenes a que haya lugar), en concordancia con el deber de planeación y análisis del sector que rige la contratación estatal.

De: MECAL DIBIE-HMM <mecal.dibie-hmm@policia.gov.co>
Enviado: Friday, April 17, 2026 12:28:12 PM
Para: fundacionnuevocolombia@gmail.com <fundacionnuevocolombia@gmail.com>; pagos gestion <pagosgcg@gmail.com>; mamapaisa.licitaciones@gmail.com <mamapaisa.licitaciones@gmail.com>; dobleyo@gmail.com <dobleyo@gmail.com>; isabel.ramirez@traveltrip.com.co <isabel.ramirez@traveltrip.com.co>; jr.rojas@newrest-servihoteles.eu <jr.rojas@newrest-servihoteles.eu>; i.pulido@gmail.com <i.pulido@gmail.com>; jcifuentes@orvitur.com.co <jcifuentes@orvitur.com.co>; asesorgerencia@elite.com.co <asesorgerencia@elite.com.co>; eforero@bancadeproyectos.com <eforero@bancadeproyectos.com>; ccodesco@live.com <ccodesco@live.com>; sandra.bernal@gyscongresos.com <sandra.bernal@gyscongresos.com>; docinduhotelsas@gmail.com <docinduhotelsas@gmail.com>; funkayros@hotmail.com <funkayros@hotmail.com>; licitaciones@adescubrir.com <licitaciones@adescubrir.com>; contratacion@ikalasocial.com <contratacion@ikalasocial.com>; comercial@ceinte.com.co <comercial@ceinte.com.co>; producmegaeventos@gmail.com <producmegaeventos@gmail.com>; interworldol@hotmail.com <interworldol@hotmail.com>; conveturltda@hotmail.com <conveturltda@hotmail.com>; gerencia@hsgsas.com <gerencia@hsgsas.com>; multiserviciosintegrales2a@hotmail.com <multiserviciosintegrales2a@hotmail.com>; inap@inap.com.co <inap@inap.com.co>; juridicacontinental@gmail.com <juridicacontinental@gmail.com>; info@openservicesltda.com <info@openservicesltda.com>; gerencia@comfiser.com <gerencia@comfiser.com>; contratos@agrocarnes.com.co <contratos@agrocarnes.com.co>; cbccomercializamos@gmail.com <cbccomercializamos@gmail.com>; eypconsultoriaempresarial@gmail.com <eypconsultoriaempresarial@gmail.com>; info@qyt.com.co <info@qyt.com.co>; info@auroraeusse.com <info@auroraeusse.com>; outsoursingdelhuila2011@hotmail.com <outsoursingdelhuila2011@hotmail.com>; administrativo-col@kambiocorp.com.co <administrativo-col@kambiocorp.com.co>; info@activisioneventos.com <info@activisioneventos.com>; dir.comercial@cuartopoderltda.com.co <dir.comercial@cuartopoderltda.com.co>; shalomcontratos@gmail.com <shalomcontratos@gmail.com>; fundacionsemillasdelfuturopei@gmail.com <fundacionsemillasdelfuturopei@gmail.com>; fundacionunidosporlalibertad@gmail.com <fundacionunidosporlalibertad@gmail.com>; gerencia.bysin@gmail.com <gerencia.bysin@gmail.com>; laura.cogaria@cajasan.com <laura.cogaria@cajasan.com>; festivalfolcloricocolombiano@hotmail.com <festivalfolcloricocolombiano@hotmail.com>; mercadeo@gotadelechemanizales.org <mercadeo@gotadelechemanizales.org>; avosscolombia@gmail.com <avosscolombia@gmail.com>; comercial@veleztours.com.co <comercial@veleztours.com.co>; ongbienestarparacolombia596@gmail.com <ongbienestarparacolombia596@gmail.com>; corporacionmanova@gmail.com <corporacionmanova@gmail.com>; beatriz.ospina@fundacioncolombiajoven.com

