Anexo No. 6 Análisis del sector

ANÁLISIS DEL SECTOR

8.1. ASPECTOS GENERALES CONFORME A GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DE SECTOR, VERSIÓN VIGENTE, EXPEDIDA POR COLOMBIA COMPRA EFICIENTE

El Municipio de Aguazul, en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública – Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, y las directrices impartidas por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, procede a realizar el Análisis del Sector, conforme a la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector – Versión 3, con el fin de estructurar adecuadamente el proceso de selección que permita la garantizar la alimentación de los apoyos y unidades de refuerzo de la fuerza pública destinada a actividades de prevención y control de orden público en el Municipio de Aguazul.

El presente estudio se orienta al sector terciario de la economía o el sector de servicios, dentro de este sector se encuentra la realización y producción de mercancías de consumos y bienes de equipo, así mismo, se presentan todas las actividades que prestan servicios a la comunidad, empresas y personas en general.

De esta manera, el presente análisis de bienes y suministros para **GARANTIZAR LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DIRIGIDAS A LAS UNIDADES DE APOYO DE LA FUERZA PÚBLICA QUE REALICEN ACTIVIDADES DE DESPLIEGUE Y OPERACIÓN EN EL MUNICIPIO DE AGUAZUL, CASANARE, EN EL MARCO DEL PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA (PISCC) 2024-2027**, tiene como propósito identificar, analizar y valorar las condiciones del mercado, la estructura de la oferta y la demanda, los factores económicos, técnicos, alimentarios, jurídicos y organizacionales. Lo anterior, junto con la valoración de los riesgos previsibles, busca garantizar una contratación eficiente, transparente y objetiva, asegurando los estándares nutricionales exigidos y los principios de la función administrativa.

En desarrollo del **principio de planeación**, este análisis permite definir con precisión las condiciones del proceso contractual, determinar las especificaciones técnicas (gramajes, minutas patrón y calidad de insumos), establecer los requisitos habilitantes, identificar los factores de evaluación y prever los riesgos asociados a la cadena de suministro. Esto garantiza una adecuada estructuración del proceso de selección y la continuidad ininterrumpida del servicio, dada su naturaleza esencial.

El análisis del sector adelantado por la Administración Municipal contribuye directamente al fortalecimiento institucional y al cumplimiento de los fines esenciales del Estado. En este caso particular, asegurar una alimentación digna, balanceada y oportuna para los miembros de la Fuerza Pública y organismos de seguridad que realizan apoyo al pie de fuerza Municipal no es solo un soporte logístico, sino un pilar fundamental para garantizar la **efectividad operativa** en la preservación del orden público y la convivencia ciudadana en Aguazul.

Asimismo, este estudio asegura el uso eficiente, responsable y transparente de los recursos públicos mediante la identificación de las mejores condiciones de costo-beneficio en el mercado alimentario. Se promueve la pluralidad de oferentes y la libre competencia, asegurando que el contratista

Anex 6.

seleccionado cuente con la capacidad operativa y logística necesaria, en concordancia con los principios de **economía, eficacia, responsabilidad y publicidad**.

Finalmente, este análisis integral justifica las características financieras, técnicas, jurídicas y operativas del contrato a celebrar. Esto permite establecer condiciones contractuales acordes con la dinámica del mercado de alimentos y las **necesidades nutricionales de los integrantes de la Fuerza Pública y organismos de seguridad**, garantizando el logro de los resultados esperados en materia de orden público.

Asimismo, se asegura el cumplimiento de los estándares de salud pública exigidos por las autoridades competentes y se blinda la capacidad de respuesta logística de la administración municipal ante **diversos escenarios de atención especial, tales como eventos de afluencia masiva, operativos de control territorial, jornadas de apoyo interinstitucional y cualquier contingencia o situación de emergencia** que requiera la permanencia y despliegue del personal de refuerzo en el municipio de Aguazul. De esta manera, el suministro se proyecta de forma oportuna y con la calidad necesaria para sostener la operatividad en cualquier punto de la geografía local durante la vigencia del contrato.

8.1.1 Análisis Económico

La economía se organiza en sectores económicos, entendidos como agrupaciones de actividades productivas que comparten características comunes en los procesos de generación de bienes y prestación de servicios. Tradicionalmente, la clasificación económica distingue tres grandes sectores:

Sector primario o agropecuario, orientado a la extracción directa de recursos naturales.

Sector secundario o industrial, dedicado a la transformación de materias primas en bienes manufacturados, así como a los procesos industriales de producción, ensamblaje y fabricación de bienes.

Sector terciario o de servicios, que comprende las actividades relacionadas con la comercialización, distribución, mantenimiento, reparación, logística, transporte y servicios técnicos especializados, fundamentales para el funcionamiento de la economía y el desarrollo social.

El mercado objeto de este proceso se enmarca primordialmente en el sector terciario, específicamente en lo referente a las actividades de servicios de alimentación institucional, catering, logística de distribución y suministro especializado de raciones preparadas. Si bien este sector se apoya en el sector primario (insumos agrícolas) y secundario (procesamiento industrial) para la obtención de materias primas, la naturaleza del contrato se define por la capacidad operativa de transformar dichos insumos en servicios de alimentación integral.

Este sector económico presenta una dinámica de mercado altamente especializada y regulada, caracterizada por la existencia de operadores logísticos y empresas de servicios con experiencia en el manejo de comedores de gran escala, que garantizan no solo la entrega de alimentos, sino

también el cumplimiento de protocolos de inocuidad, manipulación y estándares nutricionales exigidos para las raciones alimentarias dirigidas a la fuerza pública.

El comportamiento económico de este sector de servicios está influenciado por variables críticas como el Índice de Precios al Consumidor (IPC) de alimentos, los costos de mano de obra (salarios y prestaciones del personal de cocina), el valor de los combustibles para transporte y preparación, y la logística de "última milla" en centros de reclusión. Estos factores son determinantes en la formación del precio por ración servida y en la estructura de costos operativos del contratista.

La inversión pública en estos servicios de raciones alimentarias contribuye directamente al fortalecimiento de las capacidades del Estado y a la garantía de la dignidad humana de quienes integran las instituciones de seguridad. Asegurar un suministro de alimentación ininterrumpido, equilibrado y de alta calidad es un factor esencial para la estabilidad operativa y la moral de la tropa y el personal policial.

Este apoyo logístico no solo permite la continuidad de las misiones constitucionales de preservación del orden público, sino que también garantiza que el personal destinado a operativos prolongados o situaciones de emergencia cuente con las condiciones básicas de bienestar necesarias para el ejercicio de sus funciones. De esta manera, la Administración Municipal de Aguazul reafirma su compromiso con la seguridad ciudadana y con la protección de los derechos de aquellos que, mediante su servicio, salvaguardan la convivencia y la paz en el territorio.

Así mismo, este tipo de contratación genera un impacto positivo en la economía regional, al demandar mano de obra operativa local (manipuladores de alimentos, nutricionistas y personal logístico) y fortalecer las redes de servicios especializados, dinamizando el comercio formal y la infraestructura de servicios de la zona de influencia.

8.1.2 Productos incluidos dentro del sector

El sector económico asociado al presente proceso contractual se enmarca principalmente dentro del sector terciario (servicios y logística especializada), el cual desempeña un papel fundamental en la planeación nutricional, preparación, distribución y suministro de raciones alimentarias y servicios de catering institucional.

En Colombia, este sector agrupa una amplia gama de actividades relacionadas con la operación de servicios de alimentación a gran escala, la logística de cadena de frío y el suministro de dietas balanceadas, los cuales son esenciales para garantizar la operatividad y el bienestar de los miembros de la **Fuerza Pública y los organismos de seguridad** que prestan sus servicios en el territorio.

Dentro de este contexto, el objeto contractual, consistente en **GARANTIZAR LA ENRTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DIRIGIDAS A LAS UNIDADES DE APOYO DE LA FUERZA PÚBLICA QUE REALICEN ACTIVIDADES DE DESPLIEGUE Y OPERACIÓN EN EL MUNICIPIO DE AGUAZUL, CASANARE, EN EL MARCO DEL PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD Y**

CONVIVENCIA CIUDADANA (PISCC) 2024-202, se ubica en el subsector de servicios de alimentación institucional y logística de raciones preparadas.

Este subsector está orientado al abastecimiento de bienes y servicios críticos requeridos para asegurar la **sostenibilidad alimentaria** de las unidades tácticas y operativas, garantizando el cumplimiento de los estándares nutricionales vigentes y permitiendo que el personal uniformado mantenga su capacidad de despliegue y respuesta ante las diversas dinámicas de seguridad y convivencia en el municipio.

