| | |
|---|---|
| **FECHA DEL ESTUDIO** | lunes, 20 de abril de 2026 |
| **MODALIDAD DE CONTRATACION** | Seleccion Abreviada subasta inversa Presencial |
| **OBJETO DEL CONTRATO** | **SUMINISTRO DE ALIMENTACION PREPARADA EN SITIO PARA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS ADULTOS MAYORES RESIDENTES INTERNOS DEL CENTRO DE PROTECCION AÑOS DORADOS Y NO RESIDENTES EXTERNOS DEL CENTRO DIA CANITAS DORADAS DEL MUNICIPIO DE GACHALA CUNDINAMARCA** |
| **AREA RESPONSABLE** | Secretaria de Desarrollo Social |

En cumplimiento de lo previsto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, que dispone que las entidades estatales, en la etapa de planeación, deben realizar un análisis para conocer el sector relativo al objeto que se pretende contratar, y siguiendo las indicaciones dadas por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente mediante instructivo publicado en el SECOP; la **Alcaldía Municipal de Gachalá**, elaboró el presente estudio del sector como un mecanismo de planificación contractual. Este documento tiene como objetivo brindar la información suficiente para la contratación del servicio requerido para el presente proceso de contratación.

El análisis contenido en este estudio se desarrolla en cumplimiento de los lineamientos normativos y con base en las mejores prácticas de contratación pública. Se exploran los siguientes aspectos:

1. **Contexto Normativo y Regulatorio:** Se examinan las disposiciones legales aplicables, incluyendo los requisitos habilitantes exigidos a los proponentes y la reglamentación vigente relacionada con el tipo de servicio a contratar.
2. **Análisis de Mercado:** Se identifica la oferta disponible en el mercado local y regional, evaluando la capacidad de los proveedores para satisfacer las necesidades del contrato.
3. **Riesgos Asociados al Proceso:** Se describen los principales riesgos que podrían impactar la ejecución del contrato, así como las estrategias de mitigación propuestas.
4. **Justificación del Presupuesto:** Se realiza una estimación detallada del presupuesto necesario, en función de los precios de mercado y la experiencia en procesos contractuales similares.
5. **Impacto y Relevancia:** Se explica la importancia de la audiencia pública como mecanismo de rendición de cuentas y participación ciudadana, alineada con los principios de transparencia y eficiencia.

Este estudio pretende garantizar que el proceso de contratación se lleve a cabo de manera eficiente y en cumplimiento de los objetivos estratégicos de la Alcaldía Municipal de Gachalá. Además, se asegura que los proveedores cumplan con los más altos estándares de calidad, contribuyendo al desarrollo sostenible y social del municipio.

## ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO:

El presente análisis del sector económico se plantea en cumplimiento del Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional 1082 de 26 de mayo de 2015, el cual en su artículo 2.2.1.1.1.6.1. dispone que las entidades estatales, durante la etapa de planeación, deben realizar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde las perspectivas legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo. Además, la Organización de Cooperación y de Desarrollo Económico (OCDE) ha formulado recomendaciones al Gobierno Nacional sobre la importancia del

análisis del sector en los procesos de contratación pública, destacando su papel en la promoción de buenas prácticas, la transparencia y la competencia leal en la contratación.

En este contexto, el conocimiento del sector implica dimensionar, desde una perspectiva económica, el comportamiento y dinámica de las variables macroeconómicas (Producto Interno Bruto – PIB, inflación, ocupación y desempleo, tasa de cambio, niveles de inversión, cuentas externas, situación fiscal, deuda pública, entre otras) y microeconómicas (composición y desempeño del sector servicios, entre otros). Además, incluye el estudio detallado de la oferta y la demanda, complementado con un análisis técnico y legal asociado a los proyectos por adelantar. Este enfoque holístico asegura una adecuada planeación y ejecución del objeto contractual, fortaleciendo los principios de eficiencia y sostenibilidad en la contratación pública.

**IMPORTANCIA DEL SECTOR.**

Para adelantar el respectivo estudio, se tomó como referente consultas en las siguientes páginas web:

- Portal Colombia compra eficiente SECOP (www.colombiacompra.gov.co).
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE (www.dane.gov.co).
- SIREM de la Superintendencia de Sociedades (www.supersociedades.gov.co) Lo anterior, con el objetivo de tomar como referencia los profesionales como personas naturales o empresas que participan activamente en procesos de contratación, con similar objeto, modalidad de selección, presupuesto asignado, plazo y lugar de ejecución

En cumplimiento de las disposiciones legales y como parte del proceso de planeación establecido en el Decreto 1082 de 2015, la Alcaldía Municipal de Gachalá presenta el presente estudio del sector enfocado en el suministro de alimentación preparada en sitio para programas de atención integral dirigidos a la población adulta mayor del municipio. El propósito de este análisis es identificar las condiciones actuales del mercado, las dinámicas de oferta y demanda, los factores económicos y logísticos, así como las condiciones técnicas y normativas que inciden en la adecuada prestación del servicio, garantizando la eficiencia, transparencia y correcta ejecución de los recursos públicos.

El sector de suministro de alimentación preparada constituye una actividad esencial dentro de los programas de asistencia social y seguridad alimentaria, especialmente en la atención de población en condición de vulnerabilidad. En el municipio de Gachalá, este servicio adquiere especial relevancia debido a la necesidad de garantizar una alimentación balanceada y adecuada para los adultos mayores beneficiarios del Centro de Protección “Años Dorados” y del programa “Centro Día/Vida Canitas Doradas”, contribuyendo al mejoramiento de sus condiciones nutricionales, de salud y bienestar integral.

Durante el año 2025, el comportamiento del sector estuvo influenciado por la dinámica general de la economía nacional y por el incremento sostenido en los costos asociados a alimentos, transporte y servicios operativos. Aunque el comportamiento inflacionario presentó una desaceleración frente a vigencias anteriores, persisten presiones importantes sobre los costos de insumos alimentarios, combustibles, transporte y mano de obra, factores que impactan directamente la estructura de costos de los servicios de alimentación preparada.

La demanda de este tipo de servicios proviene principalmente de entidades públicas que ejecutan programas sociales, instituciones educativas, centros de atención integral y programas de seguridad alimentaria, lo cual genera una demanda relativamente estable en el mercado. En el caso del municipio de Gachalá, la prestación del servicio responde al cumplimiento de metas establecidas en el Plan de Desarrollo Municipal 2024–2028

"PORQUE EL PUEBLO LO CONOCE, EL PUEBLO LO ELIGE", particularmente en los programas orientados a la inclusión social y atención integral de población vulnerable.

La estructura del sector se caracteriza por la participación de pequeños y medianos proveedores dedicados a la preparación, distribución y suministro de alimentos, muchos de los cuales operan en mercados locales y regionales. Sin embargo, en municipios con características rurales como Gachalá, la oferta de proveedores puede verse limitada por factores relacionados con infraestructura, capacidad operativa, formalización empresarial y cumplimiento de requisitos sanitarios y técnicos exigidos por la normatividad vigente.

En materia regulatoria, el sector se encuentra sujeto al cumplimiento de disposiciones relacionadas con contratación estatal, manipulación de alimentos, condiciones sanitarias e inocuidad alimentaria. En este sentido, los proveedores deben garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), así como las normas técnicas y sanitarias aplicables a la preparación, almacenamiento, transporte y suministro de alimentos preparados.

Uno de los factores de mayor incidencia en el sector corresponde a la logística y operación del servicio. Las condiciones geográficas y de conectividad del municipio generan retos asociados al abastecimiento oportuno de insumos, la conservación adecuada de alimentos perecederos y la distribución eficiente del servicio, especialmente considerando la necesidad de garantizar alimentación diaria bajo condiciones óptimas de calidad e higiene para una población con requerimientos nutricionales especiales.

Asimismo, el componente de talento humano reviste especial importancia, debido a que la prestación del servicio requiere personal con conocimientos en manipulación de alimentos, preparación de dietas balanceadas, control sanitario y atención adecuada a población adulta mayor. Esto implica costos asociados a mano de obra calificada y cumplimiento de protocolos de seguridad alimentaria y salud pública.

Pese a las limitaciones propias del contexto rural, el sector presenta oportunidades de fortalecimiento mediante la participación de proveedores locales y el uso de productos agroalimentarios de la región, lo cual puede contribuir al dinamismo económico local y al fortalecimiento de cadenas de abastecimiento cercanas. De igual manera, la implementación de mejores prácticas en logística, almacenamiento y control de calidad permite optimizar la prestación del servicio y garantizar condiciones adecuadas de atención a los beneficiarios.