<beatriz.ospina@fundacioncolombiajoven.com>; diroperativo.tempus@gmail.com
<diroperativo.tempus@gmail.com>; gsoto@feel.com.co <gsoto@feel.com.co>; fordesan@hotmail.com
<fordesan@hotmail.com>; gerencia@puntoyseguido.co <gerencia@puntoyseguido.co>; gerencia@holdinges.c
<gerencia@holdinges.com>; nominacerritos@gmail.com <nominacerritos@gmail.com>; caolinaj@gmail.com
<caolinaj@gmail.com>; thejahpeople@hotmail.com <thejahpeople@hotmail.com>; leidersuarezp5@hotmail.c
<leidersuarezp5@hotmail.com>; arpic_ltda@hotmail.com <arpic_ltda@hotmail.com>; worksaitsas@gmail.com
<worksaitsas@gmail.com>; laurastephay@hotmail.com <laurastephay@hotmail.com>;
ANAFUNDACION1@GMAIL.COM <ANAFUNDACION1@GMAIL.COM>; naor93@msn.com <naor93@msn.com>;
fundacioncolordelaesperanza@gmail.com <fundacioncolordelaesperanza@gmail.com>; emily1620@hotmail.c
<emily1620@hotmail.com>; puntounobtl@gmail.com <puntounobtl@gmail.com>;
comercializadoradaliam@gmail.com <comercializadoradaliam@gmail.com>;
contabilidad@agenciadivergente.com <contabilidad@agenciadivergente.com>;
direccion@fundacionsocialproactiva.org <direccion@fundacionsocialproactiva.org>;
abogadakarensandoval@gmail.com <abogadakarensandoval@gmail.com>; gerentecomercial@fjsb.com.co
<gerentecomercial@fjsb.com.co>; administrativo@grupofenixconsultores.com
<administrativo@grupofenixconsultores.com>; B.giraldo@serbebproducciones.com
<B.giraldo@serbebproducciones.com>; INTERNEGOCIOS S.A <internegociossa@gmail.com>;
albamar1978@yahoo.com.co <albamar1978@yahoo.com.co>; gerenciagdmsas@gmail.com
<gerenciagdmsas@gmail.com>; secopmagd@gmail.com <secopmagd@gmail.com>;
serfrutal.gerencia@gmail.com <serfrutal.gerencia@gmail.com>; info@licitarconsultores.org
<info@licitarconsultores.org>; logistica@invoga.com.co <logistica@invoga.com.co>;
proyectos@fundacionhorizonteazul.org <proyectos@fundacionhorizonteazul.org>; gusfase@yahoo.es
<gusfase@yahoo.es>; secop2contratos@gmail.com <secop2contratos@gmail.com>; astrid_817@hotmail.com
<astrid_817@hotmail.com>; info@totemcolombia.com <info@totemcolombia.com>; csccfc@hotmail.com
<csccfc@hotmail.com>; info@tostaocafeypan.com <info@tostaocafeypan.com>; barkellsai@gmail.com
<barkellsai@gmail.com>; AKZARASPA@HOTMAIL.COM <AKZARASPA@HOTMAIL.COM>;
mesasaludablesas@gmail.com <mesasaludablesas@gmail.com>; gladisbedoyacomercial@gmail.com
<gladisbedoyacomercial@gmail.com>; info@plp.com.co <info@plp.com.co>; luzdenni7619@gmail.com
<luzdenni7619@gmail.com>; rigo844@hotmail.com <rigo844@hotmail.com>;
construyendoideas2016@gmail.com <construyendoideas2016@gmail.com>; lapanetteriacompany@gmail.com
<lapanetteriacompany@gmail.com>; info@corpocades.com <info@corpocades.com>;
fundacionfunser@hotmail.com <fundacionfunser@hotmail.com>; rgiraldo@gou.com.co <rgiraldo@gou.com.co
gremioempresarial1085@gmail.com <gremioempresarial1085@gmail.com>; deliciasalpaladar2002@hotmail.c
<deliciasalpaladar2002@hotmail.com>; contacto@brutalagencia.com <contacto@brutalagencia.com>;
fundanhelora@gmail.com <fundanhelora@gmail.com>; teamklunsbussines@gmail.com
<teamklunsbussines@gmail.com>; juanpablo.munoz@ingeplan.co <juanpablo.munoz@ingeplan.co>;
aleydatrejosramirez@gmail.com <aleydatrejosramirez@gmail.com>; directoracomercial@mundoalimentos.com
<directoracomercial@mundoalimentos.com>; administracion@caffesabor.co <administracion@caffesabor.co>;
jitago@gmail.com <jitago@gmail.com>; info@hogaresdepasomariana.com <info@hogaresdepasomariana.com
eventos@hotelcaquetareal.com.co <eventos@hotelcaquetareal.com.co>; gerencia@ja-producciones.com
<gerencia@ja-producciones.com>; fundacionjesusdariof@gmail.com <fundacionjesusdariof@gmail.com>;
zuecampestre@gmail.com <zuecampestre@gmail.com>; corcade2012@gmail.com <corcade2012@gmail.com>
info@fuerzaelite.com <info@fuerzaelite.com>; roosvelth.mejia@hotmail.com <roosvelth.mejia@hotmail.com>
lilianarangog@gmail.com <lilianarangog@gmail.com>; info@gedpro.co <info@gedpro.co>;
contratos@incet.edu.co <contratos@incet.edu.co>; brianulsas@gmai.com <brianulsas@gmai.com>;
victor31868@gmail.com <victor31868@gmail.com>; m-caicedo7592@hotmail.com <m-
caicedo7592@hotmail.com>; johnjairobolivar@hotmail.com <johnjairobolivar@hotmail.com>;
eapytronics.sas@gmail.com <eapytronics.sas@gmail.com>; nutriambiental@hotmail.com
<nutriambiental@hotmail.com>; keyval.comercial@gmail.com <keyval.comercial@gmail.com>;
MARIANAMONTANEZ20@GMAIL.COM <MARIANAMONTANEZ20@GMAIL.COM>; 2bservicessas@gmail.com
<2bservicessas@gmail.com>; comercial@cicolfrutas.com.co <comercial@cicolfrutas.com.co>;
juancarlosvargasdiaz17@gmail.com <juancarlosvargasdiaz17@gmail.com>; agmhealthbussines1@gmail.com
<agmhealthbussines1@gmail.com>; corpoconexionaxm@gmail.com <corpoconexionaxm@gmail.com>;
rkcarrillol@gmail.com <rkcarrillol@gmail.com>; inversatotal2015@gmail.com <inversatotal2015@gmail.com>;

