ESTUDIO DEL SECTOR

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

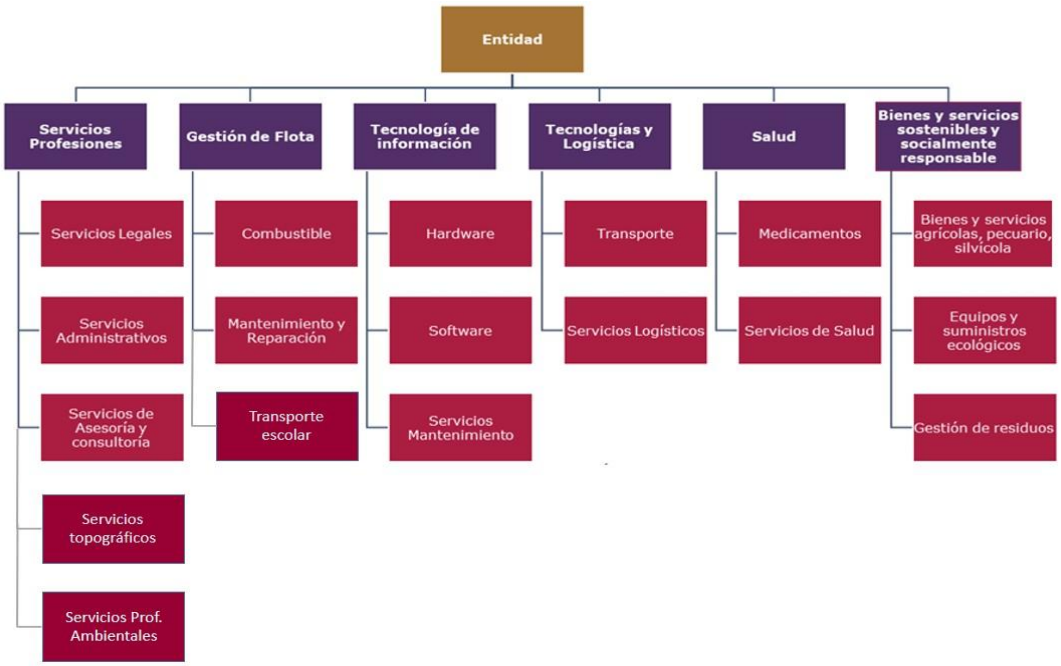
RECONOCIMIENTO TÉCNICO DE LA NECESIDAD:

Código de clasificación de bienes y servicios:

Segmento	50	Alimentos, Bebidas y Tabaco
Clase	5019	Alimentos preparados y conservados
Familia	501925	Sándwiches y panecillos con relleno
Producto	50192501	Emparedados frescos

Teniendo en cuenta que el objeto contractual está definido como: Realizar el suministro de refrigerios para la realización de las Escuelas de Campo Abiertas “ECAS” a los pequeños y medianos agricultores rurales del Municipio de Caicedonia Valle del Cauca

Categoría:



Fuente: MAE 3.0

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

estructura:

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

1. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

1.1 INDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR:

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

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

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

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

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

Fuente: DANE, IPC

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COTIZACIONES:

COMPONENTES	UND	CANTIDAD	COT 1	COT 2	COT 3
Suministro de (44) refrigerios en mínimo (2) reuniones de las "ECAS".	Numero	88,00	$ 42.000	$38.500	$34.090

Ficha técnica:

FUENTES DE FINANCIACIÓN		
Rubro	***Tipo de Recurso***	***Valor***
2.3.2.02.02.009170201092919-4	***Superávit Fiscal SGP Libre Destinación, $ 3,0000,000***	**$ 3.000.000,00**

COMPONENTES	S UND	CANT	VR. UNIT	VR TOTAL

Actividad principal				
Suministro de refrigerios ECAS (Escuelas de campo abiertas).	**NUMERO**	1,00	$ 3.000.000	**$ 3.000.000**
Actividades secundarias				
1. Suministro de (44) refrigerios en minimo (2) reuniones de las "ECAS".	**REFRIGERIOS**	88,00	$ 34.090	**$ 2.999.920**
				$ -
TOTAL				**2.999.920,00**

FICHA TECNICA DE SUMINISTROS

Objeto: Realizar el suministro de refrigerios para la realización de las Escuelas de Campo Abiertas "ECAS" a los pequeños y medianos agricultores rurales del Municipio de Caicedonia Valle del Cauca.

