



ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO

- 1) OBJETO:** “SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ADULTOS MAYORES QUE SE ALIMENTAN EN EL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR- CENTRO DÍA E INTERNOS DEL (CPSAM) “ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO”, DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA”.

2) ANÁLISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA LEGAL.

La Constitución Política prevé en el artículo 2º como fines del Estado: “servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos y todas en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación... Las autoridades de la República están instituidas para proteger y brindar apoyo, a todas las personas residentes en Colombia y en sus diferentes entes territoriales, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares.

Dentro de los fines de la contratación estatal señalados en el artículo 3º de la Ley 80 de 1993... (...) las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.

El artículo 209 de la Constitución Política prescribe que: “(...) La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado. La administración pública, en todos sus órdenes, tendrá un control interno que se ejercerá en los términos que señale la ley”.

La constitución política, en su artículo 2, establece que: “Son fines esenciales del Estado, servir a la comunidad promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución. Las autoridades de la república están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado”

En concordancia con el artículo 209 constitucional, que establece “*Para el adecuado cumplimiento de los fines del estado, la administración pública deberá estar al servicio de los intereses generales y desarrollase con fundamento en los principios de igualdad,*



moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones”.

Que el artículo 7 de la Constitución Política establece, *“El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana”,* y el artículo 8 consagra que *“es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación”.*

El artículo 2 de la Constitución Política establece como fines esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Carta, imponiendo a las autoridades la obligación de proteger a todas las personas residentes en Colombia en su vida, honra y demás derechos y libertades. En este contexto, el suministro de alimentos a la población adulta mayor en condición de protección institucional constituye una acción directa de garantía de derechos fundamentales como la vida, la dignidad humana, la salud y el mínimo vital, especialmente tratándose de un grupo poblacional que goza de especial protección constitucional por su condición de vulnerabilidad.

De igual manera, el artículo 209 Superior dispone que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y debe desarrollarse conforme a los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad. El presente proceso contractual responde a dichos principios, en tanto busca asegurar de manera continua, eficiente y oportuna la prestación del servicio alimentario a los beneficiarios del CPSAM, garantizando condiciones nutricionales adecuadas y contribuyendo al bienestar integral de los adultos mayores atendidos por el Municipio.

En concordancia con lo anterior, el artículo 3 de la Ley 80 de 1993 establece que la contratación estatal tiene como finalidad el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con las entidades en la consecución de tales fines. Bajo esta perspectiva, el futuro contrato de suministro se configura como un instrumento jurídico indispensable para materializar las obligaciones sociales del ente territorial frente a la población adulta mayor, asegurando la disponibilidad permanente de víveres necesarios para la adecuada operación del Centro Día y del servicio interno del CPSAM.

Asimismo, el deber de coordinación administrativa previsto en el artículo 209 constitucional impone a las autoridades territoriales la adopción de medidas oportunas que eviten la interrupción de servicios esenciales, como lo es la alimentación diaria de los adultos mayores institucionalizados. La ausencia de contratación comprometería la continuidad del servicio y vulneraría derechos fundamentales, lo cual hace imperativa la celebración del contrato proyectado.



Por otra parte, los artículos 7 y 8 de la Constitución Política, que consagran la protección de la diversidad étnica y cultural y la obligación de preservar las riquezas culturales y naturales de la Nación, encuentran desarrollo en la garantía de condiciones de vida digna para las personas mayores, quienes constituyen depositarias de la memoria histórica, cultural y social del municipio. La protección integral de esta población no solo cumple un mandato asistencial, sino también un deber de preservación del tejido social y cultural.

En consecuencia, desde la perspectiva legal y constitucional, el contrato de suministro de víveres resulta necesario, pertinente y jurídicamente viable, en tanto constituye un mecanismo idóneo para cumplir los fines esenciales del Estado, garantizar derechos fundamentales de una población en condición de especial protección y asegurar la continua y eficiente prestación del servicio social a cargo del Municipio de San José de la Montaña, bajo los principios que orientan la función administrativa y la contratación pública.

3) ANÁLISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA COMERCIAL

La Alcaldía Municipal de San José de la montaña, se permite dejar constancia mediante el presente documento, del análisis del sector Servicios en la etapa de planeación y estructuración del mismo.

En desarrollo de lo señalado en la norma descrita, cuando define que "La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de Análisis de Riesgo", la Alcaldía de San José de la Montaña, a través de la Secretaría de salud y Bienestar Social, elaboró el presente documento, en el que se plasma el análisis necesario para lograr satisfacer la necesidad de la Entidad que origina el proceso de contratación para establecer el contexto del Proceso, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

De acuerdo con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra Eficiente versión G-EES-02, las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada.

El presente estudio de mercado y análisis del sector contempla la realización de un análisis económico que considera de acuerdo con la experiencia solicitada por la alcaldía, en desarrollo del proceso a través del cual se pretende la celebración del contrato cuyo objeto consistirá en: "SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS



ADULTOS MAYORES QUE SE ALIMENTAN EN EL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR- CENTRO DÍA E INTERNOS DEL (CPSAM) "ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO", DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA ". El estudio de mercado para el presente proceso, se sustentará con el análisis de la información del registro de históricos de contratación de La Alcaldía de San José de la Montaña y otras fuentes de información como el DANE.

Se establece el deber de las Entidades Estatales de analizar el sector, es decir, el mercado relativo al objeto del proceso de contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo. El resultado del análisis debe plasmarse en los estudios y documentos previos del proceso de contratación.

Teniendo en cuenta los lineamientos generales para la expedición de manuales de contratación - guía para la elaboración del estudio del sector publicada por Colombia compra eficiente, el análisis del sector a realizar cubre las siguientes áreas:

- A. Análisis del Mercado
- B. Análisis de la oferta

ESTUDIO DEL SECTOR PIB DESDE EL ENFOQUE DE LA PRODUCCIÓN

1. PIB desde el enfoque del gasto De acuerdo con el DANE, En el cuarto trimestre de 2024pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,3% respecto al mismo periodo de 2023p. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son: Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 4,4% (contribuye 1,0 puntos porcentuales a la variación anual).

Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,0% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).

Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 6,5% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).



Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,6%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

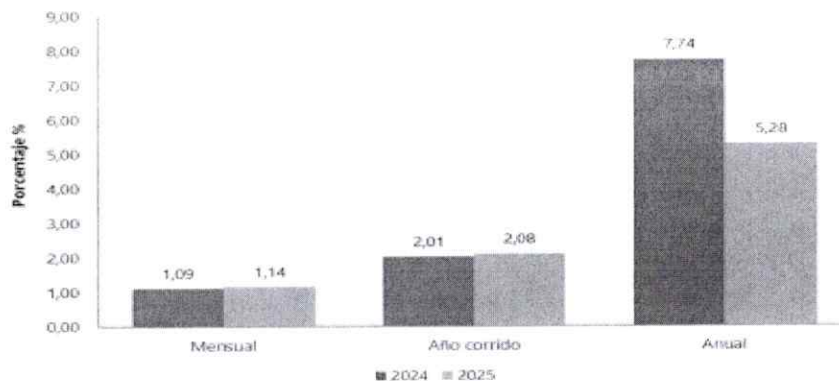
Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 3,2%.

Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 1,3%.

Industrias manufactureras crece 1,1%.

Índice de Precios al Consumidor (IPC) Febrero 2025

**Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Febrero 2024 - 2025**



Fuente: DANE, IPC.

- Resultados del mes de febrero
- Resultados año corrido
- Resultado anual
- Resultados según nivel de ingresos por criterio absoluto

- Información adicional
- Ficha metodológica
- Glosario



Variación y contribución mensual por divisiones de gasto En el mes de febrero de 2025, el IPC registró una variación de 1,14% en comparación con enero de 2025, tres divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,14%): Educación (5,57%), Transporte (1,57%) y por último, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (1,16%). Por debajo se ubicaron: Bebidas alcohólicas y tabaco (0,97%), Recreación y cultura (0,93%), Restaurantes y hoteles (0,82%), Bienes y servicios diversos (0,81%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,65%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,60%), Salud (0,54%), Prendas de vestir y calzado (0,54%) y por último, Información y comunicación (-0,02%).

**Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Febrero 2024 - 2025**

Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	2024	2025	
			Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Educación	4,41	8,74	0,33	5,57	0,22
Transporte	12,93	0,86	0,12	1,57	0,21
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	1,07	0,33	1,16	0,36
TOTAL	100,00	1,09	1,09	1,14	1,14
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	1,13	0,02	0,97	0,02
Recreación y cultura	3,79	-0,06	0,00	0,93	0,03
Restaurantes y hoteles	9,43	1,13	0,12	0,82	0,09
Bienes y servicios diversos	5,36	0,30	0,02	0,81	0,04
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,38	0,02	0,65	0,03
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,54	0,10	0,60	0,11
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,70	0,02	0,54	0,02
Salud	1,71	0,59	0,01	0,54	0,01
Información y comunicación	4,33	0,22	0,01	-0,02	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.

1.1.2 Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes En febrero de 2025 en comparación con enero de 2025, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: transporte urbano (3,45%), gas (14,42%), educación preescolar y básica primaria (6,45%), arriendo efectivo (0,82%), arriendo imputado (0,59%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (0,83%), educación secundaria (6,08%), frutas frescas (3,64%), inscripciones y matrículas en carreras técnicas, tecnológicas y universitarias (4,40%) y recogida de basuras (5,03%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: papas (-6,73%), plátanos (-4,62%), electricidad (-0,29%), tomate de árbol (-5,87%) y vehículo particular nuevo o usado (-0,17%).



BOLETÍN SEMANAL

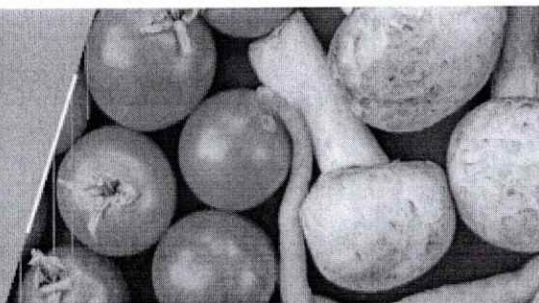
PRECIOS MAYORISTAS



DANE

SIPSA

SISTEMA DE INFORMACIÓN
DE PRECIOS Y ABASTECIMIENTO
DEL SECTOR AGROPECUARIO



COMPORTAMIENTO DE LOS PRECIOS

Cayeron las cotizaciones de las verduras y hortalizas

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), por medio del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA) comunicó que durante la semana del 22 al 28 de marzo de 2025 se redujeron las cotizaciones de las verduras y las frutas, mientras que se incrementaron las de los tubérculos.

En el grupo de las verduras, por su parte, cayeron los precios del pimentón, la habichuela, el pepino cohombro, el ajo y la remolacha. En el caso del pimentón se registró el inicio de nuevas cosechas en Antioquia, Santander, Norte de Santander y Valle del Cauca y en el de la habichuela hubo una mayor producción en Antioquia, Santander, Valle del Cauca, Nariño y Norte de Santander, situaciones que ocasionaron la reducción de las cotizaciones esta semana.

Dentro de las frutas frescas, se destacó el descenso de las cotizaciones del lulo, la mora de Castilla, la granadilla, la papaya Maradol y la piña gold. Para esta semana se presentó un aumento de las cosechas de lulo en Huila, Antioquia, Valle del Cauca y Caldas lo que hizo que su precio bajara. Igual situación se registró en el caso de la mora de Castilla, por el incremento en la oferta de producto de primera calidad procedente de Cundinamarca, Santander, Caldas, Boyacá, Nariño, Putumayo y Antioquia.