En conclusión, el sector de suministro de alimentación preparada en el municipio de Gachalá constituye un componente fundamental para la ejecución de programas de seguridad alimentaria y atención integral a la población adulta mayor. No obstante, presenta desafíos asociados a costos operativos, logística, condiciones de infraestructura y cumplimiento normativo, aspectos que deben ser considerados por la entidad en la estructuración del presente proceso contractual, garantizando la adecuada prestación del servicio, la eficiencia en la inversión de los recursos públicos y el cumplimiento de los principios de planeación, transparencia y selección objetiva.

.

Por otro lado, las actividades a ejecutar dentro de los servicios se clasifican según los códigos UNSPSC (United Nations Standard Products and Services Code), conocidos en español como Códigos Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas. Estos códigos permiten categorizar y estandarizar los servicios de acuerdo con su naturaleza específica, garantizando una adecuada gestión y seguimiento en los procesos de contratación y se circunscriben en los siguientes códigos:

| CLASIFICACIÓN UNSPSC | | | | NOMBRE |
|---|---|---|---|---|
| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | |
| 90 | 10 | 18 | 01 | Comidas para llevar preparadas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | profesionalmente |
| 90 | 10 | 18 | 02 | Servicios de comidas a domicilio |

**PERSPECTIVA COMERCIAL:** Durante el año 2026, la economía colombiana continúa desarrollándose en un entorno de estabilización gradual, aunque aún persisten presiones inflacionarias y desafíos asociados a costos operativos, empleo y sostenibilidad fiscal. En el contexto internacional, la desaceleración de la inflación observada después de los efectos económicos derivados de la pandemia, las tensiones geopolíticas y las alteraciones en las cadenas de suministro ha permitido una moderación relativa en los precios; sin embargo, los costos de servicios, transporte y alimentos continúan presentando variaciones relevantes que impactan directamente los sectores relacionados con alimentación institucional y programas sociales.

En Colombia, la inflación cerró el año 2025 en 5,10 %, según cifras oficiales divulgadas por el DANE, manteniéndose por encima de la meta del 3 % establecida por el Banco de la República. Los sectores con mayores incrementos fueron restaurantes y hoteles, educación y algunos componentes asociados a alimentos y transporte, factores que tienen incidencia directa en los costos del suministro de alimentación preparada y en la operación logística de este tipo de servicios.

Para el año 2026, las perspectivas económicas indican que la inflación continuará mostrando presiones importantes derivadas del incremento en costos laborales, combustibles, transporte, servicios públicos y alimentos. El Banco de la República ha señalado que el retorno a la meta inflacionaria será más lento de lo previsto inicialmente, manteniéndose expectativas de inflación superiores al rango objetivo durante buena parte de la vigencia.

Adicionalmente, el comportamiento de los combustibles y los costos logísticos continúa siendo un factor determinante para el mercado. Durante 2026 se han registrado ajustes en los precios de gasolina y ACPM, generando impactos directos sobre el transporte de alimentos, distribución de insumos y operación logística de los servicios de alimentación institucional, especialmente en municipios rurales y con limitaciones de conectividad vial como Gachalá.

Desde el punto de vista comercial, el sector de suministro de alimentación preparada mantiene una demanda estable, impulsada principalmente por programas institucionales de seguridad alimentaria, atención integral a población vulnerable, programas de bienestar social y servicios dirigidos a adultos mayores. Las entidades territoriales continúan destinando recursos para la ejecución de estos programas, en cumplimiento de metas establecidas en los planes de desarrollo y políticas públicas de inclusión social, lo cual garantiza continuidad en la demanda del mercado.

En municipios de características rurales como Gachalá, el comportamiento comercial del sector presenta particularidades asociadas a la limitada disponibilidad de proveedores con capacidad técnica y sanitaria suficiente, así como a las dificultades logísticas derivadas de las condiciones geográficas y del estado de las vías terciarias. Estas condiciones generan mayores costos operativos y limitan la concurrencia de oferentes en determinados procesos contractuales.

No obstante, el sector también presenta oportunidades de fortalecimiento mediante la participación de proveedores locales y regionales, promoviendo el uso de productos agroalimentarios provenientes de la región y favoreciendo el desarrollo económico local. La formalización de pequeños operadores, la capacitación en manipulación de alimentos y el fortalecimiento de capacidades logísticas contribuyen a mejorar la competitividad y sostenibilidad del mercado.

De igual forma, las exigencias normativas relacionadas con inocuidad alimentaria, calidad en la preparación de alimentos y cumplimiento de estándares sanitarios continúan impulsando procesos de profesionalización del sector, priorizando proveedores que acrediten experiencia, capacidad operativa y cumplimiento de los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias y de contratación pública.

En términos generales, la perspectiva comercial del sector para 2026 evidencia un mercado con demanda institucional constante, pero influenciado por presiones inflacionarias, incremento de costos logísticos y condiciones económicas que afectan la estructura de precios del servicio. Estas circunstancias hacen necesario que las entidades estatales estructuren sus procesos contractuales con base en análisis de mercado actualizados y criterios económicos realistas, garantizando la adecuada prestación del servicio, la sostenibilidad financiera de los contratos y la correcta atención de la población beneficiaria.

Por otro lado, en relación con el análisis del tejido empresarial del municipio de Gachalá, se evidencia la existencia de una base empresarial activa con presencia en diversos sectores económicos, lo cual resulta relevante para efectos de determinar las condiciones de oferta en el mercado local. De conformidad con la información reportada por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística, a través del Geoportal de datos geoestadísticos, se identifica la siguiente distribución de unidades empresariales en el municipio:

**Tabla 01. Distribución del tejido empresarial por sectores**

| DEPARTAMENTO / MUNICIPIO | AGRICULTURA | COMERCIO | CONSTRUCCIÓN | INDUSTRIA | MINERO | SERVICIOS | TRANSPORTE | SIN_SECTOR | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GACHALÁ CUNDINAMARCA | 16 | 20 | 7 | - | - | 59 | 4 | 106 | 106* |

Fuente: DANE. Disponible en: https://geoportal.dane.gov.co/servicios/descarga-y-metadatos/datos-geoestadisticos/?cod=7

*Nota: El total corresponde a los registros reportados, incluyendo aquellos sin clasificación sectorial.

Conforme a lo evidenciado en la Tabla 01, el municipio cuenta con unidades empresariales registradas en diferentes sectores, destacándose principalmente los sectores de servicios, comercio y agricultura, así como la presencia de actividades en los sectores de construcción y transporte. Esta distribución permite establecer la existencia de agentes económicos con capacidad de desarrollar actividades relacionadas con la provisión de bienes y servicios. En este contexto, el análisis del tejido empresarial permite concluir que en el municipio existe una oferta suficiente de potenciales proveedores, lo cual garantiza condiciones de pluralidad de oferentes.

En consecuencia, se evidencia que el mercado local presenta condiciones que permiten adelantar procesos de selección bajo principios de libre concurrencia, transparencia y selección objetiva, sin que se identifiquen limitaciones significativas en la disponibilidad de oferentes para atender las necesidades de la entidad.

**PERSPECTIVA TÉCNICA:** Con respecto al análisis técnico, se detallarán en el estudio previo con las especificaciones técnicas que deben presentar los futuros oferentes para el cabal cumplimiento del objeto

contractual para la ejecución de la prestación del servicio, de igual manera las especificaciones técnicas y alcance del proceso contractual serán las siguientes:

**RACIONES ALIMENTARIAS DIARIAS**

**1. COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTARIA DIARIA:**

| ÍTEM | TIPO DE RACIÓN | COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTARIA |
|---|---|---|
| 1 | Ración alimentaria diaria interna | **Incluye:** desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena.<br>- **Desayuno:** bebida caliente con leche (200 ml), alimento proteico (100 a 120 gr) y harina o panificado (100 a 120 gr).<br>- **Refrigerio media mañana:** fruta fresca o preparación láctea (80 a 100 gr o 200 ml).<br>- **Almuerzo:** sopa o crema (250 ml), proteína de origen animal (100 a 120 gr), verdura cruda o cocida (80 a 90 gr), tubérculo, plátano o leguminosa (80 a 90 gr), cereal (100 a 120 gr) y jugo natural (200 ml).<br>- **Refrigerio media tarde:** bebida caliente o preparación láctea (200 ml) y harina o panificado (50 a 60 gr).<br>- **Cena:** sopa o crema (250 ml), proteína de origen animal (100 a 120 gr), verdura cruda o cocida (80 a 90 gr), tubérculo o plátano (80 a 90 gr), cereal (100 a 120 gr) y jugo natural (200 ml). |
| 2 | Ración alimentaria diaria externa | **Incluye:** desayuno, almuerzo y cena.<br>- **Desayuno:** bebida caliente con leche (200 ml), alimento proteico (100 a 120 gr) y harina o panificado (100 a 120 gr).<br>- **Almuerzo:** sopa o crema (250 ml), proteína de origen animal (100 a 120 gr), verdura cruda o cocida (80 a 90 gr), tubérculo, plátano o leguminosa (80 a 90 gr), cereal (100 a 120 gr) y jugo natural (200 ml).<br>- **Cena:** sopa o crema (250 ml), proteína de origen animal (100 a 120 gr), verdura cruda o cocida (80 a 90 gr), tubérculo o plátano (80 a 90 gr), cereal (100 a 120 gr) y jugo natural (200 ml). |

