ESTUDIO DEL SECTOR ECONÓMICO
REPÚBLICA DE COLOMBIA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ
DOCUMENTO DE ESTUDIOS PREVIOS

DEPENDENCIA SOLICITANTE:
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

MODALIDAD DE SELECCIÓN: LICITACIÓN PUBLICA

FECHA DEL ESTUDIO: 25/09/2026

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 el cual dispone que es "Deber de análisis de las Entidades Estatales. 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 Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso", la Alcaldía Municipal de Cajicá adelantó el presente estudio, con el propósito principal de establecer los índices financieros y organizacionales que deberán acreditar los proponentes que se presenten a los procesos de selección cuyo objeto sea:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIÓN SERVIDA EN CALIENTE Y SUPLEMENTO ALIMENTARIO A LAS PERSONAS MAYORES DEL PROGRAMA ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ.

ASPECTOS GENERALES

De acuerdo con la Guía para la elaboración de estudios del sector elaborada por Colombia Compra Eficiente "La Entidad Estatal debe revisar los aspectos generales del mercado del bien, obra o servicio que sean relevantes en el Proceso de Contratación. Para el efecto, Colombia Compra Eficiente recomienda analizar, entre otros, los siguientes contextos, los cuales pueden tener un alcance local, regional, nacional o internacional, dependiendo del Proceso de Contratación. 1. Económico, 2. Técnico, 3. Regulatorio y 4. Otros. A continuación, se hará una revisión de los aspectos generales y contextos de análisis recomendados por Colombia Compra Eficiente.

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

El servicio objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) se cataloga con los códigos que se indican en la Tabla 1:

Tabla 1 - Codificación del servicio en el sistema UNSPSC

CLASIFICACION CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION
50111500	carne y aves de corral
50112000	carnes procesadas y preparadas
50121500	Pescado
50131700	productos de leche y mantequilla
50151500	grasas y aceites vegetales comestibles
50181900	pan y galletas y pastelitos dulces
50191500	sopas y estofados
50192800	empanadas y quiches y pasteles
50192900	pasta o tallarines natural

50202300	bebidas no alcoholicas
50221000	Legumbres
50221100	Cereales
50301500	Manzanas
50307000	frutas nominant
50402500	Zanahorias
50407000	vegetales nominant
50407200	Tuberculos
50424500	lentejas secas
52151600	utensilios de cocina domésticos
52152000	platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
48101500	equipos para cocinar o calentar
48101600	equipos para preparado de alimentos
48102000	mobiliario de restaurantes
78131800	bodegaje y almacenamieto especializado
90101500	establecimientos para comer y beber
90101800	servicio de comida para llevar y a domicilio
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

CONTEXTO ECONÓMICO

Dando cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, se procede a realizar el análisis de los aspectos generales del sector que resultan relevantes en el proceso de contratación teniendo en cuenta fuentes de información estadísticas oficiales del Boletín Técnico Producto Interno Bruto (PIB) II trimestre 2026.

CLASIFICACION DE LOS SECTORES ECONÓMICOS:

El Banco de la República realiza la clasificación de los sectores económicos dividiendo la actividad productiva de acuerdo con los procesos de producción en tres grandes sectores: primario, secundario e industrial, y terciario o de servicios.

El Banco de la República realiza la clasificación de los sectores económicos de la siguiente manera:

Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos.
Según la división de la economía clásica, los sectores de la economía son los siguientes:

ASPECTOS GENERALES

De acuerdo con los sectores económicos tradicionales, los cuales participan en la dinámica economía son los siguientes:

1. **Sector primario o sector agropecuario**: Es el sector que obtiene el producto de sus actividades directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Dentro de este sector se encuentran la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la caza y la pesca. No se incluyen dentro de este sector a la minería y a la extracción de petróleo, las cuales se consideran parte del sector industrial.

- Obtiene directamente de la naturaleza los productos sin proceso de transformación.
- Incluye: agricultura, ganadería, silvicultura, caza y pesca.

2. **Sector secundario o sector industrial:** Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, el Gobierno, etc. Es indispensable aclarar que los dos primeros sectores producen bienes tangibles, por lo cual son considerados como sectores productivos. El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles, pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional.

Para efectos del presente objeto se tendrá en cuenta la división sectorial según la actividad económica. Teniendo en cuenta que el presente objeto, se ubicará dentro del Sector terciario o sector de servicios.

A continuación, se revisarán los aspectos generales del sector que resulten relevantes en el Proceso de Contratación teniendo en cuenta fuentes de información estadísticas oficiales como lo es el DANE.

Dentro del sector de servicio en Colombia se tienen como principales productos/servicios:

- Publicidad
- Actividades profesionales científicas y técnicas
- **Restaurantes, catering** y bares
- Actividades de programación y trasmisión, agencias de noticias
- Inmobiliarias, de alquiler y arrendamiento
- Correo y servicios de mensajería
- Telecomunicaciones
- Almacenamiento y actividades complementarias al transporte
- Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, otros
- Salud humana privada
- Producción de películas cinematográficas y programas de
- televisión
- Educación superior privada
- Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos
- Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades
- Otros servicios de entretenimiento y otros servicios

- Involucra actividades relacionadas con la transformación de bienes para su utilización.
- Se divide en dos subsectores:
- Industrial extractivo: extracción minera y de petróleo.
- Industrial de transformación: envasado de legumbres y frutas, embotellado de refrescos, fabricación de abonos y fertilizantes, vehículos, cementos, aparatos electrodomésticos, etc.

3. **Sector terciario o sector de servicios:**

- Incluye actividades que no producen bienes tangibles pero que sustentan el funcionamiento económico. Ejemplos: comercio, restaurantes, hoteles, transporte, servicios financieros, comunicaciones, educación, servicios profesionales, administración pública, etc.

  Aunque no producen bienes, contribuyen al ingreso y producto nacional.

  Adicionalmente, la actividad económica puede clasificarse en sectores más especializados:

CONTEXTO ECONOMICO NACIONAL

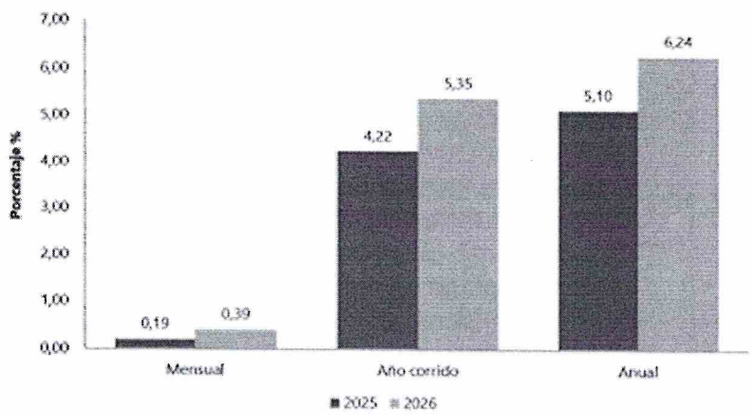
INDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR

De acuerdo con el último boletín técnico publicado el publicado el 07 de Septiembre del 2026, en el cual se expresa el comportamiento del índice de precios IPC de según lo siguiente:

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Agosto 2026

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Agosto 2025 - 2026



Fuente: DANE, IPC.

Fuente: Cifras provenientes del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) (www.dane.gov.co).

En el mes de agosto de 2026, el IPC registró una variación de 0,39% en comparación con julio de 2026, siete divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,39%): Recreación y cultura (0,89%), Información y comunicación (0,81%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,71%), Bienes y servicios diversos (0,52%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,41%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,40%) y, por último, Salud (0,40%). Por debajo se ubicaron: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,38%), Restaurantes y hoteles (0,33%), Educación (0,02%), Transporte (0,01%) y, por último, Prendas de vestir y calzado (-0,14%).

lustración 1 Variación y contribución mensual Según divisiones de gasto de Agosto 2025- 2026

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

		2025		2026	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Recreación y cultura	3,79	-0,30	-0,01	0,89	0,03
Información y comunicación	4,33	-0,15	0,00	0,81	0,02
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,45	0,08	0,71	0,13
Bienes y servicios diversos	5,36	0,44	0,02	0,52	0,03
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,59	0,01	0,41	0,01
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,05	0,00	0,40	0,02
Salud	1,71	0,46	0,01	0,40	0,01
TOTAL	100,00	0,19	0,19	0,39	0,39
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,06	0,02	0,38	0,12
Restaurantes y hoteles	9,43	0,49	0,06	0,33	0,04
Educación	4,41	0,13	0,01	0,02	0,00
Transporte	12,93	-0,03	0,00	0,01	0,00
Prendas de vestir y calzado	3,98	-0,02	0,00	-0,14	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.

Fuente: Cifras provenientes del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) **(www.dane.gov.co**).

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,39%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles y Recreación y cultura, las cuales aportaron 0,32 puntos porcentuales a la variación total. Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes:

En agosto de 2026 en comparación con julio de 2026, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: electricidad (2,33%), frutas frescas (4,95%), arriendo imputado (0,39%), alcantarillado (7,13%), arriendo efectivo (0,38%), servicios de comunicación fija y móvil y provisión a internet (0,92%), artículos para higiene corporal (1,45%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (0,26%), papas (4,32%) y suscripción y servicio de televisión por redes y cable (3,02%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: suministro de agua (-4,04%), gas (-1,29%), plátanos (-2,90%), cebolla (-2,57%) y vehículo particular nuevo o usado (-0,32%).

Ilustración 2 Variación y contribución año corrido Según divisiones de gasto Agosto 2026

Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual
Por principales subclases
Agosto 2026

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Electricidad	2,33	0,08
Frutas frescas	4,95	0,07
Arriendo imputado	0,39	0,05
Alcantarillado	7,13	0,04
Arriendo efectivo	0,38	0,04
Servicios de comunicación fija y móvil y provisión a internet	0,92	0,02
Artículos para higiene corporal	1,45	0,02
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	0,26	0,02
Papas	4,32	0,02
Suscripción y servicio de televisión por redes y cable	3,02	0,02

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.

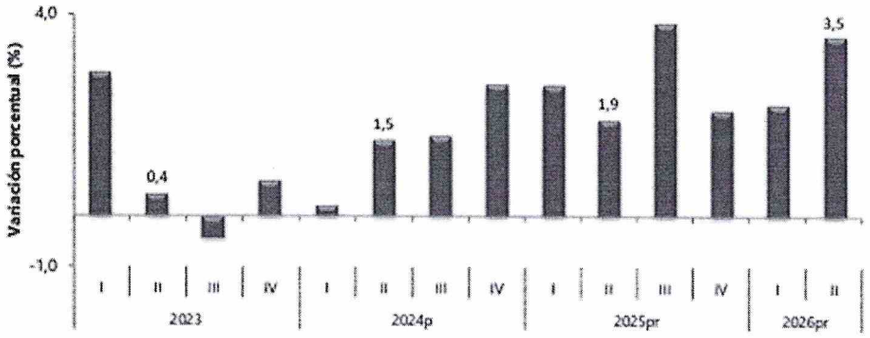
Fuente: Cifras provenientes del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) (www.dane.gov.co).

PRODUCTO INTERNO BRUTO

De acuerdo con el último boletín técnico publicado el publicado el 18 de agosto del 2026, en el cual se expresa el comportamiento del índice de Producto Interno Bruto de según lo siguiente:

Producto Interno Bruto (PIB)
II trimestre 2026 preliminar

Gráfico 1. Producto Interno Bruto
Tasa de crecimiento en volumen[1]
2023-I / 2026[pr]-II



Fuente: DANE, PIB_T
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015
[pr]preliminar
[p]provisional

Fuente: Cifras provenientes del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE)

En el segundo trimestre de 2026pr , el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,5% respecto al mismo periodo de 2025pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 10,0% (contribuye 1,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 2,2% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).
- • Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 9,5% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Tabla 1 Valor agregado por actividad económica

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Segundo trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2026pr-II / 2025pr-II	2026pr/ 2025pr	2026pr-II / 2026pr-I
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	-2,1	-1,7	0,4
Explotación de minas y canteras	4,2	1,6	0,4
Industrias manufactureras	2,0	2,3	-0,4
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	4,8	3,7	2,8
Construcción	2,2	-1,5	6,4
Comercio al por mayor y al por menor[3]	2,2	2,6	0,3
Información y comunicaciones	-0,1	0,7	0,3
Actividades financieras y de seguros	4,3	3,6	1,9
Actividades inmobiliarias	2,1	2,1	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	2,6	2,5	0,8
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	10,0	7,9	2,3
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	9,5	6,3	4,0
Valor agregado bruto	**3,6**	**2,9**	**1,4**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	2,4	2,7	0,2
Producto Interno Bruto	**3,5**	**2,9**	**1,3**

Fuente: DANE, PIB_T

Fuente: Cifras provenientes del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE)

Industrias manufactureras

En el segundo trimestre de 2026pr, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca decrece 2,1% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos:

• Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas;

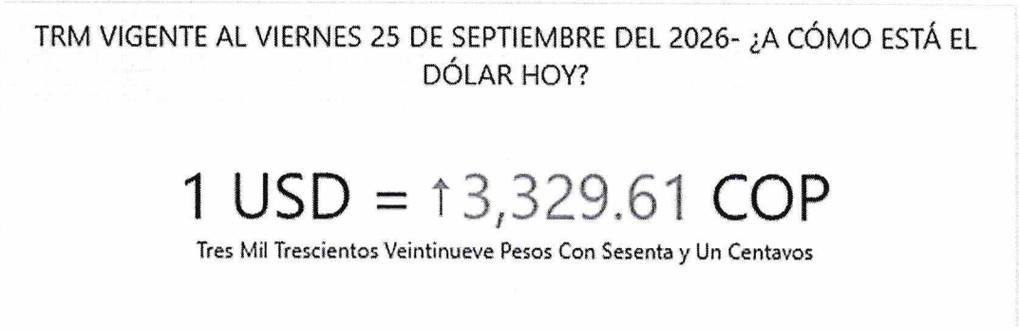
y actividades de servicios conexas decrece 4,4%. • Cultivo permanente de café crece 16,4%.
• Ganadería crece 4,8%.
• Silvicultura y extracción de madera decrece 0,1%. • Pesca y acuicultura decrece 36,4%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece en 0,4%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

• Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas decrece 1,6%. • Cultivo permanente de café crece 16,7%.
• Ganadería decrece 0,4%.
• Silvicultura y extracción de madera decrece 3,8%. • Pesca y acuicultura decrece 16,4%

TASA REPRESENTATIVA DEL MERCADO

La cotización del dólar en Colombia para el día Viernes 25 de Septiembre del 2026 se situó en 3,329.61 Pesos. La TRM presentó variaciones con respecto a los periodos de referencia, siendo un factor fundamental a tener en cuenta dentro del análisis de riesgo cambiario del sector.



En línea con lo anterior, y para el caso colombiano, la volatilidad en la tasa de cambio al que están expuestas las empresas, puede afectar considerablemente la viabilidad de un negocio. Es por ello por lo que el precio del dólar es una variable fundamental en procesos que implican la adquisición de materias primas y/o productos importados, pues su comportamiento está permanentemente influenciado por variables económicas locales y externas, las cuales hacen que sea complejo realizar una estimación.

De acuerdo con lo anterior, La TRM puede influir en la competitividad de los proveedores. Unos costos más altos derivados de la variación del dólar pueden llevar a que algunos proveedores ajusten sus precios, afectando la comparación entre alternativas. Por lo que la Alcaldía de Cajicá debe considerar esta variación para asegurarse de que obtienen la mejor relación calidad-precio en sus propuestas.

En este sentido, tener en cuenta la variación del dólar permite a la entidad realizar estimaciones más precisas y gestionar adecuadamente los recursos asignados para la ejecución del contrato, por lo cual la fluctuación podría impactar significativamente los costos y calidad de los servicios para la preparación y entrega de ración servida en caliente y suplemento alimentario a las personas mayores del programa adulto mayor del municipio de Cajicá, lo que hace esencial su monitoreo durante los procesos de contratación

SALARIO MINIMO LEGAL VIGENTE

Según con necesidad que se pretende suplir por parte del proveedor, es indispensable analizar el incremento que ha tenido el salario mínimo en Colombia y las repercusiones que pueda tener en la selección del contratista (valor por hora de honorarios) y la ejecución del contrato.

Según lo anterior, mediante decreto 159 de 2026 del 19 de febrero se estableció salario mínimo para la vigencia 2026 UN MILLÓN SETECIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS ($1.750.905) lo que corresponde a un aumento del 23%

Gráfico Salario Mínimo Legal Vigente

Que, en conclusión, la determinación del incremento del salario mínimo, vital y móvil para el año 2026 se sustentó en la integración de los siguientes parámetros técnicos: la inflación esperada para el año 2025, conforme a las proyecciones del Banco de la República; la productividad total de factores, según información oficial del Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE-; la contribución de los salarios al ingreso nacional y la participación del trabajo en los ingresos mixtos, con base en las cuentas nacionales del DANE; el crecimiento estimado de la economía para 2025 (PIB), conforme a proyecciones oficiales del Banco de la República; y el componente de cierre progresivo de la brecha hacia un ingreso de suficiencia, estimado a partir del estudio técnico de la OIT de 2024, cuyos resultados se detallan a continuación:

Tabla 5. Método agregado de parámetros para el salario mínimo vital 2026

Salario mínimo mensual legal vigente 2025 en pesos	**$ 1.423.500**	
A. Inflación 2025 esperada (Banco de la República, expectativas)	5,30%	Cierre de brecha parcial del salario mínimo al salario vital - ajuste progresivo (OIT, 2024). 9,4%
B. Productividad Total de Factores (PTF). 3 Trim 2025 – DANE	0,91%	
C. Contribución de salarios al ingreso nacional (I-II T 2024-2025) DANE	2,81%	
D. Contribución de salarios al ingreso nacional mixto ponderado (alfa: 66%). DANE	1,65%	
E. Crecimiento estimado del PIB 2025. DANE	2,90%	
Aumento % del salario mínimo (A+B+C+D+E+F)	**23,0%**	
Aumento $ del salario mínimo	$ 327.405	
Salario mínimo vital 2026	**$ 1.750.905**	

Fuentes: DANE, Banco de la República (BanRep), Estudio Salario vital OIT (2024)

Que, con base en la integración de los parámetros técnicos y en ejercicio del margen de apreciación previsto en el parágrafo del artículo 8 de la Ley 278 de 1996, el Gobierno Nacional fijó el salario mínimo legal mensual vigente para la vigencia 2026 en la suma de **un millón setecientos cincuenta mil novecientos cinco pesos ($1.750.905)**, lo que representa un incremento del veintitrés por ciento (23%) frente al salario mínimo mensual legal vigente fijado para el año 2025.

