ESTUDIO DEL SECTOR ECONÓMICO –SELECCIÓN ABREVIADA POR MENOR CUANTÍA
REPÚBLICA DE COLOMBIA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ
DOCUMENTO DE ESTUDIOS PREVIOS

DEPENDENCIA SOLICITANTE: SECRETARIA DE GOBIERNO Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

FECHA DEL ESTUDIO: 17/11/2026

ANALISIS DEL SECTOR ECONOMICO

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 A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD RECLUIDAS EN LA ESTACION DE POLICIA 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

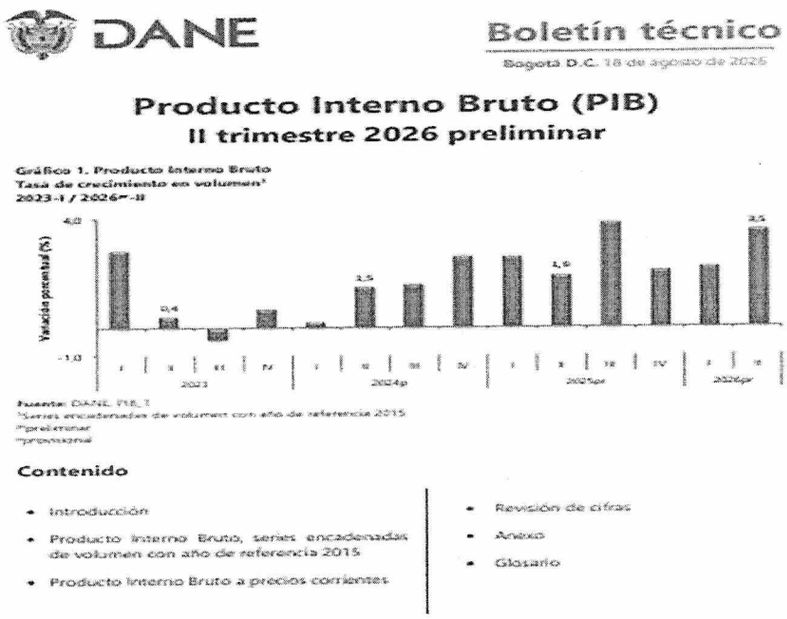
CODIGOS UNSPSC	DESCRIPCION
90101600	Servicios de Banquetes y Catering
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
50202300	Bebidas no alcohólicas
50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
50131700	Productos de leche y mantequilla
50221100	Cereales
93131608	Servicio de suministro de alimentos
24111503	Bolsas plásticas
48101500	Equipos para cocinar o calentar
73131700	Procesamiento de frutas y vegetales
50111500	Carne y aves de corral
50112000	Carnes procesadas y preparadas
50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
50193200	Ensaladas preparadas
52151600	Utensilios de cocina domésticos
50221200	Cereales procesados
24112900	Embalaje
90101800	Servicios de comida para llevar a domicilio
31181701	Empaque

CONTEXTO ECONOMICO	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: **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. **Sector secundario o sector Industrial:** Comprende todas las actividades económicas de un país relacionadas con la transformación industrial de los alimentos y otros tipos de bienes o mercancías, los cuales se utilizan como base para la fabricación de nuevos productos. Se divide en dos sub-sectores: • **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. **Sector terciario o sector de servicios**: 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

PRODUCTO INTERNO BRUTO

Según el DANE en su boletín del II trimestre 2026, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,5% respecto al mismo periodo de 2025

Recordemos que mide el valor monetario de los bienes y servicios finales es decir lo que adquiere el consumidor final.


DANE

Boletín técnico

Bogotá D.C. 18 de agosto de 2025

Producto Interno Bruto (PIB)

II trimestre 2026 preliminar

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

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

Contenido

- Introducción
- Producto Interno Bruto, series encadenadas de volumen con año de referencia 2015
- Producto Interno Bruto a precios corrientes
- Revisión de cifras
- Anexo
- Glosario

Comercio al por mayor y al por menor

En el segundo trimestre de 2026pr, el valor agregado de 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% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos:

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 5,9%.

• Transporte y almacenamiento decrece 0,1%.

• Alojamiento y servicios de comida decrece 4,0%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece en 0,3%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 1,8%.

• Transporte y almacenamiento decrece 0,6%.

• Alojamiento y servicios de comida decrece 1,7%.