Entre los principales grupos de insumos y servicios incluidos, directamente relacionados con el objeto contractual, se encuentran:

- Proteínas y Cárnicos: Carnes rojas, blancas (pollo, pescado), huevos y leguminosas, esenciales para el aporte proteico diario.
- Carbohidratos y Cereales: Arroz, pastas, tubérculos (papa, yuca, plátano), panes y harinas procesadas.
- Frutas y Verduras: Suministro de vegetales frescos y frutas de temporada para el aporte de vitaminas y minerales.
- Lácteos y Derivados: Leche, queso y yogur, cumpliendo con los requerimientos de calcio y nutrición básica.
- Abarrotes y Granos: Aceites vegetales, sal, azúcar, café, panela y granos secos (frijol, lenteja, garbanzo).
- Bebidas e Hidratación: Jugos naturales, refrescos y suministro de agua potable tratada.
- Insumos de Empaque y Logística: Recipientes desechables aptos para alimentos, cubiertos, servilletas y transporte en vehículos con termoking (cadena de frío).
- Servicios Técnicos Especializados: Personal de manipulación de alimentos, nutricionistas para el diseño de dietas especiales (médicas o religiosas) y supervisión de inocuidad (HACCP).

La adecuada prestación de estos servicios permite garantizar la nutrición, salud y dignidad de los integrantes de la Fuerza Pública y organismos de seguridad, asegurando el bienestar del personal que se encuentra en despliegue operativo. Esto resulta esencial para el cumplimiento de las funciones constitucionales relacionadas con la preservación del orden público, la defensa de la soberanía y la garantía de la convivencia ciudadana en el municipio de Aguazul.

Así mismo, la contratación de estos servicios contribuye al uso eficiente de los recursos públicos al prevenir afectaciones en la salud del personal uniformado de apoyo por falta de alimentación o intoxicaciones, reduciendo los riesgos de disminución en la capacidad de respuesta institucional por fallas en la logística de suministro. Asegurar la continuidad del servicio alimentario fortalece la moral y la capacidad operativa de las instituciones de seguridad (Policía Nacional y Ejército - BIRNA 44),

generando un impacto positivo en la gestión de la seguridad territorial y permitiendo una presencia institucional constante y efectiva en beneficio del bienestar social.

8.1.3 Agentes que componen el sector:

El sector económico en el cual se enmarca el presente proceso contractual, correspondiente a la **prestación del servicio de alimentación para las unidades de Apoyo de la Fuerza Publica**, está conformado por una diversidad de actores públicos y privados que intervienen en las etapas de producción primaria, transformación agroindustrial, comercialización, logística de distribución y servicio de catering.

Este sector presenta una estructura dinámica, altamente regulada y competitiva, con participación de agentes que garantizan la existencia de múltiples oferentes y diversidad de alternativas nutricionales. Entre los principales agentes que componen el sector, se destacan:

- **Productores Primarios y Agroindustriales:** Encargados de la producción y postcosecha de alimentos básicos (frutas, verduras, cárnicos y cereales). En cumplimiento de la normativa vigente, se promueve la participación de proveedores inscritos en el **Registro Departamental de Productores de Alimentos**, fomentando las compras públicas locales de acuerdo con la **Ley 2046 de 2020**.
- **Operadores Logísticos y de Catering (Sector Terciario):** Empresas especializadas en la preparación de alimentos a gran escala, responsables del manejo de minutas patrón, servicios de cocina en sitio o transporte de raciones preparadas bajo estrictos estándares de inocuidad.
- **Comercializadores y Distribuidores Mayoristas:** Responsables del almacenamiento y suministro de abarrotes y productos procesados, garantizando el stock necesario para la continuidad ininterrumpida del servicio alimentario.
- **Empresas de Logística y Cadena de Frío:** Encargadas del traslado de alimentos en vehículos dotados con sistemas de refrigeración o congelación, asegurando que los productos mantengan sus propiedades organolépticas y sanitarias hasta su entrega final.
- **Entidades Públicas (Demandantes):** Instituciones encargadas de la custodia y administración de la PPL, que requieren estos servicios para garantizar el derecho fundamental a la alimentación y la dignidad humana en los centros de reclusión.
- **Organismos de Regulación y Control: * Autoridades Sanitarias (INVIMA y Secretarías de Salud):** Vigilan el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 sobre manipulación de alimentos.
    - **Entidades de Control:** La Contraloría General de la República, la Procuraduría y la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, que aseguran la transparencia en el uso de los recursos.

Es imperativo resaltar que el proceso se rige por la **Ley 2046 de 2020** y el **Decreto 248 de 2021**, los cuales establecen la obligatoriedad de adquirir un porcentaje mínimo de alimentos provenientes de **pequeños productores locales** y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. Esta integración de actores locales no solo garantiza la frescura de los insumos, sino que dinamiza la economía regional y cumple con los fines sociales del Estado.

La interacción entre estos agentes permite el desarrollo de un mercado organizado y técnicamente especializado, orientado a garantizar la **calidad nutricional, la inocuidad alimentaria y la sostenibilidad del suministro**, contribuyendo a la estabilidad de los centros de reclusión y al respeto de los derechos fundamentales de la población atendida.

8.1.4 Gremio y asociaciones que participan en el sector

El sector económico relacionado con la producción, procesamiento, distribución y suministro de raciones alimentarias cuenta con la participación de diversos gremios, asociaciones y entidades de carácter público y privado. Estas organizaciones agrupan a empresas productoras, operadores logísticos y prestadores de servicios de catering institucional, desempeñando un papel fundamental en la representación del sector, la formulación de estándares nutricionales, la promoción de buenas prácticas de manufactura y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria.

Estas organizaciones contribuyen al desarrollo del mercado de servicios de alimentación mediante la articulación institucional, la capacitación en inocuidad, la innovación en procesos de conservación, la formalización empresarial y el cumplimiento de las normativas de salud pública, aspectos determinantes para garantizar procesos contractuales transparentes y técnicamente idóneos para la prestación del servicio de alimentación.

Entre los principales gremios, asociaciones y entidades que intervienen en este sector en Colombia, se destacan:

- **ACODRÉS (Asociación Colombiana de la Industria de la Gastronomía):** Gremio que representa a la industria de servicios de alimentación y catering, promoviendo el desarrollo, la calidad y la formalización de las empresas dedicadas a la preparación de alimentos a gran escala.
- **ANDI (Asociación Nacional de Empresarios de Colombia):** A través de la **Cámara de la Industria de Alimentos**, agrupa a las principales empresas procesadoras y transformadoras, impulsando políticas de seguridad alimentaria, innovación nutricional y sostenibilidad.
- **FENALCO (Federación Nacional de Comerciantes):** Representa al sector comercial, incluyendo distribuidores mayoristas de abarrotes y suministros alimentarios, fortaleciendo la cadena de abastecimiento y la eficiencia logística.
- **SNS (Sociedad Nutricional y de Salud Pública):** Organizaciones que, junto con la academia, asesoran en la definición de minutas patrón y requerimientos calóricos según el perfil de la población atendida.
- **Ministerio de Salud y Protección Social:** Entidad encargada de dictar las normas de inocuidad (como la Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos de salud pública que deben cumplir obligatoriamente los operadores de alimentos.
- **INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos):** Autoridad técnica encargada de la inspección, vigilancia y control de la calidad sanitaria de los alimentos e insumos, garantizando que los productos suministrados sean aptos para el consumo humano.
- **Superintendencia de Industria y Comercio:** Autoridad que vigila la libre competencia y protege los derechos de las entidades contratantes frente a la calidad y pesaje de los bienes suministrados.
-

La articulación entre estos gremios y entidades públicas contribuye al fortalecimiento del sector de servicios de alimentación, promoviendo condiciones de competencia, calidad microbiológica y eficiencia logística. Esto favorece la estructuración de procesos contractuales públicos técnicamente

sólidos, con pluralidad de oferentes capacitados para manejar la complejidad operativa de los centros de reclusión.

Así mismo, su participación garantiza el acceso a raciones alimentarias inocuas, balanceadas y certificadas, indispensables para asegurar la **salud, el bienestar y la dignidad de las Unidades de Apoyo integrantes de la Fuerza Pública y organismos de seguridad** que operan en el municipio. Esto contribuye directamente a la estabilidad institucional, el fortalecimiento de la moral de las tropas y el mantenimiento del orden público, permitiendo el cumplimiento de los fines esenciales del Estado y el respeto a los derechos humanos del personal encargado de salvaguardar la convivencia ciudadana en Aguazul.

8.1.5 Cifras totales de ventas

De acuerdo con la información más reciente publicada por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, durante el segundo trimestre de 2026 la economía colombiana presentó un crecimiento del 3,5 % frente al mismo periodo de 2025, mientras que para el primer semestre de 2026 el crecimiento acumulado fue del 2,9 %. Dentro de las actividades que contribuyeron a esta dinámica se encuentra el grupo de comercio; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida, que registró un crecimiento del 2,2 % en el segundo trimestre y del 2,6 % durante el primer semestre de 2026. Este comportamiento evidencia una evolución positiva de las actividades relacionadas con la prestación de servicios de alimentación, aunque sus costos continúan estando influenciados por el comportamiento general de los precios. En efecto, a agosto de 2026, el IPC nacional registró una variación anual del 6,24 % y una variación año corrido del 5,35 %, situación que constituye un factor relevante para la determinación de los precios asociados a la prestación de servicios de alimentación y al suministro de raciones.