En contraste, subieron los precios de los tubérculos, principalmente del plátano hartón verde, las papas criolla limpia, superior y nevada y la yuca criolla. Hubo un menor ingreso de plátano hartón verde desde Córdoba, Arauca, Antioquia, Risaralda, Quindío y Caldas, por lo que aumentó la cotización. De la misma forma, se incrementó el precio de la papa criolla limpia ante la menor recolección en Norte de Santander, Boyacá, Antioquia y Nariño.

CONTENIDO

Comportamiento de los precios	1
Informe de contexto	2
Indicador de abastecimiento	4
Lo que más sube y lo que más baja	6
Verduras y hortalizas	9
Frutas frescas	21
Tubérculos, raíces y plátanos	34
Granos, aditivos y procesados	39

Cotizaciones realizadas por la entidad a supermercados de la región:

a. Supermercados éxito



- b. Supermercado la vaquita
- c. Tiendas D1
- d. Supermercado Jumbo
- e. Central mayorista de Antioquia
- f. DANE

Una vez obtenido los valores de las cotizaciones realizadas se procede a hallar el menor valor o el promedio de los mismos para determina el valor de la ración, es por ello que en el siguiente cuadro se presenta la descripción de cada uno de los productos utilizados en la minuta patrón emitida por la gobernación de Antioquia, cabe resaltar que las cotizaciones no se ponen en el presente documentos por temas de economía, sin embargo, se dejan en la carpeta del presente proceso de selección.

**DE ACUERDO A AL ESTUDIO DE MERCADO REALIZADO EL MUNICIPIO DE SAN
JOSE DE LA MONTAÑA SE TENDRA EL SIGUIENTE PRESUPUESTO PARA LA
RACION EN SITIO**

FICHA TECNICA FINAL PARA LA EJECUCION DE CONTRATO

FICHA TECNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO PAE PARA LA VIGENCIA			
N°	PRODUCTOS	UNID DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS
1	PANELA	Gramos	Panela en bloque que cumpla con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la y la NTC 1311. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica de empaque y tamaño de ración.
2	MARGARNA SUAVE DE MESA	Gramos	Apta para consumo, que rija con la Normatividad: NTC colombiana 3757.
3	ACEITE	Mililitros	Para consumo humano. Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente Norma. Las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco, aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: girasol, empaque botella plástica, con todas las



			normas sanitarias especificadas, código sanitario, fecha de elaboración y de vencimiento entre otras
4	SAL YODADA	Gramos	Para el consumo humano. Solo se permite el empleo de Sal Yodada. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15° C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. NTC1254 en su revisión vigente debe cumplir la norma del Decreto 547 de 1996.
5	ARROZ	Gramos	Para el consumo humano, blanco fortificado, Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Vida Útil: 6 meses. Cumplir con NTC 671: Arroz. El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. de película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
6	FRIJOL GARGAMANTO	Gramos	Para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de



			empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Vida útil 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
7	PLATANO VERDE HARTON	Gramos	Debe presentarse limpio y pintón tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.
8	TOMATE DE ALIÑO	Gramos	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. Temperaturas de almacenamiento y conservación- Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 5 días.
9	ZANAHORIA	Gramos	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe de exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 de Min salud.
10	AJO	Gramos	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
11	CILANTRO	Gramos	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.- Cumplir con la NTC 4423- Cumplir con el Decreto 3075 de 1997- Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de



			Min salud En forma de ramillete, sin exceso de humedad.- Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas, al sacudirse no deben desprenderse las hojas, sano con la forma característica, libre de insectos y enfermedades.
12	HUEVOS	Unidad	Tipo A. La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación. Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días
13	FRUTA DE COSECHA	Gramos	Fruta fresca, sin magulladuras.
14	AZUCAR	Gramos	El azúcar blanco destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos indicados en la norma NTC – 611 – Azúcar Blanco vida útil 24 meses a partir de la fabricación. Empaque y rotulado El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica –NTC611.
15	PAPA CRIOLLA	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.
16	PAPA CAPIRA	Gramos	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteras, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y



			consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación, sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días. Papa Variedad capiro, de excelente calidad, empacada en bolsa transparente.
17	ARVEJA VERDE	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. La carne de cerdo deberá provenir de animales sanos beneficiados en planta autorizada con registro sanitario vigente, apta para consumo humano; presentar color rosado a rojo claro uniforme, textura firme, olor fresco característico, libre de hematomas, exceso de grasa, contaminación o signos de descomposición; cumplir la normativa sanitaria aplicable y entregarse refrigerada entre 0-4 °C o congelada a -18 °C, debidamente empacada y rotulada (lote y fechas visibles), garantizando cadena de frío y mínimo 75 % de vida útil al momento de la recepción.
18	PLATANO MADURO	Kilogramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello afecten su calidad, sabor y aroma típico, enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.



19	YUCA	Kilogramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
20	GUINEOS	Kilogramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
21	HABICHUELA	Kilogramos	La habichuela fresca, suministrada en kilogramo, debe presentar excelente calidad, con color verde uniforme, textura firme y sin daños, moho o contaminación. Debe entregarse limpia, empacada en condiciones higiénicas que garanticen adecuada ventilación, transporte y conservación. Por ser un producto natural sin procesamiento, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
22	LECHUGA	Unidad	La lechuga fresca, suministrada por unidad, debe presentar hojas firmes y de color verde uniforme, sin signos de marchitamiento, daño, moho o contaminación. Debe entregarse limpia, en empaques higiénicos que permitan ventilación adecuada, garantizando correcto transporte y conservación, por ser un producto natural sin procesamiento, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
23	REPOLLO	Unidad	El repollo fresco, suministrado por kilogramo, debe presentar cabeza compacta y firme, con hojas de color uniforme, libres de daños, marchitamiento, moho o contaminación. Debe entregarse limpio, sin residuos de tierra, en empaques higiénicos que permitan adecuada ventilación y conservación, al ser un producto natural sin procesamiento, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.



24	LIMON	Unidad	El limón fresco, suministrado por kilogramo, deberá presentar frutos sanos, firmes y de color característico de la variedad, con cáscara lisa o ligeramente rugosa, sin golpes, magulladuras, manchas, moho, pudrición ni signos de deshidratación. Debe estar limpio, libre de residuos de tierra o cuerpos extraños, y entregarse en empaques higiénicos que garanticen adecuada ventilación, transporte y conservación. Por ser un producto natural sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
25	BANANOS	Unidad	El banano fresco, suministrado por unidad, debe ser firme, de tamaño uniforme y color característico, libre de golpes, magulladuras, moho o contaminación. Debe entregarse limpio, en empaques higiénicos que garanticen ventilación y conservación adecuada. Al ser un producto natural sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
26	AHUYAMA	Unidad	La auyama fresca, suministrada por kilogramo, deberá presentar fruto firme, de tamaño uniforme y color característico (naranja o verde según variedad), con cáscara intacta, libre de golpes, magulladuras, manchas, moho, pudrición o contaminación física o biológica. Debe entregarse limpia, sin residuos de tierra o cuerpos extraños, en empaques higiénicos que garanticen adecuada ventilación, transporte y conservación. Por ser un producto natural sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
27	PEPINO COHOMBRO	Unidad	El pepino cohombro fresco, suministrado por unidad, debe presentar fruto firme, de tamaño y forma uniforme, con piel lisa, color verde intenso y brillante, libre de golpes, magulladuras, manchas, moho, pudrición o cualquier contaminación física o biológica. Debe entregarse limpio, sin residuos de tierra ni cuerpos extraños, en empaques higiénicos que garanticen adecuada ventilación, transporte y conservación. Al ser un producto natural sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.