Que, en atención al criterio de cierre progresivo de la brecha hacia un ingreso de suficiencia, el incremento del veintitrés por ciento (23%) se determinó con base en las condiciones y cifras disponibles para el año 2025, de manera que la brecha pendiente estimada se sitúa en cuatro coma cincuenta y cuatro por ciento (4,54%), valor asociado a la proyección de inflación para 2026, sin perjuicio de su ajuste conforme a la evolución efectiva de las variables económicas; en este sentido, el carácter móvil del salario mínimo implica su actualización periódica de acuerdo con las condiciones socioeconómicas del país y la dinámica del poder adquisitivo del ingreso laboral.

Fuente:
Fuente:https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=192181&dt=S

Con un incremento de (24,5%) que decretó el Gobierno Nacional, el salario mínimo en el 2026, quedó en $1.750.905 y el auxilio de transporte se fijó en $249.095

Tabla Histórico Salario Mínimo en Colombia

Año	Salario mínimo	Auxilio de transporte
2019	$828.116	$97.032
2020	$887.803	$102.854
2021	$908.526	$106.454
2022	$1.000.000	$117.172
2023	$1.160.000	$140.000
2024	$1.300.000	$162.000
2025	$1.423.500	$200.000
2026	$1.750.905	$249.095

Fuente:
https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=191926

El salario mínimo al igual que el subsidio de transporte, relacionados anteriormente, se deben tener en cuenta dentro de este estudio, dado que es un indicador de capacidad productiva en el país.

Para calcular el valor del salario mínimo, se tienen en cuenta algunas variables económicas, donde definitivamente la principal variable es la inflación del año inmediatamente anterior. Generalmente el salario mínimo, se toma por parte de los empresarios y el gobierno como la base para el incremento de los salarios de los demás trabajadores que no devenguen este valor.

Finalmente cabe anotar, que para el presente proceso es fundamental analizar el valor del salario mínimo legal vigente, no solo por la incidencia que tiene en la economía, sino también por los efectos que éste provoca y que hay que tener en cuenta al momento de estructurar sus costos.
Además del salario final, también se podrían nombrar otras variables de importancia como lo son; prestaciones, tasas y contribuciones, las cuales debe tener en cuenta el futuro proponente al momento de estructurar costos directos e indirectos.

De acuerdo con lo anterior, los salarios y el auxilio de transporte son factores clave en el costo total de operación de los proveedores de servicios. En este caso los que tiene relación directa con los servicios de alimentación, el personal involucrado en la debe percibir un salario acorde al mínimo legal vigente de acuerdo con lo decretado para el 2026, así como un auxilio de transporte que compense sus gastos de desplazamiento. Esto influye directamente en la oferta económica que lleguen a presentar los posibles oferentes a la Alcaldía de Cajicá.

Por lo tanto, es fundamental que los contratista que prestan sus servicios a las entidades estatales respeten la legislación laboral vigente, que establece una remuneración mínima y el derecho al auxilio de transporte para los trabajadores. Esto garantiza que se promuevan condiciones laborales justas en la ejecución de los contratos con entidades estatales.

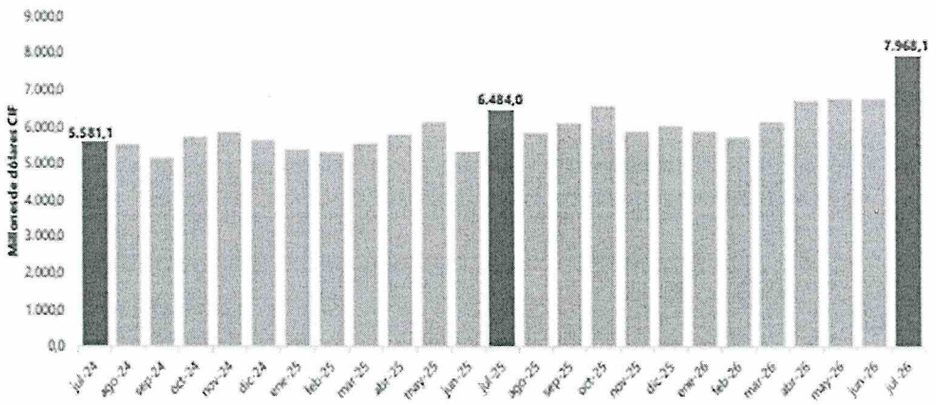
Por otra parte, analizar el salario y el auxilio de transporte, los proveedores pueden hacer ofertas económicas más precisas con respecto a la asignación

de los recursos establecidos por las entidades del estado. Este análisis les permite prever cómo estos gastos impactarán en el uso eficiente de los recursos públicos.

IMPORTACIONES

Importaciones (IMPO)
Julio 2026

Gráfico 1. Valor CIF de las importaciones (Millones de dólares CIF)
Total Nacional
Julio (2024-2026)[P]



Fuente: DIAN – DANE (IMPO)
[P] Cifras provisionales

Fuente:https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-internacional/importaciones

De acuerdo con las declaraciones de importación registradas ante la DIAN en julio de 2026, las importaciones fueron US$7.968,1 millones CIF y presentaron un crecimiento de 22,9% con relación al mismo mes de 2025. Este comportamiento obedeció principalmente al aumento de 16,1% en el grupo de Manufacturas.

En julio de 2026, las importaciones de Manufacturas participaron con 72,5% del valor CIF total de las importaciones, seguido por Agropecuarios, alimentos y bebidas con 13,9%, Combustibles y productos de las industrias extractivas con 13,5% y Otros sectores con 0,1%.

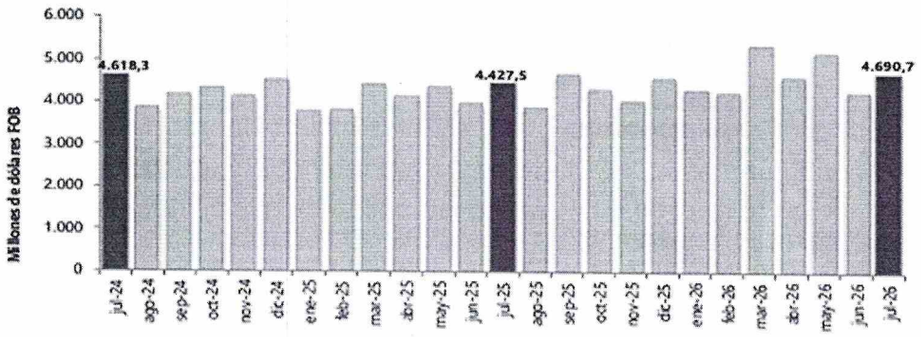
En conclusión, el comportamiento de las importaciones a julio de 2026 refleja la dinámica del comercio exterior y la disponibilidad de materias primas e insumos en el mercado nacional. Este factor es determinante para la estructuración de costos del proceso de contratación, en la medida en que las fluctuaciones en las compras externas y en los sectores productivos pueden influir de manera directa en los precios de los bienes requeridos para la correcta ejecución del objeto contractual.

EXPORTACIONES

Bogotá, 3 de septiembre de 2026

Exportaciones (EXPO)
Julio 2026

Gráfico 1. Valor FOB de las exportaciones (Millones de dólares FOB)
Total Nacional
Julio (2024-2026)p



Fuente: DIAN - DANE (EXPO)

De acuerdo con la información de exportaciones procesada por el DANE y la DIAN, en julio de 2026 las ventas externas del país fueron US$4.690,7 millones FOB y presentaron un crecimiento de 5,9% en relación con julio de 2025; este resultado se debió principalmente al aumento del 51,6% en las ventas externas del grupo de Otros sectores.

En julio de 2026 las exportaciones de Combustibles y productos de las industrias extractivas fueron de US$1.874,2 millones FOB y presentaron un crecimiento de 8,3% frente a julio de 2025, este comportamiento se explicó principalmente por el crecimiento de las ventas de Petróleo, productos derivados del petróleo y productos conexos (13,8%) que contribuyó con 8,8 puntos porcentuales a la variación del grupo.

En julio de 2026 las exportaciones del grupo de Manufacturas fueron de US$978,6 millones FOB y presentaron una disminución de 7,1%, frente a julio de 2025. Este comportamiento se explicó principalmente por las menores ventas externas de Productos químicos y productos conexos (-12,4%) y Artículos manufacturados, clasificados principalmente según el material (-6,0%) que contribuyeron en conjunto con 7,0 puntos porcentuales negativos a la variación de la agrupación.

Las ventas externas de productos Agropecuarios, alimentos y bebidas fueron US$1.239,6 millones FOB y presentaron una caída de 0,8%, comparado con julio de 2025. Este comportamiento se explicó principalmente por la caída de las exportaciones de Bananas (incluso plátanos) frescas o secas (-22,5%) y Frutas frescas o secas (-27,7%) que contribuyeron en conjunto con 3,1 puntos porcentuales negativos a la variación del grupo.

Variaciones por sectores:

En el mes de referencia, las exportaciones de Combustibles y productos de industrias extractivas participaron con 40,0% del valor FOB total de las exportaciones; así mismo, Agropecuarios, alimentos y bebidas con 26,4%, Manufacturas con 20,9% y Otros sectores con 12,8%.

En julio de 2026 las exportaciones del grupo de Manufacturas fueron de US$978,6 millones FOB y presentaron una disminución de 7,1%, frente a julio de 2025. Este comportamiento se explicó principalmente por las menores ventas externas de Productos químicos y productos conexos (-12,4%) y Artículos manufacturados, clasificados principalmente según el material (-6,0%) que contribuyeron en conjunto con 7,0 puntos porcentuales negativos a la variación de la agrupación.

Dinámica según países de destino: Estados Unidos fue el principal destino de las exportaciones colombianas con una participación de 28,5% en el valor FOB total exportado, le siguieron en su orden las participaciones de: Panamá, Países Bajos, China, Italia, Canadá y Brasil.

Evolución según fechas de embarque y registro: En julio 2026 se declararon ventas al exterior por US$4.690,7 millones FOB, de los cuales US$3.321,1 millones se embarcaron durante el mismo mes, US$1.075,8 millones en junio, US$137,7 millones en mayo, US$36,5 millones en abril, US$48,4 millones en marzo, US$7,7 millones en febrero y US$63,5 millones en meses anteriores.

En conclusión, el comportamiento de las exportaciones por sectores y su dinámica hacia los principales destinos reflejan la tendencia general del mercado externo colombiano. El monitoreo de estas cifras es fundamental para comprender el contexto macroeconómico global y su posible incidencia indirecta en la disponibilidad y fluctuación de precios de los insumos requeridos dentro del mercado nacional para la ejecución del contrato.

AGENTES QUE COMPONEN EL SECTOR

El sector de la comida de ración servida para adultos mayores en Colombia involucra a varios agentes, tanto públicos como privados y su meta es garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de dicha población, especialmente de aquellos adultos mayores en situación de vulnerabilidad, algunos de los principales agentes que componen el sector relacionado con el objeto a contratar son:

Organizaciones gubernamentales y entidades públicas: El ICBF, y el Ministerio de Salud y Protección Social son los principales actores a nivel nacional. El ICBF ha operado programas como el Programa Nacional de Alimentación para el Adulto Mayor a través de distintas modalidades, como ración preparada (comedores comunitarios) y ración para preparar. Por su

parte, el Ministerio de Salud define los lineamientos y políticas de nutrición para esta población.
Las gobernaciones y alcaldías municipales y distritales a través de sus diferentes secretarías se encargan de la operación de comedores comunitarios y de la entrega de raciones, así como de identificar y atender a la población beneficiaria en cada territorio.

La Defensoría del Pueblo actúa como un agente de protección, promoviendo y defendiendo los derechos humanos de los adultos mayores, incluyendo su derecho a una alimentación adecuada.

Fundaciones las cuales ayudan a operar los diferentes comedores.

Empresas de Catering y Restaurantes: En algunos casos, el sector público contrata a empresas de catering o restaurantes especializados para la preparación y distribución de las raciones. Estas empresas deben cumplir con estrictos estándares de calidad e higiene.

Empresas de Comida a Domicilio y Planes de Alimentación Personalizados: El mercado privado también ofrece servicios de alimentación a domicilio, con planes nutricionales diseñados para adultos mayores. Estos planes pueden incluir dietas especiales para distintas condiciones de salud.

CADENA DE PRODUCCION

La cadena de producción de la comida de ración servida para adultos mayores en Colombia es un proceso complejo y estructurado que abarca normativas estrictas para asegurar la calidad, la seguridad y el valor nutricional de los alimentos.
Todo comienza con la etapa de planeación y diseño del menú ya que estos menús se basan en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana, en especial la de adultos mayores. Se asegura que cada ración cubra un porcentaje específico de las necesidades diarias de calorías, proteínas, grasas y carbohidratos. Luego de eso se realiza la adquisición y recepción de materias primas como lo son: los alimentos que se adquieren a proveedores que cumplen con las normas sanitarias y de calidad. Después se realiza el almacenamiento de los mismos para evitar que se dañen, los productos no perecederos (enlatados, granos) se guardan en un almacén seco y ventilado, a temperatura ambiente. Posteriormente viene la etapa de preparación de los alimentos, para la cual quienes manipulan los mismos deben seguir un protocolo de higiene estricto, incluyendo el uso de gorros, tapabocas y batas para realizar la respectiva cocción siguiendo las recetas y las normativas de seguridad. Seguido a esto se realiza el servido y empaquetado (si es para entrega), los alimentos se sirven en los platos o se empacan en recipientes especiales para mantener la temperatura, el empaque se debe hacer de manera que la ración llegue completa y sin derrames para la siguiente etapa que es la distribución y entrega de las raciones que se deben transportar en vehículos adecuados

que mantengan las condiciones de temperatura e higiene. La entrega puede ser de dos maneras: ***1.*** *En comedores comunitarios o centros de atención:* Los adultos mayores asisten al lugar y reciben su plato caliente, en un ambiente seguro y social. ***2.*** *A domicilio:* Para aquellos que no pueden movilizarse por enfermedad o discapacidad. La comida se lleva directamente a sus hogares. Al momento de la entrega se debe verificar la identidad del beneficiario. Finalmente culmina con el consumo y Monitoreo de la ración. Esta cadena puede variar considerablemente según el tipo de producción el nivel de personalización requerido y los diferentes criterios que adopte la entidad.
Como se evidencia anteriormente este es un proceso controlado desde el menú hasta la persona que recibe el plato, para garantizar que la comida sea segura, nutritiva y adaptada a las necesidades de esta población vulnerable.

Cada mes, el DANE registra el precio de los 443 artículos de la canasta. Para esto, visita diferentes canales de distribución en 38 ciudades del país, en dónde los colombianos adquieren bienes o servicios.

Para agosto, en comparación con julio, cayeron las cotizaciones mayoristas de las verduras y hortalizas, los tubérculos, raíces y plátanos, los granos y cereales y los procesados. En cambio, se incrementaron las de las frutas frescas, los lácteos y huevos y las carnes y los pescados.

Esto incluye: tiendas de barrio, supermercados, plazas de abastos, randes superficies, establecimientos especializados en la venta de artículos y en la prestación de servicios.

Una vez se registran los cambios de precio, si suben o si bajan, para cada artículo en la canasta de bienes y servicios, se calcula la variación, entre un periodo de tiempo y otro.

Verduras y hortalizas:

Para agosto, en comparación con julio, subieron las cotizaciones mayoristas de las verduras y hortalizas, las frutas frescas, los tubérculos, raíces y plátanos, los granos y cereales y los lácteos y huevos. En cambio, descendieron los precios de las carnes y los pescados y los procesados.

En agosto, en comparación con julio, subieron los precios del pepino cohombro, la habichuela, la remolacha, el chócolo mazorca y el ajo importado, entre otros productos.