Durante 2026, el comportamiento de los precios de los bienes y servicios relacionados con la alimentación ha representado un factor relevante para la estructuración de los costos del sector. De acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, en marzo de 2026 la división de Alimentos y bebidas no alcohólicas presentó una variación anual del 6,27 %, mientras que la división de Restaurantes y hoteles, que comprende servicios relacionados con la preparación y suministro de alimentos, registró una variación anual del 9,92 %, ambas por encima de la variación anual del IPC total, que para ese mes fue del 5,56 %.

DANE

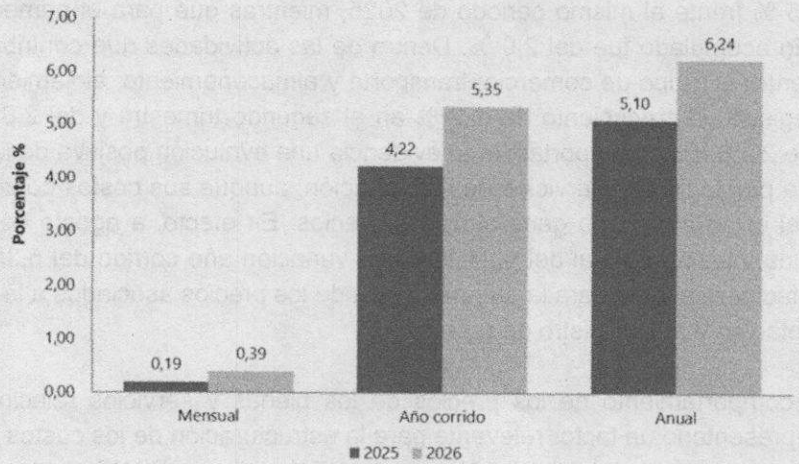
Boletín técnico

Bogotá, 7 de septiembre de 2026

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Agosto 2026

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Agosto 2025 - 2026



Fuente: DANE, IPC.

Posteriormente, a agosto de 2026, el IPC nacional registró una variación anual del **6,24 %** y una variación año corrido del **5,35 %**, lo que evidencia la permanencia de presiones sobre los precios de bienes y servicios que inciden en la estructura de costos de la alimentación. En este contexto, el comportamiento de los precios de los alimentos, junto con los costos asociados a la preparación, manipulación, transporte y prestación del servicio, constituye un elemento relevante para la determinación de los valores de referencia del suministro de raciones alimentarias objeto del presente proceso.

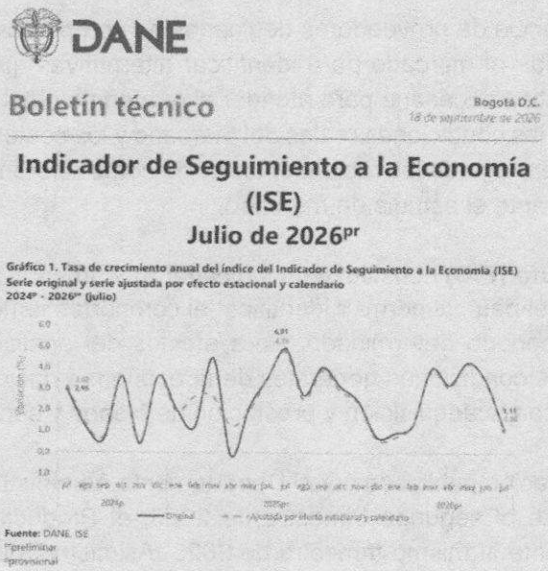
En consecuencia, para la estimación económica del proceso resulta pertinente considerar tanto el comportamiento de los precios de los insumos alimentarios como la evolución de los servicios relacionados con la preparación y suministro de alimentos, de manera que los valores obtenidos en el estudio de mercado respondan a las condiciones económicas vigentes y permitan establecer un presupuesto acorde con las características y condiciones de prestación requeridas.

Posteriormente, a agosto de 2026, el IPC nacional registró una variación anual del **6,24 %** y una variación año corrido del **5,35 %**, lo que evidencia la permanencia de variaciones en los precios de bienes y servicios que inciden en la estructura de costos de la alimentación. En este contexto, el comportamiento de los precios de los alimentos, junto con los costos asociados a la preparación, manipulación, transporte y prestación del servicio, constituye un elemento relevante para la determinación de los valores de referencia del suministro de raciones alimentarias objeto del presente proceso.

En consecuencia, para la estimación económica del proceso resulta pertinente considerar tanto el comportamiento de los precios de los insumos alimentarios como la evolución de los servicios relacionados con la preparación y suministro de alimentos, de manera que los valores obtenidos en el estudio de mercado respondan a las condiciones económicas vigentes y permitan establecer un presupuesto acorde con las características y condiciones de prestación requeridas.

En relación con el comportamiento de la actividad económica nacional, el Índice de Seguimiento a la Economía (ISE) constituye un indicador relevante para analizar la evolución de la actividad productiva en el corto plazo. Su comportamiento permite contextualizar las condiciones generales en las que se desarrolla el mercado de bienes y servicios, incluyendo las actividades relacionadas con el comercio, alojamiento y servicios de comida, que guardan relación con el objeto del presente proceso.

De acuerdo con el boletín técnico del Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, publicado el 18 de septiembre de 2026, correspondiente al ISE de julio de 2026, la actividad económica presentó una variación anual de 1,11 % en la serie original y de 1,08 % en la serie ajustada por efecto estacional y calendario. El comportamiento observado durante los meses de 2026 evidencia una dinámica positiva de la actividad económica, aunque con variaciones en su ritmo de crecimiento a lo largo del periodo analizado.



DANE

Boletín técnico

Bogotá D.C.
18 de septiembre de 2026

Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)

Julio de 2026pr

Gráfico 1. Tasa de crecimiento anual del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario 2024p - 2026pr (julio)

Fuente: DANE, ISE
pr preliminar
p provisional

La información presentada permite identificar que, después de los incrementos registrados durante algunos meses del primer semestre de 2026, el crecimiento anual del ISE se ubicó en 1,11 % en julio de 2026, manteniendo una variación positiva frente al mismo mes del año anterior. Este comportamiento constituye un referente para analizar las condiciones generales de la actividad económica en el periodo en que se proyecta la contratación.

Para efectos del presente proceso, el ISE debe analizarse de manera complementaria con el comportamiento del Índice de Precios al Consumidor (IPC). Mientras el ISE permite contextualizar la dinámica de la actividad económica, el IPC permite identificar la evolución de los precios que pueden incidir en los costos de los bienes y servicios requeridos. En el caso del suministro de raciones alimentarias, ambos indicadores resultan pertinentes para valorar las condiciones generales del mercado y apoyar la estimación del presupuesto oficial.

En consecuencia, el comportamiento de la actividad económica y de los precios constituye un elemento de referencia para la estructuración económica del proceso, considerando los diferentes componentes asociados al suministro de las raciones, entre ellos la adquisición de alimentos e insumos, preparación, manipulación, conservación, transporte y entrega, de acuerdo con las condiciones y requerimientos establecidos por la entidad.

Para el caso particular del Municipio de Aguazul, la contratación de raciones alimentarias dirigidas a las unidades de apoyo de la Fuerza Pública responde a una necesidad de carácter temporal y operativo, asociada al despliegue de personal adicional durante actividades, eventos y operativos que requieran un refuerzo de los dispositivos de seguridad. En consecuencia, la demanda objeto del presente proceso se encuentra determinada principalmente por las necesidades logísticas derivadas de dichos despliegues y por las condiciones de prestación requeridas, tales como cantidad de raciones, composición de los alimentos, horarios, lugares de entrega, oportunidad y capacidad de respuesta del proveedor.

En este sentido, la existencia de proveedores dedicados a la preparación y suministro de alimentos permite al Municipio acudir al mercado para identificar alternativas que cuenten con la capacidad técnica, operativa y logística necesaria para atender el requerimiento. La definición del presupuesto oficial deberá considerar las condiciones reales del mercado y los costos asociados a la preparación, suministro, transporte y entrega de las raciones, tomando como referencia las cotizaciones y demás información obtenida durante el estudio de mercado.

El **Producto Interno Bruto (PIB)** constituye un indicador fundamental para analizar la evolución de la actividad económica del país, al permitir identificar el comportamiento de la producción de bienes y servicios durante un periodo determinado. Para efectos del análisis del sector, este indicador permite contextualizar las condiciones generales de la economía nacional en las que se desarrolla el mercado relacionado con la adquisición y prestación de bienes y servicios.

