



ALCALDÍA MUNICIPAL
CIÉNAGA MAGDALENA

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CIÉNAGA
MAGDALENA

ESTUDIO DEL SECTOR Y
ANÁLISIS DEL MERCADO

PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA — SECOP II

**SUMINISTRO DIARIO DE RACIONES ALIMENTARIAS PREPARADAS TIPO DESAYUNO,
ALMUERZO Y CENA PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE PERMANECEN
EN EL CENTRO DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL MUNICIPIO DE CIÉNAGA, MAGDALENA**

PRESUPUESTO OFICIAL	\$78.024.773
PROYECTO BPIN	202600000008520
DEPENDENCIA	Secretaría de Gobierno y Participación Ciudadana

AGOSTO DE 2026
CIÉNAGA — MAGDALENA

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CIÉNAGA MAGDALENA
NIT 891780043-5
Carrera 11A N°. 8A - 23 / Código postal 478001
Línea de atención a la ciudadanía
contactenos@cienaga-magdalena.gov.co



1. IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO

Entidad contratante	Municipio de Ciénaga, Magdalena
Dependencia responsable	Secretaría de Gobierno y Participación Ciudadana
Modalidad de selección	Mínima cuantía.
Plataforma	Sistema Electrónico para la Contratación Pública — SECOP II.
Objeto	Suministro diario de raciones alimentarias preparadas tipo desayuno, almuerzo y cena para las personas privadas de la libertad que permanecen en el centro de detención transitoria del municipio de Ciénaga, Magdalena.
Proyecto de inversión	BPIN 202600000008520
Denominación del proyecto	Implementación de acciones que favorezcan la satisfacción de las necesidades de la población privada de la libertad en el municipio de Ciénaga, Magdalena.
Producto MGA	1206007 — Servicio de bienestar a la población privada de la libertad
CDP	2026.CEN.01.0376, expedido el 25 de febrero de 2026
Valor del CDP	\$158.447.744
Presupuesto oficial del proceso	\$78.024.773 — SETENTA Y OCHO MILLONES VEINTICUATRO MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE.
Cantidades	1.411 desayunos, 1.411 almuerzos y 1.411 cenas; total: 4.233 raciones preparadas.
Lugar de entrega	Centro de detención transitoria del municipio de Ciénaga, Magdalena
Vigencia de ejecución	Vigencia fiscal 2026

Delimitación presupuestal. El proyecto de inversión y el CDP respaldan una intervención integral por \$158.447.744. Este proceso corresponde a una fase parcial, cierta y autónomamente cuantificada, cuyo valor máximo es \$78.024.773. La modalidad, la comparación de ofertas, la adjudicación y el contrato se estructuran exclusivamente sobre este último valor.

2. OBJETO, FINALIDAD Y ALCANCE DEL ESTUDIO

El presente estudio caracteriza el sector de preparación y suministro institucional de alimentos, analiza la oferta y la demanda relevantes, identifica la estructura de costos y las condiciones económicas que inciden en la contratación, y sustenta la razonabilidad del presupuesto oficial y la estrategia de selección para el suministro de alimentación a la población privada de la libertad que permanece en el centro de detención transitoria de Ciénaga.

El análisis se elaboró con la metodología vigente de Colombia Compra Eficiente para estudios del sector y con el enfoque exigido por el artículo 2.2.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015: perspectivas legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de riesgos. Se utilizaron los documentos precontractuales del proyecto, el presupuesto oficial específico, información institucional del DANE, normativa sanitaria y penitenciaria, jurisprudencia constitucional y reglas de la modalidad de mínima cuantía.

La unidad de análisis económico es la ración alimentaria preparada, empacada y entregada en el punto señalado por la supervisión. El alcance comprende tres tiempos de comida —desayuno, almuerzo y cena—, con la composición, gramajes, condiciones de inocuidad, horarios y protocolos de entrega que integran los documentos del proceso.

2.1. Resultado ejecutivo

- **Mercado pertinente.** El servicio pertenece al sector terciario de alojamiento y servicios de comida; su núcleo económico corresponde a la preparación de comidas por encargo y otros servicios de comidas, con capacidad de producción continua y distribución en sitio.
- **Oferta potencial.** Existe una base plural de personas naturales y jurídicas dedicadas a restaurantes, catering y alimentación institucional en Ciénaga y en el corredor regional del Magdalena y el Caribe. La competencia efectiva depende de condiciones sanitarias, capacidad diaria, transporte, trazabilidad y respuesta ante contingencias, no del tamaño del proyecto global.
- **Demanda.** La necesidad es continua y no postergable por su relación directa con la vida digna, la salud y la integridad de las personas bajo custodia estatal. El proyecto registra una población de referencia de 52 personas y la fase contractual contiene 4.233 raciones.
- **Precio.** El presupuesto tiene consistencia aritmética, precios unitarios definidos y una carga adicional del 9,5 % sobre el subtotal. El promedio presupuestal es \$16.833,33 por ración antes de dicha carga y \$18.432,50 por ración con todos los componentes del presupuesto.
- **Selección.** El presupuesto equivale a 44,56 SMLMV de 2026 y se encuentra dentro del umbral de mínima cuantía aplicable a la Entidad. La oferta de menor precio que cumpla las condiciones de la invitación constituye la propuesta seleccionable.
- **Habilitación y experiencia.** Las condiciones jurídicas, técnicas, de experiencia y, cuando resulte pertinente, financieras, se definirán de manera completa en la invitación pública. Este estudio no establece umbrales habilitantes ni convierte la experiencia en factor de puntaje.