Gráfico 2. Producto al alza (pepino cohombro)
Agosto 2025 - 2026

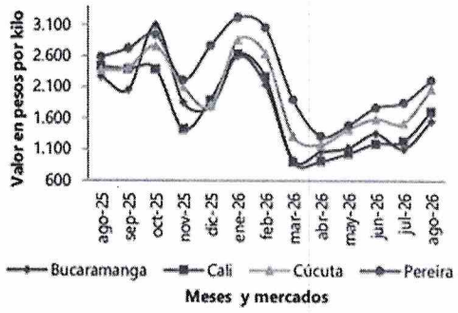
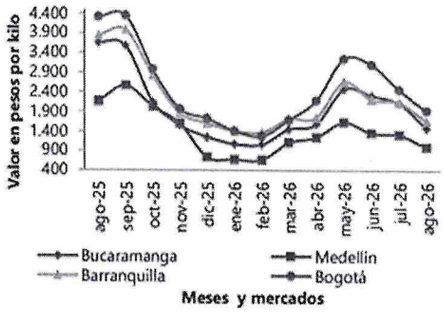


Gráfico 3. Producto a la baja (zanahoria)
Agosto 2025 – 2026



Fuente: DANE, SIPSA

Subió el precio mayorista de la habichuela, esta vez en 35 de los 40 mercados donde se vendió. Lo anterior se debió a que llegó una menor cantidad desde Algeciras (Huila), Fusagasugá (Cundinamarca), Girón, Lebrija (Santander), San Vicente Ferrer, Marinilla, Sonsón, El Carmen de Viboral (Antioquia), Pamplonita, Ábrego, Ocaña (Norte de Santander), Cajamarca, Ibagué, Rovira (Tolima), Garagoa, Sutamarchán, Villa de Leyva y Sáchica (Boyacá), donde el verano afectó el rendimiento de los cultivos. En Cúcuta el incremento fue del 84,39%, ofreciéndose el kilo a $4.558.

Cuadro 1. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las hortalizas y verduras
Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Pepino cohombro	40	2	38
Habichuela	40	5	35
Remolacha	28	0	28
Chócolo mazorca	35	7	27
Ajo importado	27	4	23
Ahuyamín (Sakata)	15	1	14
Arveja verde en vaina	33	10	23
Tomate chonto	30	9	21
Apio	33	10	21
Pepino de rellenar	10	10	0
Ajo	17	14	3
Cebolla cabezona roja	13	13	0
Brócoli	25	20	5
Lechuga Batavia	41	29	11
Cebolla cabezona blanca	31	25	6
Zanahoria	27	24	3

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de agosto
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

En contraste, cayeron las cotizaciones de la zanahoria, la cebolla cabezona blanca, la lechuga Batavia y el brócoli.

Por tercer mes consecutivo descendió la cotización de la zanahoria, esta vez en 24 de los 27 mercados donde se ofreció. Lo anterior se dio gracias al buen momento productivo por el que están pasando los cultivos establecidos en Chía, Chocontá, Madrid, Facatativá, Mosquera, Funza, Zipaquirá, Villapinzón (Cundinamarca), La Unión, El Carmen de Viboral (Antioquia), Tunja, Samacá, Santa Rosa de Viterbo, Soracá, Ventaquemada (Boyacá), Tuluá (Valle del Cauca), Sapuyes, Ipiales, Pupiales, Pasto y Túquerres (Nariño). En Bucaramanga la caída fue del 29,56% y el kilo se vendió a $1.492.

FRUTAS FRESCAS

En agosto, en comparación con julio, se incrementaron las cotizaciones mayoristas la manzana verde importada, la piña gold, los limones Tahití y común, la naranja Valencia, la papaya Maradol, la granadilla y el maracuyá.

Gráfico 4. Producto al alza (manzana verde importada)
Agosto 2025 – 2026

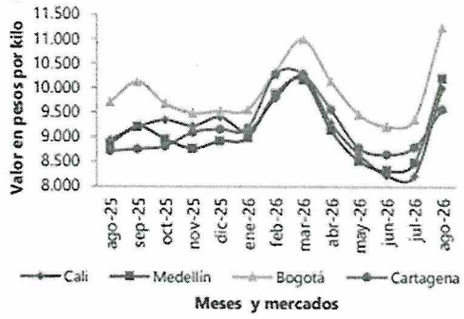
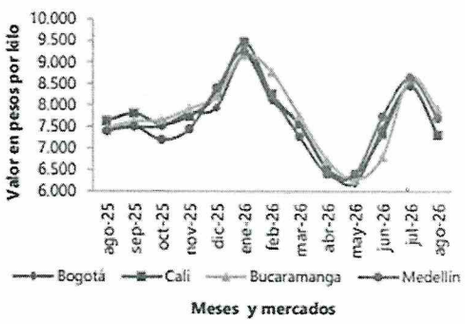


Gráfico 5. Producto a la baja (lulo)
Agosto 2025 – 2026



Fuente: DANE, SIPSA

Aumentaron las cotizaciones de la manzana verde importada al ingresar menor cantidad de fruta desde Chile y Estados Unidos. Lo anterior se registró en los 35 mercados en los que se comercializó este mes. En Cali el kilo se negoció a $9.993, un 21,57% más que en el mes anterior.

De igual forma, se incrementó el precio de la piña gold por la reducción en el abastecimiento de la fruta de primera calidad procedente de Chigorodó, Sn Juan de Urabá (Antioquia), Armenia (Quindío), La Unión, Caicedonia, Restrepo (Valle del Cauca), Miranda (Cauca), Lebrija y Socorro (Santander). Lo anterior se registró en 30 de los 31 mercados donde se vendió este mes. En Bucaramanga el descenso fue del 67,60%, ofreciéndose el kilo a $3.342.

Cuadro 2. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las frutas frescas
Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Manzana verde importada	35	0	35
Piña gold	31	0	30
Limón Tahití	31	2	29
Limón común	25	1	24
Naranja Valencia	23	0	23
Papaya Maradol	23	0	23
Granadilla	24	2	22
Maracuyá	28	4	24
Uva red globe nacional	17	0	17
Kiwi	19	2	17
Melón Cantalup	23	4	19
Aguacate Hass	12	0	12
Fresa	23	5	17
Manzana royal gala importada	30	9	21
Pitahaya	12	0	12
Manzana roja importada	32	10	21
Papaya Paulina	11	0	11
Guanábana	23	6	16
Naranja Sweet	14	2	12
Ciruela roja	10	10	0
Uva Isabela	26	22	4
Pera importada	30	24	6

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de agosto
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

En cambio, en agosto en comparación con julio, bajaron los precios de la pera importada, la uva Isabela y la ciruela roja.

Cayó la cotización mayorista de la pera importada en 24 de los 30 mercados en que se comercializó. Este comportamiento obedeció a que llegó una mayor cantidad desde Chile, Italia y Estados Unidos. En Cali se presentó la mayor reducción con 13,70%, ofreciéndose el kilo a $7.303 en agosto.

Tubérculos, raíces y plátanos

En agosto, frente a julio, aumentaron los precios mayoristas las papas criolla limpia, capira, única, parda pastusa y superior y la arracacha blanca.

Gráfico 6. Producto al alza (papa criolla limpia)
Agosto 2025 – 2026

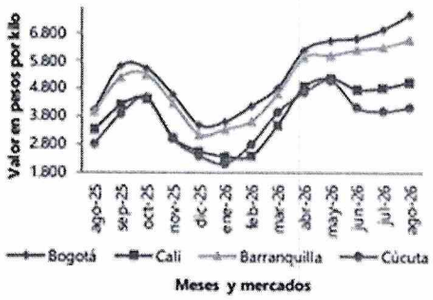
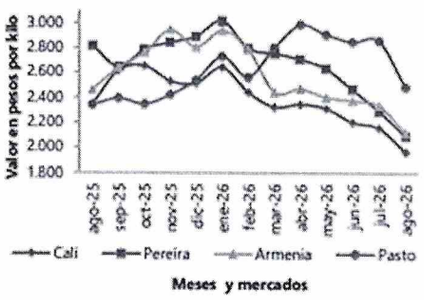


Gráfico 7. Producto a la baja (yuca ICA)
Agosto 2025 – 2026



Fuente: DANE, SIPSA

Por segundo mes consecutivo subieron las cotizaciones mayoristas de la papa criolla limpia y esta vez se dio en 41 de los 44 mercados en los que se

vendió. Según los comerciantes, finalizaron las cosechas en Tunja, Duitama, Sogamoso (Boyacá), San Vicente Ferrer, Marinilla, Sonsón, La Unión (Antioquia), Pamplona, Cácota, Mutiscua (Norte de Santander), Túquerres, Ipiales, Pasto (Nariño), Chipaque, Une, Facatativá, Fusagasugá, Fosca y Cáqueza (Cundinamarca). En Bogotá el kilo se negoció a $7.449, un 7,63% más que en el mes anterior.

Aumentaron las cotizaciones mayoristas de la papa capira en 26 de los 29 mercados donde se vendió, pues llegó una menor cantidad de primera calidad desde El Santuario, La Unión, Abejorral, Marinilla, Santa Rosa de Osos, San Pedro de los Milagros (Antioquia), Villapinzón, Pasca (Cundinamarca), Túquerres, Ipiales y Córdoba (Nariño).

Cuadro 3. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los tubérculos, raíces y plátanos
Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Papa criolla limpia	45	4	41
Papa capira	29	3	26
Papa única	22	1	21
Papa parda pastusa	16	0	16
Papa superior	14	0	14
Papa criolla sucia	9	0	9
Papa nevada	9	0	9
Arracacha blanca	10	2	8
Papa rubí	6	0	6
Yuca criolla	16	5	11
Arracacha amarilla	20	13	7
Yuca llanera	7	7	0
Yuca ICA	16	12	4

Fuente: DANE - SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de agosto
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

En contraste, bajaron los precios mayoristas de las yucas ICA y criolla y la arracacha amarilla.

En el caso de la yuca ICA, esta reducción de la cotización se registró en 12 de los 16 mercados donde se vendió. Según los comerciantes, el descenso del precio obedeció al mayor ingreso de la raíz desde Puerto Guzmán (Putumayo), San Andrés de Tumaco, La Unión (Nariño), Armenia Calarcá, Quimbaya, Circasia y Montenegro (Quindío).

Granos y cereales, lácteos y huevos, cárnicos y procesados

En agosto, frente a julio, subieron las cotizaciones del maíz blanco trillado, los fríjoles bolón y Zaragoza y el arroz excelso.

Cuadro 4. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los granos y cereales
Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Maíz blanco trillado	29	7	20
Frijol bolón	11	0	10
Arroz excelso	10	1	8
Frijol Zaragoza	9	1	8
Arveja verde seca importada	26	15	8
Lenteja importada	36	19	12

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de agosto
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Volvieron a aumentar las cotizaciones mayoristas del maíz blanco trillado en 20 de los 29 mercados donde se negoció. Según los comerciantes, esto se debió a la menor producción de maíz en Montería, Cereté, Valencia (Córdoba), Cartago (Valle del Cauca) y Aguachica (Cesar). En Barranquilla el kilo se negoció a $2.619, un 4,30% más que en el mes anterior.

Gráfico 8. Producto al alza en granos y cereales (maíz blanco trillado)
Agosto 2025 – 2026

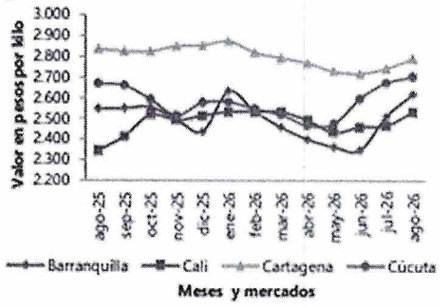
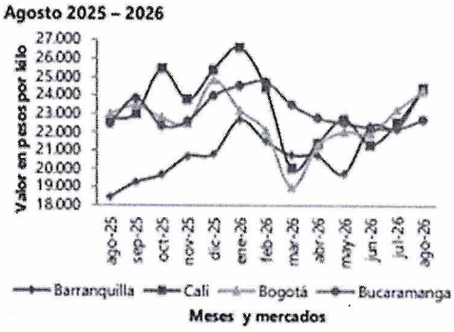


Gráfico 9. Producto a la baja en lácteos y huevos (queso costeño)
Agosto 2025 – 2026



Fuente: DANE, SIPSA

Lácteos y huevos

En agosto, frente a julio, se incrementaron las cotizaciones mayoristas de los quesos costeño, cuajada, doble crema y Caquetá. El alza en la cotización del queso costeño se registró en 24 de los 25 mercados donde se negoció y obedeció a que el clima incidió en la disponibilidad de forrajes y, por ende, de leche para su producción. Llegó producto desde Plato, Fundación (Magdalena), Montería (Córdoba), Valledupar (Cesar), San Marcos, San Luis de Sincé, Majagual y Guaranda (Sucre). En Barranquilla el kilo se comercializó a $24.427, 9,66% más que en julio.

Cuadro 5. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los lácteos y huevos
Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Queso costeño	25	1	24
Queso cuajada	19	3	14
Queso doble crema	20	4	12
Queso Caquetá	7	0	7
Huevo rojo B	12	11	1

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de agosto
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Carnes y pescados

En agosto, comparado con julio, cayeron las cotizaciones mayoristas de la cachama de cultivo y la tilapia roja entera frescas, mientras que subieron las de la sobrebarriga y el centro de pierna de res.

Cuadro 6. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las carnes y los pescados
Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Cachama de cultivo fresca	12	11	1
Tilapia roja entera fresca	16	13	3
Carne de cerdo, espinazo	14	10	3
Carne de cerdo, lomo sin hueso	27	15	8
Carne de res, falda	22	6	14
Carne de res, centro de pierna	20	3	12
Carne de res, sobrebarriga	29	8	17

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de agosto
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Bajó el precio mayorista de la cachama de cultivo fresca en 11 de los 12 mercados donde se negoció. Según los comerciantes, hubo una mayor producción en Puerto Berrío (Antioquia), Villanueva y Monterrey (Casanare). En Bogotá el kilo se transó a $13.500, 5,40% menos en comparación con julio.

Productos procesados

En agosto descendieron los precios mayoristas de la panela cuadrada morena, el azúcar refinada, el jugo instantáneo (sobre) y el café instantáneo.

Cuadro 7. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los productos procesados Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Panela cuadrada morena	26	23	3
Azúcar refinada	18	14	3
Jugo instantáneo (sobre)	26	16	7
Café instantáneo	25	16	8
Panela en pastilla	8	8	0
Harina de trigo	34	12	20
Aceite vegetal mezcla	24	7	16
Sal yodada	34	6	25

* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de agosto
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

En agosto cayó la cotización de la panela cuadrada morena en 23 de los 26 mercados donde se vendió. Lo anterior se debió a la mayor cantidad de moliendas realizadas en Gámbita, Barbosa, Vélez, Puente Nacional, Chipatá (Santander), Santana, Chitaraqué, San José de Pare, Moniquirá, Santa Sofía, Togüí (Boyacá) y Nocaima (Cundinamarca).

Cuadro 8. Variación porcentual año corrido de los precios de las hortalizas y verduras Agosto 2026

Producto	Barranquilla	Bogotá	Bucaramanga	Cartagena	Cali	Cúcuta	Medellín	Pereira
Ahuyama	n.d.	27,16	-11,43	-7,04	19,91	-5,52	8,54	10,22
Arveja verde en vaina	-0,02	68,94	53,61	n.d.	50,37	38,02	40,35	10,72
Cebolla cabezona blanca	90,46	137,61	125,42	109,72	119,19	112,49	124,31	89,22
Cebolla junca	4,30	4,18	9,02	-12,77	22,23	-11,74	-21,14	25,00
Chócolo mazorca	n.d.	12,58	27,61	-17,00	47,41	-1,99	-17,09	n.d.
Frijol verde*	21,58	47,13	26,06	n.d.	17,23	29,70	-7,59	9,93
Habichuela	8,12	-0,59	27,56	-12,47	52,21	8,86	-38,89	35,92
Lechuga Batavia	22,80	-2,08	-17,21	3,50	11,94	-23,70	1,52	-4,08
Pepino cohombro	-4,95	-6,28	-12,61	-16,33	-9,74	15,35	-7,23	-18,55
Pimentón	7,47	-6,32	-3,35	-25,77	-26,57	26,73	-54,69	-13,95
Remolacha	15,32	36,53	16,74	27,38	26,39	31,19	3,69	21,52
Tomate*	20,11	45,43	23,43	15,85	41,48	59,74	24,35	45,74
Zanahoria	4,42	11,94	19,36	3,91	8,79	-3,93	36,78	14,35

Fuente: DANE, SIPSA
*Variedad predominante en el mercado
- no es posible calcular la variación

En el grupo de las frutas frescas, aumentaron los precios del mango Tommy, el incremento más importante se registró en Medellín donde la cotización registró una variación de 657,85%. De la misma forma subieron las cotizaciones mayoristas de la mandarina; el incremento más importante se presentó en Medellín con 117,94%. También aumentaron los precios de la papaya y el alza más marcada se registró en Bogotá con un 81,79% En cambio, se redujeron las cotizaciones mayoristas de la mora de Castilla; el descenso más importante se registró en Cali, donde los precios bajaron en un 35,45%.