De acuerdo con la información publicada por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, correspondiente al segundo trimestre de 2026, el Producto Interno Bruto presentó un crecimiento de 3,5 % frente al mismo trimestre de 2025. Asimismo, durante el primer semestre de

2026, la economía colombiana registró un crecimiento acumulado de 2,9 % frente al mismo periodo del año anterior.

La evolución trimestral presentada en la siguiente gráfica permite observar el comportamiento del PIB entre 2023 y el segundo trimestre de 2026, identificándose una variación positiva de 3,5 % en el II trimestre de 2026, correspondiente al último periodo disponible en la información consultada.

DANE

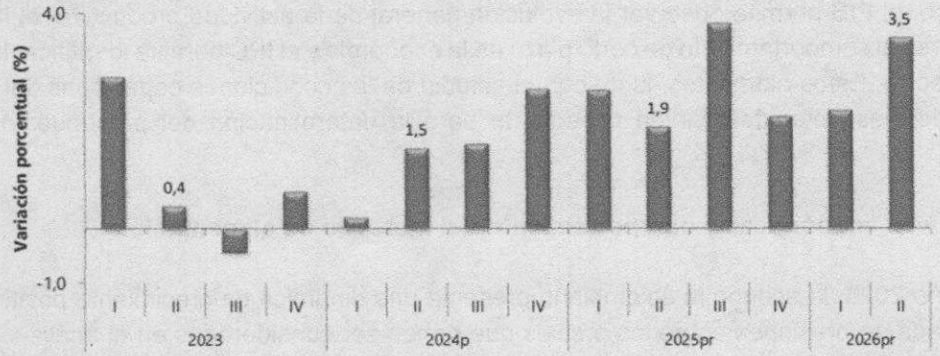
Boletín técnico

Bogotá D.C. 18 de agosto de 2026

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

En relación con las actividades económicas asociadas al objeto del presente proceso, el DANE reportó que el grupo conformado por comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida, presentó un crecimiento de 2,2 % en el segundo trimestre de 2026 frente al mismo periodo de 2025. Para el primer semestre de 2026, este grupo de actividades registró un crecimiento de 2,6 %.

Este comportamiento resulta pertinente para el análisis del presente proceso, en la medida en que dentro de dicha agrupación se encuentran actividades relacionadas con alojamiento y servicios de comida, vinculadas con la prestación de servicios de alimentación y con parte de la cadena

económica que interviene en la preparación y suministro de alimentos. No obstante, estos resultados corresponden a una agrupación amplia de actividades económicas, por lo que se consideran como un referente de contexto y no como una medición específica del mercado de suministro de raciones alimentarias.

Adicionalmente, el comportamiento de los precios evidencia que las actividades y bienes relacionados con la alimentación requieren ser considerados dentro de la estimación económica del proceso. Según la información más reciente del DANE, correspondiente a agosto de 2026, la división Alimentos y bebidas no alcohólicas presentó una variación de 7,16 % en lo corrido del año, mientras que la división Restaurantes y hoteles registró una variación acumulada de 7,10 %. En la comparación de los últimos doce meses, las variaciones fueron de 6,10 % para alimentos y bebidas no alcohólicas y 9,36 % para restaurantes y hoteles.

Estos resultados permiten advertir que los bienes e insumos relacionados con la alimentación, así como los servicios asociados a su preparación y suministro, han presentado variaciones de precios durante 2026. En consecuencia, para la estructuración económica del presente proceso resulta pertinente considerar tanto el comportamiento general de la actividad económica como la evolución específica de los precios relacionados con alimentos y servicios de alimentación.

En este contexto, el PIB, el ISE y el IPC constituyen referentes complementarios para el análisis económico: el PIB permite observar la evolución general de la actividad productiva, el ISE permite aproximarse al comportamiento de corto plazo de la economía y el IPC permite identificar la evolución de los precios. Estos elementos, junto con el estudio de las condiciones específicas del mercado y las cotizaciones obtenidas, sirven de soporte para la determinación del presupuesto oficial del proceso.

Perspectivas económicas y comportamiento del mercado de alimentación

Para el año 2026, la economía colombiana presenta una dinámica de crecimiento positivo, aunque acompañada de presiones sobre los precios que deben ser consideradas en el análisis económico del presente proceso. De acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, durante el segundo trimestre de 2026 el Producto Interno Bruto (PIB) registró un crecimiento de 3,5 % frente al mismo trimestre de 2025, mientras que durante el primer semestre de 2026 se acumuló un crecimiento de 2,9 %. No obstante, las proyecciones macroeconómicas deben diferenciarse de los resultados ya observados: el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, en la actualización del Plan Financiero 2026, contempla un crecimiento del PIB real de 2,6 % para el conjunto del año.

Este escenario debe analizarse conjuntamente con el comportamiento de los precios. A agosto de 2026, el DANE reportó una variación anual del IPC de 6,24 % y una variación año corrido de 5,35 %, lo que evidencia que, pese al crecimiento de la actividad económica, persisten presiones inflacionarias que pueden incidir en los costos de adquisición de bienes e insumos requeridos para la prestación de servicios de alimentación.

En este contexto, el mercado relacionado con el suministro de raciones alimentarias para unidades de apoyo de la Fuerza Pública comprende diferentes bienes y servicios necesarios para atender los requerimientos del objeto contractual, entre ellos:

- Abarrotes, granos y demás productos no perecederos.
- Proteínas de origen animal, tales como carne, pollo y huevo.
- Frutas, verduras y demás productos perecederos.
- Preparación, manipulación y conservación de alimentos.
- Empaque, transporte y entrega de las raciones.
- Elementos e insumos asociados a las condiciones de inocuidad y manejo de alimentos.

La demanda asociada a este tipo de suministro presenta características particulares, debido a que se encuentra vinculada a la ejecución de operaciones, dispositivos y actividades de seguridad que requieren el despliegue temporal de unidades de apoyo de la Fuerza Pública. En consecuencia, la necesidad de alimentación se genera de acuerdo con la programación y duración de los servicios y operaciones que requieran dicho refuerzo, lo cual hace necesario contar con proveedores que tengan capacidad para atender cantidades variables de raciones, en los lugares y tiempos determinados por la entidad.

En relación con las actividades directamente asociadas al sector, el DANE reportó que el grupo económico conformado por comercio; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida presentó un crecimiento de 2,2 % en el segundo trimestre de 2026 frente al mismo periodo de 2025 y de 2,6 % durante el primer semestre de 2026. Este comportamiento constituye un referente para contextualizar la actividad económica relacionada con la prestación de servicios de alimentación, aunque corresponde a una agrupación amplia y no exclusivamente al mercado de suministro de raciones objeto del presente proceso.

Por otra parte, las condiciones del mercado de alimentos y servicios de alimentación se encuentran influenciadas por la evolución de los precios. A agosto de 2026, la división de Alimentos y bebidas no alcohólicas registró una variación año corrido de 7,16 %, mientras que Restaurantes y hoteles presentó una variación de 7,10 %. Estos resultados constituyen un elemento relevante para la estructuración económica del proceso, debido a que los precios de los alimentos, insumos y servicios asociados inciden directamente en los costos de preparación y suministro de las raciones.

En el ámbito territorial, Casanare cuenta con actividades relacionadas con la producción y comercialización de bienes agropecuarios que pueden formar parte de la cadena de abastecimiento de alimentos. Para el presente proceso, sin embargo, la disponibilidad y capacidad efectiva de los proveedores deberá determinarse a partir de la información obtenida en el estudio de mercado, las cotizaciones solicitadas y las condiciones técnicas requeridas para la prestación del servicio.

Adicionalmente, por tratarse de una contratación pública que comprende la adquisición, suministro y entrega de alimentos, deberán observarse las disposiciones aplicables a las compras públicas locales de alimentos, particularmente las previstas en la Ley 2046 de 2020 y su reglamentación. Estas disposiciones establecen mecanismos orientados a promover la participación de pequeños

productores locales y de productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria en los procesos de adquisición pública de alimentos, así como obligaciones relacionadas con la adquisición local cuando resulten aplicables.

En consecuencia, la estructuración económica del presente proceso deberá considerar de manera conjunta el comportamiento de la actividad económica, la evolución de los precios de los alimentos y servicios de alimentación, las condiciones particulares de la demanda institucional y la oferta disponible en el mercado, con el propósito de establecer valores de referencia acordes con las condiciones vigentes y garantizar la adecuada ejecución del suministro de raciones alimentarias requeridas para las unidades de apoyo de la Fuerza Pública.