3. CONTEXTO DE LA NECESIDAD PÚBLICA

La privación de la libertad limita la locomoción, pero no extingue los derechos a la vida, la integridad, la salud, la alimentación adecuada y la dignidad humana. La especial relación de sujeción impone a las autoridades un deber positivo de protección respecto de las personas alojadas en centros de detención transitoria. La alimentación, por tanto, no es un apoyo accesorio: es un servicio esencial para mantener condiciones materiales mínimas y evitar tratos incompatibles con la Constitución.

El proyecto municipal parte de una población de referencia de 52 personas privadas de la libertad en la Estación Central de Policía, según información de enero de 2026. La cantidad puede variar por ingresos, traslados y libertades; esa dinámica exige coordinación diaria entre el proveedor, la supervisión y la autoridad responsable de la custodia, con soporte de cada ración efectivamente entregada.

La Corte Constitucional, desde la Sentencia SU-122 de 2022 y en sus autos de seguimiento, ha reiterado que la alimentación en centros de detención transitoria debe ser continua, suficiente, equilibrada, entregada en condiciones higiénicas y adecuada en calidad y cantidad. La fase contractual analizada materializa esa obligación en un conjunto verificable de 1.411 desayunos, 1.411 almuerzos y 1.411 cenas.

3.1. Relación entre el proyecto integral y esta fase contractual

El proyecto BPIN 202600000008520 fue formulado por \$158.447.744 para una intervención integral durante la vigencia 2026. El Certificado de Disponibilidad Presupuestal 2026.CEN.01.0376 se expidió por ese mismo valor, con cargo al sector Justicia y del Derecho, programa 1206 y producto 1206007.

El presupuesto oficial anexo concreta la primera fase de alimentación por \$78.024.773. La diferencia entre el valor global del proyecto y el valor del proceso obedece a la ejecución parcial de cantidades y no constituye una ampliación del objeto, una reserva de adjudicación ni una obligación contractual por el saldo. La disponibilidad presupuestal global acredita fuente suficiente; el compromiso que nazca del proceso queda limitado al presupuesto oficial aquí analizado y a las cantidades contratadas.

Criterio de control. Para todos los efectos del proceso en SECOP II, el valor estimado y máximo de contratación es \$78.024.773. El monto de \$158.447.744 corresponde al proyecto y al respaldo presupuestal global, no al valor de la invitación pública.

4. MARCO JURÍDICO Y REGULATORIO DEL SECTOR

4.1. Contratación estatal y planeación

Norma o instrumento	Contenido relevante para el proceso
Constitución Política, arts. 1, 2, 11, 12, 13, 209 y 315	Dignidad humana, garantía efectiva de derechos, prohibición de tratos degradantes, principios de la función administrativa y responsabilidades de la autoridad municipal.

Norma o instrumento	Contenido relevante para el proceso
Ley 80 de 1993	Principios de transparencia, economía, responsabilidad, selección objetiva y planeación aplicables a la actividad contractual.
Ley 1150 de 2007, art. 2	Define las modalidades de selección y la mínima cuantía como procedimiento determinado por el valor, equivalente hasta el diez por ciento de la menor cuantía de la Entidad.
Decreto 1082 de 2015	Exige el análisis del sector en planeación y regula los estudios previos, la invitación, la verificación y la aceptación de la oferta en mínima cuantía.
Manual de la modalidad de selección de mínima cuantía — CCE	Precisa que el precio es el único factor de selección; la Entidad verifica la oferta de menor precio y continúa en orden ascendente si esta no cumple.
Guía para la elaboración de estudios del sector — CCE, versión 2025	Orienta el examen integral de la oferta, la demanda, los precios, los riesgos y las condiciones del mercado relevantes para la compra pública.

El Decreto 159 de 2026 fijó transitoriamente el salario mínimo legal mensual vigente en \$1.750.905. El presupuesto de \$78.024.773 equivale a 44,56 SMLMV y es inferior a 45 SMLMV (\$78.790.725), umbral de mínima cuantía aplicable al Municipio para la vigencia 2026. La modalidad se determina por el valor del proceso, no por el valor total del CDP ni por la cuantía integral del proyecto de inversión.