Cuadro 9. Variación porcentual año corrido de los precios de las frutas frescas Agosto 2025

Producto	Barranquilla	Bogotá	Bucaramanga	Cartagena	Cali	Cúcuta	Medellín	Pereira
Aguacate papelillo	-	-21,15	-21,33	-23,39	-17,48	-	-22,13	-22,07
Banano*	-18,34	-21,48	3,22	-	-13,48	1,05	-27,88	-3,10
Coco	-17,37	-8,21	-	-16,21	-2,58	-	-23,59	-23,52
Granadilla	-	5,35	1,23	-	5,42	2,53	3,24	-3,48
Guayaba pera	-10,20	0,29	5,86	-4,90	-27,71	14,68	-2,62	-14,89
Limón Tahití	-7,84	35,86	-	-5,79	56,09	-30,40	28,65	78,01
Lulo	8,98	-17,41	-0,48	-16,21	-14,29	-1,45	-3,38	-17,26
Mandarina*	39,91	27,00	27,57	33,84	-1,41	40,60	117,94	23,98
Mango Tommy	106,25	614,50	452,36	-	423,47	121,47	657,85	423,83
Manzana verde importada	-	0,36	0,30	-3,88	1,98	3,83	0,80	-1,72
Maracuyá	-	44,30	19,63	-	20,72	-3,05	40,13	-0,56
Mora de Castilla	-1,03	-17,79	-2,68	-7,00	-35,45	11,24	-2,47	-18,13
Naranja*	-	-6,72	-1,09	-	-8,67	10,25	-4,21	-13,10
Papaya*	-	81,79	37,50	17,81	40,13	49,58	16,31	41,90
Piña *	-10,87	-23,17	-21,02	-10,60	-4,66	-8,84	4,79	-13,90
Tomate de árbol	32,93	51,65	47,23	46,61	54,04	29,52	56,78	46,72

Fuente: DANE, SIPSA
*Variedad predominante en el mercado
- no es posible calcular la variación

En el grupo de las frutas frescas, aumentaron los precios del mango Tommy, el incremento más importante se registró en Medellín donde la cotización registró una variación de 430,09%. De la misma forma subieron las cotizaciones mayoristas del limón Tahití; el incremento más importante se presentó en Cali con 119,81%. Igualmente, subieron los precios de la papaya y la mayor variación se observó en Bogotá con 106,65%. En cambio, se redujeron las cotizaciones mayoristas del coco; el descenso más importante se registró en Medellín, donde los precios bajaron en un 36,27%.

Cuadro 10. Variación porcentual año corrido de los precios de los tubérculos Agosto 2025

Producto	Barranquilla	Bogotá	Bucaramanga	Cartagena	Cali	Cúcuta	Medellín	Pereira
Arracacha*	-	12,23	-27,97	-	17,34	-40,62	-54,04	-3,78
Papa negra*	-41,04	-52,73	-46,54	-49,85	-60,65	-39,74	-48,36	-52,68
Papa criolla	-10,98	-19,61	18,32	-14,62	7,75	18,84	76,25	4,85
Plátano hartón verde	18,55	19,64	19,01	63,88	-31,54	10,33	-32,98	-37,49
Yuca*	74,56	83,33	36,52	80,45	103,12	40,07	43,99	147,85

Fuente: DANE, SIPSA
*Variedad predominante en el mercado
-: no es posible calcular la variación

RESULTADOS ANUALES

En agosto se destacó en el grupo de las verduras y hortalizas el alza en los precios mayoristas del chócolo mazorca, la mayor variación se registró en Bogotá con 93,97%. También aumentaron los precios de la arveja verde en vaina, la mayor variación se presentó en Bogotá, con 55,01%.

En cambio, cayeron los precios de la zanahoria y en el mercado de Cúcuta se registró la mayor caída con 67,28%. También bajaron los precios de la remolacha, siendo el mercado de Cúcuta, donde se registra el mayor descenso con un 63,56%.

Cuadro 11. Variación porcentual anual de los precios de las hortalizas y verduras Agosto 2026

Producto	Barranquilla	Bogotá	Bucaramanga	Cartagena	Cali	Cúcuta	Medellín	Pereira
Ahuyama	n.d.	-22,85	-13,17	-30,76	-15,72	-16,87	-30,99	-10,50
Arveja verde en vaina	5,63	55,01	33,45	n.d.	30,47	9,17	20,64	4,11
Cebolla cabezona blanca	27,13	39,45	32,79	33,46	26,94	30,55	40,09	33,18
Cebolla junca	-24,92	-44,19	-25,27	-34,28	-39,06	-38,46	3,99	-20,79
Chócolo mazorca	n.d.	93,97	52,15	-9,10	65,15	25,76	7,56	n.d.
Fríjol verde*	27,52	22,04	14,06	n.d.	17,02	26,48	10,20	8,54
Habichuela	9,12	8,25	10,27	-0,02	24,33	12,85	-16,57	20,51
Lechuga Batavia	18,74	-34,45	2,81	2,92	-14,09	-8,02	14,66	-10,89
Pepino cohombro	-29,08	-20,75	-31,25	-31,97	-29,44	-12,53	-35,10	-13,40
Pimentón	13,83	27,93	26,51	-2,30	13,17	35,77	-28,65	22,08
Remolacha	-55,13	-59,04	-58,94	-52,46	-50,27	-63,56	-55,25	-52,88
Tomate*	-19,99	-22,26	-21,50	-15,92	-7,16	-15,12	-14,77	-5,21
Zanahoria	-56,34	-55,19	-59,27	-49,86	-47,65	-67,28	-53,54	-48,60

Fuente: DANE, SIPSA
*Variedad predominante en el mercado
- no es posible calcular la variación

En el grupo de las frutas frescas, aumentaron las cotizaciones mayoristas de la naranja Valencia y la mayor variación se observó en Bucaramanga con 70,51%. Igualmente, la mora de Castilla registró un incremento en los precios, siendo el mercado de Pereira donde se presentó el mayor aumento con un 65,73%.

Así mismo, se incrementan los precios de la piña gold; las mayores alzas se registran en Medellín, donde las cotizaciones suben en un 57,81%.

En cambio, cayeron los precios del coco; la reducción más importante se presentó en Cartagena con 44,66%.

En conclusión, el sector presenta una estructura de costos sensible a la variación de los precios de los alimentos y demás insumos necesarios para la operación. Por esta razón, la Entidad complementa el análisis general del comportamiento económico y de la canasta de alimentos con el estudio de mercado específico adelantado para el presente proceso, mediante el cual se consultaron directamente proveedores del sector y se obtuvieron los valores unitarios que sirven de referencia para la estructuración económica de la contratación.

CONTEXTO TÉCNICO

Las condiciones técnicas son las expresadas en las especificaciones técnicas del objeto a contratar, de forma especial en cada uno de los ítems contemplados en la solución técnica a la necesidad planteada y que se pretende satisfacer con esta contratación.

Objetivo del servicio

La ración servida en caliente se preparará en el Club Edad de Oro y se entregará diariamente —conforme a los días y ciclos establecidos en la programación técnica, tanto en dicha sede principal como en los puntos satélites acordados (Capellanía, Chuntamé, La Palma, Rincón Santo, Club Campestre La 15, Canelón, Aguanica, Granjitas, Quebrada del Campo y Tairona). De igual forma, los refrigerios se distribuirán diariamente en las sedes y satélites de acuerdo con la programación periódica de las actividades institucionales y la asistencia efectiva de los beneficiarios.

Adicionalmente, se garantizará la entrega domiciliaria de la ración servida a los 35 beneficiarios debidamente caracterizados por el equipo interdisciplinario del programa, quienes por sus condiciones físicas, de

movilidad reducida, dependencia funcional o ausencia de redes de apoyo no pueden desplazarse hasta los puntos de atención. Estas entregas domiciliarias y el uso de empaques adecuados se ejecutarán estrictamente a demanda y con la previa autorización de la supervisión, cuantificándose conforme a las cantidades y proyecciones definitivas señaladas en las matrices técnicas del proceso, sin perjuicio de las variaciones operativas que surjan durante la ejecución contractual y garantizando que la Entidad pague únicamente las unidades efectivamente requeridas y entregadas a satisfacción

Para efectos de la presente estimación, la determinación de los valores de referencia se efectuó con base en precios unitarios obtenidos del estudio de mercado, los cuales corresponden a costos por cada componente del servicio requerido. No obstante, de conformidad con la metodología adoptada y las condiciones de ejecución previstas, se establecen cantidades estimadas que podrán ser utilizadas durante la vigencia contractual, las cuales tienen carácter referencial y estarán sujetas a la programación operativa y a las necesidades reales del servicio. En consecuencia, la ejecución se realizará bajo un esquema de liquidación por unidades efectivamente suministradas, hasta el agotamiento del valor total del contrato, garantizando así la flexibilidad operativa y la optimización de los recursos asignados.

Características del servicio a contratar: El oferente debe cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

La entrega de la ración servida en caliente se realizará diariamente de lunes a domingo en días calendario, comprendiendo un total de 232 días entre noviembre de 2026 y junio de 2027, destinada a los 170 beneficiarios del programa "comedor comunitario" del Club Edad de Oro y de los satélites de Capellanía, Chuntamé y La Palma, previa caracterización y valoración de los usuarios. Esta modalidad incluye de manera permanente la atención domiciliaria para la población caracterizada por condiciones de movilidad reducida o dependencia, así como el suministro de raciones empacadas durante los fines de semana y días feriados, detallándose de forma completa y desagregada en el siguiente cuadro:

FICHA TÉCNICA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	BENEFICIARIOS	DÍAS	CANTIDAD
1	RACIÓN DE COMIDA SERVIDA EN CALIENTE (ALMUERZO)	UNIDAD	170	232	39,440
2	REFRIGERIO	UNIDAD	850	124	105,400
3	EMPAQUE DE RACIÓN SERVIDA	UNIDAD	35	232	8,120

			135	77	10,395
4	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO	UNIDAD	35	232	8,120

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1	**RACIÓN SERVIDA (ALMUERZO)**	39.440	La proyección se realizó teniendo en cuenta las 170 personas diarias del programa así: NOVIEMBRE 25 DIAS CALENDARIO DICIEMBRE 31 DIAS CALENDARIO ENERO 31 DIAS CALENDARIO FEBRERO 28 DIAS CALENDARIO MARZO 31 DIAS CALENDARIO ABRIL 30 DIAS CALENDARIO MAYO 31 DIAS CALENDARIO JUNIO 25 DIAS CALENDARIO **Para un total de 232 días calendario.**
2	**EMPAQUE** (Contenedores de icopor para la sopa y seco y vaso plástico para el jugo; y en una bolsa plástica blanca, con el cumplimiento de todas las normas de bioseguridad)	18.515	La proyección se realizó teniendo en cuenta que 35 personas , diariamente dentro del programa según caracterización reciben actualmente la ración en su domicilio lo cual implica en empaque así: NOVIEMBRE 25 DIAS CALENDARIO DICIEMBRE 31 DIAS CALENDARIO ENERO 31 DIAS CALENDARIO FEBRERO 28 DIAS CALENDARIO MARZO 31 DIAS CALENDARIO ABRIL 30 DIAS CALENDARIO MAYO 31 DIAS CALENDARIO JUNIO 25 DIAS CALENDARIO **Para un total de 232 días calendario.** Adicional a ello, teniendo en cuenta que los fines de semana se debe entregar la ración empacada para los adultos mayores restantes, es decir 135, los mismos se calcularon teniendo en cuenta los fines de semana y días feriados así: NOVIEMBRE 9 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS DICIEMBRE 10 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS ENERO 12 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS FEBRERO 8 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS

			MARZO 11 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS ABRIL 8 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS MAYO 12 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS JUNIO 7 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS **Para un total de 77 días fines de semana y feriados.**
3	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO** (Entrega en el domicilio de la ración servida empacada para la población caracterizada por condiciones físicas y familiares)	8.120	La proyección se realizó teniendo en cuenta **35 personas** diarias del programa que según caracterización reciben actualmente la ración en su domicilio así: NOVIEMBRE 25 DIAS CALENDARIO DICIEMBRE 31 DIAS CALENDARIO ENERO 31 DIAS CALENDARIO FEBRERO 28 DIAS CALENDARIO MARZO 31 DIAS CALENDARIO ABRIL 30 DIAS CALENDARIO MAYO 31 DIAS CALENDARIO JUNIO 25 DIAS CALENDARIO **Para un total de 232 días calendario.**

MINUTA PATRÓN ALMUERZO

RACIÓN PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA SERVIDO
			P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
SOPA O CREMA O CAZUELA (LEGUMINOSAS)	Carne de res, pechuga de pollo, pescado (mojarra, merluza o bagre), menudo de res, pajarilla de res o hígado de pollo.	Diario	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 4 - 6 g Menudo o pajarilla o hígado de pollo: 17 g	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 3 - 4 g Menudo o pajarilla o hígado de pollo: 17 g	240c.c.	1 Taza u 8 onzas
	Verduras u Hortalizas		22-74g	Sopas: 30g Sopas o Cremas de Verduras: 50g		
	Cereal o Derivados de Cereal o Raíces o Plátano		43 - 90g	Sopas o Cremas: 30g Sopas con Base Cereales o Tubérculos: 65g		
	Leguminosas		5-33g	Sopas o Cremas: 5-8g Cazuela: 33g		
SECO	ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL					
	Carne de Res o Cerdo o	3 veces / semana	100g -130g	100g	75-83 g	1 porción mediana cucharadas
	Vísceras (Hígado o Lengua) o	1 vez / mes	150g	150g	80g	
	Pollo	3 veces / semana	Pechuga con hueso: 133g pechuga sin hueso:100 g Pierna: 150g con hueso Perril: 160 g con hueso	Pechuga: 100g Pierna o Perril: 100-110g	Pechuga: 70-80g Pierna o Perril:90-95g	
	Pescado	1 vez / semana	Pescado:100-200g	100g	85 g	1 porción grande cucharas
	CEREAL					
	Arroz o	6 veces / semana	33g	33g	85g	7 cucharas soper
	Pasta	1 vez / semana	40g	40g	90g	1 porción grand
	TUBÉRCULO O RAÍZ O PLÁTANO O DERIVADOS DE CEREAL					
	Papa o Plátano o Yuca o Arracacha	Diario	125-170g	100g	80g	1 unidad grande o tajadas
	Arepa o Envuelto o Croquetas o Torta		80-90g	80-90g	80-90g	1 unidad median
	Pan o Preparación Tipo Chips o Astillas		30g	30g	30g	1 porción
	HORTALIZAS O VERDURAS					
	Verdura Cocida	Diario	55-160g	70-80g	80g	7 cucharas soper
	Ensalada de Verduras				70g	6 cucharas soper
	FRUTAS					
	Entera y	Diario	100-150g	100g 60g: granadilla	100g	1 unidad pequeña porción median
	En jugo		50-75g	Frutas acidas: 45g Frutas no ácidas: 50g	180c.c.	6 onzas
	AZÚCARES					
	Azúcar	Diario	5-8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	1 cucharadita 1½ cucharadita
	GRASAS					
	Aceite Vegetal Puro	Semanal	70-75c.c.	70-75c.c.	70-75c.c.	
	CONDIMENTOS Y ADEREZOS					

	Kcal	Proteína g	Lipidos g	CHO g
TOTAL APORTE DIARIO MINUTA PATRÓN	837	33,2	24,8	114,3
PROMEDIO RECOMENDACIONES DIARIAS (HOMBRES Y MUJERES MAYORES 60 AÑOS Y MÁS)	2038	86,5	62,18	292,66
% ADECUACION	41,1%	38,4%	38,8%	38,3%

CONSIDERACIONES ALMUERZO:

1. Porciones mínimas exigidas:

Los pesos establecidos en la minuta patrón constituyen los valores mínimos requeridos para cada uno de los alimentos que conforman la ración. No se permite la entrega de porciones inferiores a las definidas. El contratista deberá garantizar el suministro completo de todos los componentes hasta la finalización del servicio.

2. Peso escurrido como referencia:

El peso cocido o crudo de los alimentos deberá corresponder al peso escurrido, es decir, sin incluir líquidos, salsas, guisos, caldos u otros elementos adicionales. Para efectos de control y verificación, se considerará únicamente el peso de la masa escurrida.

3. Intercambio de alimentos autorizado:

Dado que algunos alimentos no presentan disponibilidad permanente durante el año, se autoriza al contratista el uso de listas de intercambios previamente aprobadas, con el fin de mantener una alimentación balanceada, basada en productos de cosecha, de buena calidad y sin afectar el aporte nutricional. Todo intercambio dentro del ciclo de menús deberá contar con la autorización del profesional en Nutrición y Dietética del programa, incluyendo la descripción del cambio, la fecha de aplicación y el periodo de alimentación correspondiente.

4. Seguimiento técnico al ciclo de menús:

Durante la ejecución del contrato, se realizará seguimiento técnico al ciclo de menús ofertado, con el fin de verificar su cumplimiento y garantizar que se mantenga conforme a lo aprobado por la entidad.

5. Adecuación nutricional según minuta patrón:

De acuerdo con el anexo técnico de la minuta patrón, validado por el profesional en Nutrición y Dietética del programa, la ración servida tipo

almuerzo deberá cumplir con una adecuación nutricional diaria en un rango entre el 90 % y el 110 % del requerimiento energético estimado para la población adulta mayor, incluyendo el aporte de macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos). En cuanto a los complementos alimentarios tipo refrigerio, dada la diversidad de productos en presentación comercial, la evaluación del aporte calórico se realizará considerando una adecuación diaria entre el 90 % y el 110 %, y una adecuación semanal entre el 95 % y el 105 %. Para los macronutrientes, se evaluará una adecuación entre el 95 % y el 105 % tanto a nivel semanal como mensual, garantizando así el cumplimiento de los estándares nutricionales definidos para este grupo poblacional.

SOPA O CREMA O CAZUELA:

1. La preparación de la sopa deberá incluir como mínimo tres grupos de alimentos:
   - Una fuente de proteína animal (carne de res, pechuga de pollo, pescado, menudo de res, pajarilla de res o hígado de pollo).
   - Verduras u hortalizas.
   - Cereal, derivados de cereal, raíces o plátano.