8.1.6 Perspectivas de crecimiento, inversión y ventas

Las perspectivas macroeconómicas para Colombia en 2026 muestran un escenario de crecimiento moderado de la actividad económica, acompañado de presiones sobre los precios que deben ser consideradas al momento de estructurar procesos de adquisición pública. De acuerdo con las proyecciones disponibles, el crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB) para 2026 se ubica alrededor del 2,4 % al 2,6 %, según diferentes organismos y centros de análisis. La OCDE proyecta un crecimiento de 2,4 %, mientras que el Ministerio de Hacienda y Crédito Público y BBVA Research contemplan una expansión cercana al 2,6 %.

Estas proyecciones deben analizarse conjuntamente con los resultados observados durante el año. De acuerdo con el DANE, durante el segundo trimestre de 2026 el PIB presentó un crecimiento de 3,5 % frente al mismo trimestre de 2025, mientras que durante el primer semestre de 2026 se registró un crecimiento acumulado de 2,9 %. Lo anterior evidencia una evolución positiva de la actividad económica durante el periodo analizado, aunque las proyecciones para el cierre de la vigencia mantienen un escenario de crecimiento moderado.

En materia de inversión, las perspectivas son más contenidas que las señaladas en versiones anteriores del análisis. Las estimaciones disponibles para 2026 contemplan un comportamiento moderado de la inversión, por lo que no resulta adecuado asumir un crecimiento generalizado de la inversión pública y privada como factor determinante del comportamiento del mercado. En consecuencia, para el presente proceso resulta más pertinente considerar las condiciones específicas de la actividad económica relacionada con los servicios de alimentación y la evolución de los precios que inciden directamente en su prestación.

En relación con el objeto del presente proceso, el mercado de suministro de raciones alimentarias se encuentra vinculado con actividades de comercio, preparación y suministro de alimentos, logística y transporte. En este sentido, el DANE reportó que la agrupación correspondiente a comercio; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida presentó un crecimiento de 2,2 % durante el segundo trimestre de 2026 y de 2,6 % durante el primer semestre de 2026, constituyendo un referente para contextualizar la dinámica de las actividades económicas relacionadas con el objeto contractual.

De manera complementaria, las condiciones del mercado se encuentran influenciadas por la evolución de los precios. A agosto de 2026, las divisiones de Alimentos y bebidas no alcohólicas y Restaurantes y hoteles presentaron variaciones que reflejan la existencia de presiones sobre los costos relacionados con la alimentación. Esta situación debe ser considerada en la estructuración económica del proceso, particularmente al establecer los valores de referencia y el presupuesto oficial.

La demanda objeto del presente proceso presenta características particulares, debido a que se encuentra asociada al despliegue temporal de unidades de apoyo de la Fuerza Pública para el desarrollo de actividades operativas, preventivas y de seguridad en el municipio de Aguazul. Por tanto, el requerimiento de raciones alimentarias se encuentra relacionado con la programación de dispositivos, operaciones y actividades que demanden el apoyo temporal de personal adicional a la estructura permanente de seguridad del municipio.

En consecuencia, las condiciones del mercado para este tipo de suministro no dependen exclusivamente del comportamiento general de la economía, sino también de variables propias de la demanda institucional, tales como el número de unidades desplegadas, la duración de los servicios, los lugares de operación y las cantidades de raciones requeridas. Estos elementos deben ser considerados conjuntamente con la oferta disponible y las condiciones de precio identificadas mediante el estudio de mercado.

Adicionalmente, por tratarse de un proceso que involucra la adquisición y suministro de alimentos, deberán observarse las disposiciones aplicables a las compras públicas locales de alimentos, particularmente las previstas en la Ley 2046 de 2020 y su reglamentación, en los términos que resulten aplicables al objeto y modalidad de contratación.

En el ámbito territorial, la disponibilidad y capacidad de los proveedores deberá determinarse a partir de la información obtenida en el estudio de mercado, las cotizaciones solicitadas y la verificación de las condiciones técnicas, logísticas y sanitarias requeridas para la ejecución del contrato. De esta manera, el análisis permite establecer referentes objetivos sobre las condiciones de oferta y demanda existentes al momento de estructurar el proceso.

En consecuencia, las perspectivas del sector deben analizarse a partir de la interacción entre el comportamiento general de la economía, la evolución de los precios, la dinámica de las actividades relacionadas con los servicios de alimentación y las condiciones particulares de la demanda institucional. Estos elementos, complementados con el estudio de mercado y las cotizaciones obtenidas, sirven de soporte para la determinación del presupuesto oficial y la estructuración económica del presente proceso.

8.1.7 Variables económicas que pueden afectar el abastecimiento o los precios en el sector

El sector de servicios de alimentación y suministro de raciones presenta una dinámica económica altamente sensible a diversas variables macroeconómicas, climáticas, logísticas y sanitarias. Estas variables inciden directa o indirectamente en la disponibilidad, la inocuidad y la estructura de precios de las raciones destinadas al fortalecimiento logístico de los apoyos y unidades de refuerzo de la Fuerza Pública.

Entre las principales variables que pueden afectar el abastecimiento o los precios en el sector, se destacan:

1. Inflación de Alimentos (IPC Alimentos) El comportamiento del Índice de Precios al Consumidor (IPC) específico para alimentos y bebidas no alcohólicas es la variable de mayor impacto. Las fluctuaciones en el precio de productos de la canasta básica (arroz, carne, huevos, aceite) afectan directamente el costo de la ración diaria servida.

2. Estacionalidad y Ciclos de Cosecha La oferta de productos agrícolas (frutas y verduras) está sujeta a ciclos de producción. La escasez temporal de ciertos insumos por fuera de su temporada de cosecha puede generar incrementos en los costos de adquisición para el contratista.

3. Fenómenos Climáticos (Variabilidad Ambiental) Fenómenos como "El Niño" o "La Niña" impactan la producción agropecuaria, generando sequías o inundaciones que afectan la disponibilidad de materias primas y, por ende, presionan al alza los precios de los insumos esenciales.

4. Costos Logísticos y de Combustibles Las variaciones en los precios del ACPM y la gasolina influyen directamente en el transporte de alimentos desde los centros de producción hasta los puntos de preparación y entrega. Esto es particularmente crítico para mantener la cadena de frío y los tiempos de distribución exigidos.

5. Normativa Sanitaria y de Inocuidad Las modificaciones en las exigencias del INVIMA o las autoridades de salud pública (como nuevas normativas sobre etiquetado o manipulación) pueden requerir inversiones adicionales en infraestructura o procesos, afectando la estructura de costos operativos.

6. Políticas de Compras Públicas Locales (Ley 2046 de 2020) La obligatoriedad de adquirir un porcentaje mínimo de insumos a productores locales puede influir en la logística de abastecimiento, requiriendo que el contratista diversifique sus fuentes de suministro para cumplir con los cupos territoriales.

7. Mano de Obra y Costos Prestacionales Dado que es un servicio del sector terciario intensivo en personal (manipuladores, nutricionistas, chefs), los incrementos anuales en el salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV) y los aportes a seguridad social impactan significativamente el valor del servicio.

8. Condiciones de Seguridad y Orden Público Bloqueos viales, paros de transporte o alteraciones del orden público en la región (especialmente en rutas críticas hacia Aguazul) pueden afectar la entrega oportuna de alimentos perecederos, generando riesgos de desabastecimiento o sobrecostos por rutas alternas.

El análisis de estas variables permite identificar que el sector de alimentación presenta riesgos económicos moderados y operativos constantes, los cuales deben ser mitigados mediante una planeación contractual que incluya:

- El establecimiento de minutas patrón flexibles que permitan sustituciones permitidas por valor nutricional equivalente ante escasez de algún insumo.

- La definición clara de estándares de calidad e inocuidad.
- La promoción de la pluralidad de oferentes con capacidad logística de respuesta inmediata.

En consecuencia, estas variables han sido consideradas en la estructuración del proceso para minimizar riesgos de desnutrición, intoxicación o parálisis del servicio, garantizando la continuidad de la alimentación como un derecho fundamental y el uso responsable de los recursos públicos.

8.1.8 Cadena de producción y distribución

La cadena de producción y distribución del sector de alimentación comprende las diferentes etapas que permiten garantizar el abastecimiento, preparación, conservación, transporte y entrega de los alimentos requeridos para la prestación del servicio. Su adecuada articulación resulta fundamental para asegurar condiciones de calidad, inocuidad, oportunidad y continuidad en el suministro de las raciones alimentarias requeridas para las unidades de apoyo de la Fuerza Pública que desarrollen actividades de despliegue y operación en el municipio de Aguazul.

Para el presente proceso, la cadena puede comprender las siguientes etapas:

1. Abastecimiento y adquisición de alimentos e insumos

Comprende la adquisición de los productos e insumos necesarios para la preparación de las raciones, a través de proveedores que cumplan las condiciones comerciales, sanitarias y de calidad requeridas. En esta etapa resulta relevante la disponibilidad de proveedores y la capacidad para garantizar el abastecimiento en las cantidades y tiempos requeridos.
Asimismo, deberán observarse las disposiciones aplicables a las compras públicas locales de alimentos, particularmente las establecidas en la Ley 2046 de 2020 y su reglamentación, cuando resulten aplicables al proceso. La normativa contempla mecanismos para promover la participación de pequeños productores agropecuarios locales y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria en las adquisiciones públicas de alimentos.