ITEM 1: JUGO HIT

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
JUGO NATURAL	JUGO NATURAL 200ML	**JUGO NATURAL 200ML** Jugo natural es una bebida refrescante elaborada a partir de frutas seleccionadas, natural y sin conservadores artificiales. Está disponible en una variedad de sabores que incluyen naranja, mandarina o limonada.
	ESTACIÓN DE CAFÉ	**ESTACIÓN DE CAFÉ** Punto de suministro de bebidas calientes destinado al servicio de café de origen regional, promoviendo la producción local. Incluye cafetera y/o

		termos dispensadores, café tostado o molido de la región, y complementos como azúcar, edulcorantes, mezcladores, vasos o tazas y servilletas. Debe garantizar disponibilidad continua del producto, adecuada temperatura de servicio, condiciones de higiene conforme a la normatividad vigente y manejo adecuado de residuos. Su ubicación debe permitir fácil acceso sin interferir con la circulación de los usuarios.

ITEM 2: REFRIGERIO CON VARIAS OBSIONES.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**DESCRIPCIÓN GENERAL**
REFRIGERIO	QUE CONSTE DE VARIAS OBCIONES TALES COMO: 1. SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO. 2. CHORIZO CON AREPA Y PLATANO MADURO O VERDE. 3. MAZAMORRA. 4. PANCEROTI. 5. AREPA RELLENA. 6. CALENTADO DE FRIJOLES.	El sándwich de jamón y queso es un alimento compuesto por dos rebanadas de pan, generalmente de tipo molde, entre las cuales se colocan una o más capas de jamón y queso. • El pan utilizado comúnmente es pan molde, aunque pueden emplearse otro tipos como integral o baguette. • El jamón debe de ser de calidad, cortado en lonjas finas y uniformes. • El queso debe ser capaz de derretirse bien cuando se aplica calor, de modo que se derrita suavemente entre las lonjas de pan. Se puede usar queso en lonjas o queso rallado. **FICHA TÉCNICA: CHORIZO CON AREPA Y PLÁTANO**

	7. PLATANO MADURO ASADO CON QUESO.	• **Descripción del producto:** Plato típico que combina un embutido de carne de cerdo (chorizo), acompañado de arepa de maíz asada y plátano (tajadas maduras o patacón verde). • **Ingredientes principales:** Chorizo de cerdo, Arepa de maíz, Plátano maduro o verde, aceite vegetal. • **Características Organolépticas:** ○ **Color:** Dorado/café en el chorizo y plátano, blanco/amarillo en la arepa. ○ **Olor:** Ahumado, característico a carne asada y maíz. ○ **Sabor:** Intenso, salado, con toque dulce si es plátano maduro. ○ **Textura:** Crocante por fuera y firme/suave por dentro. • **Información Nutricional Aproximada (1 porción estándar):** ○ **Calorías:** 300 - 450 kcal (varía según el tamaño del chorizo y uso de aceite). ○ **Proteínas:** Alto contenido por el chorizo. ○ **Carbohidratos:** Medio-Alto (Arepa y plátano). • **Conservación:** Mantener refrigerado entre 0° C y 4° C. Consumo preferente tras asar/freír. • **Preparación:** ○ **Chorizo:** Asar a la parrilla o sartén hasta que esté cocido internamente. ○ **Arepa:** Asar hasta dorar. ○ **Plátano:** Freír o asar tajadas maduras o hacer patacones con plátano verde. **FICHA TÉCNICA: MAZAMORRA TRADICIONAL** • **Descripción:** Preparación culinaria de consistencia espesa, elaborada a base de maíz trillado cocido lentamente, comúnmente servida con leche, panela, bocadillo o azúcar.