2. Estos componentes deben estar presentes en cada preparación, conforme a los gramajes definidos en la minuta patrón.
3. Desde el punto de vista sensorial, la sopa debe presentar sabor, textura y viscosidad acordes con su denominación, garantizando una preparación homogénea, palatable y culturalmente aceptada por la población beneficiaria.
4. Se deberá adicionar, según la preparación, ingredientes como cilantro, perejil, ajo o cebolla larga, en cantidades mínimas necesarias para aportar sabor. Estos ingredientes no serán considerados en el análisis químico de la minuta, pero sí deben ser relacionados en la formulación con nombre y cantidad. El uso de aceite está permitido únicamente cuando, por hábitos alimentarios de la región, se requiera su incorporación en forma de guiso para la sopa.
5. Cuando el ingrediente principal de la sopa o crema sea verdura u hortaliza, se deberá incluir un mínimo de 50 gramos de esta materia prima, junto con 50 gramos de cereal, derivado de cereal, raíz o plátano, según lo establecido en la minuta patrón.
6. Si el ingrediente principal corresponde a tubérculo, raíz o plátano, se deberá incluir un mínimo de 40 gramos de dicho componente, acompañado de al menos 25 gramos de verdura u hortaliza.
7. La inclusión de leguminosa en la sopa o crema no es obligatoria. En caso de incorporarse, se deberá adicionar entre 5 y 8 gramos, conforme a lo estipulado en la minuta patrón.
8. Una vez por semana, se podrá ofrecer una preparación tipo cazuela con leguminosa en reemplazo de la sopa o crema. En este caso, se deberá cumplir únicamente con el gramaje requerido de leguminosa y de proteína animal, según lo definido en el patrón alimentario.
9. Con el fin de promover la variedad y respetar los hábitos alimentarios de la región, se permite la programación de sopas tradicionales como sancocho, ajiaco y puchero, hasta dos veces por semana. Las tres preparaciones restantes deberán ajustarse estrictamente a las cantidades y grupos alimentarios definidos en la minuta patrón.
10. El contratista deberá tener en cuenta los hábitos y costumbres alimentarias de la población adulta mayor en la planeación del ciclo

de menús, garantizando variedad, aceptación y pertinencia cultural en las preparaciones.

11. Las cremas deberán presentar una consistencia homogénea, sin el uso de espesantes industrializados. Para lograr la textura adecuada, se deberán utilizar ingredientes naturales propios de la preparación o derivados de cereal como harina de trigo, harina de maíz o almidón de maíz, en cantidades no superiores a 2 gramos por porción.

Alimento proteico de origen animal:

1. Los cortes de pollo deberán entregarse al punto de preparación ya prealistados, conforme al tamaño de porción exigido, sin incluir cortes no autorizados.
2. No se permite el uso de carne de res o pollo subdividida en crudo y mezclada con verduras, ya que impide verificar el peso real de la porción servida.
3. El alimento proteico deberá adquirirse en establecimientos que garanticen condiciones sanitarias y de calidad, respaldadas por certificaciones vigentes.
4. Las preparaciones deberán ser variadas, priorizando métodos como cocción, horneado, vapor o asado. El uso de frituras será ocasional y controlado.
5. En el caso de carne de res o cerdo, se deberán ofrecer cortes magros o semi-magros. No se permite carne de res con contenido graso igual o superior al 15,2 %, ni carne de cerdo con grasa igual o superior al 19,5 %.
6. El pollo deberá entregarse refrigerado (no congelado), garantizando el peso bruto por porción.
7. El pescado deberá presentarse en filetes, provenientes de acuicultura o pesca marina, según disponibilidad.
8. Se permite la oferta de vísceras de res (hígado o lengua) una vez al mes, conforme a la minuta patrón.

Cereal:

1. El arroz deberá ofrecerse con variedad en ingredientes, sabores y/o colores, respetando los gramajes establecidos.
2. La pasta podrá utilizarse como intercambio del arroz, conforme a la programación del ciclo de menús.

Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:

1. Las preparaciones con estos alimentos deberán ajustarse a la disponibilidad por cosecha, garantizando calidad, variedad y cumplimiento de los gramajes definidos en la minuta patrón.

Hortalizas y verduras:

1. Cuando se ofrezcan en ensalada cruda, deberán incluir mínimo dos materias primas, acompañadas de aderezo natural (como cebolla, ajo, perejil, cilantro, limón, vinagre, entre otros) o guiso.
2. Cuando se ofrezcan cocidas, deberán incluir la adición de estos ingredientes.

3. La preparación deberá considerar los hábitos alimentarios de la población y la disponibilidad por cosecha.
4. Los alimentos clasificados como condimentos (ajo, cebolla, cilantro, laurel, perejil, etc.) no podrán ser considerados como sustitutos de hortalizas, verduras o leguminosas verdes.

Frutas:

1. Se deberán ofrecer en presentación entera y en jugo, conforme a la frecuencia establecida en la minuta patrón.
2. Para la fruta entera, se considerará un mínimo de 100 gramos sin cáscara ni semilla.
3. Las frutas deberán tener un grado de madurez adecuado para su consumo.
4. El jugo deberá prepararse con fruta natural o pulpa natural, sin uso de concentrados, pulpas azucaradas ni refrescos artificiales. Sólo se permite para la bebida de jugo el uso de fruta natural o de pulpa natural de fruta.
5. En caso de utilizar pulpa de fruta, esta deberá cumplir con la Resolución 7992 de 1991 del Ministerio de Salud y la NTC 5468, garantizando condiciones físico-químicas y microbiológicas.
6. Se deberán disponer los equipos necesarios para la conservación adecuada del producto, así como el uso exclusivo de agua potable o segura para su preparación.

Azúcares:

1. El azúcar utilizado en la preparación de jugos deberá ajustarse según el tipo de fruta (ácida o no ácida).
2. Su uso será exclusivamente para preparación y en niveles controlados. No se permite la exhibición de azúcar en las mesas.

Grasas:

1. El uso de aceite vegetal puro (soya, maíz, girasol o canola) estará permitido en cantidades entre 70 y 75 c.c. semanales, según las necesidades de preparación.
2. No se permite el uso de aceites con mezclas vegetales ni la reutilización de aceite o grasa de ningún tipo.
3. Se admite el uso de crema de leche y mayonesa como aderezos, los cuales deberán incluirse en el análisis nutricional.

Lácteos:

1. En caso de requerirse leche de vaca para alguna preparación, esta deberá ser pasteurizada. No se permite el uso de leche cruda hervida, conforme al Decreto 616 de 2006.

Sal, condimentos y aderezos:

1. La sal será utilizada únicamente en la preparación y en niveles controlados. No se permite su exhibición en las mesas.
2. Se deberán utilizar condimentos naturales, evitando el uso de productos industrializados como caldos concentrados.

3. La cantidad de condimentos no está estandarizada en la minuta patrón, pero su uso debe mejorar la calidad organoléptica sin generar saturación.
4. No se permite el uso de salsas industrializadas, excepto mayonesa.
5. En el análisis nutricional se deberán relacionar los condimentos y aderezos utilizados en cada preparación. Si tienen aporte calórico o nutricional significativo, deberán incluirse en el análisis; de lo contrario, bastará con indicar el nombre del producto y la cantidad utilizada.

MINUTA PATRÓN REFRIGERIO:

MINUTA PATRÓN						
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - REFRIGERIO						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
			P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
BEBIDA O LÁCTEO[1]	Leche para Sorbete	2 veces / semana	180c.c.	180c.c.	180c.c.	6 onzas
	Jugo de Fruta	1 vez / semana	180c.c.	180c.c.	180c.c.	
	Lácteos					
	Leche Entera, Leche Saborizada, Kumis, Avena o Yogurt	2 veces / semana	200c.c.	200c.c.	200c.c.	
	Queso doble crema o queso campesino o cuajada	Mínimo 1 vez / semana	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	1 trozo muy pequeño
DERIVADO DE CEREAL[2]	Ponqué, muffin de queso, mantecada, torta de queso, almojábana, pan de yuca, pan de bono, brownie.	3 veces semana.	50 g	50 g	50 g	1 porción mediana
	Arepa		80 g	100 g	80 g	1 unidad mediana
	Hojaldrados: croissant, pastel de pollo, pastel de carne, palito de queso.	1 vez / semana	40 g	55g	55g	1 unidad pequeña
	Relleno de hojaldre: (queso, pollo, carne, jamon)		15 g			
	Galletas de soda, integral ó tipo cracker	1 vez / semana	26 g	26 g	26 g	1 paquete
FRUTA[3]	Entera	Diario	105-250g	100g 60g: granadilla	100g 60g: granadilla	1 unidad pequeña
	En Jugo o Sorbete	2 veces / semana	50-75g	Frutas ácidas: 45g Frutas no ácidas: 50g	180c.c.	6 onzas
AZÚCARES Y DULCES	Azúcar	Máximo 2 veces / semana	5-8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	6 onzas
	Panela		11g	11g	11g	1 trozo muy pequeño

CONSIDERACIONES REFRIGERIO:

BEBIDA O LÁCTEO

1. **BEBIDA O LÁCTEO:** cuando se ofrezca jugo de fruta se debe ofrecer una porción de queso adicional al derivado de cereal (se puede considerar dentro del derivado de cereal o como adición)

2. **DERIVADO DE CEREAL:** acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, queso, rellenos dulces etc. Incluye productos de panadería. Se puede incluir dulces como relleno del derivado de cereal máximo dos veces en el ciclo. La galleta se puede ofrecer máximo 1 vez por semana.

3. **FRUTA:** fresca y entera, no se permite entrega de fruta picada o subdividida.

	Kcal	Proteina g	Lípidos g	CHO g
TOTAL APORTE DIARIO MINUTA PATRÓN	395	11,0	13,8	55,0
PROMEDIO RECOMENDACIONES DIARIAS (HOMBRES Y MUJERES MAYORES 60 AÑOS Y MÁS)	2035	85	62,15	292,55
% ADECUACIÓN	19,4%	12,9%	22,2%	18,8%

DERIVADO DE CEREAL

Este tipo de acompañantes podrán ser de tipo hojaldre (pastel gloria, palito de queso, pastel de bocadillo, pastel de pollo, etc.), torta o preparación especial (almojábana, pandebono, empanada horneada, etc.). La galleta se puede ofrecer máximo una vez por semana. NO está permitido el uso de pan normal (blandito, pera, mojicón, pan queso, etc.).
En caso que el derivado de cereal contenga relleno sea de dulce o de sal y este tenga un gramaje considerable que afecte el aporte nutricional del menú deberá tenerse en cuenta en el análisis del contenido nutricional.

FRUTA

Frescas y enteras, no se permite entrega de fruta picada o subdividida.

CONSIDERACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

Las operaciones de preparación y distribución de la ración preparada deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Condiciones sanitarias de las instalaciones:

Las instalaciones dispuestas por el municipio para la preparación de alimentos, cuando ello aplique, deberán mantenerse en óptimo estado de aseo antes, durante y después de cada jornada, utilizando hipoclorito de sodio (cloro) según indicación del envase para la limpieza de mesones, pisos y superficies de contacto.

2. Recepción y almacenamiento de insumos:

El recibo de insumos e ingredientes se realizará en un área limpia, protegida de la contaminación ambiental. El almacenamiento deberá efectuarse según la naturaleza del alimento, garantizando la inocuidad mediante refrigeración (entre 0 °C y 5 °C) o congelación (menor a -18 °C), especialmente para

productos perecederos de alto riesgo como lácteos, carnes cocidas, pescados y carnes de ave.

3. Lavado y desinfección

Los alimentos que lo requieran deberán someterse a los correspondientes procedimientos de lavado y desinfección con agua potable y productos autorizados para tal finalidad.

4. Prevención de contaminación cruzada

Las materias primas, productos perecederos y alimentos preparados deberán almacenarse y manipularse de manera separada cuando ello resulte necesario para prevenir riesgos de contaminación cruzada.

5. Manipulación y servicio

La manipulación y servicio de los alimentos deberá realizarse utilizando los implementos, utensilios y procedimientos sanitarios requeridos y adecuados, evitando el contacto directo que pueda comprometer la inocuidad del producto.

6. Transporte y distribución

El contratista deberá garantizar que los vehículos, recipientes, utensilios y personal destinado al transporte y distribución cumplan con los criterios técnicos y sanitarios necesarios para preservar la inocuidad y calidad de las preparaciones en todas las fases del proceso y permitan conservar la calidad, temperatura e inocuidad de las preparaciones hasta su entrega final.

7. Entrega durante sábados, domingos y festivos

La prestación de la ración servida en caliente continúa durante sábados, domingos y días festivos.

Para estas jornadas las raciones serán entregadas utilizando los empaques establecidos en la ficha técnica, garantizando las condiciones de presentación, normas de bioseguridad e inocuidad y conservación requeridas.

8. Impuestos

El oferente deberá contemplar dentro de sus precios todos los impuestos, tasas, contribuciones y demás cargas que legalmente resulten aplicables a cada componente del servicio.

9. Personal manipulador de alimentos

El personal destinado a la manipulación de alimentos deberá acreditar los requisitos sanitarios y de formación exigidos por la normativa vigente y mantener durante la ejecución contractual los correspondientes soportes actualizados.

10. Entrega domiciliaria de raciones servidas

El contratista deberá garantizar la entrega de la ración servida en el domicilio de las personas mayores identificadas para esta modalidad, de acuerdo con el listado remitido y autorizado para la ejecución del servicio.

Se proyecta una disponibilidad inicial de hasta treinta y cinco (35) entregas domiciliarias diarias.

La procedencia de esta modalidad deberá encontrarse soportada en la valoración realizada a la persona mayor por el equipo interdisciplinario del programa, particularmente cuando se identifiquen condiciones de discapacidad, enfermedad, limitación física, movilidad reducida, dependencia funcional u otras circunstancias que impidan su desplazamiento hasta los puntos de atención.

Cuando durante la ejecución contractual resulte necesario incluir nuevos beneficiarios, retirar beneficiarios o modificar la cantidad inicialmente prevista, la novedad deberá contar con soporte documental derivado de la valoración realizada por el equipo competente y de las condiciones particulares identificadas, además de la correspondiente autorización de la supervisión.

En ningún caso la ampliación de la cobertura domiciliaria procederá únicamente por una solicitud informal o por decisión unilateral del contratista.

1. Ración servida en caliente

El Municipio cuenta con una capacidad autorizada de ciento setenta (170) cupos diarios para el comedor comunitario, destinados a personas mayores que hayan surtido previamente el procedimiento establecido para acceder al beneficio.

El ingreso al comedor comunitario está precedido por una preverificación adelantada por la Comisaría de Familia y su equipo interdisciplinario, conformado por profesionales de trabajo social, psicología y derecho, mediante la cual se verifican, entre otros aspectos, la red familiar y las condiciones sociales y económicas de la persona mayor.

Cuando existe una red familiar que pueda asumir las obligaciones de apoyo y alimentación se adelantan las actuaciones correspondientes, incluida, cuando proceda, la conciliación en materia de alimentos. Cuando se evidencia que la persona mayor se encuentra en condición de abandono, carece de una red familiar efectiva o no cuenta con apoyo suficiente, se continúa con el estudio socioeconómico correspondiente.

Una vez surtido el procedimiento y avalada la necesidad de atención por la Comisaría de Familia, esta remite el caso a la **Secretaría de Desarrollo Social – Programa Adulto Mayor**, para que la persona pueda acceder al beneficio conforme con la disponibilidad de los cupos autorizados.

La ración servida en caliente se suministrará **diariamente, de lunes a domingo, incluidos sábados, domingos y días festivos**, durante el plazo contractual.

La proyección del servicio corresponde a:

170 raciones por día x 232 días calendario = 39.440 raciones servidas en caliente.

La prestación se realizará en los puntos dispuestos para el servicio por el Programa Adulto Mayor, correspondientes al **Club Edad de Oro y los satélites de Capellanía, Chuntame y La Palma**, de acuerdo con la distribución de beneficiarios establecida por la Secretaría de Desarrollo Social.

La relación de beneficiarios deberá mantenerse actualizada durante toda la ejecución contractual y reposará en los registros del Programa Adulto Mayor.

2. Entrega domiciliaria de la ración servida

Dentro del procedimiento de preverificación, la visita domiciliaria y el estudio socioeconómico también permiten identificar a las personas mayores que, aun teniendo derecho a acceder al beneficio de ración servida, presentan condiciones que les impiden desplazarse hasta alguno de los puntos de atención.

Dentro de estas condiciones pueden encontrarse discapacidad, enfermedad terminal, limitaciones físicas significativas, movilidad reducida, dependencia funcional u otras condiciones asociadas al estado de salud o al proceso de envejecimiento que generen pérdida de autonomía para el desplazamiento.

En estos casos, la ración servida deberá ser entregada directamente en el domicilio de la persona beneficiaria.

La entrega domiciliaria **no constituye un beneficio alimentario adicional o diferente**, sino una modalidad de entrega de la misma ración servida en caliente para las personas que, por sus condiciones debidamente verificadas, no puedan acudir personalmente a los puntos de atención.

Para efectos de planeación se establece una disponibilidad inicial de **hasta treinta y cinco (35) entregas domiciliarias diarias**, durante los 232 días calendario, equivalente a:

35 servicios de domicilio x 232 días = 8.120 servicios de domicilio proyectados.

El contratista deberá garantizar el traslado y entrega de las raciones en condiciones que preserven su calidad, temperatura, inocuidad y adecuada presentación, conforme las indicaciones impartidas por el supervisor del contrato.

Las personas atendidas bajo esta modalidad deberán encontrarse identificadas en el listado correspondiente y contar con el soporte derivado de la valoración realizada.

Cuando durante la ejecución contractual se presente un nuevo caso o se requiera modificar el número de personas atendidas en domicilio, la variación deberá encontrarse documentalmente soportada de acuerdo con las condiciones identificadas por el equipo competente y la información que repose en la Secretaría de Desarrollo Social, y contar con autorización de la supervisión contractual.