**2. CANTIDADES ESTIMADAS**

| ITEM | BENEFICIARIOS | NÚMERO DE DIAS | CANTIDAD DIARIA ESTIMADA |
|---|---|---|---|
| 1 | Adultos mayores internos Centro de Protección "Años Dorados" | 169 | 37 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | Adultos mayores externos Centro Vida "Canitas Doradas" | 169 | 22 |

Nota: La cantidad de beneficiarios podrá variar de acuerdo con las necesidades del servicio y disponibilidad presupuestal de la Entidad, sin superar el valor total del contrato

## 3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS PREPARACIONES

***Ciclo de menús:***

- El contratista deberá ejecutar ciclos de menús rotativos de mínimo ocho (8) días, garantizando variedad y equivalencia nutricional entre preparaciones.
- La Entidad, a través de la supervisión, aprobará previamente el ciclo de menús a ejecutar.
- Los alimentos de cosecha, frutas y verduras podrán variar de acuerdo con disponibilidad de temporada, siempre que se mantenga equivalencia nutricional y gramajes establecidos.

***Opciones de menú:***

| DÍA 1 | | |
|---|---|---|
| CICLO 1 | | |
| **TIEMPO DE COMIDA** | **MENÚ** | **GRAMAJES** |
| Desayuno | Chocolate en leche bajo en azúcar | 200 ml |
| | arepa | 100-120gr |
| | huevo perico | 100 gr |
| Refrigerio Media mañana | Banano. | 80 gr-100gr |
| Almuerzo | Sopa de verduras | 250 ml |
| | arroz blanco | 100 gr-120 gr |
| | pechuga de pollo guisada | 100 gr-120 gr |
| | lentejas | 80gr-90gr |
| | ensalada cocida | 80gr-90gr |
| | jugo natural. | 200 ml |
| Refrigerio Media tarde | Avena | 200 ml |
| | galletas blandas. | 12 gr |
| Cena | Crema de pollo | 250 ml |
| | panificado (integral) | 100-120gr |
| | aromática de frutas | 200 ml |

| DÍA 2 |
|---|
| CICLO 2 |

| TIEMPO DE COMIDA | MENÚ | GRAMAJES |
|---|---|---|
| Desayuno | café en leche | 200 ml |
| | arepa de avena | 100 a 120 gr |
| | Caldo de costilla o pollo bajo en grasa | 250 ml -100 gr |
| Refrigerio Media mañana | manzana picada | 80 gr-100gr |
| Almuerzo | crema de ahuyama | 250 ml |
| | arroz verde | 100 gr-120 gr |
| | carne molida guisada | 100 gr-120 gr |
| | garbanzo | 80gr-90gr |
| | verdura fría | 80gr-90gr |
| | jugo natural. | 200 ml |
| refrigerio Media tarde | maicena | 200 ml |
| | panificado | 50 gr |
| Cena | avena en dulce baja en azúcar | 250 ml |
| | panificado (integral) | 100-120gr |
| | aromática con limón | 200 ml |

| DÍA 3 | | |
|---|---|---|
| CICLO 3 | | |
| TIEMPO DE COMIDA | MENÚ | GRAMAJES |
| Desayuno | avena en leche | 200 ml |
| | pan suave con queso campesino | 100-120gr |
| | huevo cocido | 100 gr |
| Refrigerio Media mañana | mandarina | 80 gr-100gr |
| Almuerzo | sopa de patacón | 250 ml |
| | arroz con verduras | 100 gr-120 gr |
| | carne guisada | 100 gr-120 gr |
| | lenteja | 80gr-90gr |
| | ensalada de zanahoria | 80gr-90gr |
| | jugo natural. | 200 ml |
| refrigerio Media tarde | gelatina | 200 ml |
| | galletas blandas | 12 gr |
| Cena | crema de champiñones | 250 ml |
| | panificado (integral) | 100-120gr |
| | aromática de hierbas | 200 ml |

| DÍA 4 |
|---|

| CICLO 4 | | |
|---|---|---|
| **TIEMPO DE COMIDA** | **MENÚ** | **GRAMAJES** |
| Desayuno | Chocolate en leche bajo en azúcar | 200 ml |
| | arepa | 100-120gr |
| | caldo de papa con huevo | 250 ml -100 gr |
| Refrigerio Media mañana | fruta picada variada | 80 gr-100gr |
| Almuerzo | crema de zanahoria | 250 ml |
| | arroz verde | 100 gr-120 gr |
| | pollo desmechado | 100 gr-120 gr |
| | alverja verde | 80gr-90gr |
| | ensalada fría | 80gr-90gr |
| | jugo natural. | 200 ml |
| refrigerio Media tarde | pudin | 200 ml |
| | galletas blandas. | 12 gr |
| Cena | sopa de maíz | 250 ml |
| | panificado (integral) | 100-120gr |
| | aromática de hierbas | 200 ml |

| DÍA 5 | | |
|---|---|---|
| CICLO 5 | | |
| **TIEMPO DE COMIDA** | **MENÚ** | **GRAMAJES** |
| Desayuno | café en leche bajo en azúcar | 200 ml |
| | panificado | 100 gr |
| | caldo de pollo con papa | 250 ml |
| Refrigerio Media mañana | melón picado | 80 gr-100gr |
| Almuerzo | crema de mazorca | 250 ml |
| | arroz blanco | 100 gr-120 gr |
| | carne de cerdo asada | 100 gr-120 gr |
| | garbanzo | 80gr-90gr |
| | ensalada fría | 80gr-90gr |
| | jugo natural. | 200 ml |
| refrigerio Media tarde | yogurt | 200 ml |
| | mantecada | 50 gr |
| Cena | Crema de pollo | 250 ml |
| | panificado | 50-60gr |
| | aromática de frutas | 200 ml |

| DÍA 6 | | |
|---|---|---|
| CICLO 6 | | |
| **TIEMPO DE COMIDA** | **MENÚ** | **GRAMAJES** |
| Desayuno | aromática de frutas | 200 ml |
| | arepa | 100-120gr |
| | huevos revueltos (cebolla tomate) | 100-120gr |
| Refrigerio Media mañana | arroz con leche | 80 gr-100gr |
| Almuerzo | sopa de cebada | 250 ml |
| | pasta | 100-120gr |
| | hígado encebollado | 100 gr-120 gr |
| | Guiso de habichuela | 80gr-90gr |
| | torta de espinaca | 80gr-90gr |
| | jugo natural | 200 ml |
| refrigerio Media tarde | torta de banano | 200 ml |
| | jugo natural | 12 gr |
| Cena | crema de verdura | 250 ml |
| | panificado | (50 gr o 60gr) |
| | aromática de hierbas | 200 ml |

| DÍA 7 | | |
|---|---|---|
| CICLO 7 | | |
| **TIEMPO DE COMIDA** | **MENÚ** | **GRAMAJES** |
| Desayuno | chocolate con leche bajo en azúcar | 200 ml |
| | pan rollo | 50 gr |
| | huevos tortilla | 100-120gr |
| Refrigerio Media mañana | papaya picada | 80 gr-100gr |
| Almuerzo | sancocho | 250 ml |
| | arroz blanco | 100 gr-120 gr |
| | carne sudada | 100 gr-120 gr |
| | frijol | 80gr-90gr |
| | ensalada mixta | 80gr-90gr |
| | jugo natural. | 200 ml |
| refrigerio Media tarde | café en leche bajo en azúcar | 200 ml |
| | arepuela | (50 o 60 gr) |
| Cena | crema de ahuyama | 250 ml |
| | panificado | (50 o 60 gr) |
| | aromática de hierbas | 200 ml |

| DÍA 8 |
|---|

| CICLO 8 | | |
|---|---|---|
| **Tiempo de comida** | **Menú** | **GRAMAJES** |
| Desayuno | café | 200 ml |
| | buñuelos | ( 100 a 120 gr) |
| | caldo de costilla | 250ml |
| Refrigerio Media mañana | fruta picada | 80 gr-100gr |
| Almuerzo | sopa de pasta | 250 ml |
| | arroz con verdura | 100 gr-120 gr |
| | bombom de pollo sudado | 100 gr-120 gr |
| | Lenteja | 80gr-90gr |
| | ensalada | 80gr-90gr |
| | jugo natural. | 200 ml |
| refrigerio Media tarde | torta de zanahoria | 50 gr |
| | jugo natural | 200 ml |
| Cena | sopa de avena dulce baja en azúcar | 250 ml |
| | panificado | 50 gr |
| | aromática de frutas | 200 |