inversionesbambujs@gmail.com <inversionesbambujs@gmail.com>; elcomedorbylaabuela@gmail.com <elcomedorbylaabuela@gmail.com>; contacto@soldout.com.co <contacto@soldout.com.co>; kariotalora2908@gmail.com <kariotalora2908@gmail.com>; katyhuskaof@gmail.com <katyhuskaof@gmail.com>; hotelambeymagarzon@gmail.com <hotelambeymagarzon@gmail.com>; multiservicios_beni.sas@hotmail.com <multiservicios_beni.sas@hotmail.com>; hotelcalifornia.air@gmail.com <hotelcalifornia.air@gmail.com>; easysellersst@gmail.com <easysellersst@gmail.com>; 2020caribesas@gmail.com <2020caribesas@gmail.com>; CLARC04@GMAIL.COM <CLARC04@GMAIL.COM>; charlestonjl21@gmail.com <charlestonjl21@gmail.com>; azulcelestesoluciones@gmail.com <azulcelestesoluciones@gmail.com>; gerencia.igplogistics@gmail.com <gerencia.igplogistics@gmail.com>; danny.timba@hotmail.com <danny.timba@hotmail.com>; germanvalencia@fire-fx.info <germanvalencia@fire-fx.info>; lacosechaparrillada@hotmail.com <lacosechaparrillada@hotmail.com>; asocomunal.amalfi.a@gmail.com <asocomunal.amalfi.a@gmail.com>; amadaempanada@gmail.com <amadaempanada@gmail.com>; licitaciones2@mediheathco.com <licitaciones2@mediheathco.com>; funsaderye2015@gmail.com <funsaderye2015@gmail.com>; kaisalogistica@gmail.com <kaisalogistica@gmail.com>; asistentehotelamericanvisa@gmail.com <asistentehotelamericanvisa@gmail.com>; quimifoodsst@outlook.es <quimifoodsst@outlook.es>; gpkangurosas@gmail.com <gpkangurosas@gmail.com>; monadarvi@hotmail.com <monadarvi@hotmail.com>; fredyplazasaldana@gmail.com <fredyplazasaldana@gmail.com>; morenobuitragoanasofia@gmail.com <morenobuitragoanasofia@gmail.com>; multiserviciosdeluxe@hotmail.com <multiserviciosdeluxe@hotmail.com>; amii.licitaciones@gmail.com <amii.licitaciones@gmail.com>; comercial@comproyvuelo.com <comercial@comproyvuelo.com>; PRODUCCIONEMPALANTESAS@GMAIL.COM <PRODUCCIONEMPALANTESAS@GMAIL.COM>; proyectos@fundacionconstructoresdepatria.org <proyectos@fundacionconstructoresdepatria.org>; grisalesjuan9@gmail.com <grisalesjuan9@gmail.com>; wingsandbeerpub@gmail.com <wingsandbeerpub@gmail.com>; gerenciasosilsas@gmail.com <gerenciasosilsas@gmail.com>; alimentoszabaleta2023@gmail.com <alimentoszabaleta2023@gmail.com>; VALKIRIA.LOGISTICAEMPRESARIAL@GMAIL.COM <VALKIRIA.LOGISTICAEMPRESARIAL@GMAIL.COM>; ROSAVARGAS1823@GMAIL.COM <ROSAVARGAS1823@GMAIL.COM>; agustinsazu1982@gmail.com <agustinsazu1982@gmail.com>; grupoempresarialecoprov@gmail.com <grupoempresarialecoprov@gmail.com>; ingenierosasociadosxxi@gmail.com <ingenierosasociadosxxi@gmail.com>; fundacionnuestrofuturo2008@gmail.com <fundacionnuestrofuturo2008@gmail.com>; germanvalencia@grupovalmart.com <germanvalencia@grupovalmart.com>; tyminversionesas@gmail.com <tyminversionesas@gmail.com>; fundacionigc22@gmail.com <fundacionigc22@gmail.com>; ventas@spartaproduccionesyeventos.com <ventas@spartaproduccionesyeventos.com>; sneiderrubianojimenez@gmail.com <sneiderrubianojimenez@gmail.com>; juliorobertoruiz@gmail.com <juliorobertoruiz@gmail.com>; conectanegocios.contacto@gmail.com <conectanegocios.contacto@gmail.com>; MARLON6121@YAHOO.COM <MARLON6121@YAHOO.COM>; avcaldascardoso@gmail.com <avcaldascardoso@gmail.com>; lafuentehiring@gmail.com <lafuentehiring@gmail.com>; TOSERVICESAS@GMAIL.COM <TOSERVICESAS@GMAIL.COM>; industriaarroceradelcaribe@gmail.com <industriaarroceradelcaribe@gmail.com>; hotelsoldorado@hotmail.com <hotelsoldorado@hotmail.com>; JEFETECNOLOGIA@HOTELMOCAWARESORT.COM <JEFETECNOLOGIA@HOTELMOCAWARESORT.COM>; fundactivacol@gmail.com <fundactivacol@gmail.com>; william ducardo reina bustamante <ducardo.bustamante@gmail.com>; ventasestado@gruposugasas.com <ventasestado@gruposugasas.com>; licitaciones@gruposugasas.com <licitaciones@gruposugasas.com>; S & C <sycsoluciones.gerencia@gmail.com>; CONTADORA SYC <sycsoluciones.contabilidad@gmail.com>; Internegocios Compras <comprasinternegocios@gmail.com>; comercialinternegocios@gmail.com <comercialinternegocios@gmail.com>
Asunto: Solicitud cotización