En consecuencia, la modificación de la cantidad de entregas domiciliarias no procederá únicamente por solicitud verbal o informal, sino que deberá existir soporte de la condición particular que justifica esta modalidad de atención.

3. Empaques

Para garantizar la adecuada entrega de las raciones destinadas a las personas atendidas mediante la modalidad domiciliaria se proyecta un empaque individual por cada servicio, así:

35 empaques diarios x 232 días calendario = 8.120 empaques.

Adicionalmente, para **sábados, domingos y días festivos**, las raciones correspondientes a los demás beneficiarios serán entregadas empacadas, para lo cual se proyectan **ciento treinta y cinco (135) empaques adicionales por jornada**.

Esta cantidad corresponde a la diferencia entre los 170 cupos diarios y los 35 beneficiarios cuya ración ya se encuentra contemplada dentro del empaque domiciliario.

Durante el plazo contractual se proyectan **setenta y siete (77) sábados, domingos y días festivos**, así:

135 empaques x 77 días = 10.395 empaques adicionales.

De esta manera, durante sábados, domingos y días festivos se garantiza el empaque de las **170 raciones servidas en caliente**, sin duplicar el empaque correspondiente a las 35 personas atendidas mediante domicilio.

4. Complemento alimentario tipo refrigerio

La entrega del complemento alimentario tipo refrigerio presenta una periodicidad diferente a la ración servida en caliente.

El refrigerio no se entregará diariamente ni durante todos los días calendario del plazo contractual.

Su suministro estará asociado exclusivamente a las jornadas y actividades efectivamente programadas por el Programa Adulto Mayor en el Club Edad de Oro y sus diferentes satélites, en las cuales se requiera el complemento alimentario.

Para efectos de planeación se establece una capacidad máxima estimada de **hasta ochocientos cincuenta (850) refrigerios por jornada programada**.

Esta cantidad no constituye una obligación de entregar 850 refrigerios en cada actividad. El número efectivo será determinado teniendo en cuenta la actividad programada, la población convocada y la asistencia prevista o efectivamente registrada.

Los refrigerios se entregarán únicamente a las personas mayores que participen en las jornadas para las cuales se haya programado el componente alimentario.

La supervisión deberá informar y autorizar al futuro contratista de las cantidades requeridas con la antelación necesaria para su preparación y distribución.

Para el periodo contractual se proyectan **ciento veinticuatro (124) jornadas de suministro de refrigerios**, equivalentes a:

850 refrigerios x 124 jornadas = 105.400 refrigerios proyectados.

La proyección reconoce que la programación del Programa Adulto Mayor no mantiene la misma intensidad durante todos los meses.

Por esta razón:

- A partir del 1.º de diciembre de 2026 se proyecta una operación reducida del componente de refrigerios, con nueve (9) jornadas durante diciembre.
- Durante enero de 2027 no se proyecta suministro de refrigerios, por el receso de las actividades regulares del programa.
- A partir de febrero de 2027 se proyecta la reactivación de las actividades, con veinte (20) jornadas inicialmente proyectadas durante dicho mes.
- Para los demás meses, las entregas se realizarán conforme con la programación institucional establecida para el periodo correspondiente.

La no programación de refrigerios durante determinadas fechas **no implica la suspensión de la ración servida en caliente**, toda vez que esta última continuará suministrándose diariamente durante los 232 días calendario.

5. Resumen de cantidades y periodicidad

Para claridad de los interesados, las condiciones generales proyectadas del servicio corresponden a:

Componente	Cantidad máxima/proyectada por jornada	Periodicidad	Días o jornadas proyectadas	Cantidad estimada
Ración servida en caliente	170	Lunes a domingo, incluidos festivos	232 días calendario	**39.440**
Refrigerio	Hasta 850	Jornadas efectivament	124 jornadas	**105.400**

		e programadas		
Empaque asociado a domicilio	35	Lunes a domingo, incluidos festivos	232 días calendario	**8.120**
Empaque adicional	135	Sábados, domingos y festivos	77 días	**10.395**
Servicio de domicilio	Hasta 35	Lunes a domingo, incluidos festivos	232 días calendario	**8.120**

Las cantidades señaladas corresponden a la proyección efectuada para estructurar técnica y económicamente el proceso. El reconocimiento económico se realizará conforme con las cantidades efectivamente autorizadas, suministradas y recibidas a satisfacción, de acuerdo con las condiciones establecidas en los documentos contractuales.

ASPECTO NUTRICIONAL – PRESENTACIÓN DE CICLOS DE MENÚS

El oferente deberá presentar un ciclo de menús variado con un mínimo de veintiocho (28) días para los almuerzos y veinte (20) menús para los refrigerios.

Para el caso de los refrigerios, el ciclo de veinte (20) menús constituye la variedad mínima requerida y no significa que el refrigerio deba suministrarse durante veinte días consecutivos ni diariamente. Los menús serán utilizados conforme con las jornadas efectivamente programadas durante la ejecución contractual.

Los ciclos deberán encontrarse ajustados a la minuta patrón establecida por la Entidad y deberán contener el análisis cuantitativo de kilocalorías, proteínas, grasa total y carbohidratos de cada menú, conforme con la tabla de composición de alimentos aplicable en Colombia.

Los alimentos que no se encuentren disponibles en la última versión de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos podrán ser consultados en las versiones anteriores de la misma, la Universidad de Antioquia o Latinfood, identificando en cada caso el código correspondiente.

Los ciclos de menú y su análisis nutricional deberán ser elaborados y firmados por un profesional en Nutrición y Dietética, inscrito en el RETHUS y con tarjeta profesional vigente quien también debe haber realizado el análisis cuantitativo de los menús.

El profesional evaluador verificará que el contenido nutricional se encuentre acorde con los requerimientos establecidos en la minuta patrón y los documentos técnicos del proceso.

Para los almuerzos, cada semana comprenderá siete (7) días de menú. Para los refrigerios se establecerán cinco (5) alternativas por semana dentro del correspondiente ciclo, las cuales serán aplicadas únicamente durante las jornadas en las cuales se encuentre programado el suministro del

	complemento alimentario. Se debe presentar el ciclo de menús relacionando componentes, nombre de preparaciones por semanas El análisis nutricional deberá contener como mínimo: • Componentes. • Preparación. • Nombre del alimento o ingredientes. • Código de la Tabla de Composición de Alimentos. • Peso bruto. • Peso neto. • Calorías. • Proteína. • Grasa. • Carbohidratos. Para la ración servida tipo almuerzo deberá garantizarse la adecuación nutricional establecida en la minuta patrón y avalada por el profesional en Nutrición y Dietética del programa. En el caso del complemento alimentario tipo refrigerio, el análisis deberá igualmente responder a los parámetros nutricionales definidos por la Entidad para la población adulta mayor. Para el caso de la ración servida tipo almuerzo, esta deberá cumplir con una adecuación nutricional diaria en un rango entre el 90 % y el 110 % del requerimiento energético estimado para la población adulta mayor, incluyendo el aporte de macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos) conforme a los lineamientos establecidos por profesionales en nutrición. En cuanto a los complementos alimentarios tipo refrigerio, dada la diversidad de productos disponibles en presentación comercial y su variabilidad nutricional, la evaluación del aporte calórico se realizará considerando una adecuación diaria entre el 90 % y el 110 %, mientras que la evaluación del aporte de macronutrientes se realizará con base en una adecuación semanal y mensual en rangos entre el 95 % y el 105 %. Estos criterios permiten garantizar que, en conjunto, los productos entregados contribuyan de manera efectiva al cumplimiento de los requerimientos nutricionales de la población beneficiaria, sin comprometer la calidad ni la pertinencia técnica del servicio.
CONTEXTO REGULATORIO	**Normatividad aplicable al proceso de contratación** La normatividad aplicable al proceso de contratación es la prevista en el Estatuto General de Contratación Publica en Colombia: Ley 80 de 1.993, Ley 1159 de 2.007, Ley 1474 de 2.011, Ley 1882 de 2018 y Decreto 1082 de 2.015 que reglamentó el sistema de compras y contratación pública en Colombia. De acuerdo con lo previsto en el numeral 1, del artículo 2, de la Ley 1150 de 2.007, la modalidad de Selección será mediante Licitación Pública. Así las cosas, el proceso de selección y el contrato que de este se derive, estará sujeto a la siguiente normatividad:

- La Constitución Política, las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y demás decretos reglamentarios y normas aplicables que regulen la materia.
- En lo no regulado, particularmente en el estatuto de contratación, se aplicarán las normas civiles y comerciales pertinentes, las reglas establecidas en el Pliego de Condiciones, las resoluciones y documentos que se expidan con ocasión del Proceso.
- Las demás disposiciones aplicables al objeto y naturaleza del contrato.

Normatividad aplicable a la actividad económica

La atención integral al adulto mayor en Colombia se fundamenta en un conjunto de disposiciones legales y reglamentarias que reconocen a esta población como sujeto de especial protección constitucional. Estas normas establecen obligaciones para las entidades territoriales en materia de asistencia social, provisión de servicios y garantía de derechos, así como requisitos técnicos y sanitarios para la adecuada prestación de los programas que los benefician. Su observancia no solo asegura el cumplimiento de mandatos legales, sino que fortalece el blindaje jurídico de las actuaciones administrativas, previniendo riesgos de responsabilidad y garantizando la trazabilidad de las decisiones.

Ley 1276 de 2009:

Esta ley crea los *Centros Vida* como instituciones destinadas a brindar atención integral a adultos mayores de niveles I y II del Sisbén, incorporando la *Estampilla para el Bienestar del Adulto Mayor* como fuente de financiación obligatoria. Establece que mínimo el 70% de los recursos recaudados se destinen a Centros Vida y el 30% a Centros de Bienestar del Anciano. Para efectos de blindaje, es indispensable verificar que el municipio haya implementado el cobro de la estampilla y que los recursos se apliquen conforme a los porcentajes establecidos, citando como respaldo la Sentencia C-503 de 2014 que declaró la norma exequible.

Ley 1251 de 2008 y Ley 2055 de 2020:

La Ley 1251 define al adulto mayor como toda persona de 60 años o más y establece principios de acción social integral, gerontología, geriatría y envejecimiento digno. Por su parte, la Ley 2055 aprueba la *Convención Interamericana sobre la Protección de los Derechos Humanos de las Personas Mayores*, vinculando a Colombia a un marco internacional de protección. Para fortalecer la motivación jurídica, se recomienda incorporar la Convención como norma supralegal y fundamentar las acciones en principios de dignidad, autonomía y participación activa de las personas mayores.

Ley 715 de 2001:

Esta norma asigna competencias a municipios y distritos en materia de salud, educación y saneamiento básico, incluyendo la ejecución de programas de interés social que pueden abarcar la atención al adulto mayor. Aunque no regula de forma específica esta población, su articulación con la Ley 1276 y

la Ley 1251 permite justificar la implementación de programas y proyectos dirigidos a este grupo etario, en el marco de las competencias territoriales.

Ley 1551 de 2012 – Artículo 6, numeral 7:

Establece que los municipios deben procurar la solución de las necesidades básicas insatisfechas de sus habitantes, con especial énfasis en sujetos de especial protección constitucional, entre ellos las personas de la tercera edad. Este mandato constituye un fundamento jurídico directo para priorizar recursos y acciones en planes de desarrollo, presupuestos y programas sociales orientados a la población adulta mayor.

Resolución 2674 de 2013:
Reglamenta los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos destinados al consumo humano y las condiciones de operación de los establecimientos que los fabrican, procesan, envasan, almacenan o expenden. En el contexto de programas sociales para adultos mayores, es obligatorio verificar que los proveedores cumplan con esta resolución y cuenten con los registros sanitarios exigidos por el INVIMA, garantizando así la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de los beneficiarios.

Art. 2 de la Constitución Política de Colombia: "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; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación, defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

Art. 209 de la Constitución Política de Colombia: "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."

Ley 80 de 1993 en su art 3: Los servicios públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.
Los particulares, por su parte, tendrán en cuenta al celebrar y ejecutar contratos con las entidades estatales que, además de la obtención de utilidades cuya protección garantiza el Estado, colaboran con ellas en el logro de sus fines y cumplen una función social que, como tal, implica obligaciones.

Decreto Ley 410 de 1971: Por el cual se expide el Código de Comercio.

Decreto 2153 de 1992: Por el cual se reestructura la Superintendencia de Industria y comercio y se dictan otras disposiciones.

	Decreto 4886 de 2011: "Por medio del cual se modifica la estructura de la Superintendencia de Industria y Comercio, se determinan las funciones de sus dependencias y se dictan otras disposiciones." Modalidad de selección y fundamento jurídico Teniendo en cuenta la naturaleza del objeto a contratar y el valor oficial del presupuesto estimado para el presente proceso, que asciende a dos mil novecientos treinta y siete millones setecientos ochenta y siete mil quinientos veinte pesos ($2.937.787.520), y considerando las cuantías establecidas para la vigencia 2025 en el Municipio de Cajicá conforme al Acuerdo Municipal No. 008 de 2024, se determina que la modalidad de selección aplicable es la Licitación Pública. El fundamento jurídico de esta decisión se encuentra en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, que establece: "De las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa (…)". En particular, la licitación pública es la modalidad de selección objetiva prevista como regla general para la contratación estatal, aplicable cuando el valor del contrato supera el tope de la menor cuantía definido para la entidad contratante, de conformidad con el parágrafo 2 del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y las disposiciones reglamentarias vigentes. De acuerdo con la tabla de cuantías adoptada por el Municipio de Cajicá para la vigencia 2025, la menor cuantía se encuentra por debajo de $640.575.001. En consecuencia, al superar el valor estimado del contrato dicho límite, el proceso debe adelantarse bajo la modalidad de Licitación Pública, garantizando así los principios de transparencia, igualdad, libre concurrencia y selección objetiva consagrados en la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007.

ANALISIS DE LA DEMANDA

El análisis de demanda tiene como objetivo entender el comportamiento de compras de la entidad, identificar las necesidades de compra futura y reconocer oportunidades de ahorro preliminares con visión estratégica.

PROCESOS DE CONTRATACIÓN ADELANTADOS POR LA ENTIDAD:

El Servicio a adquirir por el Municipio de Cajicá toma como referente procesos anteriores que fueron desarrollados mediante la misma modalidad, de los cuales se adoptaron tales experiencias para sacar adelante el presente proceso:

ALCALDIA MUNICIPIO DE CAJICA: LICITACION PUBLICA 012-2025

Objeto del contrato	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIÓN SERVIDA EN CALIENTE Y SUPLEMENTO ALIMENTARIO A LAS PERSONAS MAYORES DEL PROGRAMA ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ

Cantidad del bien obra o servicio	PROCESO CPS 743-2025
Valor del contrato y forma de pago	DOS MIL NOVECIENTOS VEINTIÚN MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE **($2.921.658.290 COP).** El valor del contrato se pagará en mensualidades vencidas, conforme al número de raciones servidas en caliente, complementos alimentarios (refrigerios) y entregas a domicilio efectivamente realizadas durante el mes, previa verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del supervisor del contrato. El pago se efectuará con base en los valores unitarios pactados y según las cantidades entregadas, debidamente autorizadas por el supervisor mediante los informes de seguimiento correspondientes.
Vigencia de los contratos	El plazo de ejecución será por un término de 227 días calendario contados a partir de la fecha de suscripción del contrato, previa expedición del registro presupuestal, aprobación de las garantías cuando haya lugar e inicio de ejecución en la plataforma SECOP II
Presupuesto con cargo al cual fueron ejecutados (inversión o funcionamiento)	INVERSIÓN
Oferentes que han participado en los procesos de selección y contratistas.	MILIGI
Cronograma del Proceso de contratación, teniendo en cuenta tiempos y lugar de entrega luego de la firma del contrato.	**Fecha de inicio de contrato** 13/11/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* **Fecha de terminación del contrato** 5/11/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* **Tiempo adiciones en días** 137 días **Liquidación** (•) Sí ( ) No * **Fecha de inicio de liquidación** 6/11/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías exigidas en los Procesos de contratación y siniestros	Configuración financiera - Garantías ¿Solicitud de garantías? Sí No Garantías por lotes, grupos o etapas Sí No Seriedad de la oferta Sí No % del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta 15,00 Cumplimiento Sí No Cumplimiento del contrato % del valor del contrato 20,00 Fecha de vigencia (desde) 6/11/2025 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 5/05/2027 11:59:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito Pago de salarios % del valor del contrato 15,00 Fecha de vigencia (desde) 6/11/2025 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 5/11/2029 11:59:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito Calidad del servicio % del valor del contrato 20,00 Fecha de vigencia (desde) 6/11/2025 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 5/05/2027 11:59:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito Calidad y correcto funcionamiento de los bienes % del valor del contrato 20,00 Fecha de vigencia (desde) 6/11/2025 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 5/05/2027 11:59:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito Responsabilidad civil extra contractual Sí No No. de SMMLV 300 Fecha límite para entrega de garantías: 10/11/2025 2:00:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito Fecha de entrega de garantías: 6 días de tiempo transcurrido (21/09/2026 10:01:03 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
INDICADORES FINANCIEROS EXIGIDOS	**LIQUIDEZ** ≥ 3,19 **ENDEUDAMIENTO** ≤ 0,55 **RAZON COBERTURA DE INTERESES** ≥ 4,72 **RENTABILIDAD DEL ACTIVO** ≥ 0,18 **RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO** ≥ 0,14