2. Recepción, almacenamiento y conservación

Una vez adquiridos los alimentos, estos deben ser recibidos y almacenados bajo condiciones que permitan preservar sus características y evitar riesgos de contaminación o deterioro. Para los productos que requieren condiciones especiales de temperatura, deberá garantizarse la cadena de frío y los mecanismos de conservación correspondientes.
Estas actividades deben desarrollarse de acuerdo con las condiciones sanitarias aplicables a la manipulación, almacenamiento y preparación de alimentos, incluyendo las disposiciones contenidas en la Resolución 2674 de 2013.

3. Preparación y conformación de las raciones

Esta etapa comprende la transformación y preparación de los alimentos de acuerdo con las características y cantidades establecidas para las raciones requeridas. Incluye las actividades de lavado, desinfección, corte, cocción, porcionamiento, empaque y demás procedimientos necesarios para garantizar que el producto final cumpla las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

El personal encargado de estas actividades deberá aplicar las prácticas higiénicas y medidas de protección previstas en la normativa sanitaria vigente.

4. Transporte y distribución

Una vez preparadas las raciones, se desarrolla el proceso de transporte y entrega hasta los lugares definidos para la prestación del servicio. Esta etapa requiere una adecuada coordinación logística, especialmente cuando las unidades de apoyo se encuentran desplegadas temporalmente en diferentes sectores del municipio o cuando las actividades de seguridad demandan horarios y lugares específicos de entrega.

El transporte deberá realizarse en condiciones que permitan conservar la calidad e inocuidad de los alimentos y evitar su contaminación durante el traslado.

5. Entrega y control del suministro

La etapa final comprende la entrega de las raciones al personal de las unidades de apoyo de la Fuerza Pública, de acuerdo con las cantidades, horarios, lugares y demás condiciones establecidas por la entidad.

Durante esta etapa deberá verificarse el cumplimiento de las condiciones contratadas, incluyendo la cantidad de raciones efectivamente suministradas, oportunidad de la entrega y condiciones de calidad e inocuidad. Estos aspectos podrán ser objeto de seguimiento por parte de la supervisión del contrato conforme a las obligaciones y especificaciones establecidas.

Condiciones de la cadena de suministro en el ámbito territorial

En el municipio de Aguazul y el departamento de Casanare, la prestación del servicio puede articularse con proveedores y establecimientos dedicados a la comercialización, preparación y suministro de alimentos. No obstante, la capacidad efectiva de la oferta para atender el presente proceso deberá establecerse a partir del estudio de mercado, las cotizaciones obtenidas y la verificación de las condiciones técnicas, logísticas y sanitarias requeridas.

La cadena de producción y distribución descrita permite identificar los principales puntos que intervienen en la prestación del servicio y que deberán ser considerados en la estructuración técnica y económica del proceso. En particular, la capacidad de abastecimiento, conservación, preparación, transporte y entrega oportuna resulta determinante para atender los requerimientos de alimentación de las unidades de apoyo que sean desplegadas temporalmente en el municipio.

En consecuencia, la adecuada articulación de estas etapas contribuye a garantizar que las raciones alimentarias sean suministradas en las condiciones requeridas, apoyando logísticamente el desarrollo de las actividades operativas y preventivas de seguridad y convivencia ciudadana previstas en el marco del PISCC 2024–2027.

8.1.9 Materias primas necesarias para la producción y la variación de sus precios

La prestación del servicio de suministro de raciones alimentarias requiere la adquisición y utilización de diferentes materias primas, insumos y servicios asociados a su preparación, conservación, transporte y entrega. Los precios de estos componentes pueden presentar variaciones durante la ejecución contractual como consecuencia de factores relacionados con la oferta y demanda, condiciones climáticas, ciclos productivos, costos de transporte, disponibilidad regional y comportamiento general de los precios.

El Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario – SIPSA, administrado por el DANE, constituye una fuente de referencia para el seguimiento de los precios mayoristas de los productos agroalimentarios, así como de los insumos y factores asociados a la producción agropecuaria. Para agosto de 2026, el DANE reportó incrementos frente al mes anterior en las cotizaciones mayoristas de verduras y hortalizas, frutas frescas, tubérculos, raíces y plátanos, granos y cereales, lácteos y huevos; mientras que se presentaron disminuciones en carnes, pescados y productos procesados.

En este contexto, entre los principales componentes que pueden incidir en el costo de las raciones se encuentran:

1. Alimentos de origen animal

Los productos cárnicos, pollo, huevo y demás alimentos de origen animal presentan variaciones asociadas, entre otros factores, a los ciclos productivos, costos de alimentación animal, disponibilidad de oferta, condiciones sanitarias, transporte y comportamiento de la demanda.

2. Cereales, granos y otros alimentos básicos

Productos como arroz, fríjol, lenteja y otros alimentos de consumo habitual pueden presentar variaciones relacionadas con los ciclos de producción, condiciones climáticas, disponibilidad de cosechas, costos de insumos agropecuarios y transporte.

3. Frutas, verduras y productos perecederos

Estos productos presentan una mayor sensibilidad frente a factores climáticos, estacionalidad, niveles de producción, disponibilidad en los centros de abastecimiento y condiciones de transporte, debido a sus características de conservación y vida útil.

4. Productos transformados y demás insumos para la preparación

Los productos procesados, aceites, grasas, lácteos, condimentos y demás insumos utilizados en la preparación de las raciones pueden estar sujetos a variaciones asociadas con sus procesos de transformación, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización.

5. Servicios e insumos asociados a la operación

Además de las materias primas, en la estructura de costos intervienen elementos relacionados con la preparación, manipulación, empaque, conservación, transporte y entrega de las raciones, así como los costos de energía, combustibles, elementos de limpieza y demás insumos necesarios para garantizar las condiciones sanitarias y operativas del servicio.

Factores que pueden generar variaciones en los costos

La estructura de costos del servicio puede verse afectada principalmente por:

- Condiciones climáticas y estacionalidad, que pueden modificar la disponibilidad y los precios de determinados productos agropecuarios.

- Costos de producción, incluidos aquellos asociados con insumos agrícolas y pecuarios.
- Costos de transporte y logística, especialmente cuando los productos deben ser trasladados desde centros de abastecimiento hasta el lugar de prestación del servicio.
- Comportamiento de la oferta y la demanda, tanto en los mercados mayoristas como en los mercados locales.
- Variación general de los precios, reflejada en indicadores como el IPC.
- Condiciones sanitarias y de conservación, que pueden generar requerimientos adicionales para almacenamiento, manipulación y transporte.

El comportamiento observado por el DANE a través del SIPSA evidencia que los precios de los productos agroalimentarios no presentan un comportamiento uniforme, sino que pueden registrar aumentos o disminuciones según el tipo de producto y las condiciones de abastecimiento de cada periodo.

Consideraciones para la estructuración del proceso

En atención a esta dinámica, la estimación económica del presente proceso deberá considerar información de precios actualizada y condiciones reales del mercado, utilizando como referentes, cuando resulten pertinentes, las cotizaciones obtenidas en el estudio de mercado, los precios mayoristas reportados por el SIPSA y el comportamiento del IPC.

De igual manera, la estructuración de las condiciones contractuales deberá contemplar los riesgos previsibles relacionados con la disponibilidad de productos, variaciones de precios, transporte, conservación y oportunidad en la entrega, de acuerdo con la naturaleza y alcance del suministro.

En materia de compras públicas de alimentos, deberán observarse las disposiciones establecidas en la Ley 2046 de 2020 y su reglamentación, en los casos en que resulten aplicables al proceso. Esta normativa establece instrumentos orientados a promover la participación de pequeños productores locales y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria en los programas públicos de suministro y distribución de alimentos.

En consecuencia, el comportamiento de las materias primas e insumos constituye un factor relevante para la determinación del valor de las raciones y para la identificación de los riesgos asociados a la ejecución contractual. Su análisis, complementado con las condiciones específicas de la demanda institucional y la información obtenida del mercado, permite establecer una estimación económica acorde con las condiciones vigentes al momento de estructurar el proceso.

8.2.0. Dinámica de importaciones, exportaciones y contrabando, en caso que aplique

El mercado de suministro de alimentos se desarrolla mediante una cadena comercial que articula productores agropecuarios, distribuidores, comercializadores, establecimientos dedicados a la preparación de alimentos y proveedores de servicios de alimentación. Esta estructura permite atender diferentes niveles de demanda institucional y privada, aunque las condiciones de

disponibilidad y precio pueden variar de acuerdo con el tipo de producto, su origen, estacionalidad y condiciones de transporte.