## 4.HORARIOS DE SERVICIO

| ADULTOS MAYORES INTERNOS | | |
|---|---|---|
| **PREPARADO** | **MOMENTO DEL CONSUMO** | **TIEMPO MÍNIMO PARA EL CONSUMO** |
| Desayuno | 7:00 am. | 1 hora |
| Refrigerio 1 | 10:00 am. | 1 hora |
| Almuerzo | 12:00pm | 1 hora |
| Refrigerio 2 | 3:00 pm | 1 hora |
| Cena | 6:00 pm | 1 hora |

| ADULTOS MAYORES EXTERNOS | | |
|---|---|---|
| **PREPARADO** | **MOMENTO DEL CONSUMO** | **TIEMPO MÍNIMO PARA EL CONSUMO** |
| Desayuno | 7:00 am. | 45 minutos |
| Almuerzo | 12:00 pm | 45 minutos |
| Cena | 6:00 pm | 45 minutos |

## 5. CONDICIONES MINIMA DE PREPARACIÓN

- Los alimentos deberán prepararse diariamente bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
- Los procedimientos de almacenamiento, preparación, transporte, servido y distribución deberán cumplir la normatividad sanitaria vigente.
- El contratista deberá garantizar buenas prácticas de manufactura durante toda la ejecución contractual.

- Los condimentos utilizados deberán ser naturales.
- No se permitirá el uso de huesos como sustitución de proteína.
- Las frutas deberán entregarse picadas, peladas o listas para consumo cuando las condiciones del beneficiario así lo requieran.
- No podrán repetirse las mismas preparaciones de almuerzo en la cena del mismo día.
- El contratista deberá garantizar variedad en las preparaciones durante el ciclo de menús.
- No se permite utilizar hueso como sustancia. El huevo en lo posible no administrarlo tibio, y en el caso de brindarlo cocinado, deberá quitársele la cáscara antes de ser suministrado para el caso de los adultos mayores internos.
- Los alimentos establecidos para almuerzo tales como carne de res, carne de cerdo, pescado, pollo (pechuga, pierna o pernil), no podrán ser cambiados por alimentos como huevos, salchichas, alas de pollo, menudencias, pajarilla, vísceras; estas últimas serán aceptadas como proteína en el desayuno o como sustancia de las sopas que se elaboren.
- No se permitirá que las preparaciones ofrecidas en el almuerzo sean las mismas servidas en la cena.
- En caso de requerirse un intercambio de alimentos, este debe ser aprobado previamente por la supervisión del contrato.

**6. CONDICIONES DE ENTREGA Y SERVIDO**

Para beneficiarios internos

- El suministro deberá realizarse en las instalaciones del Centro de Protección "Años Dorados".
- El contratista deberá suministrar vajilla reutilizable apta para alimentos.
- El servido deberá realizarse por personal manipulador autorizado.

Para beneficiarios externos

- El contratista deberá garantizar la entrega puerta a puerta de las raciones alimentarias.
- Las entregas deberán realizarse en condiciones que garanticen inocuidad y temperatura adecuada de los alimentos.

**7. CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS**

El contratista deberá cumplir con:

- Ley 9 de 1979.
- Resolución 2674 de 2013.
- Demás normatividad sanitaria vigente aplicable.
-

El personal manipulador de alimentos deberá:

- contar con certificación vigente como manipulador de alimentos;
- utilizar elementos de protección e higiene;
- realizar lavado y desinfección de manos;
- mantener condiciones adecuadas de presentación personal.

**8. CONDICIONES DE EJECUCIÓN**

- El contratista deberá garantizar continuidad del servicio durante todo el plazo contractual.
- La Entidad podrá solicitar ajustes operativos en horarios y distribución conforme a necesidades del servicio.

- Todo cambio en menús deberá ser previamente autorizado por la supervisión del contrato.
- Las raciones deberán entregarse completas y conforme a los gramajes establecidos.

**PERSPECTIVA DE RIESGOS:** En consideración al contenido del objeto previsto para la contratación, así como la naturaleza de las actividades específicas, contratista deberá constituir garantía única, expedida por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia o en garantías bancarias

**a. Garantía de seriedad de la oferta**

El proponente debe presentar con la propuesta una garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada será susceptible de aclaración por el proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Sin embargo, la no entrega de la garantía no es subsanable y se rechazará la oferta.

Las características de las garantías son las siguientes:

| Característica | Condición |
|---|---|
| Clase | Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) patrimonio autónomo y (iii) garantía Bancaria. |
| Asegurado/ beneficiario | Alcaldía Municipal de Gachalá identificada con NIT 800094671-7 |
| Amparos | Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015. |
| Vigencia | 3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha del cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente definida en el Pliego de Condiciones. |
| Valor asegurado | Diez por ciento (10%) del presupuesto oficial del proceso de selección |
| Tomador | • Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.<br>• Para los proponentes plurales: la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del proponente plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma. |

Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el proponente deberá ampliar la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se hayan perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el proponente no podrá retirar, ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

**b. Garantía de cumplimiento**

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la entidad dentro de los tres (03) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza para entidades estatales, (ii) patrimonio autónomo, (iii) garantía bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>Alcaldía Municipal de Gachalá identificada con NIT 800094671-7</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Suficiencia</th><th>Vigencia</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento</td><td>Diez por ciento (10%) del valor total del contrato</td><td>Por la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más.</td></tr>
<tr><td>Calidad del servicio</td><td>Diez por ciento (10%) del valor total del contrato</td><td>Por la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más.</td></tr>
<tr><td>Responsabilidad Civil Extracontractual por daños a terceros</td><td>200 SMLMV</td><td>Vigencia del contrato y un mes más. Asegurador /beneficiario, el Municipio de Gachalá Cundinamarca</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Tomador</td><td>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.<br>• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.<br>• Para el contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.</td></tr>
<tr><td>Información necesaria dentro de la póliza</td><td>• Número y año del contrato<br>• Objeto del contrato<br>• Firma del representante legal del contratista</td></tr>
</table>

| Característica | Condición |
|---|---|
| | • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421 |

**ASPECTOS ECONOMICOS**: El Índice de Precios al Consumidor (IPC) es un indicador macroeconómico que mide la variación promedio en los precios de los bienes y servicios consumidos por los hogares en un período determinado. Su análisis resulta relevante para el presente estudio, debido a que el comportamiento de la inflación impacta directamente los costos asociados al suministro de alimentación preparada, especialmente en componentes como alimentos, transporte, combustibles, servicios públicos y mano de obra.

De acuerdo con cifras oficiales del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), la variación anual del IPC en Colombia al cierre del año 2025 fue del 5,10 %, evidenciando una leve desaceleración frente al año 2024, cuando la inflación anual se ubicó en 5,20 %. Aunque el comportamiento inflacionario muestra una tendencia de estabilización respecto de los niveles registrados en años anteriores, persisten presiones importantes en sectores directamente relacionados con la prestación del servicio objeto del presente proceso contractual.

Las divisiones del gasto que presentaron mayor incidencia sobre el comportamiento del IPC fueron alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, así como alimentos y bebidas no alcohólicas, restaurantes y hoteles, y transporte. Estas variaciones tienen una incidencia directa sobre la estructura de costos del sector de alimentación preparada, debido al incremento en el valor de insumos alimentarios, productos perecederos, servicios logísticos, combustibles y costos operativos asociados a la preparación y distribución de alimentos.

En el caso particular de municipios rurales como Gachalá, los efectos de la inflación pueden generar una mayor presión económica sobre la operación del servicio, debido a factores como la dependencia de cadenas de abastecimiento externas, el incremento en costos de transporte por condiciones geográficas y el estado de las vías terciarias, así como las limitaciones en la disponibilidad de proveedores locales con capacidad operativa suficiente.

Adicionalmente, durante el año 2026 continúan presentándose incrementos en costos asociados a combustibles, transporte y servicios, factores que impactan de manera directa la sostenibilidad financiera de los contratos relacionados con alimentación institucional y programas de seguridad alimentaria. En consecuencia, las entidades estatales deben estructurar sus presupuestos oficiales considerando las condiciones reales del mercado y las variaciones económicas que afectan el sector.
En términos generales, el comportamiento del IPC durante 2025 y las perspectivas económicas para 2026 reflejan un entorno de inflación moderada, pero con presiones persistentes sobre sectores estratégicos relacionados con alimentos y logística. Esta situación hace necesario que los procesos contractuales incorporen análisis económicos actualizados y criterios de planeación financiera adecuados, garantizando la correcta ejecución de los recursos públicos y la adecuada prestación del servicio requerido por la entidad.