4.2. Protección de la población privada de la libertad

Norma o decisión	Incidencia directa
Ley 65 de 1993, Código Penitenciario y Carcelario	Asigna responsabilidades territoriales sobre establecimientos para detenidos preventivos y contempla partidas para raciones, suministros y sostenimiento.
Ley 715 de 2001, art. 76.6	Reconoce la participación municipal, en coordinación con el INPEC, en la administración, sostenimiento y vigilancia de cárceles para detenidos preventivos.
Ley 2346 de 2024	Fortalece el marco de competencias y coordinación para la prestación del servicio de alimentación de personas privadas de la libertad en centros de detención transitoria.
Sentencia SU-122 de 2022	Extiende el estado de cosas inconstitucional a centros de detención transitoria y exige medidas coordinadas que garanticen alimentación, salud y dignidad.
Autos 897 y 1677 de 2025 — Corte Constitucional	Reiteran la continuidad del servicio, tres raciones diarias, equilibrio nutricional, calidad y cantidad correctas, higiene y mecanismos de seguimiento.

4.3. Regulación sanitaria

La Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social regulan la fabricación, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Para este servicio son determinantes las buenas prácticas de manufactura, el estado sanitario de áreas y equipos, el control de temperaturas, la protección contra contaminación, el abastecimiento de agua potable, la limpieza y desinfección, el manejo de residuos y la capacitación de los manipuladores.



SECRETARÍA DE GOBIERNO Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

La obligación sanitaria se extiende desde la recepción de materias primas hasta la entrega final. El empaque individual, la rotulación o identificación operativa, el transporte protegido y el registro de tiempos y cantidades forman parte de la trazabilidad necesaria para demostrar que cada ración llegó en condiciones aptas para consumo.



5. CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR

5.1. Clasificación económica

El objeto se ubica en el sector terciario de la economía y, conforme a la Clasificación Industrial Internacional Uniforme —CIIU Rev. 4 A.C. 2022—, se relaciona principalmente con la sección I «Alojamiento y servicios de comida», división 56 «Actividades de servicios de comidas y bebidas», grupo 562 «Actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas» y clase 5629 «Actividades de otros servicios de comidas».

La clasificación recoge operaciones que preparan y suministran comidas por contrato durante un periodo determinado, incluso para instituciones. El servicio no se agota en vender víveres: integra abastecimiento, transformación culinaria, control sanitario, empaque, logística de entrega, personal y gestión documental.

Sistema	Código / categoría	Aplicación al objeto
CIIU Rev. 4 A.C.	5629 — Otros servicios de comidas	Actividad económica principal asociada a alimentación institucional por encargo.
UNSPSC	90101603 — Servicios de catering	Clasificación de referencia del servicio preparado y suministrado por un operador.
CPC del proyecto MGA	91280	Servicios administrativos relacionados con reclusión y rehabilitación de delincuentes.
MGA	1206007	Servicio de bienestar a la población privada de la libertad.

5.2. Cadena de valor

- Abastecimiento.** Compra programada de cereales, tubérculos, leguminosas, proteína animal, huevos, frutas, hortalizas, lácteos, grasas, condimentos, bebidas, empaques e insumos de limpieza.
- Recepción y almacenamiento.** Verificación de calidad, fechas, temperatura, integridad del empaque, separación de crudos y cocidos y rotación de inventarios.
- Preparación.** Alistamiento, cocción, porcionado y control de gramajes de acuerdo con el menú y las especificaciones técnicas.
- Empaque y despacho.** Protección individual de las raciones, consolidación por tiempo de comida y registro de salida.
- Transporte y entrega.** Conservación de condiciones sanitarias, cumplimiento de horarios, acceso coordinado al centro de detención y acta o planilla de recibido.
- Seguimiento.** Manejo de novedades, reposición de raciones no conformes, atención de contingencias y consolidación de soportes para supervisión y pago.

5.3. Actores del mercado

Actor	Función económica	Aspecto crítico
Productores agropecuarios y mayoristas	Suministran alimentos frescos y materias primas.	Variación de precios, estacionalidad, calidad y continuidad.

Actor	Función económica	Aspecto crítico
Distribuidores de alimentos y empaques	Consolidan productos secos, bebidas, lácteos e insumos.	Inventario, tiempos de entrega, cadena de frío y crédito comercial.
Restaurantes y operadores de catering	Preparan, porcionan, empaquen y entregan raciones.	Capacidad diaria, inocuidad, personal, transporte y trazabilidad.
Transportadores y apoyo logístico	Movilizan insumos y raciones terminadas.	Protección del alimento, puntualidad y plan de contingencia.
Autoridades sanitarias	Ejercen inspección, vigilancia y control.	Cumplimiento de requisitos sanitarios y respuesta a hallazgos.
Municipio y autoridad de custodia	Programan cantidades, permiten acceso, reciben y controlan.	Comunicación diaria, seguridad, novedades de población y evidencia.