Una parte importante de los alimentos e insumos utilizados en la preparación de las raciones tiene origen nacional; sin embargo, determinados productos e insumos que intervienen directa o indirectamente en la cadena alimentaria pueden estar relacionados con mercados internacionales. Entre estos se encuentran algunos cereales, materias primas para la producción de alimentos para animales, fertilizantes, insumos agrícolas, equipos y otros bienes utilizados en las diferentes etapas de producción y comercialización.

Esta interacción con los mercados externos puede incidir en los costos internos a través de variables como la tasa de cambio, los costos de transporte internacional y las condiciones de oferta y demanda. Por esta razón, las variaciones de algunos insumos pueden trasladarse parcialmente a los precios de los productos alimenticios y, posteriormente, a los costos asociados con la preparación y suministro de las raciones.

Por otra parte, el mercado nacional cuenta con una amplia red de producción, comercialización y distribución de alimentos, lo que permite que los proveedores accedan a productos provenientes de diferentes zonas productoras y centros de abastecimiento. En el ámbito territorial, esta dinámica puede complementarse con proveedores ubicados en Aguazul y otros municipios de Casanare, cuya participación y capacidad efectiva para atender el proceso deberá verificarse mediante el estudio de mercado.

Formalidad, trazabilidad y condiciones sanitarias

Debido a que el objeto contractual comprende el suministro de alimentos destinados al consumo humano, resulta necesario que los productos y las actividades asociadas a su preparación, almacenamiento, transporte y entrega cumplan las disposiciones sanitarias aplicables.

En este sentido, el proveedor deberá garantizar la procedencia y condiciones de los alimentos suministrados, así como el cumplimiento de los requisitos sanitarios que correspondan según la naturaleza de cada producto. Lo anterior comprende aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento, manipulación, conservación, transporte, fechas de vencimiento, rotulado y demás requisitos establecidos por la normativa sanitaria vigente.

La trazabilidad constituye igualmente un elemento relevante para el control del suministro, en tanto permite identificar el origen y las condiciones de manejo de los productos durante las diferentes etapas de la cadena. Esto adquiere especial importancia en el caso de alimentos perecederos y de aquellos que requieren condiciones específicas de temperatura para su conservación.

En materia de inocuidad, deberán observarse las disposiciones sanitarias aplicables a los establecimientos y personas que intervienen en la manipulación de alimentos. La Resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios relacionados con la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos.

Implicaciones para el proceso contractual

Las condiciones propias de la dinámica comercial del sector hacen necesario que la estructuración del proceso considere aspectos relacionados con:

- Capacidad de abastecimiento, de acuerdo con las cantidades de raciones requeridas y los tiempos establecidos.
- Disponibilidad de proveedores, considerando el mercado local, regional y nacional.
- Condiciones sanitarias, de almacenamiento, manipulación, conservación y transporte de los alimentos.
- Trazabilidad y procedencia, especialmente respecto de productos perecederos y aquellos sujetos a condiciones particulares de conservación.
- Capacidad logística, para realizar las entregas en los lugares y horarios definidos por la entidad.
- Variaciones de precios, teniendo en cuenta el comportamiento de los mercados y los costos asociados a la cadena de suministro.

En relación con las compras públicas de alimentos, deberán observarse las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 y su reglamentación, en los casos en que resulten aplicables al presente proceso, particularmente aquellas relacionadas con la participación de pequeños productores locales y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria.

En consecuencia, la dinámica comercial del sector evidencia la existencia de una cadena de abastecimiento que combina producción nacional, comercialización regional y distribución de alimentos e insumos provenientes de diferentes mercados. Para el presente proceso, la existencia y capacidad efectiva de la oferta deberá determinarse a partir de las cotizaciones obtenidas, la identificación de potenciales proveedores y la verificación de las condiciones técnicas, sanitarias y logísticas requeridas.

De esta manera, el análisis de la dinámica comercial permite establecer los principales factores que deberán ser considerados en la selección del proveedor y en la ejecución del contrato, procurando que el suministro de las raciones se realice de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad e inocuidad exigibles.

8.1.11 Condiciones técnicas y calidad del suministro

El presente proceso contractual tiene por objeto GARANTIZAR LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DIRIGIDAS A LAS UNIDADES DE APOYO DE LA FUERZA PÚBLICA QUE REALICEN ACTIVIDADES DE DESPLIEGUE Y OPERACIÓN EN EL MUNICIPIO DE AGUAZUL, CASANARE, EN EL MARCO DEL PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA (PISCC) 2024-2027, por lo cual requiere la definición de condiciones técnicas que permitan garantizar la calidad, inocuidad, cantidad y oportunidad de las raciones suministradas.

Las raciones deberán ser preparadas y suministradas de acuerdo con las especificaciones técnicas, cantidades, composición y demás condiciones establecidas por la entidad en la minuta o documento técnico correspondiente, el cual hará parte integral del proceso contractual. Los alimentos deberán cumplir las condiciones de calidad e inocuidad exigibles y ser manipulados, preparados, almacenados, transportados y entregados conforme a la normativa sanitaria vigente, particularmente las disposiciones aplicables de la Resolución 2674 de 2013.

Las condiciones técnicas deberán contemplar, entre otros aspectos, la composición de las raciones, gramajes, porciones, características de los alimentos, condiciones de preparación, empaque o servido, horarios y lugares de entrega, de acuerdo con los requerimientos definidos por la entidad. Lo anterior permitirá establecer parámetros verificables para determinar el cumplimiento del servicio durante la ejecución contractual.

La prestación del servicio requiere, además, una capacidad logística que permita atender oportunamente los requerimientos de las unidades de apoyo de la Fuerza Pública que sean desplegadas temporalmente en el municipio. Para ello, el proveedor deberá disponer de los medios necesarios para la preparación, conservación, transporte y entrega de las raciones en las condiciones y lugares previamente establecidos, teniendo en cuenta que los servicios de apoyo pueden desarrollarse en diferentes sectores y horarios, de acuerdo con las actividades operativas programadas.

De igual manera, deberán adoptarse las medidas necesarias para preservar las condiciones de higiene e inocuidad durante las diferentes etapas del suministro, incluyendo la recepción de materias primas, almacenamiento, preparación, manipulación, transporte y entrega. Cuando la naturaleza de los alimentos lo requiera, deberán garantizarse las condiciones adecuadas de conservación y temperatura durante su almacenamiento y traslado.

Durante la ejecución contractual, la supervisión verificará el cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato y sus documentos técnicos, incluyendo aspectos relacionados con la cantidad de raciones suministradas, gramajes, composición, calidad de los alimentos, condiciones de manipulación, oportunidad de las entregas, lugares de suministro y demás obligaciones establecidas. Cuando corresponda, podrán realizarse verificaciones sobre las características organolépticas de los alimentos y las condiciones sanitarias del servicio.

La verificación de estas condiciones tiene como finalidad asegurar que los recursos públicos destinados al suministro de raciones sean utilizados conforme a las condiciones contratadas y que las unidades de apoyo de la Fuerza Pública dispongan oportunamente del apoyo alimentario requerido durante el desarrollo de las actividades de despliegue y operación en el municipio.

En este sentido, las condiciones técnicas del suministro se encuentran directamente relacionadas con la necesidad institucional identificada y con el propósito de garantizar el apoyo logístico requerido para el desarrollo de las actividades de seguridad y convivencia ciudadana previstas en el PISCC 2024-2027, sin sustituir las funciones constitucionales y legales propias de las autoridades de seguridad y de la Fuerza Pública.

8.1.12 Aspectos regulatorios

El presente proceso contractual se regirá por las disposiciones del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, particularmente la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, así como por las demás normas que modifiquen, adicionen o reglamenten el régimen de contratación estatal y por los lineamientos y documentos expedidos por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, en lo que resulte aplicable.

La estructuración, selección y ejecución del contrato deberán observar los principios de transparencia, economía, responsabilidad, planeación, selección objetiva y eficiencia, así como las disposiciones aplicables a la adecuada utilización de los recursos públicos y al cumplimiento de los fines estatales.

Por tratarse de un proceso relacionado con el suministro de alimentos para consumo humano, deberán observarse las disposiciones sanitarias y de inocuidad aplicables a la producción, preparación, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución y entrega de alimentos. En particular, resulta aplicable la Ley 9 de 1979, por la cual se dictan medidas sanitarias, y la Resolución 2674 de 2013, mediante la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que ejercen actividades relacionadas con la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

De igual manera, deberán observarse las disposiciones relacionadas con la vigilancia y control sanitario de los alimentos, así como aquellas que regulen el rotulado, condiciones de conservación, fechas de vencimiento, almacenamiento, transporte y demás requisitos aplicables de acuerdo con la naturaleza de los productos suministrados.

En materia de compras públicas de alimentos, deberán considerarse las disposiciones establecidas en la Ley 2046 de 2020, mediante la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, junto con su reglamentación, en los términos que resulten aplicables al presente proceso.