## ANÁLISIS DEL PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB) GENERAL 2025

El comportamiento del Producto Interno Bruto (PIB) de Colombia durante el año 2025 refleja un escenario de crecimiento económico moderado, enmarcado en un proceso de normalización macroeconómica posterior a los choques inflacionarios y de política monetaria restrictiva registrados en años anteriores. La evolución del PIB evidencia una economía que continúa ajustándose hacia un sendero de crecimiento sostenible, con un desempeño heterogéneo entre sectores productivos.

En términos generales, durante 2025 la economía colombiana registró una tasa de crecimiento cercana al 2,8 % en lo corrido del año, de acuerdo con los resultados preliminares de las cuentas nacionales trimestrales. Este crecimiento, si bien inferior a los niveles observados en períodos de expansión acelerada, resulta consistente con un contexto de desaceleración controlada, en el cual la política monetaria, la evolución de la inflación y las condiciones financieras internas y externas influyeron de manera significativa sobre la dinámica de la actividad económica.

Desde la perspectiva sectorial, el crecimiento del PIB en 2025 estuvo impulsado principalmente por las actividades del sector terciario. En particular, el agregado conformado por comercio, transporte, alojamiento y servicios de comida se consolidó como uno de los principales motores del crecimiento económico, reflejando una recuperación sostenida del consumo de los hogares y una mayor demanda por servicios presenciales. Este comportamiento estuvo asociado al fortalecimiento de actividades relacionadas con el comercio interno, la movilidad de personas y mercancías, y el desarrollo de actividades recreativas, culturales y turísticas.

De manera complementaria, otros segmentos del sector servicios, como las actividades profesionales, administrativas y de apoyo, mostraron un desempeño estable, aportando al crecimiento agregado del PIB. Estos sectores se beneficiaron de la reactivación gradual de la inversión pública y privada, así como de la ejecución de programas y proyectos institucionales que demandaron servicios especializados y de apoyo operativo.

Por el contrario, algunos sectores tradicionales presentaron un comportamiento más moderado durante 2025. La industria manufacturera evidenció una recuperación parcial, con variaciones positivas en determinados subsectores, aunque aún enfrentó limitaciones asociadas a la demanda interna, los costos de producción y las condiciones del comercio internacional. El sector de la construcción, por su parte, continuó mostrando señales de debilidad, especialmente en el segmento de edificaciones, lo cual incidió de manera negativa en su contribución al crecimiento del PIB.

En cuanto al sector agropecuario, su desempeño fue estable, con aportes positivos al crecimiento económico, aunque con una incidencia limitada sobre la variación total del PIB, dada su menor participación relativa dentro de la estructura productiva nacional. Este sector mantuvo su importancia estratégica en términos de abastecimiento interno y generación de empleo, especialmente en zonas rurales, pero sin constituirse en el principal motor del crecimiento económico en 2025.

Desde el enfoque del gasto, el crecimiento del PIB estuvo respaldado principalmente por el consumo final, tanto de los hogares como del gobierno. El consumo de los hogares mostró una recuperación gradual, apoyada en la desaceleración de la inflación y en una mejora relativa del ingreso real, mientras que el gasto público continuó desempeñando un papel relevante a través de la ejecución presupuestal en programas sociales, inversión pública y contratación estatal. La formación bruta de capital fijo presentó un comportamiento contenido, reflejando un entorno de cautela en la inversión privada, influenciado por las condiciones financieras y la incertidumbre económica.

El sector externo también influyó en la dinámica del PIB durante 2025. Las exportaciones mostraron un crecimiento moderado, mientras que las importaciones registraron incrementos asociados a la demanda interna y a la reposición de inventarios, lo cual limitó el aporte neto del comercio exterior al crecimiento económico. Este comportamiento es consistente con una economía que, si bien mantiene su inserción en los mercados internacionales, continúa dependiendo en gran medida del dinamismo del mercado interno.

En términos macroeconómicos, el crecimiento del PIB en 2025 se desarrolló en un contexto de desaceleración inflacionaria y ajustes graduales en la política monetaria, lo cual contribuyó a mejorar las condiciones de estabilidad económica y previsibilidad para los agentes económicos. Este entorno permitió una mayor planificación de la inversión pública y privada, aunque sin generar un impulso expansivo significativo sobre la actividad productiva.

En conclusión, el análisis del Producto Interno Bruto general de Colombia para el año 2025 evidencia una economía en fase de crecimiento moderado, liderada por el sector servicios y sustentada principalmente en el consumo interno. La heterogeneidad sectorial observada en el desempeño del PIB resalta la importancia de actividades como el comercio, el transporte y los servicios, al tiempo que pone de manifiesto los retos persistentes en sectores como la industria y la construcción. Estas condiciones macroeconómicas constituyen un insumo fundamental para la estructuración de estudios del sector y procesos de contratación pública, en tanto permiten contextualizar la demanda de bienes y servicios y sustentar decisiones de planeación económica y presupuestal en el marco de SECOP II.

## ANALISIS DEL MERCADO

**REGULATORIO:** El suministro de alimentación preparada en sitio para programas de atención integral a población adulta mayor se encuentra sujeto a un conjunto de disposiciones sanitarias, técnicas, laborales y ambientales orientadas a garantizar la inocuidad de los alimentos, la protección de la salud pública y la adecuada prestación del servicio. Estas regulaciones buscan asegurar que los procesos de preparación, almacenamiento, manipulación y distribución de alimentos cumplan condiciones óptimas de calidad e higiene, especialmente tratándose de población vulnerable como los adultos mayores.
La principal disposición aplicable al sector corresponde a la Ley 9 de 1979 —Código Sanitario Nacional—, la cual establece las medidas sanitarias generales para la protección de la salud humana y regula las actividades relacionadas con producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y expendio de alimentos destinados al consumo humano.

De igual manera, resulta aplicable la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante la cual se reglamentan los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que desarrollen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas. Esta resolución establece condiciones relacionadas con infraestructura, equipos, utensilios, abastecimiento de agua potable, manejo de residuos, control de plagas, higiene locativa y procedimientos de limpieza y desinfección.

Asimismo, el servicio debe cumplir con las disposiciones relacionadas con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), orientadas a prevenir riesgos de contaminación física, química y biológica de los alimentos. Estas prácticas incluyen controles sobre manipulación, conservación, preparación y distribución de alimentos preparados, garantizando condiciones adecuadas de inocuidad y seguridad alimentaria.

En cuanto al personal manipulador de alimentos, se deben observar los lineamientos sanitarios vigentes relacionados con capacitación en manipulación higiénica de alimentos, condiciones de salud del personal, uso de elementos de protección personal y cumplimiento de protocolos de higiene y bioseguridad. Lo anterior resulta especialmente relevante debido a la condición de vulnerabilidad de los adultos mayores beneficiarios del servicio.

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) actúa como autoridad sanitaria encargada de la inspección, vigilancia y control del cumplimiento de las condiciones sanitarias aplicables al

sector alimentario, incluyendo la verificación de estándares de inocuidad y calidad en la prestación de servicios de alimentación institucional. De igual forma, se deben cumplir las disposiciones relacionadas con etiquetado, conservación y almacenamiento de alimentos perecederos, cadena de frío y manejo adecuado de materias primas, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar el suministro de raciones aptas para el consumo humano.

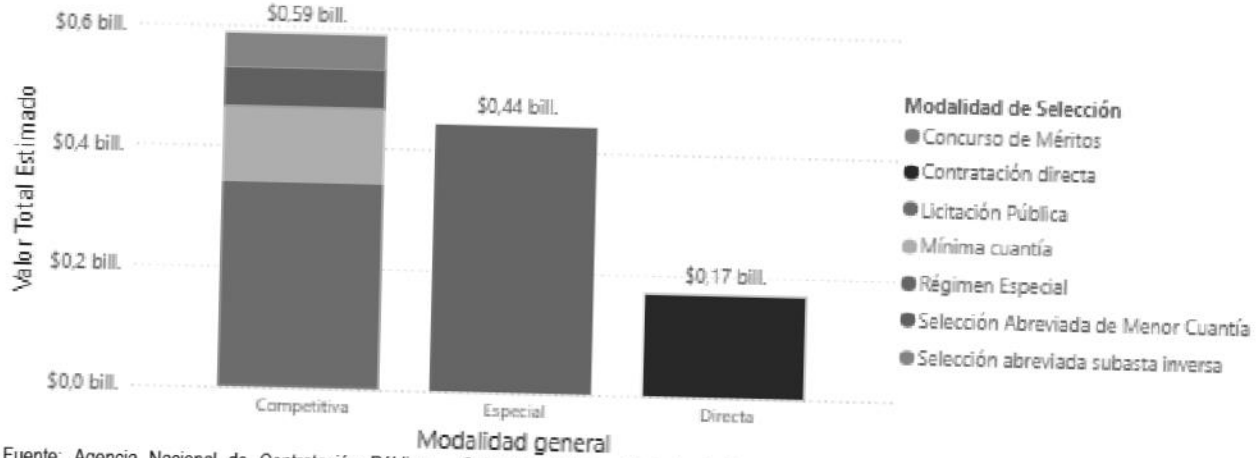
En materia ambiental, la prestación del servicio debe ajustarse a las normas relacionadas con manejo integral de residuos sólidos y disposición adecuada de residuos orgánicos generados durante la preparación y suministro de alimentos, promoviendo prácticas de limpieza, sostenibilidad y control sanitario dentro de las instalaciones donde opere el servicio.