28	CEBOLLA DE RAMA	Gramos	La cebolla de rama deberá ser fresca, de primera calidad, con tallos firmes, alargados y de color verde intenso uniforme, bulbo blanco bien formado, libre de hojas marchitas, amarillentas o con signos de descomposición, sin presencia de tierra, plagas o daños mecánicos; apta para consumo humano y cumpliendo la normativa sanitaria vigente; se entregará limpia, en atados o empaques adecuados que garanticen protección, higiene y adecuada conservación durante transporte y almacenamiento.
29	PIMENTON	Unidad	El pimentón fresco, suministrado por kilogramo, debe presentar frutos firmes, de tamaño y color uniforme según la variedad (rojo, verde o amarillo), con piel lisa, brillante y sin arrugas, libres de golpes, magulladuras, manchas, moho, pudrición o cualquier tipo de contaminación física o biológica. Debe entregarse limpio, sin residuos de tierra ni cuerpos extraños, en empaques higiénicos que permitan ventilación adecuada y garanticen transporte y conservación óptimos. Por ser un producto natural sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
30	COSTILLA DE CERDO	Kilogramos	La costilla de cerdo, suministrada por kilogramo, debe ser carne fresca, de color rosado uniforme, con grasa distribuida de manera adecuada, firme al tacto y libre de olores extraños, magulladuras, sangre coagulada, moho o signos de descomposición. Debe entregarse limpia, sin restos de huesos rotos, cartílagos innecesarios ni contaminantes, en empaques higiénicos que garanticen adecuada refrigeración y transporte, preferiblemente entre 0°C y 4°C. Por ser un producto fresco sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
31	CHICHARRON - CARNE CERDO	Kilogramos	El chicharrón de carne de cerdo, suministrado por kilogramo, debe ser de calidad, con textura firme y crujiente, color uniforme y libre de olores, moho o contaminación. Debe entregarse en empaques higiénicos que garanticen ventilación, transporte y conservación adecuados. Al ser un producto procesado, requiere registro sanitario INVIMA vigente y debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura e higiene.



32	PECHUGA DE POLLO	Kilogramos	La pechuga de pollo, suministrada por unidad, debe ser carne fresca, de color rosado uniforme, firme al tacto, sin huesos, magulladuras, manchas, olores extraños, moho o signos de descomposición. Debe entregarse limpia, sin restos de plumas ni contaminantes, en empaques higiénicos que garanticen adecuada refrigeración y transporte, preferiblemente entre 0 °C y 4 °C. Por ser un producto fresco sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
33	CARNE RES (PARA SANCOCHO)	Kilogramo	La carne de res para sancocho se compone de cortes con hueso y tejido conectivo (como costilla u osobuco), de color rojo intenso y textura firme en crudo, que al someterse a cocción prolongada liberan colágeno y gelatina, aportando sabor, cuerpo y consistencia al caldo; contiene en promedio 18–22 % de proteína y proporciones variables de grasa según el corte.
34	CARNE DE CERDO	Kilogramo	La carne de cerdo deberá provenir de animales sanos beneficiados en planta autorizada con registro sanitario vigente, apta para consumo humano; presentar color rosado a rojo claro uniforme, textura firme, olor fresco característico, libre de hematomas, exceso de grasa, contaminación o signos de descomposición; cumplir la normativa sanitaria aplicable y entregarse refrigerada entre 0–4 °C o congelada a -18 °C, debidamente empacada y rotulada (lote y fechas visibles), garantizando cadena de frío y mínimo 75 % de vida útil al momento de la recepción.
35	MUSLO DE POLLO	Gramos	Los muslos de pollo deberán provenir de aves sanas y aptas para consumo humano, beneficiadas en planta autorizada, correspondientes al segmento muslo (fémur-tibia), con piel íntegra, color rosado uniforme, olor fresco característico y textura firme; deberán estar libres de plumas, hematomas, exceso de grasa, contaminación visible o signos de descomposición, con un peso y calibre homogéneo según requerimiento contractual; contenido aproximado de 18–20 % de proteína y 8–12 % de grasa; se entregarán refrigerados entre 0 y 4 °C o congelados a -18 °C, debidamente empacados, rotulados con fecha de producción y vencimiento, cumpliendo la normativa sanitaria vigente y garantizando cadena de frío durante transporte y almacenamiento.