5.4. Condiciones comerciales y organizacionales

El mercado funciona con compras frecuentes de materias primas y ciclos cortos de producción. En contratos institucionales pequeños y medianos, el proveedor suele financiar inventarios, nómina, transporte y empaque hasta el pago de cada periodo. La administración operativa exige responsable de producción, manipuladores capacitados, abastecimiento alterno y un interlocutor disponible para atender novedades.

La cercanía al lugar de entrega reduce tiempos y exposición térmica, pero la competencia no se restringe al domicilio en Ciénaga. Pueden participar operadores del mercado local y regional que acrediten capacidad real de prestar el servicio con oportunidad. Esta apertura es compatible con la pluralidad y permite que la ubicación se evalúe por resultado logístico, no como barrera territorial.

6. ENTORNO ECONÓMICO ACTUAL

6.1. Actividad económica y servicios de comida

Según el DANE, el producto interno bruto de Colombia creció 2,2 % anual en el primer trimestre de 2026. Dentro de la agrupación de comercio, transporte, alojamiento y servicios de comida se presentó un crecimiento agregado de 2,9 %, mientras que alojamiento y servicios de comida registró una variación anual de -1,8 % y trimestral de 0,4 %. El dato específico muestra un mercado formal activo, pero sujeto a presiones sobre demanda, márgenes y productividad.

La Encuesta Mensual de Servicios de mayo de 2026 reportó crecimiento nominal de ingresos en 14 de 18 subsectores, disminución del personal ocupado en 15 de 18 y aumento de salarios en todos. Para la alimentación institucional, este contexto combina presión laboral con necesidad de eficiencia operativa, compras programadas y control de desperdicio.

6.2. Inflación relevante

Indicador DANE — junio de 2026	Mensual	Año corrido	Anual	Lectura para el contrato
--------------------------------	---------	-------------	-------	--------------------------

Indicador DANE — junio de 2026	Mensual	Año corrido	Anual	Lectura para el contrato
IPC total	0,39 %	4,77 %	6,14 %	Aumento general de costos de bienes y servicios.
Alimentos y bebidas no alcohólicas	0,67 %	6,55 %	6,83 %	Presión directa sobre materias primas de las raciones.
Restaurantes y hoteles	0,39 %	6,43 %	9,59 %	Refleja alimentos, salarios, arriendos, servicios y operación.
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa	—	6,73 %	9,75 %	Referencia cercana a preparación y servicio de comidas.
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	—	5,90 %	9,35 %	Referencia de precios de alimentos preparados.

La inflación relevante para este proceso supera el IPC total en alimentos y en servicios de restaurante. Durante 2026 también se observaron variaciones marcadas en insumos: a junio, las papas acumulaban 50,26 %, la carne de res 9,12 % y las frutas frescas 23,63 %, mientras algunos productos como carne de cerdo, legumbres secas y plátanos presentaban disminuciones. Esta dispersión confirma que el riesgo no se controla con un solo insumo; se administra mediante compras diversificadas, programación de menús, inventarios cortos y alternativas de abastecimiento equivalentes dentro de las especificaciones.

Fecha de corte económico. Los indicadores de precios utilizados corresponden al boletín del IPC de junio de 2026, publicado por el DANE el 7 de julio de 2026. Por ello, el análisis refleja el mercado disponible al momento de estructurar esta contratación.

7. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

7.1. Demanda específica del Municipio

La demanda municipal es institucional, diaria y de destinación específica. No responde a consumo discrecional: surge del deber de garantizar alimentación a las personas retenidas bajo custodia en el centro de detención transitoria. La falla o interrupción tiene impacto inmediato en derechos fundamentales, en la convivencia del centro y en la responsabilidad de las autoridades.

Tiempo de comida	Cantidad	Participación en unidades	Precio unitario presupuesto	Subtotal
Desayuno	1.411	33,33 %	\$16.500	\$23.281.500
Almuerzo	1.411	33,33 %	\$17.000	\$23.987.000
Cena	1.411	33,33 %	\$17.000	\$23.987.000
TOTAL	4.233	100,00 %	—	\$71.255.500

Las cantidades iguales por tiempo de comida producen una mezcla equilibrada de 33,33 % para desayuno, almuerzo y cena. La población de referencia de 52 personas sirve para planeación; la ejecución económica se soporta en raciones programadas y efectivamente recibidas, con control de las novedades informadas por la autoridad de custodia.

7.2. Patrón de consumo y especificidad técnica

Cada ración es perecedera y pierde valor si se entrega fuera del horario o sin condiciones sanitarias. A diferencia de un bien almacenable, no puede compensarse una falla de hoy con producción adicional días después. La demanda exige simultaneidad entre necesidad, preparación y entrega.