Adicionalmente, para servicios de alimentación dirigidos a adultos mayores, resulta importante considerar lineamientos nutricionales y de seguridad alimentaria emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás autoridades competentes, orientados a garantizar una alimentación balanceada, adecuada en contenido nutricional y acorde con las necesidades fisiológicas propias de esta población.
En conclusión, el sector de alimentación preparada en sitio se encuentra altamente regulado por normas sanitarias y técnicas orientadas a garantizar la calidad, inocuidad y seguridad alimentaria de los usuarios, razón por la cual los operadores del servicio deben contar con capacidad técnica, condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y cumplimiento permanente de los lineamientos establecidos por las autoridades competentes.

## ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO

Con el fin de identificar el comportamiento del mercado asociado al código UNSPSC 90101801 – "Comidas para llevar preparadas profesionalmente", la Entidad realizó consulta de información histórica registrada en el SECOP para el departamento de Cundinamarca, analizando variables relacionadas con modalidades de selección, comportamiento anual del gasto y número de contratos celebrados.

### a. Análisis por modalidad de selección




Fuente: Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente. (s.f.). *Tablero de analítica de datos SECOP*. Power BI. https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNjkwMzhkMjItNjZjZC00YzA3LWI1MDMtMGEyNzlmYWRjNDYxIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9

De acuerdo con la información consultada, se evidencia que la mayor participación del mercado se concentra en modalidades competitivas de selección, especialmente en:

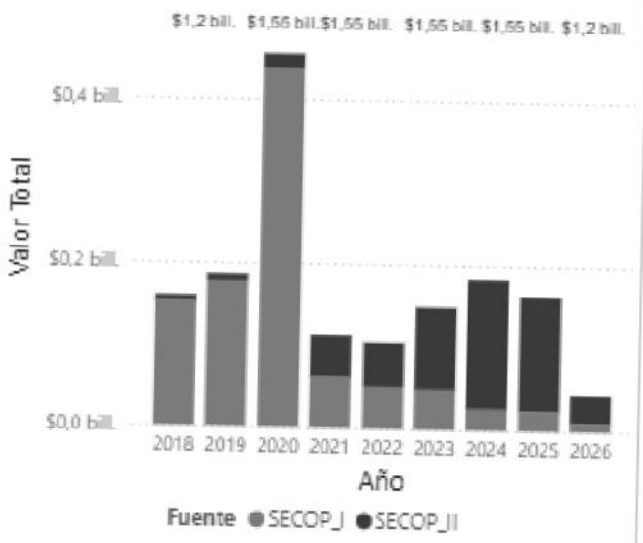
- Licitación pública.
- Mínima cuantía.

- Selección abreviada de menor cuantía.
- Selección abreviada por subasta inversa.

Así mismo, se observa participación en menor proporción de modalidades directas y regímenes especiales, lo cual permite concluir que el mercado relacionado con servicios de alimentación preparada presenta pluralidad de oferentes y condiciones de competencia suficientes para adelantar procesos de selección objetiva.
La información analizada evidencia igualmente que las entidades estatales utilizan diferentes modalidades de contratación dependiendo de:

- la cuantía del proceso,
- el alcance operativo del servicio,
- la población beneficiaria,
- y las características técnicas requeridas para la prestación del servicio alimentario.

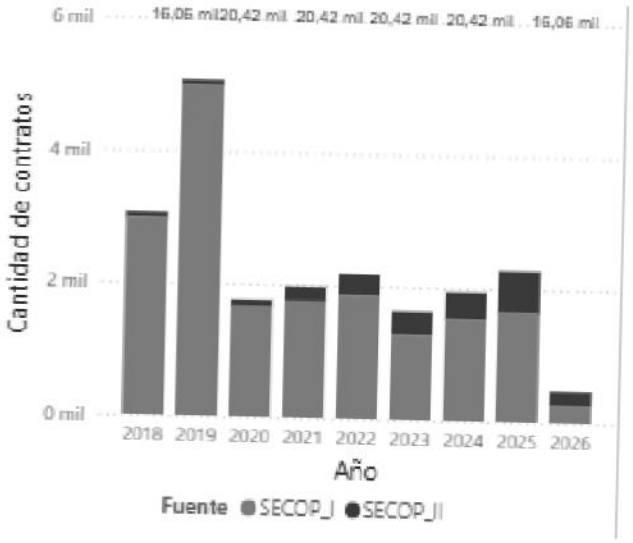
**b. Comportamiento anual del gasto**




Fuente: Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente. (s.f.). *Tablero de analítica de datos SECOP*. Power BI. https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNjkwMzhkMjItNjZjZC00YzA3LWI1MDMtMGEyNzlmYWRjNDYxIiwidCI6IjdlMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9

Frente al comportamiento histórico del gasto, las gráficas permiten identificar un crecimiento significativo entre los años 2018 y 2020, registrándose los mayores niveles de contratación durante la vigencia 2020, con valores cercanos a $1,55 billones.
Posteriormente, entre los años 2021 y 2025, el mercado mantiene un comportamiento estable, con niveles de contratación que oscilan aproximadamente entre $1 billón y $1,55 billones anuales, evidenciando una demanda constante por parte de las entidades estatales respecto de servicios de alimentación preparada.
Para la vigencia 2026 se evidencia una disminución parcial en los valores registrados; sin embargo, dicha situación puede obedecer a que la vigencia fiscal aún se encuentra en curso y los procesos contractuales continúan en etapa de publicación y ejecución.

**c. Cantidad anual de contratos**




Fuente: Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente. (s.f.). *Tablero de analítica de datos SECOP*. Power BI. https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNjkwMzhkMjItNjZjZC00YzA3LWI1MDMtMGEyNzlmYWRjNDYxIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9

En relación con la cantidad de contratos celebrados bajo el código UNSPSC analizado, se evidencia un comportamiento dinámico y permanente del sector.
La mayor cantidad de contratos se registró durante la vigencia 2019, con aproximadamente 5 mil contratos celebrados. Posteriormente, entre 2020 y 2025, el comportamiento se mantiene relativamente estable, oscilando entre 1,6 mil y 2,3 mil contratos anuales.
Lo anterior permite concluir que existe una demanda permanente y sostenida de servicios asociados al suministro de alimentación preparada, así como una participación activa de proveedores en el mercado estatal.

**IDENTIFICACION DE LA DEMANDA**

Con el propósito de identificar las condiciones del mercado relacionadas con el objeto contractual a desarrollar, la Entidad realizó consulta y análisis de procesos contractuales publicados en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP, tomando como referencia procesos con objetos similares o relacionados con el suministro de alimentación preparada y servicios alimentarios institucionales.

Como resultado de dicha consulta, se identificaron los siguientes procesos contractuales relevantes:

| AÑO | ENTIDAD | OBJETO | PROCESO | PLAZO | VALOR |
|---|---|---|---|---|---|
| 2025 | ALCALDÍA DE TABIO | SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA FUERZA PÚBLICA, REFUERZOS DE SEGURIDAD Y DEMÁS ENTIDADES QUE CONFORMAN EL CONSEJO MUNICIPAL DE GESTIÓN DEL RIESGO EN EL MUNICIPIO DE TABIO – CUNDINAMARCA | DAMC-028-2025 | 27 días | $39.858.000,00 |

Del análisis efectuado sobre los procesos consultados, así como de la contratación adelantada por diferentes entidades estatales, se identificaron los siguientes aspectos relevantes:

**a) Características del objeto contractual**

Se evidenció que los objetos contractuales relacionados con servicios de alimentación son estructurados conforme a las necesidades específicas de cada entidad, determinando cantidades, tiempos de alimentación, condiciones nutricionales, logística de entrega y población beneficiaria, de acuerdo con el alcance del servicio requerido.

**b) Condiciones de pago**

En los procesos revisados se observó que las entidades establecieron mecanismos de pago contra entrega efectiva de las raciones alimentarias suministradas y previa certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato.