36	SALCHICHA MARCA RECONOCIDA	Gramos	La salchicha deberá ser de marca reconocida, con registro sanitario vigente, presentada en empaque original sellado y rotulado (lote y fechas visibles), color y olor característicos, textura firme y uniforme, libre de contaminación; deberá cumplir la normativa sanitaria aplicable y entregarse refrigerada (0–4 °C) o congelada (-18 °C), garantizando cadena de frío y vida útil mínima del 75 % al momento de la recepción.
37	CHORIZOS MARCA RECONOCIDA	Gramos	El chorizo deberá ser de marca reconocida , elaborado por fabricante con registro sanitario vigente, presentado en empaque original sellado y debidamente rotulado (marca, lote, fechas y registro sanitario visibles); deberá presentar color rojo característico, olor fresco especiado, textura firme y uniforme, libre de contaminación o alteraciones; cumplir la normativa sanitaria aplicable y entregarse refrigerado entre 0–4 °C o congelado a -18 °C, garantizando cadena de frío y una vida útil mínima del 75 % al momento de la recepción.
38	SALCHICHON MARCA RECONOCIDA	Gramos	El chorizo deberá ser de marca reconocida , elaborado y procesado por establecimiento con registro sanitario vigente, presentado en empaque original sellado y rotulado (marca, lote, fecha de elaboración y vencimiento visibles); con color rojo uniforme, olor fresco característico, textura firme y sin signos de alteración o contaminación; deberá cumplir la normativa sanitaria aplicable y entregarse refrigerado (0–4 °C) o congelado (-18 °C), garantizando cadena de frío y mínimo 75 % de vida útil al momento de la recepción.
39	LECHE LIQUIDA MARCA RECONOCIDA	Mililitros	La leche líquida deberá ser de marca reconocida , pasteurizada o UHT, proveniente de planta procesadora con registro sanitario vigente, presentada en envase original sellado y debidamente rotulado (marca, lote, fecha de elaboración y vencimiento); deberá presentar color blanco uniforme, olor y sabor característicos, libre de sedimentos o alteraciones, cumpliendo la normativa sanitaria aplicable; se entregará refrigerada entre 0–4 °C (pasteurizada) o a temperatura ambiente según especificación UHT, garantizando cadena de frío cuando corresponda y una vida útil mínima del 75 % al momento de la recepción



40	CEBOLLA DE HUEVO	Kilogramo	La cebolla de huevo deberá ser fresca, de primera calidad, bulbos firmes y compactos, de tamaño homogéneo, con túnicas externas secas e íntegras, color característico uniforme, libre de brotes, pudriciones, golpes, humedad excesiva o presencia de tierra; apta para consumo humano, cumpliendo la normativa sanitaria vigente; deberá entregarse limpia, en envases adecuados que protejan el producto durante transporte y almacenamiento, garantizando condiciones higiénicas y buena conservación.
----	------------------	-----------	--

ANÁLISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL.

Desde la perspectiva organizacional, el contrato de suministro de alimentos para la atención del adulto mayor en el Centro de Protección Social del Adulto Mayor (CPSAM) constituye un componente estratégico para el cumplimiento de la misión institucional del Municipio, orientada a garantizar la atención integral y el bienestar de esta población en condición de vulnerabilidad.

El CPSAM, en su calidad de unidad operativa encargada de la atención directa de los beneficiarios en modalidad Centro Día e internos, requiere una estructura de abastecimiento continua, organizada y técnicamente planificada que asegure la disponibilidad permanente de víveres necesarios para la preparación de dietas balanceadas y acordes con los requerimientos nutricionales propios de la población adulta mayor. En este sentido, el contrato de suministro permite fortalecer la cadena de aprovisionamiento, evitando interrupciones en el servicio y reduciendo riesgos asociados al desabastecimiento.