CUNDINAMARCA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CAJICÁ

Modalidad de selección	LICITACIÓN PUBLICA 005-2023
Objeto del contrato	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIÓN SERVIDA EN CALIENTE Y SUPLEMENTO ALIMENTARIO A LAS PERSONAS MAYORES DEL PROGRAMA ADULTO MAYOR **DEL** MUNICIPIO DE CAJICÁ
Cantidad del bien obra o servicio	LICITACIÓN PUBLICA CPS 352-2023
Valor del contrato y forma de pago	VALOR DEL CONTRATO: MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS VEINTE MIL QUINIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE (1.296.920.538 COP) LA FORMA DE PAGO SE REALIZA EN MENSUALIDADES VENCIDAS
Vigencia de los contratos	6 MESES
Presupuesto con cargo al cual fueron ejecutados (inversión o funcionamiento)	INVERSIÓN
Oferentes que han participado en los procesos de selección y contratistas.	MULTISERVICIOS MILIGI SAS

Indicadores financieros	

INDICADOR	INDICADOR EXIGIDO
Índice de Liquidez	Mayor o igual a 2,18
Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,38
Razón de Cobertura en Intereses	Mayor o igual a 5,40
Rentabilidad sobre el Patrimonio	Mayor o igual a 0.17
Rentabilidad sobre Activos	Menor o igual a 0.14

Garantías exigidas en los Procesos de contratación y siniestros	

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del Contrato	20% del valor del contrato	PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO
Calidad del servicio	20% del valor del contrato	PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO
Calidad de los alimentos	20% del valor del contrato	PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO
Pago de salarios prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	15% del valor del contrato	PLAZO DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS
Responsabilidad civil extracontractual	Mayor o igual a 200 SMLV del contrato	POR EL TERMINO DE EJECUCION DEL CONTRATO

ALCALDÍA MUNICIPIO DE CAJICÁ- LICITACION PUBLICA -010-2022

Modalidad de selección	LICITACIÓN PUBLICA 010-2022
Objeto del contrato	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIÓN SERVIDA EN CALIENTE Y SUPLEMENTO ALIMENTARIO A LAS PERSONAS MAYORES DEL PROGRAMA ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ.
Cantidad del bien obra o servicio	CPS-414-2022
Valor del contrato y forma de pago	**VALOR DEL CONTRATO:** SETECIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE ($751.500.553) El valor del contrato se pagará en mensualidades vencidas y de acuerdo al valor de las raciones servidas en caliente y complementos alimentarios, efectivamente entregados en el mes, previa verificación del cumplimiento de las obligaciones del contrato, con base en los valores unitarios pactados y según las cantidades entregadas.
Vigencia de los contratos	8 MESES
Presupuesto con cargo al cual fueron ejecutados (inversión o funcionamiento)	INVERSIÓN
Oferentes que han participado en los procesos de selección y contratistas.	MULTISERVICIOS MILIGI SAS

Indicadores financieros	**LIQUIDEZ** ≥ 2,47 **ENDEUDAMIENTO** ≤ 0,57 **RAZON COBERTURA DE INTERESES** ≥ 2,71 **RENTABILIDAD DEL ACTIVO** ≥ 0,24 **RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO** ≥ 0,15
Garantías exigidas en los Procesos de contratación y siniestros	Configuración financiera - Garantías ¿Solicitud de garantías? Sí No Garantías por lotes, grupos o etapas Sí No Seriedad de la oferta Sí No % del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta 15,00 Cumplimiento Sí No Cumplimiento del contrato % del valor del contrato 20,00 Fecha de vigencia (desde) 27/12/2022 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 5/01/2024 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Pago de salarios % del valor del contrato 15,00 Fecha de vigencia (desde) 27/12/2022 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 5/07/2026 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Calidad del servicio % del valor del contrato 20,00 Fecha de vigencia (desde) 27/12/2022 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 5/07/2024 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Calidad y correcto funcionamiento de los bienes % del valor del contrato 20,00 Fecha de vigencia (desde) 27/12/2022 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 5/07/2024 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Responsabilidad civil extra contractual Sí No No. de SMMLV 200 Fecha límite para entrega de garantías: 27/12/2022 11:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Fecha de entrega de garantías: 11/05/2023 5:21:31 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Dentro de este proceso, para efectos de análisis de demanda y conocer algunos determinantes en las modalidades y condiciones de adquisición, formas de pago, experiencia habilitante a exigir de acuerdo con el tercer nivel de desagregación de la codificación UNSPSC y riesgos derivados de los procesos de selección, se analizarán procesos de diferentes modalidades que guarden similitud con el objeto, cuantía y modalidad a contratar:

Histórico de compras o adquisiciones de otras entidades estatales y otros consumidores del bien o Servicio

CASANARE - ALCALDÍA MUNICIPIO DE MANI

Modalidad de selección	Licitación Pública
Objeto del contrato	REALIZAR ACCIONES ENFOCADAS AL MEJORAMIENTO DE LA SALUD ALIMENTARIA Y CUIDADO PERSONAL MEDIANTE LA ENTREGA DE PAQUETES NUTRICIONALES A LOS ADULTOS MAYORES DE LAS CATEGORÍAS A- B Y C1 DEL SISBEN DEL MUNICIPIO DE MANÍ DE CASANARE PARA LA VIGENCIA 2023.
Cantidad del bien obra o servicio	VER DETALLES EN SECOP II: https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=23-1-230920
Valor del contrato y forma de pago	Valor: $ 2,023,069,652 **Forma de pago:** Mediante actas parciales hasta el 80%, de acuerdo al avance ejecutado del presupuesto oficial. El saldo final del 20% del valor total del contrato a través de un (1) acta final de terminación y liquidación.
Vigencia de los contratos	Un contrato. Vigencia: plazo de ejecución: 3 meses más el término legalmente previsto para su liquidación. No registra prorroga

Presupuesto con cargo al cual fueron ejecutados (inversión o funcionamiento)	No registra
Oferentes que han participado en los procesos de selección y contratistas.	UNION TEMPORAL BGBIIK
Comportamiento de los contratistas e imposición de sanciones	Ejecución normal y adecuada del contrato. No se registraron procesos sancionatorios, ni efectividad de garantías.
Cronograma del Proceso de contratación, teniendo en cuenta tiempos y lugar de entrega luego de la firma del contrato.	VER DETALLES EN SECOP II: https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=23-1-230920
Garantías exigidas en los Procesos de contratación y siniestros	Cumplimiento del contrato, Calidad del servicio, Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales, Responsabilidad civil extracontractual y Buen manejo y correcta inversión del anticipo.

MUNICIPIO DE COVEÑAS . SUCRE

Modalidad de selección	LICITACIÓN PÚBLICA – COV-LP-008-2025.
Objeto del contrato	IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON RACIÓN PREPARADA EN SITIO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE COVEÑAS.
Cantidad del bien, obra o servicio	Prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE, mediante ración preparada en sitio para los establecimientos educativos oficiales del Municipio de Coveñas, de acuerdo con las cantidades, minutas, ciclos de menú, población focalizada y demás especificaciones técnicas establecidas en los documentos del proceso.
Autorizaciones, permisos y licencias requeridas para su ejecución	El proceso exige el cumplimiento de las condiciones y autorizaciones sanitarias aplicables a la operación del PAE, incluidas las relacionadas con manipulación de alimentos, condiciones higiénico-sanitarias, almacenamiento, preparación, distribución y transporte de alimentos.
Valor del contrato y forma de pago	Valor contractual: $4.914.858.550. Forma de pago: mediante actas parciales mensuales, de conformidad con el número de raciones efectivamente suministradas a los establecimientos educativos oficiales, con corte al último día del calendario escolar de cada mes, previa aprobación de la supervisión y/o interventoría y de conformidad con los giros efectuados por la Unidad de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA). El último pago se efectúa previa presentación del Acta de Recibo Final y cumplimiento de los soportes

	establecidos contractualmente. El presupuesto oficial del proceso fue de $4.915.000.000.
Vigencia de los contratos	Un (1) contrato. Plazo de ejecución: 160 días hábiles del calendario escolar de la vigencia 2026, previa suscripción del acta de inicio y cumplimiento de los requisitos de ejecución.
Presupuesto con cargo al cual fueron ejecutados (inversión o funcionamiento)	Inversión. El contrato corresponde a la implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Coveñas.
Oferentes que han participado en los procesos de selección y contratistas	Contratista adjudicatario: CONSORCIO MANOS QUE NUTREN, NIT 902033909-3, representado legalmente por Carolina Avilez Yepes.
Comportamiento de los contratistas e imposición de sanciones	No se evidencia en la documentación aportada información que permita establecer la imposición de multas, sanciones, declaratorias de incumplimiento o efectividad de garantías durante la ejecución del contrato.
Cronograma del Proceso de contratación, teniendo en cuenta tiempos y lugar de entrega luego de la firma del contrato	Proceso COV-LP-008-2025 – SECOP I, constancia 25-1-244461. El pliego definitivo estableció, entre otros hitos: apertura y publicación del pliego definitivo el 19 de enero de 2026; recepción de propuestas hasta el 27 de enero de 2026 a las 8:15 a. m.; evaluación el 28 de enero de 2026; audiencia de adjudicación el 7 de febrero de 2026 a las 10:00 a. m.; adjudicación a partir del 7 de febrero de 2026; registro presupuestal y presentación de garantías dentro de los cinco días siguientes a la suscripción.
Garantías exigidas en los Procesos de contratación y siniestros	Cumplimiento: 10% del valor del contrato, con vigencia igual al plazo contractual y hasta la liquidación. Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: 10% del valor del contrato, con vigencia igual al plazo contractual y tres (3) años más. Calidad del servicio: 10% del valor del contrato, con vigencia igual al plazo contractual y seis (6) meses más. Responsabilidad civil extracontractual: 400 SMMLV, con vigencia igual al plazo del contrato. No se evidencia en la documentación aportada la ocurrencia de siniestros.

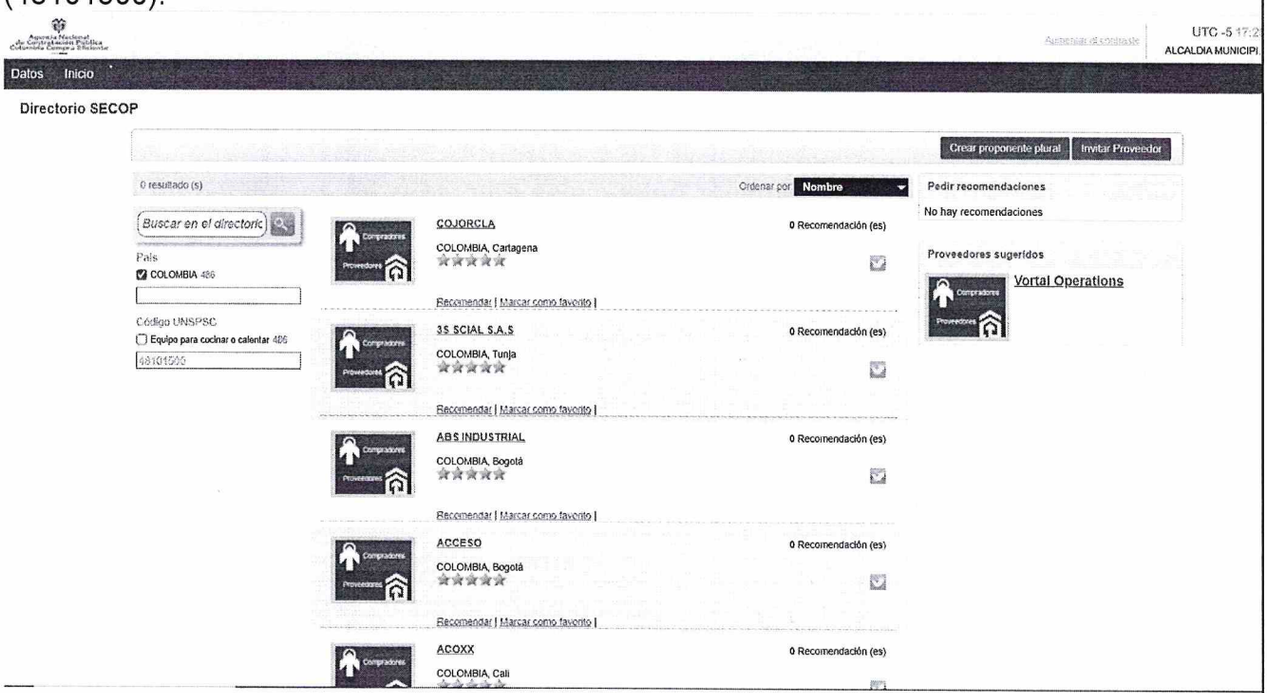
ANÁLISIS DE LA OFERTA

El Estudio de la oferta busca determinar potenciales empresas en capacidad de ejecutar el objeto contractual que sirvan de referencia al área de planeación contractual para adelantar exitosamente el presente objeto contractual, por lo cual la Entidad procedió buscar en Directorio de Proveedores SECOP II (Códigos UNSPC), teniendo en cuenta el objeto del presente proceso por lo cual se realiza la búsqueda de empresas que se especializan en estas actividades:

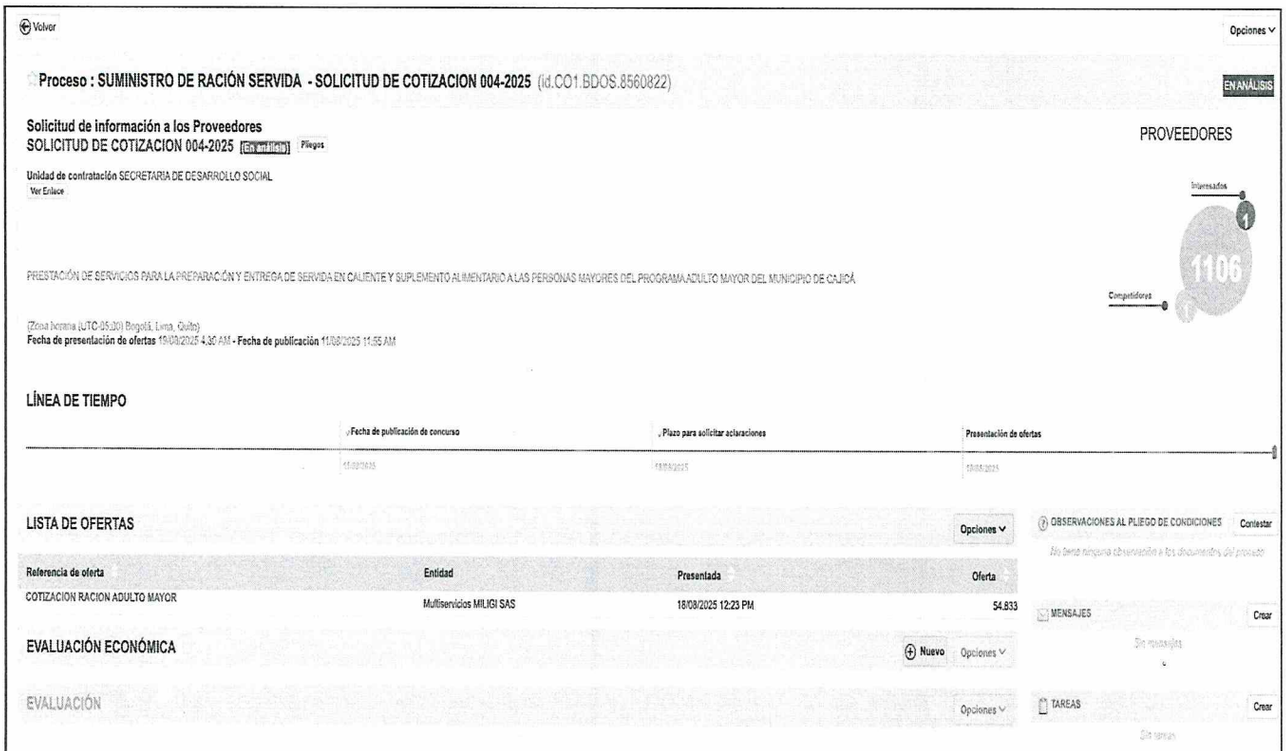
CLASIFICACION CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION
50111500	carne y aves de corral
50112000	carnes procesadas y preparadas
50121500	Pescado
50131700	productos de leche y mantequilla
50151500	grasas y aceites vegetales comestibles
50181900	pan y galletas y pastelitos dulces
50191500	sopas y estofados
50192800	empanadas y quiches y pasteles

50192900	pasta o tallarines natural
50202300	bebidas no alcoholicas
50221000	Legumbres
50221100	Cereales
50301500	Manzanas
50307000	frutas nominant
50402500	Zanahorias
50407000	vegetales nominant
50407200	Tuberculos
50424500	lentejas secas
52151600	utensilios de cocina domésticos
52152000	platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
48101500	equipos para cocinar o calentar
48101600	equipos para preparado de alimentos
48102000	mobiliario de restaurantes
78131800	bodegaje y almacenamieto especializado
90101500	establecimientos para comer y beber
90101800	servicio de comida para llevar y a domicilio
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

Según Secop II, la cantidad de proveedores identificados con los códigos, pertenecientes a actividades del sector con corte a la fecha, son 486 tomando como referencia un único código (48101500).