Santiago de Cali, 17 de abril de 2026

Dios y Patria Buen día,

POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
FORMATO ÚNICO DE ANÁLISIS DEL SECTOR Y DEL MERCADO

Señores PROVEEDORES

Comedidamente solicito su colaboración, en el sentido de realizar cotización que sirva como insumo para la consecución del estudio de mercado en un proceso de contratación de acuerdo con las condiciones que se encuentran adjunta al presente correo, se deberá tener el impoconsumo.

Muchas gracias por la atención prestada y esperamos obtener una pronta respuesta.

Atentamente,

Subintendente
JENNY MARCELA OME GUAMANGA
Administradora HOMAS Cali
Contacto: 3224488559
Mecal.dibie-hnm@policia.gov.co

POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Dirección de Bienestar Social y Familia
Hogar Madre María de San Luis Cali

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN 1 FUNDACION EMPRESARIAL NUEVO COLOMBIA	COTIZACIÓN 2 GRUPO CARDONA DEL VALLE S.A.S.	COTIZACIÓN 3 S&C SOLUCIONES SAS	COTIZACIÓN 4 INTERNATIONAL ESD FOUNDATION	COTIZACIÓN 5 LUZ ELENA CORREA ALVAREZ	MENOR VALOR COTIZADOS
1	DESAYUNO Combo 1, 1 taza de café en leche de 240 ml, 2 huevos de 63 g c/u en perico (tomate y cebolla), 1 arepa de maíz de 100 g.	$20.000	$21.500	$15.000	$23.000	$16.500	$15.000
2	DESAYUNO Combo 2, 1 taza de chocolate en leche de 240 ml, 2 huevos de 63 g c/u revueltos, 100 g de arroz blanco, 1 pan aliñado.	$20.000	$21.500	$15.000	$23.000	$16.500	$15.000
3	DESAYUNO Combo 3, 1 taza de tinto de 240 ml, Tortilla de huevo (tipo omelette sencillo con una loncha de queso), 1 arepa de maíz de 100 g.	$20.000	$21.500	$15.000	$23.000	$16.500	$15.000
4	DESAYUNO Combo 4, 1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml, 2 huevos con salchicha (rancheros) de 110 g, 02 panes tipo croissant de 7 g c/u.	$20.000	$21.500	$15.000	$23.000	$16.500	$15.000
5	ALMUERZO Combo 1, 150 g de arroz blanco, 200 g sopa de lentejas, 130 g de carne desmechada, 1 tajada larga de plátano maduro, 100 g de ensalada, 1 vaso de jugo de 250 ml.	$28.500	$28.000	$19.000	$30.000	$22.000	$19.000
6	ALMUERZO Combo 2, 200 g de sopa de verduras, pechuga de pollo a la plancha mínimo de 200 g, 150 g de arroz blanco, 200 g de papas a la francesa, 100 g de ensalada verde, 1 vaso de jugo de 250 ml.	$28.500	$28.000	$19.000	$30.000	$22.000	$19.000
7	ALMUERZO Combo 3, 200 g de sopa de guineo, 100 g de ensalada, 120 g de arroz blanco, 1 porción de verduras	$28.500	$28.000	$19.000	$30.000	$22.000	$19.000

	salteadas, 130 g carne de res asada, 1 palito de yuca frita, 1 vaso de jugo de 250 ml.						
8	ALMUERZO Combo 4, 1 plato de sopa de frijoles, 130g de chicharrón, 150 g de arroz blanco, 100 g de ensalada roja, 1 tostada de plátano, 1 vaso de jugo de 250 ml.	$28.500	$28.000	$19.000	$30.000	$22.000	$19.000
9	CENA Combo 1, 150 g de arroz blanco, 130 g de carne encebollada, Papas en casco, 1 vaso de jugo de 250 ml.	$28.500	$27.500	$19.000	$29.000	$20.000	$19.000
10	CENA Combo 2, 150 g de arroz con cabello de ángel, 100 g de ensalada de papa, 1 presa de pollo crocante mínimo de 200 g, 1 vaso de jugo de 250 ml.	$28.500	$27.500	$19.000	$29.000	$20.000	$19.000
11	CENA Combo 3, 1 filete de pescado mínimo de 150 g, 150 g de arroz, 65 g de patacón, 1 vaso de jugo de 250 ml.	$28.500	$27.500	$19.000	$29.000	$20.000	$19.000
12	CENA Combo 4, 150 g de arroz, 130 g de carne de res asada, Papas a la francesa, Rodajas de tomate, 1 vaso de limonada de 250 ml.	$28.500	$27.500	$19.000	$29.000	$20.000	$19.000
TOTAL		$ 308.000,00	$ 308.000,00	$ 212.000,00	$ 328.000,00	$234.000	$212.000,00