Asimismo, el contratista deberá cumplir las obligaciones legales relacionadas con la facturación, obligaciones tributarias, laborales y de seguridad social, cuando correspondan, así como aquellas relacionadas con la procedencia y adquisición lícita de los bienes utilizados para la prestación del servicio.

Los alimentos, materias primas e insumos empleados en la ejecución contractual deberán cumplir los requisitos sanitarios, técnicos y de calidad que les sean aplicables según su naturaleza. Cuando la normativa exija registros, permisos, autorizaciones, certificaciones, rotulado o condiciones particulares para determinados productos, el contratista deberá garantizar su cumplimiento y mantener la documentación correspondiente durante la ejecución del contrato.

De igual forma, deberán observarse las disposiciones relacionadas con la gestión de residuos, protección ambiental y uso adecuado de recursos, cuando resulten aplicables a las actividades desarrolladas por el contratista, especialmente en lo relacionado con el manejo de residuos generados durante la preparación, empaque, transporte y suministro de las raciones.

El cumplimiento del marco regulatorio señalado constituye una condición necesaria para la adecuada ejecución del contrato y para garantizar que el suministro de raciones alimentarias dirigidas a las unidades de apoyo de la Fuerza Pública se realice bajo condiciones de legalidad, calidad, inocuidad, oportunidad y protección de la salud de los consumidores.

COMPORTAMIENTO DEL GASTO HISTÓRICO Y EL ESTUDIO DE DEMANDA

El análisis del comportamiento del gasto histórico se realizó con base en la revisión de los procesos contractuales adelantados por la Entidad en vigencias anteriores, relacionados con la prestación del servicio de alimentación y suministro de raciones de características similares al objeto del presente proceso. De dicha revisión se evidencia una tendencia estable en la inversión destinada a este rubro, lo cual ha permitido garantizar la seguridad alimentaria ininterrumpida, el cumplimiento de los estándares nutricionales y la atención oportuna de las unidades de Apoyo de la Fuerza Pública. Este análisis facilita la identificación de patrones de costo por ración, la proyección presupuestal ajustada a la inflación de alimentos y la estimación del valor del contrato, en concordancia con los principios de planeación, economía y eficiencia.

Por su parte, el estudio de demanda se fundamenta en las necesidades actuales y proyectadas de los centros de reclusión o detención, teniendo en cuenta variables críticas como:

- Cantidad de Apoyos enviados de la fuerza pública de acuerdo a la actividad.
- La cobertura del servicio (número de raciones diarias: desayuno, almuerzo, cena y refrigerios).
- La capacidad instalada de las áreas de cocina y servido.
- Los requerimientos técnicos mínimos exigidos por la Minuta Patrón.

En este sentido, la demanda estimada responde a criterios objetivos, verificables y proporcionales, orientados a asegurar el abastecimiento suficiente y de calidad, evitando tanto el desperdicio de alimentos como el riesgo de desabastecimiento, garantizando así la estabilidad del orden público interno y el cumplimiento de los fines esenciales del Estado en materia seguridad.

Entidad Estatal	Referencia / Nº de Proceso	Descripción / Objeto	Fase Actual	Fecha de Publicación	Fecha Presentación Ofertas	Cuantía	Estado del Proceso
Alcaldía Municipal de Aguazul	MA-MC-SGB-002-2025	SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS CON DESTINO A LA FUERZA PUBLICA QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE CONSERVACIÓN, PRESERVACIÓN Y CONTROL EL ORDEN PUBLICO	Liquidado	16/01/2025	21/01/2025	37.721.619	Ejecutado y liquidado

		Y LA CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE					
Alcaldía Municipal de Aguazul	MA-MC-SGB-021-2025	PRESTAR SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS A LA FUERZA PÚBLICA QUE REALIZA ACOMPANAMIENTO A LAS ACTIVIDADES DE PRESERVACIÓN, MANTENIMIENTO Y CONTROL DEL ORDEN PUBLICO EN EL MARCO DEL PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE.	Liquidado	14/07/2025	17/07/2025	$ 39.204.691	Ejecutado y liquidado
Alcaldía Municipal de Aguazul	MA-MC-SGB-021-2026	'PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO LOGISTICO DE LOS APOYOS Y UNIDADES DE REFUERZO DE LA FUERZA PÚBLICA, DESTINADOS A DESPLEGAR ACCIONES OPERATIVAS Y PREVENTIVAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA SEGURIDAD Y LA CONVIVENCIAEN EL MUNICIPIO DE AGUAZUL, CASANARE, EN EL MARCO DEL PLAN INTEGRAL DE	Terminado	09/06/2026	12/06/2026	$48.935.495,52	Terminado

		SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA (PISCC) 2024-2027					
Alcaldía Municipal de Bojacá	MC. 035-2025	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA APOYAR LAS ACCIONES DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA, ASI COMO LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD EN EL MUNICIPIO DE BOJACÁ	Liquidado	19/11/2025	26/11/2025	$ 39.521.180	Ejecutado y liquidado
Alcaldía Municipal de Betulia	MC 036 DE 2025	REALIZAR LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS CON DESTINO AL PERSONAL DE LA FUERZA PÚBLICA Y ENTIDADES DE APOYO EN SEGURIDAD QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN EL MUNICIPIO DE BETULIA	Liquidado	20/11/2025	24/11/2025	$25.000.000	Ejecutado y liquidado
Alcaldía Municipal de Dovio	MED-MC 084 DE 2025	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA FUERZA PUBLICA QUE PRESTA SERVICIOS EN LABORES TEMPORALES EN EL MUNICIPIO DE EL DOVIO	Liquidado	18/11/2025	20/11/2025	$ 20.000.000	Ejecutado y liquidado

A partir de la revisión de los procesos de contratación adelantados por el Municipio de Aguazul – Casanare en vigencias anteriores, así como de procesos adelantados por otras entidades para atender necesidades relacionadas con el suministro de alimentación a unidades o personal de apoyo de la Fuerza Pública, se identifican antecedentes que constituyen un referente para el análisis de la demanda y de las condiciones de contratación del servicio.

La revisión de estos antecedentes permite comparar variables como el objeto contractual, cantidades de raciones, población o unidades atendidas, plazo de ejecución, modalidad de selección y valor contratado, elementos que resultan relevantes para establecer parámetros de referencia para el presente proceso. No obstante, los valores y cantidades de contrataciones anteriores no se trasladan directamente a la presente contratación, debido a que la demanda depende de las actividades de seguridad programadas, el número de unidades de apoyo desplegadas, el tiempo de permanencia y las condiciones particulares de cada vigencia.

Para el presente proceso, la demanda se encuentra asociada específicamente a la necesidad de suministrar raciones alimentarias a las unidades de apoyo de la Fuerza Pública que sean desplegadas temporalmente en el municipio de Aguazul, de acuerdo con las actividades operativas, preventivas, dispositivos de seguridad y demás actuaciones que requieran refuerzo temporal durante la vigencia contractual.

En consecuencia, la estimación de la demanda se determina a partir de las necesidades comunicadas por las instituciones de la Fuerza Pública, las actividades previstas y la cantidad de personal que requiera el suministro, considerando el número de raciones y los periodos de atención correspondientes. Esta información será contrastada con los antecedentes de contratación y con los resultados del estudio de mercado, con el fin de establecer cantidades y valores acordes con las condiciones actuales.

La existencia de antecedentes contractuales constituye un elemento de referencia para la planeación, pero no permite por sí sola concluir que existe una demanda constante ni establecer de manera anticipada la suficiencia de la oferta regional. Estas condiciones deberán ser verificadas mediante la información obtenida en el estudio de mercado, las cotizaciones solicitadas y la identificación de proveedores con capacidad para atender las condiciones técnicas y logísticas requeridas.

De igual manera, la revisión de los procesos históricos permite identificar las modalidades de selección utilizadas por las entidades para atender necesidades similares. Esta información constituye un referente para la planeación contractual, sin perjuicio de que la modalidad de selección aplicable al presente proceso deberá determinarse de acuerdo con la cuantía, características del objeto, reglas de contratación vigentes y demás condiciones particulares de la contratación.

En este sentido, el análisis de los antecedentes de contratación, complementado con el estudio de demanda y el estudio de mercado, permite contar con elementos objetivos para determinar la cantidad de raciones requeridas, establecer el presupuesto oficial y estructurar las condiciones del proceso de conformidad con los principios de planeación, economía, transparencia y selección objetiva.

ELABORÓ:	**REVISÓ:**	**APROBÓ:**
Nombre: **GINA PAOLA PRIETO GARCIA** Cargo: Profesional contratado SGB	Nombre: **MAYRA ALEJANDRA ROMERO SUAREZ** Cargo: Profesional contratado SGB	Nombre: **SONIA CONSTANZA LOZANO VARGAS** Cargo: Secretaria de Gobierno