Los documentos del proyecto contemplan menús con componentes energéticos, proteicos, cereales o tubérculos, leguminosas, verduras, fruta o bebida y acompañamientos. La variedad protege la aceptabilidad y el equilibrio alimentario. En el plano contractual, las equivalencias solo son admisibles dentro de la calidad, gramaje y composición definidos, con autorización y trazabilidad de la supervisión.

7.3. Comportamiento de la demanda pública

Las entidades territoriales demandan alimentación para centros de detención transitoria mediante contratos de suministro o servicios de alimentación. En estas compras se repiten cinco variables: número estimado de personas, tres tiempos de comida, precio por ración, entrega en instalaciones de custodia y control sanitario. La estructura es intensiva en ejecución diaria y supervisión, por lo que la comparación válida se concentra en raciones completas con logística incluida y no en el precio minorista de ingredientes aislados.

El valor de una ración institucional incorpora insumos, merma, personal, preparación, energía, agua, limpieza, empaque, transporte, administración, impuestos y gestión de contingencias. Las adquisiciones de alimentos crudos o los menús comerciales de restaurante no son comparables directos porque trasladan costos y riesgos diferentes al comprador.

8. ANÁLISIS DE LA OFERTA

8.1. Oferta potencial y competencia

La oferta potencial comprende restaurantes con producción por volumen, empresas de catering, operadores de alimentación institucional y personas naturales comerciantes que desarrollan legalmente la actividad y cuentan con capacidad sanitaria y logística. La escala de 4.233 raciones permite la concurrencia de micro, pequeños y medianos operadores, siempre que acrediten organización suficiente para cumplir tres entregas diarias sin afectar calidad.

El mercado relevante no se limita al casco urbano. Ciénaga dispone de conexión con Santa Marta y otros municipios del Magdalena, además del corredor regional del Caribe, lo que amplía proveedores de insumos y operadores. La competencia se preserva mediante requisitos proporcionales y especificaciones por resultado: calidad, gramaje, oportunidad, inocuidad y evidencia de entrega.

8.2. Capacidades determinantes del proveedor

Dimensión	Capacidad observable en el mercado	Relevancia contractual
Jurídica	Existencia, representación, actividad comercial y ausencia de inhabilidades.	Permite obligarse válidamente y ejecutar el objeto.
Técnica	Cocina, equipos, utensilios, almacenamiento, agua, limpieza, control de temperatura y empaque.	Sostiene calidad, gramajes e inocuidad de las raciones.
Humana	Manipuladores capacitados, responsable de producción y personal de relevo.	Reduce fallas por ausencias y asegura prácticas higiénicas.
Logística	Transporte protegido, rutas, tiempos, comunicación y abastecimiento alterno.	Garantiza entregas oportunas y continuidad diaria.
Financiera	Capital de trabajo para materias primas, nómina y operación entre cortes de pago.	Evita interrupciones por iliquidez del operador.
Experiencia	Ejecución previa de alimentación preparada o servicios equivalentes.	Permite verificar conocimiento operativo cuando se exija en la invitación.

8.3. Barreras de entrada y condiciones de acceso

- **Sanitarias.** Las prácticas, instalaciones, personal y transporte deben cumplir la regulación de alimentos; la exigencia protege la salud y no constituye una barrera artificial.
- **Operativas.** El acceso al centro de detención requiere coordinación, identificación de personal y vehículos, cumplimiento de horarios y adaptación a protocolos de seguridad.
- **Financieras.** El proveedor asume compras y costos de operación antes del pago. La modalidad de pagos parciales contra raciones recibidas reduce la necesidad de capital excesivo y favorece pluralidad.
- **Documentales.** La operación exige planillas o actas de entrega, facturación, aportes a seguridad social y soportes de calidad. Son cargas normales y previsibles del mercado institucional.
- **Territoriales.** No se identifica necesidad de exigir domicilio local. La capacidad de entregar en Ciénaga se acredita por la solución logística ofrecida y se verifica durante la ejecución.

8.4. Poder de negociación y sustitución

La Entidad concentra una demanda cierta y programada, lo que permite al proveedor planear compras y reducir mermas. A su vez, la existencia de operadores de restaurante y catering limita el poder individual de un oferente. La selección por menor precio funciona siempre que la invitación preserve la equivalencia técnica de las ofertas y no permita reducir porciones, componentes, calidad o logística.

Los ingredientes pueden admitir sustituciones técnicas por disponibilidad o estacionalidad, pero la ración completa no es sustituible por dinero, bonos o alimentos crudos. Cualquier ajuste de menú conserva el aporte, gramaje y calidad previstos y queda sujeto a control de la supervisión.