Del análisis técnico y económico del estudio de mercado adelantado por la entidad, se identificaron los valores ofertados por los diferentes proveedores del sector, evidenciando una dispersión de precios que responde a variables propias del mercado de bienes y servicios requeridos (estructura de costos, capacidad operativa, economías de escala y condiciones logísticas). En este contexto, se tomó como referencia el menor valor cotizado por ítem, en la medida en que este representa el precio más eficiente dentro de las condiciones reales del mercado, garantizando una adecuada relación costo-beneficio y la optimización de los recursos públicos, conforme a los principios de economía y planeación que rigen la contratación estatal.

Así mismo, el análisis no se limitó a una comparación aritmética de precios, sino que incorporó la verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas exigidas por la entidad, determinando que el oferente que presentó los menores valores cumple integralmente con los requisitos técnicos establecidos, lo que permite descartar riesgos asociados a ofertas incompletas o inviables. En consecuencia, el resultado del estudio de mercado permite concluir que dichos valores corresponden a condiciones reales y sostenibles del mercado, constituyéndose en un referente válido para estructurar el presupuesto oficial y soportar la selección objetiva dentro del proceso contractual.

10. ANALISIS DEL VALOR ESTIMADO

10.1. FUNDAMENTO TEÓRICO Y METODOLOGÍA UTILIZADA PARA EL ANÁLISIS DE PRECIOS.

10.1.1. Base Fundamento Teórico

Para el análisis de precios nos apoyamos en las siguientes herramientas de estadística descriptiva:

- **PROMEDIO:** El promedio o también media aritmética es la sumatoria de los valores de la muestra, que para este caso es la sumatoria de los precios obtenidos, sin incluir el valor del I.V.A. dividido por el número de observaciones o para este caso el número de precios que se cotizan por ítem. Es una aproximación a un número entre los precios que tenemos.

- **DESVIACIÓN ESTÁNDAR:** La desviación estándar o desviación típica, es una medida de centralización o dispersión para variables de razón y de intervalo, de gran utilidad en la estadística descriptiva. Se define como la raíz cuadrada de la varianza. Junto con este valor, la desviación típica es una medida (cuadrática) que informa la distancia que tienen los precios respecto de su media aritmética, expresada en las mismas unidades que la variable. Para conocer los precios

de las diferentes cotizaciones, no basta con conocer las medidas de tendencia central, sino que necesitamos conocer también la desviación que presentan los precios en su distribución respecto de la media aritmética de dicha distribución, con objeto de tener una visión de los mismos más acorde con la realidad al momento de describirlos e interpretarlos para la toma de decisiones en la unidad y ver si está sobre los rangos normales.

- **COEFICIENTE DE VARIACIÓN:** En estadística, cuando se desea hacer referencia a la relación entre el tamaño de la media y la variabilidad de la variable, se utiliza el coeficiente de variación. Su fórmula expresa la desviación estándar como porcentaje de la media aritmética, mostrando una mejor interpretación porcentual del grado de variabilidad que la desviación típica o estándar. Por ello es importante hacer su uso en el análisis de precios del estudio de mercado, puesto que permite dar un porcentaje de error que pueden tener los precios sobre el valor promedio y el mercado. A mayor valor del coeficiente de variación mayor heterogeneidad de los valores de la variable; y a menor valor, mayor homogeneidad en los valores de la variable.

- **MARGEN DE CONFIABILIDAD:** El nivel de confianza se indica por 1-α y habitualmente se da en porcentaje (1-α)%. Ya que, una vez extraídas las demás ayudas estadísticas, nos permite saber qué tan confiable son los precios de mercado y qué margen de error pueden tener. Los valores que se suelen utilizar para el nivel de confianza son el 95%, 99% y 99,9%. Pero para fines de calidad del estudio se utiliza mayor al 70%.

10.1.2. Metodología utilizada para el análisis de precios

Uno de los elementos dentro de la gestión de estudios de sector, es el análisis de los precios de referencia que se logren para el propósito del estudio, estos precios de referencia son:

- Los obtenidos mediante cotizaciones.
- Los precios de los mismos bienes y/o servicios adquiridos por otras entidades estatales.
- Los precios históricos de los mismos bienes y/o servicios que haya demandado la entidad, generalmente de las últimas vigencias.

Estos precios son sometidos a:

- Un procesamiento de datos y a análisis mediante herramientas de estadística descriptiva, tales como la media aritmética, la desviación estándar, el coeficiente de variación y el nivel de confianza. Estas herramientas, nos permiten determinar si hay un nivel de confiabilidad adecuado entre los precios de referencia logrados, lo cual se determina por el nivel de dispersión de estos con respecto al promedio; entre menor sea el nivel de dispersión, mayor confiabilidad hay en la muestra.