Organizacionalmente, la celebración del contrato delimita responsabilidades claras entre la entidad contratante y el proveedor, optimizando los procesos internos de planeación, recepción, almacenamiento, control de inventarios y supervisión. Asimismo, facilita la programación presupuestal, la gestión eficiente de recursos públicos y la implementación de mecanismos de control interno y seguimiento contractual, en concordancia con el modelo de gestión administrativa del ente territorial.

El contrato también impacta positivamente la coordinación interdependencias entre las áreas administrativa, financiera y operativa del CPSAM, al establecer cronogramas de entrega, estándares de calidad, condiciones sanitarias y obligaciones de cumplimiento que garantizan eficiencia, trazabilidad y transparencia en la ejecución. De esta manera, se fortalece la estructura organizacional mediante procesos formales y verificables, reduciendo la improvisación y asegurando continuidad en la prestación del servicio alimentario.



Adicionalmente, el suministro contratado contribuye a la estabilidad operativa del Centro, permitiendo que el talento humano (manipuladores de alimentos, personal asistencial y administrativo) enfoque sus funciones en la atención integral de los adultos mayores, sin asumir cargas adicionales derivadas de gestiones informales de abastecimiento.

En consecuencia, desde el punto de vista organizacional, el futuro contrato no solo es necesario para garantizar la alimentación de los adultos mayores beneficiarios, sino que constituye una herramienta de gestión que fortalece la eficiencia institucional, mejora la coordinación interna, asegura continuidad en el servicio y contribuye al cumplimiento efectivo de la misión social del Municipio en materia de protección y atención integral al adulto mayor.

4) ANÁLISIS DEL RIESGO DEL FUTURO CONTRATO.

Análisis de Riesgos	Identificar con una "X" los que apliquen	Forma de mitigarlo
Retraso en el cumplimiento de las especificaciones técnicas	X	Las partes contractuales procederán a elaborar un plan de mejoramiento que permita ajustar el cumplimiento de las especificaciones a los tiempos requeridos, en caso de reincidencia se multará al contratista con suma equivalente al 5% del valor mensual del contrato
Incumplimiento de las obligaciones contractuales.	X	Se aplicarán multas sucesivas equivalentes al 10% del valor mensual del contrato.
Deficiente calidad en el servicio.	X	Se aplicarán multas sucesivas equivalentes al 15% del valor mensual del contrato.
Intoxicaciones ocasionadas por los Alimentos	X	Realizar un informe de las causas de la intoxicación, establecer responsabilidades y realizar un plan de mejoramiento de acuerdo a lo encontrado. Además de esto el contratista deberá asumir las sanciones y responsabilidades que esto genere.



Incumplimiento de la Minuta	X	Supervisión y seguimiento periódico a la minuta patrón, en caso de incumplir con esta, no se realizará el pago de las mismas.
Descomposición de los Alimentos	X	Los alimentos se deberán remplazar oportunamente con el fin de garantizar la alimentación de los menores.

Se establece que la Entidad Estatal debe “incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación” en los pliegos de condiciones o su equivalente. El Decreto Ley 4170 de 2011 establece dentro del objetivo de Colombia Compra Eficiente optimizar los recursos públicos en el sistema de compras y contratación pública para lo cual es indispensable el manejo del riesgo en el sistema y no solamente el riesgo del equilibrio económico del contrato. Así lo entendió el Gobierno Nacional al asignar en las funciones de la Subdirección de Negocios de Colombia Compra Eficiente la de “diseñar y proponer políticas y herramientas para la adecuada identificación de riesgos de la contratación pública y su cobertura”, sin limitar esta función al riesgo derivado del equilibrio económico de los contratos, riesgo que se limita a la ejecución del mismo.

Normativamente se define el Riesgo como un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un contrato. También, el Decreto 1082 de 2015, establece que la Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente.

Efigenia Monsalve

EFIGENIA MONSALVE MUÑOZ

Secretaria de Salud y Bienestar Social

Supervisor