## ANÁLISIS DE LA DEMANDA HISTÓRICA DE LA ENTIDAD

De igual manera, la Entidad realizó análisis de la contratación histórica adelantada por la Alcaldía Municipal de Gachalá relacionada con el suministro de alimentación para adultos mayores beneficiarios del Centro de Protección "Años Dorados" y del Centro Vida "Canitas Doradas", identificando los siguientes antecedentes contractuales:

| AÑO | ENTIDAD | OBJETO | PROCESO | PLAZO | VALOR |
|---|---|---|---|---|---|
| 2024 | ALCALDÍA DE GACHALÁ | SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO PARA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS ADULTOS MAYORES RESIDENTES INTERNOS DEL CENTRO DE PROTECCIÓN "AÑOS DORADOS" Y NO RESIDENTES EXTERNOS DEL CENTRO DÍA "CANITAS DORADAS" DEL MUNICIPIO DE GACHALÁ – CUNDINAMARCA | CS-005-2024 | 208 días | $420.125.907,60 |
| 2025 | ALCALDÍA DE GACHALÁ | SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO PARA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS ADULTOS MAYORES RESIDENTES INTERNOS DEL CENTRO DE PROTECCIÓN "AÑOS DORADOS" Y NO RESIDENTES EXTERNOS DEL CENTRO DÍA "CANITAS DORADAS" DEL MUNICIPIO DE GACHALÁ – CUNDINAMARCA | CS-018-2025 | 122 días | $394.246.163,00 |

El análisis histórico permite evidenciar que la Entidad ha mantenido una necesidad permanente relacionada con la prestación del servicio de alimentación para la población adulta mayor beneficiaria de los programas de atención institucional y atención externa, requiriendo procesos contractuales continuos que garanticen la seguridad alimentaria, nutrición y bienestar de dicha población. Así mismo, se observa estabilidad en el comportamiento del mercado y en la ejecución de este tipo de contratos, lo cual permite identificar pluralidad de oferentes y capacidad del sector para atender las necesidades requeridas por la Entidad.

**INEXISTENCIA DE ACUERDO MARCO DE PRECIO.**

De acuerdo a lo dispuesto en la Circular CCE-004-2021, emitida por la Agencia Nacional de Contratación Pública- Colombia Compra Eficiente, el cual imparte directrices sobre la OBLIGATORIEDAD DE LOS ACUERDOS MARCO DE PRECIOS ESTRUCTURADOS POR LA AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PUBLICA- COLOMBIA COMPRA EFICIENTE- POR PARTE DE ALGUNAS ENTIDADES TERRITORIALES Y OTRAS INSTITUCIONES DEL ORDEN NACIONAL / APLICACIÓN DEL DECRETO 310 DE 2021, numeral 3.3 que trata de la existencia de acuerdo marco de precios la cual indica:

*"... en virtud de lo anterior, en caso de que la entidad estatal -de acuerdo con la verificación realizada según lo establecido en esta circular - evidencie que no existe un acuerdo marco de precios que incluya dentro de su catálogo los bienes y/o servicios que satisfagan su necesidad, podrá solicitar la estructuración de un nuevo acuerdo marco de precios que incluya tales bienes y/o servicios. Para el efecto, se deberá elevar petición dirigida a la subdirección de negocios de la agencia nacional de contratación pública -Colombia Compra Eficiente"*

Al consultar los acuerdos existentes e imperantes a la fecha, se refleja la inexistencia de alguno que cubra la necesidad acá presentada, aunado al criterio de austeridad y economía, por ejercicio del principio de eficiencia de la función administrativa, trazado desde el artículo 209 de la Constitución Política, el presente proceso es llamado a ser convocado empleando la modalidad de **SELECCIÓN ABREVIADA DE SUBASTA INVERSA.**
El régimen jurídico aplicable para el presente proceso corresponde a Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa, de conformidad con el Art 30 de la Ley 80 de 1993 y del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015.

**ANÁLISIS SECTORIAL PARA LA IDENTIFICACIÓN DE POSIBLES OFERTAS ARTIFICIALMENTE BAJAS**

En el marco del estudio del sector y de mercado, la Alcaldía Municipal de Gachalá define la metodología técnica, económica y sectorial que servirá como referente previo, objetivo y verificable para la identificación y análisis de posibles ofertas artificialmente bajas, de conformidad con los lineamientos establecidos por Colombia Compra Eficiente.

El presente capítulo no constituye una evaluación anticipada de ofertas, ni prejuzga sobre propuestas concretas, sino que establece los criterios, métodos y fuentes de información que, con base en el análisis del sector económico correspondiente, podrán ser aplicados por la Entidad en la etapa de evaluación de las ofertas, una vez se cuente con la información propia del proceso de selección.

**Fundamento sectorial de la metodología**

La metodología para la identificación de posibles ofertas artificialmente bajas se fundamenta en el análisis integral del sector económico y del mercado relevante, el cual comprende, entre otros aspectos:

La estructura general de costos del sector.
Los rangos normales de precios observados en el mercado.
Los riesgos asociados a la ejecución del objeto contractual.
La determinación técnica del valor estimado del proceso.

Estos elementos permiten a la Entidad comprender las condiciones normales de formación de precios y establecer referentes sectoriales objetivos, evitando decisiones subjetivas, arbitrarias o carentes de sustento técnico en la etapa de evaluación.

**Metodologías previstas conforme a las guías de Colombia Compra Eficiente**

De acuerdo con las guías para el manejo de ofertas artificialmente bajas expedidas por Colombia Compra Eficiente, y como parte del análisis sectorial, la Entidad prevé las siguientes metodologías, las cuales podrán ser aplicadas en la etapa de evaluación, atendiendo al número de ofertas recibidas, al sector económico y a las condiciones particulares del proceso:

**Metodología de comparación absoluta**

Esta metodología consiste en comparar el valor de la oferta económica presentada por el proponente con el valor estimado del proceso, determinado a partir del estudio del sector y del mercado.

Desde la perspectiva sectorial, se reconoce que desviaciones significativas frente a dicho valor pueden constituir indicadores de riesgo económico y de inviabilidad contractual. En consecuencia, cuando en la etapa de evaluación se identifique una oferta que se ubique significativamente por debajo del valor estimado, la Entidad podrá requerir explicaciones al proponente, conforme a los lineamientos de Colombia Compra Eficiente.

Este método resulta especialmente pertinente en sectores con baja dispersión de precios o cuando se cuente con un número reducido de ofertas.

**Metodología de comparación relativa**

Cuando en el proceso de selección se reciban cinco (5) o más ofertas habilitadas, la Entidad podrá aplicar, en la etapa de evaluación, la metodología de comparación relativa.

Esta metodología se basa en el análisis estadístico del conjunto de ofertas económicas, mediante el cálculo de la mediana y la desviación estándar, con el fin de establecer un valor mínimo aceptable desde la perspectiva del comportamiento normal del mercado.

Las ofertas que, en la etapa de evaluación, se ubiquen por debajo de dicho valor mínimo podrán ser identificadas como posibles ofertas artificialmente bajas, habilitando el requerimiento de aclaraciones y soportes al proponente correspondiente.

Parágrafo. Los resultados de esta metodología constituyen un insumo técnico de análisis y no se aplicarán de manera automática o mecánica, debiendo integrarse con el análisis del sector, del objeto contractual y de la estructura de costos del proponente.

**Metodología de análisis histórico y promedio sectorial**

Como parte del estudio del sector, la Alcaldía Municipal de Gachalá identifica la posibilidad de utilizar, en la etapa de evaluación, un análisis histórico de procesos contractuales similares, ejecutados en el mismo sector económico y con objetos comparables, como mecanismo complementario para la identificación de posibles ofertas artificialmente bajas.

Dicho análisis histórico podrá incluir, entre otros aspectos:

- Valores adjudicados, ejecutados y liquidados en procesos contractuales similares.
- Ajustes por variables macroeconómicas, tales como inflación, condiciones logísticas y particularidades territoriales.
- Determinación de un promedio histórico sectorial, que refleje el comportamiento real del mercado en condiciones normales de ejecución.

El promedio histórico sectorial identificado no tendrá carácter vinculante ni excluyente, pero constituirá un insumo objetivo adicional del estudio del sector, que podrá ser aplicado por la Entidad en la etapa de evaluación para sustentar la necesidad de requerir explicaciones cuando una oferta económica se ubique de manera significativa por debajo de los valores históricamente observados en el sector.

**Requerimiento de aclaraciones, soportes y análisis de razonabilidad**

Cuando, en la etapa de evaluación, una oferta sea identificada como posible oferta artificialmente baja con fundamento en cualquiera de las metodologías definidas en el presente estudio del sector y de mercado, la Alcaldía Municipal de Gachalá requerirá al proponente para que explique y soporte de manera suficiente, objetiva y verificable la razonabilidad de su oferta económica, dentro del término que se establezca para tal fin.

Las explicaciones presentadas por el proponente no podrán limitarse a manifestaciones genéricas, afirmaciones sin respaldo o simples declaraciones de conveniencia económica, sino que deberán estar plenamente acreditadas mediante documentos idóneos, que permitan a la Entidad verificar la veracidad, consistencia y viabilidad real de lo afirmado.