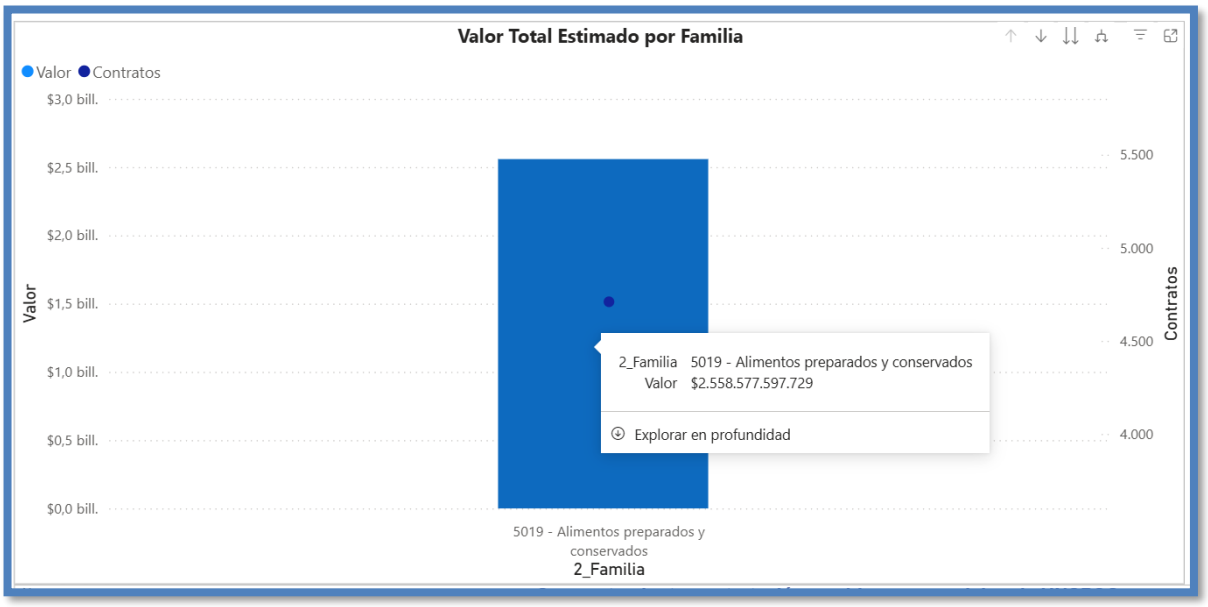
		• **Ingredientes Principales:** ○ Maíz blanco o amarillo trillado/partido. ○ Agua. ○ Leche entera. ○ Endulzantes: Panela, bocadillo o azúcar. ○ Aditivos (opcional): Bicarbonato de sodio (para ablandar). • **Características Organolépticas:** ○ **Color:** Blanco cremoso a amarillento. ○ **Sabor:** Característico a maíz cocido, dulce (dependiendo del acompañamiento). ○ **Olor:** Suave, característico a maíz y leche. ○ **Textura:** Viscosa, espesa y suave. • **Proceso de Elaboración:** ○ **Remojo:** Hidratar el maíz durante 12-24 horas. ○ **Cocción:** Cocinar en agua hasta que el grano esté blando (aproximadamente 1.5 - 2 horas o 40 min en olla a presión). ○ **Adición:** Agregar leche, azúcar/panela y opcionalmente bicarbonato al final para ajustar consistencia y sabor. • **Condiciones de Almacenamiento:** Producto perecedero. Mantener en refrigeración a una temperatura de 0° C a 4° C. . • **Vida Útil:** Generalmente 24 horas tras su elaboración. • **Valor Nutricional Aproximado:** Carbohidratos (fuente principal), proteínas, grasas (provenientes de la leche), fibra y minerales. **Ficha Técnica del Panzerotti.** • **Descripción:** Calzone frito, "pizza frita" o empanada italiana rellena. • **Origen:** Región de Apulia (Tarento), Italia.