Por lo tanto y finalmente para depurar la base de precios trabajada:

- Se descartan los precios de referencia logrados que se encuentran por fuera de la tendencia de la mayoría de los otros precios, por afectar el nivel de dispersión y por lo tanto impactar el nivel de confiabilidad de los datos; una vez descartados se toma el promedio final obtenido.

10.2. COMPARATIVO DE PRECIOS.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIOS PROCESOS SECOP	PRECIOS DE ÓRDENES DE COMPRA TVEC	PRECIOS HISTÓRICOS ENTIDAD	PRECIOS DE COTIZACIONES	VALOR ESTIMADO
1	DESAYUNO Combo 1, 1 taza de café en leche de 240 ml, 2 huevos de 63 g c/u en perico (tomate y	N/A	N/A	N/A	$15.000	$15.000

	cebolla), 1 arepa de maíz de 100 g.					
2	DESAYUNO Combo 2, 1 taza de chocolate en leche de 240 ml, 2 huevos de 63 g c/u revueltos, 100 g de arroz blanco, 1 pan aliñado.	N/A	N/A	N/A	$15.000	$15.000
3	DESAYUNO Combo 3, 1 taza de tinto de 240 ml, Tortilla de huevo (tipo omelette sencillo con una loncha de queso), 1 arepa de maíz de 100 g.	N/A	N/A	N/A	$15.000	$15.000
4	DESAYUNO Combo 4, 1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml, 2 huevos con salchicha (rancheros) de 110 g, 02 panes tipo croissant de 7 g c/u.	N/A	N/A	N/A	$15.000	$15.000
5	ALMUERZO Combo 1, 150 g de arroz blanco, 200 g sopa de lentejas, 130 g de carne desmechada, 1 tajada larga de plátano maduro, 100 g de ensalada, 1 vaso de jugo de 250 ml.	N/A	N/A	N/A	$19.000	$19.000
6	ALMUERZO Combo 2, 200 g de sopa de verduras, pechuga de pollo a la plancha mínimo de 200 g, 150 g de arroz blanco, 200 g de papas a la francesa, 100 g de ensalada verde, 1 vaso de jugo de 250 ml.	N/A	N/A	N/A	$19.000	$19.000
7	ALMUERZO Combo 3, 200 g de sopa de guineo, 100 g de ensalada, 120 g de arroz blanco, 1 porción de verduras salteadas, 130 g carne de res asada, 1 palito de yuca frita, 1 vaso de jugo de 250 ml.	N/A	N/A	N/A	$19.000	$19.000
8	ALMUERZO Combo 4, 1 plato de sopa de frijoles, 130g de chicharrón, 150 g de arroz blanco, 100 g de ensalada roja, 1 tostada de plátano, 1 vaso de jugo de 250 ml.	N/A	N/A	N/A	$19.000	$19.000
9	CENA Combo 1, 150 g de arroz blanco, 130 g de carne encebollada, Papas en casco, 1 vaso de jugo de 250 ml.	N/A	N/A	N/A	$19.000	$19.000
10	CENA Combo 2, 150 g de arroz con cabello de ángel, 100 g de ensalada de papa, 1 presa de pollo crocante mínimo de 200 g, 1 vaso de jugo de 250 ml.	N/A	N/A	N/A	$19.000	$19.000
11	CENA Combo 3, 1 filete de pescado mínimo de 150 g, 150 g de arroz, 65 g de patacón, 1 vaso de jugo de 250 ml.	N/A	N/A	N/A	$19.000	$19.000
12	CENA Combo 4, 150 g de arroz, 130 g de carne de res asada, Papas a la francesa, Rodajas de tomate, 1 vaso de limonada de 250 ml.	N/A	N/A	N/A	$19.000	$19.000

TOTAL				$ 212.000,00	$ 212.000,00

Para la estructuración del estudio de mercado, la entidad adelantó la verificación de fuentes secundarias del Sistema de Compra Pública, tales como el SECOP II y la Tienda Virtual del Estado Colombiano – TVEC; no obstante, se evidenció la inexistencia de información comparable y actualizada para los bienes objeto del proceso, en razón a que se trata de servicios de alimentación con características específicas (preparación, gramaje, composición y condiciones logísticas), lo que limita la estandarización de precios en dichas plataformas. Así mismo, no se identificaron antecedentes contractuales recientes en la entidad que permitieran establecer una referencia histórica confiable, razón por la cual no era técnicamente viable aplicar métodos de indexación directa sobre precios anteriores.

En consecuencia, la entidad acudió a la solicitud de cotizaciones a proveedores del sector, como fuente primaria de información de mercado, garantizando pluralidad de oferentes y condiciones de competencia real. Esta metodología se ajusta al principio de planeación y a las buenas prácticas de estructuración contractual, en la medida en que permite obtener precios actuales, verificables y acordes con la dinámica real del mercado. Adicionalmente, la homogeneidad en los valores cotizados más bajos por ítem y su coherencia interna evidencian que no se trata de precios atípicos o artificialmente bajos, sino de una estructura de costos eficiente, probablemente derivada de economías de escala y optimización de insumos, propias del sector de alimentación institucional.