9. ANÁLISIS DEL MERCADO Y FORMACIÓN DEL PRECIO

9.1. Método de determinación

El presupuesto oficial específico es el referente económico vinculante del proceso. Se construyó por cantidades y precios unitarios de cada tiempo de comida, con subtotal de raciones y una estimación separada de impuestos y gastos administrativos. La metodología permite comparar todas las ofertas sobre la misma canasta y facilita el control durante la ejecución.

La revisión incluyó: consistencia aritmética; correspondencia entre cantidades y necesidad; identificación de costos incluidos; contraste con el comportamiento 2026 de alimentos y comidas preparadas; y evaluación de la escala y logística del servicio. El precio se entiende integral: cubre todos los recursos necesarios para preparar, empacar y entregar cada ración en condiciones de cumplimiento.

9.2. Presupuesto oficial consolidado

Ítem	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Desayuno preparado	Ración	1.411	\$16.500	\$23.281.500
Almuerzo preparado	Ración	1.411	\$17.000	\$23.987.000
Cena preparada	Ración	1.411	\$17.000	\$23.987.000
Subtotal de raciones — IVA incluido		4.233		\$71.255.500
Impuestos y gastos administrativos (9,5 %)				\$6.769.273
PRESUPUESTO OFICIAL				\$78.024.773

Valor en letras. SETENTA Y OCHO MILLONES VEINTICUATRO MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE. Este es el valor máximo de la aceptación de oferta, incluidos costos directos, indirectos, impuestos, tasas, contribuciones, transporte, empaque, personal y demás erogaciones necesarias.

9.3. Verificación aritmética e indicadores unitarios

Indicador	Resultado	Interpretación
Raciones totales	4.233	Suma de 1.411 desayunos, 1.411 almuerzos y 1.411 cenas.
Promedio por ración antes de carga adicional	\$16.833,33	Subtotal de \$71.255.500 dividido entre 4.233 raciones.
Promedio integral por ración	\$18.432,50	Presupuesto oficial de \$78.024.773 dividido entre 4.233 raciones.
Carga adicional sobre subtotal	9,50 %	\$6.769.273 sobre \$71.255.500, con redondeo al peso.
Participación del subtotal en el total	91,32 %	Peso de las raciones en el presupuesto integral.

Indicador	Resultado	Interpretación
Participación de carga adicional en el total	8,68 %	Peso de impuestos y gastos administrativos en el valor final.

Las multiplicaciones por ítem y las sumas del presupuesto son correctas. La diferencia de un peso que resulta al aplicar exactamente 9,5 % al subtotal obedece al redondeo presupuestal al peso y no altera el valor oficial. La oferta económica se evalúa sobre el valor total y los precios unitarios presentados, sin exceder ninguno de los topes definidos en la invitación.

9.4. Estructura económica del costo

Componente	Contenido económico	Comportamiento esperado
Materias primas	Proteínas, cereales, tubérculos, leguminosas, verduras, frutas, bebidas, condimentos y grasas.	Alta sensibilidad a inflación, clima, cosechas y fletes.
Mano de obra	Alistamiento, cocción, porcionado, empaque, limpieza, coordinación y entrega.	Costo recurrente asociado al salario mínimo, recargos y seguridad social.
Operación	Agua, energía o gas, utensilios, mantenimiento, limpieza, desinfección y control sanitario.	Relativamente estable, con exposición a tarifas y reposiciones.
Empaque y transporte	Recipientes, cubiertos cuando apliquen, protección, combustible y vehículo.	Depende de frecuencia, distancia, precios de insumos y acceso al sitio.
Administración y tributos	Gestión documental, facturación, supervisión interna, impuestos, tasas y contribuciones.	Previsible conforme al régimen del proveedor y al presupuesto.
Contingencias y merma	Reposiciones, variaciones de porcionado, desperdicio controlado y abastecimiento alterno.	Se reduce con programación, inventarios y control de producción.

9.5. Razonabilidad del presupuesto

El presupuesto es razonable para el alcance definido por cuatro razones convergentes. Primero, utiliza precios unitarios explícitos y homogéneos para cada tiempo de comida. Segundo, contiene todos los costos necesarios para entregar raciones terminadas y no traslada gastos esenciales a pagos posteriores. Tercero, la escala de 4.233 unidades permite distribuir costos fijos sin excluir a operadores de menor tamaño. Cuarto, la actualización se produce en un contexto en el que el IPC anual de alimentos fue 6,83 % y el de restaurantes y hoteles 9,59 % a junio de 2026.

La equivalencia económica de las propuestas se preserva exigiendo que el valor ofertado incluya materias primas, gramajes, empaque, transporte, personal, equipos, inocuidad, seguridad social, tributos y demás erogaciones. Una oferta artificialmente baja no habilita a disminuir calidad ni cantidades y se analiza conforme a las reglas sobre precio artificialmente bajo aplicables al proceso.