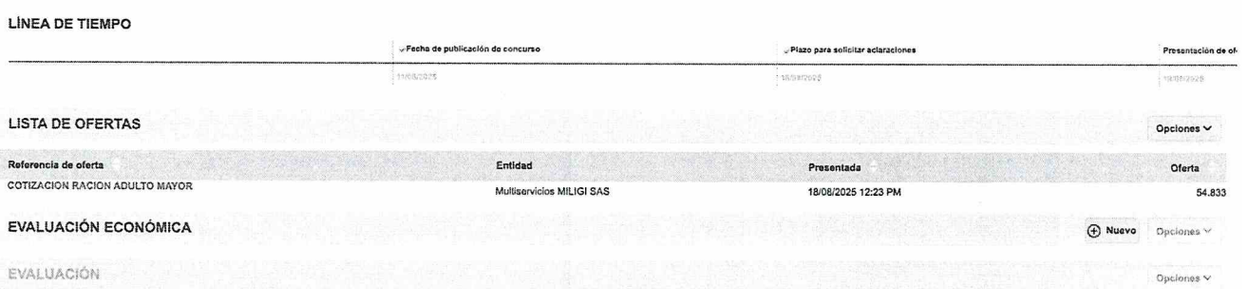


La entidad procedió a realizar solicitud de información de Proveedores a través de la plataforma SECOP II, teniendo en cuenta el objeto del presente proceso, se realiza la búsqueda de empresas que se especializan en estas actividades.



Una vez agotado el tiempo para presentar la cotización, se evidencia que se presenta una oferta dentro de los plazos establecidos para dicha solicitud por medio de la plataforma transaccional SECOP II.

Siendo así, los siguientes provedores envian la respectiva solicitud a provedores:



Y a través del correo de la secretaria de Desarrollo social se solicita cotización a los siguientes correos: loticogourmet2025@gmail.com y al correo liallolo12@hotmail.,com y se recibieron las siguientes cotizaciones:

---------- Forwarded message ---------
De: **Jose Lovera Garcia** <toticogourmet2025@gmail.com>
Date: lun, 18 ago 2025 a la(s) 3:46 p.m.
Subject: COTIZACION
To: <secdesarrollosocial@cajica.gov.co>, <direquidadyfamilia@cajica.gov.co>

Cordial saludo

Por medio de la presente nos permitimos enviar la cotizacion teniendo en cuenta los items solicitados.

Atentamente,

Alejandro Galeano
Chef ejecutivo

--

---------- Forwarded message ---------
De: **Lili Lovera** <liallolo12@hotmail.com>
Date: lun, 18 ago 2025 a la(s) 12:35 p.m.
Subject: COTIZACION
To: direquidadyfamilia@cajica.g <direquidadyfamilia@cajica.g>, secdesarrollosocial@cajica.gov.co <secdesarrollosocial@cajica.gov.co>

Buenas tardes

Me permito enviar la cotización por parte de Unieventos de la sabana.

Cordialmente,

Patricia Camacho

--

Como resultado del sondeo de mercado se recibieron tres (3) cotizaciones. MULTISERVICIOS MILIGI S.A.S. presentó su cotización directamente a través de la plataforma SECOP II, mientras que UNIEVENTOS DE LA SABANA y RESTAURANTE TOTICO GOURMET remitieron sus cotizaciones al correo electrónico institucional señalado en la invitación.

Los soportes correspondientes a la publicación de la solicitud de información, las invitaciones realizadas, las cotizaciones recibidas y los correos electrónicos mediante los cuales fueron remitidas hacen parte integral del expediente contractual.

En Colombia, el servicio referente a la contratación a adelantar dentro del subsector, no existe un monopolio u oligopolio constituido de empresas, pues es una actividad que en conjunto permite la participación de un número de pequeñas, medianas y grandes empresas.
Para adelantar el respectivo estudio, se tomó como referente de consulta las siguientes páginas web:

o Portal Colombia compra eficiente SECOP II (www.colombiacompra.gov.co)
o Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE (www.dane.gov.co)
o https://web.mintransporte.gov.co/sibga/
o https://www.colombiacompra.gov.co/
o Colombia (https://www.supersociedades.gov.co/

ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado también permite comprender la dinámica de los precios y establecer el presupuesto oficial de la contratación. Se realiza el análisis de los precios los cuales pueden consultarse a través de mecanismos como la solicitud de cotizaciones y otros mecanismos.
Es importante destacar que para el presente proceso la entidad ha realizado el respectivo estudio de los precios de mercado, consultando a posibles oferentes, por los medios dispuestos para ello como lo son correo electrónico, redes sociales y páginas web de prestadores de los servicios que se requieren para la presente contratación. El análisis del mercado servirá de base a la entidad para analizar y conocer los precios base o promedio del mercado regular de la necesidad a satisfacer, sirviendo de punto de partida para el cotejo de las ofertas económicas.

También permite comprender la dinámica de los precios y establecer el presupuesto oficial de la contratación. Se realiza el análisis de los precios los cuales pueden consultarse a través de mecanismos como la solicitud de cotizaciones y otros mecanismos.

De acuerdo a las solicitudes enviadas mediante SECOP II y correo corporativo, se recibió una (1) cotizacion de posible proveedor que se enuncian a continuación:

VER ESTUDIO DE MERCADO

Es de precisar que los proponentes al momento de estructurar su oferta deberán tener en cuenta los impuestos y demás tributos municipales.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MULTISERVICIOS MILIGI S.A.S.	UNIEVENTOS DE LA SABANA	RESTAURANTE TOTICO GOURMET	MEDIA ARITMÉTICA
1	Ración de comida servida en caliente – almuerzo	$31.644,00	$32.546,88	$31.700,16	$31.963,68
2	Refrigerio	$18.506,88	$18.990,72	$19.474,56	$18.990,72
3	Empaque de ración servida	$3.968,65	$4.046,00	$4.165,00	$4.059,88
4	Servicio de entrega de alimentación a domicilio	$7.040,00	$7.160,00	$7.050,00	$7.083,33

De acuerdo con las cotizaciones recibidas, la Entidad tomó como referencia la media aritmética obtenida para cada uno de los componentes del servicio, por considerar que esta metodología permite recoger de manera objetiva el comportamiento de los valores consultados y evita estructurar el proceso con fundamento exclusivo en la propuesta económica de un solo proveedor.

Los valores utilizados para la estructuración económica deberán comprender todos los costos directos e indirectos necesarios para la correcta prestación del servicio y los impuestos, tasas y contribuciones que legalmente resulten aplicables.

Nota: JUSTIFICACIÓN NORMATIVA DE EXCLUSIONES O EXENCIONES. Los ítems 1 y 2 se encuentran gravados con IMPOCONSUMO; el ítem 4 por ser servicio de alimentación a domicilio no se encuentra gravado con IVA. Se contemplan las raciones servidas en caliente y los refrigerios con la tarifa grabada del 8% de impoconsumo conforme el artículo 512-1 del Estatuto Tributario.

PRESUPUESTO OFICIAL: El valor estimado del contrato es por la suma **TRES MIL SETECIENTOS SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($3.706.666.667 COP) a MONTO AGOTABLE.** Incluidos los impuestos a que haya lugar y gastos directos e indirectos en que deba incurrir el contratista.

El contrato se ejecutará por precios unitarios hasta el presupuesto máximo disponible, y el Municipio reconocerá únicamente las cantidades de raciones servidas, refrigerios, empaques y servicios de domicilio que hayan sido efectivamente requeridas, autorizadas, suministradas y recibidas a satisfacción.

Las cantidades establecidas en el presente estudio corresponden a una estimación derivada de la planeación contractual, y constituyen la base utilizada para dimensionar técnica y económicamente el servicio.

Estas cantidades no constituyen mínimos garantizados al contratista.

Las variaciones que se presenten durante la ejecución deberán:

- encontrarse directamente relacionadas con el objeto contractual;
- responder a una necesidad efectiva y verificable del servicio;
- encontrarse debidamente soportadas;
- contar con autorización de la supervisión;
- respetar los valores unitarios adjudicados; y
- no superar el presupuesto máximo contractual.

En ningún caso la existencia de recursos disponibles autoriza la adquisición de servicios diferentes a los previstos en el objeto ni la realización de entregas sin el correspondiente soporte.

En consecuencia, el valor del contrato se pagará mensualmente conforme con las cantidades efectivamente ejecutadas durante el periodo, previa verificación y certificación por parte de la supervisión.

Si al vencimiento del plazo contractual existe un saldo presupuestal que no haya sido ejecutado, la Entidad no se encontrará obligada a solicitar servicios adicionales con el propósito de consumir dicho saldo, ni este generará derecho económico alguno a favor del contratista.

Los costos y gastos en los que incurran los interesados con ocasión del análisis de los documentos del proceso, la preparación y presentación de sus ofertas, el análisis de riesgos, la participación en audiencias y las demás actuaciones relacionadas con el proceso de selección estarán a su cargo.

En este sentido, es preciso señalar que las cifras e ítems consignados constituyen una proyección técnica y financiera basada en la caracterización actual de la población; no obstante, el contrato se ejecutará bajo la modalidad de MONTO AGOTABLE teniendo en cuenta que el valor del contrato se pagará en mensualidades vencidas, conforme al número de raciones servidas en caliente, complementos alimentarios (refrigerios) y entregas a domicilio efectivamente realizadas durante el mes, previa verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del supervisor del contrato. Por lo tanto, la prestación del servicio y su respectivo reconocimiento económico se ajustarán estrictamente a las necesidades reales que surjan durante la ejecución, esto de acuerdo a las variaciones propias de la asistencia, las novedades en la condición de los beneficiarios y la dinámica operativa del programa, sin superar en ningún caso el valor total del proceso.

Ver proyección base de cantidades enunciada en el Estudio Previo. (Las cantidades señaladas corresponden a la proyección efectuada para estructurar técnica y económicamente el proceso. El reconocimiento económico se realizará conforme con las cantidades efectivamente autorizadas, suministradas y recibidas a satisfacción, de acuerdo con las condiciones establecidas en los documentos contractuales.)

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los Documentos del Proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las Ofertas, la presentación de observaciones a las mismas, la asistencia a audiencias públicas y cualquier otro costo o gasto relacionado con la participación en el Proceso de Contratación estará a cargo exclusivo de los interesados y proponentes.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2015 y las directrices de la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, se realizó la comparación entre los valores unitarios del contrato suscrito en el primer semestre de 2025 y los precios obtenidos en el estudio de mercado más reciente. El análisis permitió identificar variaciones al alza en todos los componentes del servicio, reflejando las condiciones actuales del mercado y la necesidad de ajustar los valores de referencia para garantizar la suficiencia presupuestal y la calidad del servicio.

CONCLUSIONES

Existe en el mercado un gran número de empresas que ofrecen estos servicios, lo que permite garantizar la pluralidad de oferentes para participar en el proceso contractual y una identificación de los principales proveedores de estos sistemas en el País.

Para determinar el criterio mínimo de indicadores financieros habilitantes y teniendo en cuenta la naturaleza, valor, forma de pago y objeto del presente proceso se determina el comportamiento financiero del sector, enmarcado en indicadores financieros y de capacidad organizacional. Conforme a lo anterior se toma como fuente de información la base de datos del Sistema Integrado de Información Societaria - SIIS de la Superintendencia de Sociedades correspondiente a la vigencia 2025 donde se reportan las actividades relacionadas con el código CIIU adoptada para Colombia, con el fin de conocer el comportamiento empresarial y determinar así los indicadores financieros y de capacidad organizacional mínimos requeridos.

Estableciendo como requisito habilitante los siguientes indicadores financieros y de capacidad organizacional, los cuales propenden por la pluralidad de oferentes, garantizando la igualdad de oportunidades de acceso a la participación en el presente proceso de contratación, y cumplen con niveles financieros óptimos y saludables.

De acuerdo al análisis de los estados financieros de la muestra tomada, y buscando que estos tengan la capacidad financiera para cumplir con la ejecución del proceso de forma idónea, en los tiempos establecidos, y mitigando retrasos por la falta de capital financiero

Nota: Los proponentes deberán acreditar la renovación del RUP de conformidad con los términos establecidos en la ley con el fin de determinar la vigencia del Registro presentado.

La verificación de los índices de capacidad financiera de los proponentes será verificada con la información consignada en el certificado de inscripción, calificación, y clasificación en el registro único de proponentes, el cual debe estar vigente y en firme.

Del estudio realizado se determinó que los indicadores financieros que se exigirán para la contratación que se encuentra en proceso serán los siguientes:

Para el presente análisis se tomaron como referencia una muestra de 533 empresas del PORTAL DE INFORMACION EMPRESARIAL DE LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES - Estados Financieros Por Sector Económico/Ubicación geográfica – NIIF pymes individuales y NIIF plenas individuales con corte 31 de diciembre de 2025 para las actividades económicas:

- I5619 - Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
- G4631 - Comercio al por mayor de productos alimenticios
- I5621 - Catering para eventos
- I5629 - Actividades de otros servicios de comidas
- C1089 - Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.
- I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas

De acuerdo al análisis de los estados financieros de la muestra tomada, y buscando que estos tengan la capacidad financiera para cumplir con la ejecución del proceso de forma idónea, en los tiempos establecidos, y mitigando retrasos por la falta de capital financiero

Del estudio realizado se determinó que los indicadores financieros que se exigirán para la contratación que se encuentra en proceso serán los siguientes:

➢ CAPACIDAD FINANCIERA

El Proponente debe cumplir con los siguientes indicadores de capacidad financiera.

Tabla 1 indicadores financiera

INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
ÍNDICE DE LIQUIDEZ: ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	**≥ 3,10**
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO: PASIVO TOTAL/ ACTIVO TOTAL	**≤ 0,52**
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES: UTILIDAD OPERACIONAL / GASTOS DE INTERESES	**≥ 4,32**

NOTA: LOS OFERENTES CUYOS GASTOS DE INTERESES SEAN CERO (0), NO PODRÁN CALCULAR EL INDICADOR DE RAZÓN DE COBERTURA DE INTERÉS, EN ESTE CASO EL OFERENTE CUMPLE CON EL INDICADOR, SALVO QUE SU UTILIDAD OPERACIONAL SEA NEGATIVA.

- **CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.**

El proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base a su información en los estados financieros y contables.

Tabla 2 – indicadores de capacidad organizacional.

INDICADOR	**ÍNDICE REQUERIDO**
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO	**≥ 0,23**
RENTABILIDAD DEL ACTIVO: UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO	**≥ 0,21**

Si el proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, su capacidad financiera se calculará efectuada por el porcentaje de participación de cada uno de los miembros, factores que una vez ponderados, se sumarán para obtener el indicador del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, de acuerdo a las fórmulas establecidas en el pliego de condiciones.

ACUERDOS COMERCIALES

El numeral 8 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015, reglamenta que el estudio previo debe contener la indicación de si el proceso de contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial vigente para el Estado Colombiano.

El Proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales. En consecuencia, las Ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren el presente Proceso de Contratación, serán tratados como Ofertas de bienes y servicios colombianos y tendrán derecho al puntaje para estimular la industria nacional de que trata la sección VII C.

Acuerdo Comercial	Valor a partir de cual el Acuerdo Comercial es aplicable	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial

Alianza Pacifico	Chile	Bienes y servicios $655'366.000 Servicios de construcción a partir de $16. 84'153.000	1,2,3,4,5,6,7,12,14, 15,16,1 ,28,29,55	NO
	Perú			N/A
Chile		Bienes y servicios $643'264.000 Servicios de construcción a partir de $16.081'602.000	1,2,3,4,5,6,8,12,14,15,16,17,18, 19,28,29,32,33,34,35,36,37,47	NO
Estados AELC		Bienes y servicios $655'366.000 Servicios de construcción a partir de $16.384'153.000	1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37	NO
Triángulo norte	Guatemala	No incluye valores	1,2,3,4,5,6,9, 14,20,21,50,51,52,53,	SI
Unión Europea		Bienes y servicios $643'264.000 Servicios de construcción $16.081'602.000	1, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17,19, 23, 28, 29, 32, 34, 35, 37	NO
Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN		Cualquier valor	NO	SI

En consecuencia, los bienes y servicios de los siguientes países están sujetos a acuerdos comerciales: Triángulo norte, Guatemala y la decisión 439 de la secretaria de la CAN reciben trato nacional.

ANALISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLO

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal debe evaluar el riesgo que el proceso de contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos.

El riesgo contractual en general es entendido como todas aquellas circunstancias que pueden presentarse durante el desarrollo o ejecución de un contrato y que pueden alterar el equilibrio financiero del mismo y ha tenido una regulación desde cinco ópticas, asociadas con el proceso de gestión que se requiere en cada caso.

De conformidad con la metodología establecida por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, y en armonía con lo dispuesto en el Documento CONPES 3714 de 2011, "Lineamientos para la tipificación, estimación y asignación de riesgos previsibles en los procesos de contratación", se identifican y analizan los riesgos asociados al presente proceso contractual desde su fase de planeación hasta su liquidación. Esta identificación se realiza con el fin de dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, que impone la obligación de incluir en los pliegos de condiciones la tipificación, estimación y asignación de los riesgos previsibles, así como de establecer las medidas de

mitigación correspondientes. En consecuencia, se anexa la matriz de riesgos elaborada conforme a la metodología oficial, la cual constituye parte integral de los documentos del proceso y servirá de referencia para la adecuada gestión contractual. (anexo matriz de riesgo)

En constancia de lo anterior,

YENNY MARCELA QUINTERO ALVARADO
Secretaria de desarrollo

MARIA DEL PILAR GALEANO
Directora para la Equidad y la Familia

JOSE JAHIR RIVAS VENEGAS
Secretario de Hacienda

Elaboró: Andrea Nataly Guarin Trujillo-asesora jurídica SDS
Revisó: María del Pilar Galeano– Directora de Equidad y Familia
Revisó: Sandra Patricia Hernández – Profesional Especializado – Secretaria de Hacienda
Revisó y Aprobó: Yenny Marcela Quintero Alvarado-Secretaria de desarrollo