Por lo anterior, la utilización de cotizaciones como fuente principal para la determinación del valor estimado se encuentra debidamente justificada desde el punto de vista técnico, económico y jurídico, toda vez que responde a la ausencia de información en fuentes secundarias, garantiza la representatividad del mercado y permite a la entidad estructurar un presupuesto acorde con la realidad económica del sector, asegurando la selección objetiva y el uso eficiente de los recursos públicos.

10.3. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM / LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA
1	02-02-02-006-003	10	M2B4	DESAYUNO Combo 1, 1 taza de café en leche de 240 ml, 2 huevos de 63 g c/u en perico (tomate y cebolla), 1 arepa de maíz de 100 g.	1	$15.000	$15.000
2				DESAYUNO Combo 2, 1 taza de chocolate en leche de 240 ml, 2 huevos de 63 g c/u revueltos, 100 g de arroz blanco, 1 pan aliñado.	1	$15.000	$15.000
3				DESAYUNO Combo 3, 1 taza de tinto de 240 ml, Tortilla de huevo (tipo omelette sencillo con una loncha de queso), 1 arepa de maíz de 100 g.	1	$15.000	$15.000
4				DESAYUNO Combo 4, 1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml, 2 huevos con salchicha (rancheros) de	1	$15.000	$15.000

				110 g, 02 panes tipo croissant de 7 g c/u.			
5				ALMUERZO Combo 1, 150 g de arroz blanco, 200 g sopa de lentejas, 130 g de carne desmechada, 1 tajada larga de plátano maduro, 100 g de ensalada, 1 vaso de jugo de 250 ml.	1	$19.000	$19.000
6				ALMUERZO Combo 2, 200 g de sopa de verduras, pechuga de pollo a la plancha mínimo de 200 g, 150 g de arroz blanco, 200 g de papas a la francesa, 100 g de ensalada verde, 1 vaso de jugo de 250 ml.	1	$19.000	$19.000
7				ALMUERZO Combo 3, 200 g de sopa de guineo, 100 g de ensalada, 120 g de arroz blanco, 1 porción de verduras salteadas, 130 g carne de res asada, 1 palito de yuca frita, 1 vaso de jugo de 250 ml.	1	$19.000	$19.000
8				ALMUERZO Combo 4, 1 plato de sopa de frijoles, 130g de chicharrón, 150 g de arroz blanco, 100 g de ensalada roja, 1 tostada de plátano, 1 vaso de jugo de 250 ml.	1	$19.000	$19.000
9				CENA Combo 1, 150 g de arroz blanco, 130 g de carne encebollada, Papas en casco, 1 vaso de jugo de 250 ml.	1	$19.000	$19.000
10				CENA Combo 2, 150 g de arroz con cabello de ángel, 100 g de ensalada de papa, 1 presa de pollo crocante mínimo de 200 g, 1 vaso de jugo de 250 ml.	1	$19.000	$19.000
11				CENA Combo 3, 1 filete de pescado mínimo de 150 g, 150 g de arroz, 65 g de patacón, 1 vaso de jugo de 250 ml.	1	$19.000	$19.000
12				CENA Combo 4, 150 g de arroz, 130 g de carne de res asada, Papas a la francesa, Rodajas de tomate, 1 vaso de limonada de 250 ml.	1	$19.000	$19.000
VALOR TOTAL ESTIMADO						$ 212.000,00	$ 212.000,00

Para la determinación del valor estimado del presente proceso contractual, la entidad adelantó el correspondiente estudio del sector, en cumplimiento de la etapa de planeación, el cual incluyó la revisión de fuentes del Sistema de Compra Pública, tales como el SECOP y la Tienda Virtual del Estado Colombiano – TVEC; no obstante, no se identificaron registros comparables ni precios de referencia asociados a bienes con las mismas características técnicas, gramajes y condiciones de prestación del servicio requeridas. Así mismo, no se evidenciaron antecedentes contractuales recientes en la entidad que permitieran establecer una base histórica confiable. En este sentido, y conforme a la normativa vigente, la entidad definió una metodología propia para estructurar el valor estimado, sustentada en el análisis del mercado, tal como lo permite el régimen de contratación estatal, el cual no impone una única metodología, sino que exige la justificación técnica del precio adoptado.

En consecuencia, se acudió a la solicitud de cotizaciones como fuente primaria de información, garantizando pluralidad de oferentes y condiciones de competencia real. A partir de dichas cotizaciones, se aplicó un criterio de análisis por ítem, adoptando como valor estimado el menor precio ofertado que cumpliera integralmente con las especificaciones técnicas exigidas, al evidenciarse coherencia interna en los valores ($15.000 para desayunos y $19.000 para almuerzos y cenas) y ausencia de dispersión anormal.

Este enfoque permite establecer un precio razonable y representativo del mercado, en la medida en que refleja condiciones actuales de oferta y demanda, optimiza el uso de los recursos públicos y se ajusta a las buenas prácticas recomendadas por Colombia Compra Eficiente, las cuales señalan la necesidad de analizar el comportamiento de los datos y soportar técnicamente la construcción del presupuesto oficial. Por lo anterior, el valor total estimado de $212.000 se considera adecuado, sustentado y alineado con las condiciones reales del mercado, garantizando la selección objetiva y la eficiencia económica del proceso.