10. PERSPECTIVA FINANCIERA

El servicio demanda capital de trabajo de rotación rápida. Las materias primas perecederas se compran de forma frecuente; la nómina, la energía, el gas, el empaque y el transporte se causan durante la operación. Por ello, la liquidez es más relevante que inversiones de largo plazo o endeudamiento elevado.

La estructura económica es compatible con pagos parciales contra raciones efectivamente suministradas, recibidas a satisfacción y soportadas por la supervisión. Esta mecánica alinea el pago con la ejecución, protege los recursos públicos y limita la exposición financiera del proveedor, favoreciendo la concurrencia de micro y pequeñas empresas con capacidad operativa.

En mínima cuantía, la capacidad financiera solo procede cuando la forma de pago no cubre los riesgos de ejecución. La definición final de este requisito corresponde a la invitación pública y se formula con proporcionalidad frente al valor, plazo, forma de pago y nivel de exposición real, sin exigir indicadores que reduzcan injustificadamente la pluralidad.

11. ANÁLISIS DE RIESGOS DEL MERCADO

Los siguientes eventos corresponden a sensibilidades propias del sector y sirven para comprender la formación del precio y la capacidad de respuesta requerida. Su tratamiento contractual se articula con la matriz de riesgos del proceso.

Evento de mercado	Efecto	Asignación económica ordinaria	Tratamiento
Variación de precios de alimentos	Presión sobre el costo de la ración.	Proveedor, dentro del precio ofertado.	Compras programadas, proveedores alternos, menús equivalentes autorizados y control de merma.
Falla sanitaria o contaminación	Riesgo a la salud, rechazo y reposición.	Proveedor.	BPM, limpieza, separación de alimentos, control de temperatura, trazabilidad y reposición inmediata.
Incumplimiento de horarios	Afecta continuidad y dignidad de la población.	Proveedor, salvo restricción acreditada de acceso.	Rutas, márgenes de tiempo, transporte alternativo y comunicación con custodia.
Cambio en número de PPL	Ajusta programación diaria.	Entidad en programación; proveedor en capacidad de respuesta.	Reporte oportuno, planillas, suministro contra cantidades solicitadas y límites contractuales.
Falla de equipos o servicios públicos	Interrupción de producción.	Proveedor.	Mantenimiento, equipos alternos, reserva de insumos y plan de continuidad.
Restricción de acceso al centro	Retraso o imposibilidad temporal de entrega.	Parte que controle la causa.	Coordinación previa, registro de novedad, punto seguro de entrega y reprogramación inmediata.
Oferta artificialmente baja	Riesgo de incumplimiento o reducción de calidad.	Oferente.	Solicitud de explicación, análisis objetivo y aplicación de la regla de rechazo cuando corresponda.

11.1. Conclusión de riesgo

Los riesgos son controlables dentro de la práctica ordinaria del mercado y no justifican restringir la competencia. La gestión efectiva se concentra en especificaciones claras, verificación sanitaria, entrega documentada, pagos contra cumplimiento, supervisión diaria y obligaciones de continuidad y reposición.

12. REQUISITOS HABILITANTES Y EXPERIENCIA

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015 y el Manual de mínima cuantía de Colombia Compra Eficiente, la invitación pública contendrá los requisitos jurídicos, técnicos, de experiencia y, si resultan necesarios por la forma de pago y el riesgo, financieros. Su formulación guardará relación directa y proporcional con el objeto, el valor de \$78.024.773, la escala de 4.233 raciones y la continuidad del servicio.

La experiencia, cuando se exija, tendrá naturaleza habilitante y no otorgará puntaje. Se orientará a verificar ejecución previa de suministro de alimentación preparada, catering o servicios equivalentes, sin imponer condiciones territoriales, cuantías acumuladas desproporcionadas ni categorías ajenas al riesgo real. La capacidad jurídica y técnica se verificará directamente con los documentos indicados en la invitación.

En esta modalidad no es obligatoria la inscripción en el Registro Único de Proponentes. La ausencia de RUP no releva al proponente de acreditar los requisitos señalados ni limita la facultad de la Entidad para verificar su información. Los requisitos habilitantes no son factores de calificación: determinan si la oferta puede ser considerada para aceptación.

Regla expresa del proceso. Los requisitos habilitantes y la experiencia se definirán en la invitación pública. El presente estudio establece su fundamento de proporcionalidad, pero no fija umbrales adicionales ni sustituye las condiciones definitivas publicadas en SECOP II.

13. ESTRATEGIA DE CONTRATACIÓN

13.1. Modalidad y factor de selección

El proceso se adelanta mediante mínima cuantía en SECOP II. El presupuesto oficial equivale a 44,56 SMLMV de 2026 y no supera el umbral aplicable. La modalidad procede por razón exclusiva del valor, con independencia de que el objeto corresponda a un suministro de raciones preparadas.