		• **Masa:** Harina de trigo (00/fuerza), agua tibia, levadura de cerveza, aceite de oliva virgen extra y sal. • **Relleno Tradicional:** Tomate (salsa o natural), queso mozzarella, orégano y, a veces, aceitunas. • **Variaciones Populares:** Jamón cocido, cebolla, o rellenos rancheros (pollo, maicitos, tocineta). • **Técnica de Cocción:** Fritura en abundante aceite de oliva o aceite vegetal a fuego medio (aprox. 3 min por lado) hasta dorar. • **Características Organolépticas:** ○ **Textura:** Crujiente por fuera, suave y elástica en el interior. ○ **Aroma:** A masa fermentada frita y queso/tomate fundido. ○ **Sabor:** Intenso, salado, con acidez del tomate y suavidad de la mozzarella. • **Forma:** Media luna o circular (tipo empanadilla). • **Almacenamiento:** Se recomienda consumir caliente. Se pueden refrigerar antes de freír. **FICHA TÉCNICA GENERAL: AREPA RELLENA DE QUESO** • **Descripción:** Producto alimenticio precocido de maíz seleccionado, relleno de queso mozzarella o doble crema. • **Ingredientes Típicos:** Maíz blanco, agua, queso doble crema/mozzarella, margarina, sal, azúcar y conservantes (ácido sórbico, sorbato de potasio). • **Características Organolépticas:** ○ **Color:** Blanco a ligeramente amarillo. ○ **Sabor/Olor:** Característico al maíz y queso asado. ○ **Textura:** Suave y grata palatabilidad. • **Información Nutricional (aprox. por 100g):**

		○ **Calorías:** 128 - 180 kcal. ○ **Carbohidratos:** 36g - 83g. ○ **Grasas:** 2,4g - 5g. ○ **Proteínas:** 5g. • **Peso y Empaque:** Generalmente comercializada en paquetes de 4 a 5 unidades, con pesos de 100g a 120g por arepa (aprox. 400g-500g total). • **Vida Útil y Almacenamiento:** Refrigeración (0° C a 4°C). • **Instrucciones de Uso:** Calentar en sartén, parrilla o freidora de aire hasta obtener una textura tostada y el queso fundido. **FICHA TÉCNICA DEL CALENTADO DE FRIJOLES:** incluye ingredientes como frijoles bola roja cocidos (1.5 kg), cebolla larga (150 g), agua (125 mL), aceite (20 mL) y comino en polvo (3 g). El proceso implica sauté de cebolla con aceite, adición de comino y posterior incorporación de frijoles ya cocidos para su calentamiento. Aunque no se especifican detalles nutricionales ni de almacenamiento en los resultados, esta información sería clave para una ficha técnica completa, especialmente en contextos industriales o de seguridad alimentaria. **FICHA TÉCNICA DEL PLÁTANO MADURO ASADO CON QUESO:** incluye ingredientes como plátanos maduros (6 unidades o ~1 libra), mantequilla derretida (1-3 cucharadas) y queso rallado o tajadas (¼ a ½ taza). Se prepara asando los plátanos con mantequilla hasta que estén tiernos, luego se añade el queso para fundirlo. El producto tiene un perfil sensorial dulce y cremoso, ideal como postre o acompañamiento. Aunque no se especifica en los resultados, la textura es suave y la presentación suele ser sencilla, destacando por su sabor intenso derivado del paso de la maduración.

2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

DEMANDA ACTUAL



MAE – Análisis de la Demanda

En esta grafica se puede identificar que en la clase 5019 - Alimentos preparados y conservados, a nivel regional (Departamento del Valle del Cauca) se contrataron en los años 2024 y 2025, más de 2.5 billones de pesos con un total de 4.710 contratos adjudicados