11. MATRIZ DE RIESGOS Y MITIGACIÓN

Tipo de Riesgo	Descripción	Impacto	Asignación	Medidas de Mitigación
Económico	Variación en precios de insumos alimenticios, incremento del SMMLV e inflación (IPC) que afectan los costos del servicio.	Alto	Contratista	Definición de precios unitarios fijos; inclusión de todos los costos en la oferta; estructuración del presupuesto con base en precios actuales de mercado.
Mercado	Fluctuación en la disponibilidad de insumos o cambios en condiciones comerciales de proveedores.	Medio	Contratista	Solicitud de múltiples cotizaciones; verificación de capacidad de abastecimiento; análisis comparativo de precios.
Técnico (Calidad)	Incumplimiento de gramajes, calidad nutricional o condiciones de preparación de alimentos.	Alto	Contratista	Especificaciones técnicas claras; exigencia de BPM y normatividad sanitaria; supervisión permanente y controles de calidad.
Operativo / Logístico	Retrasos en la entrega o fallas en la distribución del servicio.	Medio	Contratista	Cronogramas de entrega; verificación de capacidad logística; seguimiento del supervisor; aplicación de multas.
Contractual / Legal	Incumplimiento de obligaciones contractuales (calidad, cantidad, oportunidad).	Medio	Contratista	Garantías (cumplimiento y calidad); cláusulas sancionatorias; aplicación de Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011.
Sanitario	Riesgos por manipulación inadecuada de alimentos que afecten la salud del personal.	Alto	Contratista	Certificaciones sanitarias; cumplimiento de normas de manipulación de alimentos; controles y supervisión técnica.
Variación de costos	Incrementos imprevistos en insumos durante la ejecución del contrato.	Alto	Contratista	Análisis de mercado previo; precios fijos; verificación de sostenibilidad económica de la oferta.

12. CONCLUSIONES DEL ANALISIS DEL SECTOR

Del análisis integral del sector se concluye que el servicio de alimentación institucional corresponde a un mercado dinámico y competitivo, con amplia participación de proveedores locales y regionales que cuentan con capacidad operativa, logística y sanitaria para la preparación, transporte y entrega de alimentos conforme a las condiciones requeridas por la entidad. Así mismo, se evidencia que los bienes y servicios asociados (insumos alimenticios, preparación y distribución) se encuentran disponibles en el mercado nacional, lo que garantiza la continuidad del servicio, la atención oportuna de la necesidad y la posibilidad de generar condiciones de competencia real entre oferentes.

No se evidenciaron referencias comparables suficientes en plataformas como SECOP II o la Tienda Virtual del Estado Colombiano – TVEC, ni antecedentes contractuales recientes en la entidad con condiciones técnicas homogéneas; por lo anterior, el valor estimado del proceso se soporta en precios de mercado actuales obtenidos mediante cotizaciones formales, las cuales reflejan un comportamiento homogéneo y coherente del sector. En aplicación de los principios de economía, planeación y selección objetiva, se adoptó como referencia el menor valor unitario cotizado por ítem, al evidenciarse como el más favorable para la entidad, descartándose la utilización de promedios en la medida en que estos no generan un beneficio adicional y pueden incrementar el costo del proceso.

Así mismo, teniendo en cuenta la naturaleza estandarizada del servicio (combos alimenticios con especificaciones técnicas definidas), la existencia de múltiples oferentes en el mercado, la posibilidad de comparar ofertas bajo condiciones equivalentes y la necesidad de optimizar los recursos públicos, se concluye que el proceso puede adelantarse bajo condiciones que garanticen la libre concurrencia, la transparencia y la selección objetiva, asegurando la obtención del mejor precio del mercado.

RECOMENDACIÓN DE MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Con fundamento en el análisis del sector realizado, se recomienda adelantar el proceso mediante la modalidad de **mínima cuantía**, en atención a que el valor estimado del contrato se encuentra dentro de los umbrales establecidos para dicha modalidad ($17.500.00,00), conforme a lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015. Así mismo, el objeto contractual corresponde a un servicio de características técnicas definidas y de común utilización en el mercado (alimentación institucional), con amplia oferta de proveedores, lo que permite garantizar condiciones de pluralidad y competencia.

Adicionalmente, la modalidad de mínima cuantía resulta procedente en la medida en que permite una selección ágil, objetiva y eficiente, basada principalmente en el menor precio, siempre que se cumplan las condiciones técnicas exigidas, optimizando el uso de los recursos públicos y asegurando la satisfacción oportuna de la necesidad. En este sentido, y conforme al estudio del sector, se evidencia que el mercado presenta precios homogéneos y condiciones estandarizadas, lo que hace viable adelantar un proceso simplificado sin sacrificar los principios de transparencia, economía y selección objetiva que rigen la contratación estatal.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Patrullero DANIEL SEBASTIAN PINTO PINTO **Estructurador estudio previo**	Subintendente **JENNY MARCELA OME GUAMANGA** Administrador del Hogar Madre María de San Luis	**SI. ERIK JOSEPH NAVAJA PEÑA** Analista Contractual