El precio es el único factor de selección. Al cierre, se ordenan las ofertas de menor a mayor valor y se verifica el cumplimiento de la propuesta económica más baja. Si no cumple las condiciones de la invitación, se verifica la siguiente en orden ascendente hasta identificar una oferta habilitada. La aceptación de oferta y la propuesta seleccionada conforman el contrato.

13.2. Competencia y participación

La publicación electrónica garantiza acceso público a los documentos y recepción trazable de ofertas. La descripción funcional del objeto permite concurrencia de operadores locales y regionales. La participación de MiPymes se favorece mediante cantidades claras, pagos ligados a entregas, ausencia de domicilio obligatorio en Ciénaga y requisitos ajustados a la escala del servicio.

El servicio no corresponde a una compra simple en gran almacén: exige preparación diaria, gramajes, inocuidad, logística de acceso, horarios y supervisión. Por ello, la invitación de mínima cuantía en SECOP II es la vía idónea para comparar operadores capaces de ejecutar integralmente el objeto.

13.3. Forma económica de ejecución

La ejecución se controla por precios unitarios y cantidades efectivamente suministradas, sin superar las cantidades ni el valor total aceptado. Las planillas de entrega identifican fecha, tiempo de comida, cantidad, novedades y recibido. La facturación y el pago se soportan en el consolidado aprobado por la supervisión.

El precio unitario permanece integral durante el plazo: comprende preparación, insumos, personal, seguridad social, empaque, transporte, tributos y contingencias ordinarias. La Entidad no reconoce valores adicionales por componentes previsibles que integren la oferta.

14. CONCLUSIONES

Concepto final. El sector y el mercado ofrecen condiciones para adelantar el proceso de mínima cuantía por \$78.024.773. La estructura económica, técnica y jurídica analizada permite una selección objetiva, competitiva y proporcional, con capacidad de asegurar alimentación continua y digna a la población beneficiaria.



15. FUENTES CONSULTADAS

La consulta se realizó con corte al 28 de julio de 2026. Los documentos internos citados forman parte de los antecedentes precontractuales del proyecto.

1. **Municipio de Ciénaga — Proyecto BPIN 202600000008520.** Ficha y documento de formulación suministrados para este proceso. [Consultar fuente](#)
2. **Municipio de Ciénaga — CDP 2026.CEN.01.0376.** Certificado expedido el 25 de febrero de 2026, aportado como antecedente. [Consultar fuente](#)
3. **Municipio de Ciénaga — Presupuesto oficial PPL.** Cuadro de cantidades y precios unitarios aportado para la fase contractual. [Consultar fuente](#)
4. **Colombia Compra Eficiente — Guía para la elaboración de estudios del sector.** Versión publicada el 25 de septiembre de 2025. [Consultar fuente](#)
5. **Colombia Compra Eficiente — Manual de la modalidad de selección de mínima cuantía.** Reglas de planeación, invitación, verificación y selección. [Consultar fuente](#)
6. **Decreto 1082 de 2015 — Gestor Normativo de Función Pública.** Reglamentación general de la contratación estatal. [Consultar fuente](#)
7. **Decreto 159 de 2026 — SUIN-Juriscal.** Salario mínimo legal mensual vigente de 2026. [Consultar fuente](#)
8. **DANE — Boletín técnico del IPC, junio de 2026.** Publicado el 7 de julio de 2026. [Consultar fuente](#)
9. **DANE — Boletín técnico del PIB, primer trimestre de 2026.** Actividad económica nacional y de servicios de comida. [Consultar fuente](#)
10. **DANE — Encuesta Mensual de Servicios, mayo de 2026.** Ingresos, empleo y salarios del sector servicios. [Consultar fuente](#)
11. **DANE — CIIU Rev. 4 A.C. 2022.** Clasificación de actividades de servicios de comidas. [Consultar fuente](#)
12. **INVIMA — Resolución 2674 de 2013.** Requisitos sanitarios para alimentos y bebidas. [Consultar fuente](#)
13. **Ley 65 de 1993 — Gestor Normativo de Función Pública.** Código Penitenciario y Carcelario. [Consultar fuente](#)
14. **Ley 2346 de 2024 — Secretaría Jurídica del Senado.** Competencias y transición del servicio de alimentación para PPL. [Consultar fuente](#)
15. **Corte Constitucional — Sentencia SU-122 de 2022.** Estado de cosas inconstitucional en centros de detención transitoria. [Consultar fuente](#)
16. **Corte Constitucional — Auto 1677 de 2025.** Seguimiento a las condiciones de alimentación de la población privada de la libertad. [Consultar fuente](#)

PEDRO PABLO GRANADOS CANDANOZA

Secretario de Gobierno y Participación Ciudadana