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

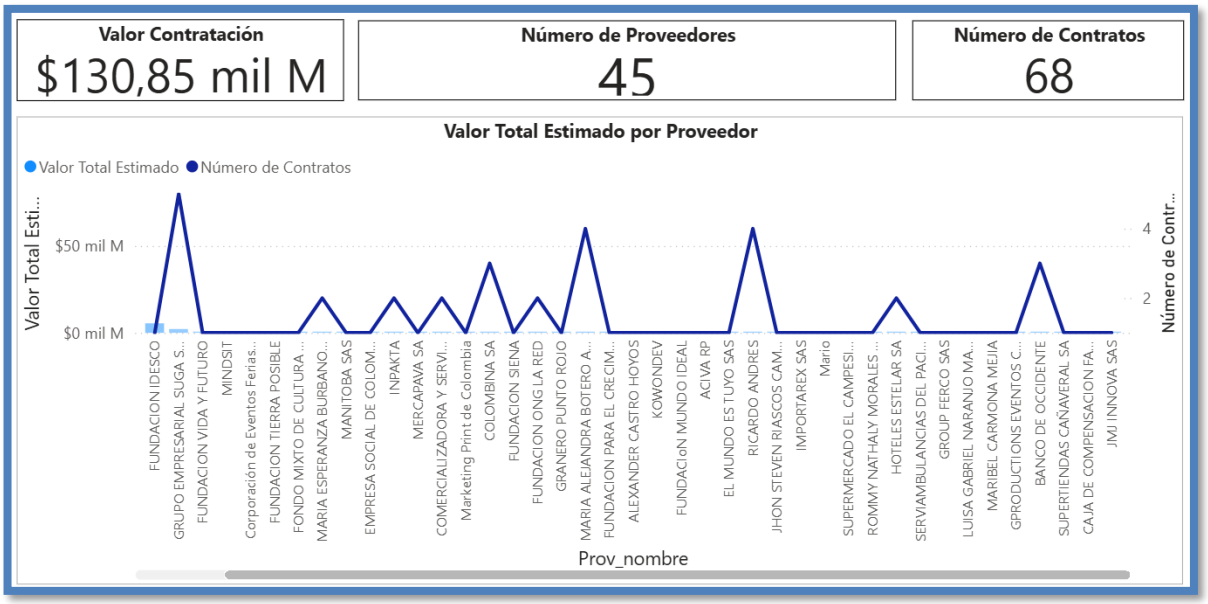
Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2024			2025			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
5019 - Alimentos preparados y conservados	3	$38.537.000	32,69%	7	$79.365.955	67,31%	10	$117.902.955	100,00%
Total	**3**	**$38.537.000**	**32,69%**	**7**	**$79.365.955**	**67,31%**	**10**	**$117.902.955**	**100,00%**

MAE – Análisis de La Demanda

Se puede evidenciar que en 2024 y 2025 la entidad realizó 10 contratos en esta clase, por valor de 117.902.955 millones, los cuales representaron el 100% contratado en el periodo analizado.

3. ANALISIS DE LA OFERTA



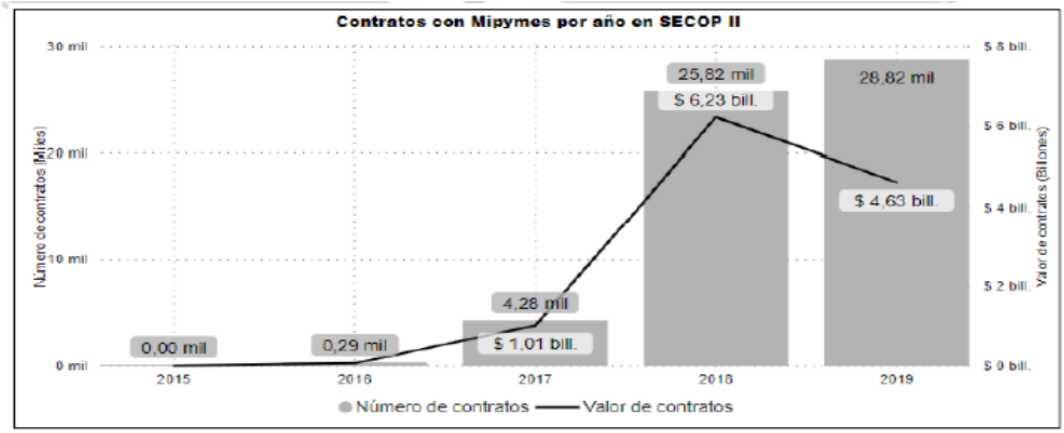
Obtenido de: Colombia Compra Eficiente - Análisis de la Oferta

En la gráfica se muestra que, en los años 2024 y 2025 en el Departamento del Valle del Cauca, para la clase 5019 - Alimentos preparados y conservados, se realizaron 68 Mil contratos que juntos suman alrededor de 130,85 Mil millones de pesos.

3.1 PARTICIPACIÓN DE MIPYMES

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

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



Fuente: Colombia Compra Eficiente

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

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

Fuente: Colombia Compra Eficiente

FECHA	Para constancia, se firma a los diez (10) días del mes de junio del año dos mil veintiséis (2026).

CARLOS ALBERTO QUINTERO QUICENO
Director UMATA (E)

Elaboró: Tatiana Ramírez Muñoz – Contratista
Revisó: Leidy Lorena Martínez Jaramillo - Contratista