El proponente deberá aportar, según la naturaleza del objeto contractual, como mínimo y sin perjuicio de otros que resulten pertinentes, los siguientes soportes:

- Desagregación detallada de los costos directos e indirectos de la oferta.
- Soporte de los supuestos técnicos, operativos y financieros considerados para la determinación del precio.
- En caso de alegarse economías de escala, economías de alcance o disponibilidad de inventarios, certificación del inventario real, firmada por contador público y representante legal, acompañada de los soportes contables que permitan verificar su existencia, cantidad y valoración.
- En caso de invocar acuerdos con proveedores, cotizaciones, contratos, órdenes de compra u otros documentos que respalden las condiciones económicas alegadas.
- Evidencia de que el valor ofertado permite cumplir con las especificaciones técnicas, los plazos, la calidad exigida y las obligaciones contractuales.
- Identificación de los riesgos asociados a la ejecución del contrato y las medidas concretas previstas para su mitigación, sin trasladar dichos riesgos a la Entidad.

Parágrafo. La Entidad no tendrá en cuenta explicaciones que no se encuentren debidamente soportadas con documentos verificables, ni aquellas que resulten inconsistentes con el estudio del sector, el análisis histórico del mercado o las condiciones reales del sector económico correspondiente.

**Criterios para la determinación de la condición de oferta artificialmente baja**

Con base en el análisis integral de las aclaraciones y soportes presentados, y atendiendo los referentes sectoriales, históricos y metodológicos definidos en el presente estudio del sector y de mercado, la Entidad adoptará una decisión debidamente motivada, conforme a las siguientes reglas:

**Oferta no artificialmente baja**

Se considerará que una oferta no es artificialmente baja cuando el proponente demuestre, de manera suficiente, objetiva y documentada, que el valor ofertado es razonable, ejecutable y sostenible, y que obedece a condiciones reales del mercado o a eficiencias propias de su estructura de costos, sin comprometer la calidad, los plazos ni el cumplimiento integral del contrato.

**Oferta artificialmente baja**

Se considerará que una oferta es artificialmente baja cuando el proponente no atienda el requerimiento de aclaración, lo haga de forma incompleta, no allegue los soportes exigidos, o cuando del análisis integral se evidencie que el precio ofertado no resulta razonable ni viable y compromete la correcta ejecución del objeto contractual, la calidad, los plazos o el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

**Motivación y constancia en el expediente contractual**

La Alcaldía Municipal de Gachalá dejará constancia expresa en el expediente del proceso de contratación de:

- La metodología sectorial aplicada.
- Los valores de referencia utilizados (valor estimado, comparación relativa o promedio histórico sectorial).
- El análisis de los soportes aportados por el proponente.
- Las razones técnicas, económicas y jurídicas que sustentan la decisión adoptada.

En los procesos adelantados bajo la modalidad de mínima cuantía, en los cuales no existe acto administrativo de adjudicación, la Entidad efectuará dicho análisis y dejará la correspondiente motivación antes de la aceptación de la oferta seleccionada, garantizando la trazabilidad del análisis desde el estudio del sector hasta la etapa de evaluación.

Para efectos de estandarizar y facilitar el análisis, la Entidad podrá utilizar herramientas de cálculo en hoja de cálculo que permitan determinar la mediana, la desviación estándar y el valor mínimo aceptable, conforme a las metodologías previstas por Colombia Compra Eficiente.

Estas herramientas constituirán un apoyo técnico, y en ningún caso reemplazarán el análisis integral, material y razonado de cada caso concreto, ni eximirán a la Entidad del deber de motivar sus decisiones con fundamento en el estudio del sector y de mercado.

## JUSTIFICACIÓN DE LOS INDICADORES FINANCIEROS

Los indicadores financieros establecidos para el presente proceso fueron definidos a partir de una revisión de procesos contractuales similares adelantados por la entidad y otras entidades territoriales, especialmente aquellos relacionados con el suministro de alimentación preparada, atención integral a población vulnerable y programas de seguridad alimentaria dirigidos a adultos mayores.

Este análisis permitió identificar parámetros financieros acordes con las características del objeto contractual, las condiciones operativas de la prestación del servicio y las exigencias propias de la ejecución, considerando que el contratista deberá garantizar de manera continua y oportuna el suministro de alimentación preparada en sitio, cumpliendo con estándares de calidad, inocuidad, manipulación de alimentos y oportunidad en la entrega.

De igual forma, se tuvo en cuenta que la ejecución del contrato implica la capacidad de asumir costos iniciales y permanentes asociados a la adquisición de insumos alimentarios, transporte, almacenamiento, personal manipulador de alimentos, elementos de bioseguridad, menaje, logística y demás requerimientos necesarios para garantizar la adecuada atención de los adultos mayores residentes internos del Centro de Protección Años Dorados y de los beneficiarios no residentes externos del Centro Día Canitas Doradas del municipio de Gachalá, Cundinamarca.

En este sentido, los requisitos financieros establecidos buscan garantizar que los proponentes cuenten con una estructura financiera adecuada y suficiente, que les permita responder de manera eficiente y continua a las obligaciones derivadas del contrato, minimizando riesgos de interrupción en la prestación del servicio y asegurando la atención integral de la población beneficiaria, sin generar restricciones injustificadas a la pluralidad de oferentes.

En conclusión, los indicadores financieros definidos responden a criterios técnicos, proporcionales y coherentes con el comportamiento del mercado y con las necesidades específicas del proceso contractual, permitiendo seleccionar proponentes que acrediten la capacidad financiera necesaria para la correcta ejecución del objeto contractual denominado: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO PARA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS ADULTOS MAYORES RESIDENTES INTERNOS DEL CENTRO DE PROTECCIÓN AÑOS DORADOS Y NO RESIDENTES EXTERNOS DEL CENTRO DÍA CANITAS DORADAS DEL MUNICIPIO DE GACHALÁ, CUNDINAMARCA".

| INDICADORES | REQUERIDO |
|---|---|
| Liquidez | Mayor o igual a ≥ 2,9 |
| Nivel de endeudamiento | Menor o igual a ≤ 0,20 |
| Razón de Cobertura de Intereses | Mayor o igual a ≥ 20,0 |

**ANALISIS DEL MERCADO**

El presupuesto oficial fue determinado mediante el promedio aritmético simple de las cotizaciones recibidas por la Entidad. Los valores cotizados incluyen todos los costos directos e indirectos necesarios para la adecuada ejecución del contrato, tales como materias primas, preparación, transporte, distribución, personal manipulador, elementos de servido, utensilios, carga prestacional, impuestos, tasas, contribuciones y demás costos asociados.

La unidad de medida utilizada corresponde a "Día/Usuario", entendida como el suministro de la totalidad de tiempos de alimentación requeridos para cada beneficiario durante un día de atención.

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | UNIDAD | N° DÍAS | CANT. DIARIA ESTIMADA | COTIZACIÓN 1 | | COTIZACIÓN 2 | | COTIZACIÓN 3 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | VALOR DÍA/USUARIO | TOTAL | VALOR DÍA/USUARIO | TOTAL | VALOR DÍA/USUARIO | TOTAL | PROMEDIO VALOR DÍA/USUARIO | PRESUPUESTO OFICIAL |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Ración alimentaria diaria interna, conforme a las especificaciones técnicas definidas por la Entidad. | Día/usuario | 169 | 37 | $ 43.912,41 | $ 274.584.292,23 | $ 43.067,94 | $ 269.303.825,07 | $ 39.690,06 | $ 248.181.956,44 | $ 42.223,47 | $ 264.023.357,91 |
| 2 | Ración alimentaria diaria externa, conforme a las especificaciones técnicas definidas por la Entidad | Día/usuario | 169 | 22 | $ 34.526,04 | $ 128.367.834,57 | $ 33.862,08 | $ 125.899.222,36 | $ 31.206,23 | $ 116.024.773,55 | $ 33.198,12 | $ 123.430.610,16 |
| **TOTAL** | | | 169 | **59** | **$ 402.952.126,79** | | **$ 395.203.047,43** | | **$ 364.206.729,99** | | **$ 387.453.968,07** | |

La Administración Municipal ha estimado como presupuesto oficial del presente proceso la suma de **TRESCIENTOS OCHENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS CON SIETE CENTAVOS ($ 387.453.968,07) M/CTE,** valor establecido con base en el promedio obtenido de las tres (03) cotizaciones allegadas.

Se firma el presente estudio del sector el 20/04/2026

**DAYANNA ANDREA FRANCO AGUILERA**
Secretaria Desarrollo Social

*Elaboró: Lina Rodríguez Personal de Apoyo*
*Revisó: Dayanna Andrea Franco Aguilera / secretaria Desarrollo Social*
*Aprobó: Dayanna Andrea Franco Aguilera / secretaria Desarrollo Social*