DANE

Boletín técnico

Producto Interno Bruto Trimestral (PIB_T)

II trimestre de 2026pr

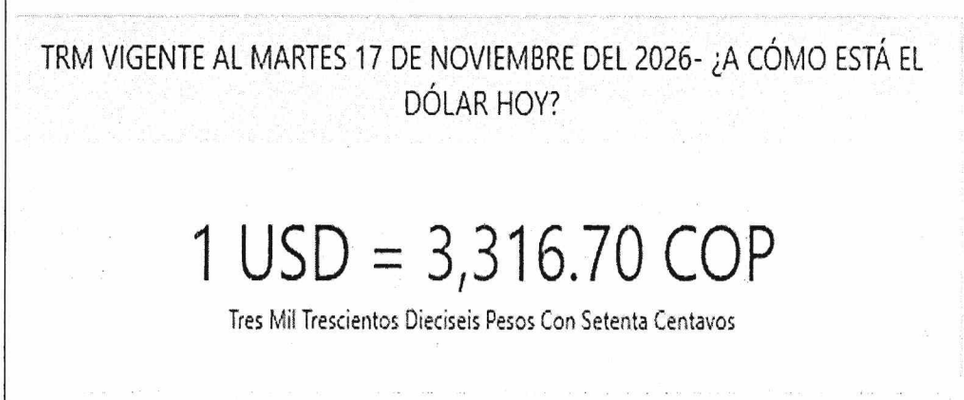
Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Segundo trimestre 2026pr

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
Comercio al por mayor y al por menor[3]	5,9	6,0	1,8
Transporte y almacenamiento	-0,1	0,3	-0,6
Alojamiento y servicios de comida	-4,0	-3,0	-1,7
Comercio al por mayor y al por menor[1]	**2,2**	**2,6**	**0,3**

Fuente: DANE,PIB_T
prpreliminar
[1]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida.
[2]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[3]Comercio al por mayor y en comisión o por contrata; comercio al por menor (incluso el comercio al por menor de combustibles); comercio de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios.

TASA DE CAMBIO

La cotización del dólar en Colombia para el día martes 17 de noviembre del 2026 se mantuvo inalterada. La TRM disminuyó un 11.9% (448.07 Pesos) en referencia al mismo día del año anterior, pero subió un 4.47% (142.03 Pesos) comparando con el mismo día del mes anterior.



SALARIOS

El salario mínimo se define en Colombia, mediante Decreto Nacional, luego de las correspondientes deliberaciones entre el sector empresarial, gremio de trabajadores y el Gobierno Nacional.

Para el 2026, Con un incremento del 23,7% que decretó el Gobierno Nacional, el salario mínimo en el 2026, quedó en un millón cuatrocientos veintitrés mil quinientos pesos ($1.750.905).

EVOLUCIÓN DEL SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL

PERÍODO	MONTO MENSUAL
Enero 1 de 2020 a Dic. 31 de 2020	$ 877.803
Enero 1 de 2021 a Dic. 31 de 2021	$ 908.526

Enero 1 de 2022 a Dic. 31 de 2022	$ 1.000.000
Enero 1 de 2023 a Dic. 31 de 2023	$ 1.160.000
Enero 1 de 2024 a Dic. 31 de 2024	$ 1.300.000
Enero 1 de 2025 a Dic. 31 de 2025	$ 1.423.500
Enero 1 de 2026 a Dic 31 de 2026	$1.750.905

El salario mínimo se define en Colombia, mediante Decreto Nacional, luego de las correspondientes deliberaciones entre el sector empresarial, gremio de trabajadores y el gobierno nacional. Durante los últimos 10 años la variación anual se ubica en el promedio del 3,6% y 7%, respectivamente.

CONTEXTO INTERNACIONAL:

Perspectiva mundial

El Banco Mundial prevé crecimiento mundial se desacelerará al 2,5% en 2026, y que los mercados emergentes y las economías en desarrollo (MEED) registrarán el menor crecimiento del ingreso per cápita desde la pandemia. Los riesgos siguen siendo adversos, e incluyen la intensificación de las hostilidades, nuevas perturbaciones en los mercados de productos básicos y tensiones geopolíticas adicionales, en tanto que una adopción más amplia de la inteligencia artificial (IA) ofrece algunas ventajas. Las medidas de política son cruciales en este panorama. A nivel mundial, son necesarias para salvaguardar la seguridad energética y alimentaria, y avanzar en la transición energética. A nivel nacional, se necesita controlar la inflación, fortalecer la sostenibilidad fiscal y respaldar la creación de empleo. El aumento de la deuda está elevando los costos de endeudamiento en los MEED, en particular en aquellos países más endeudados, lo que pone de relieve la necesidad de una mayor movilización de ingresos y una mejor gestión de la deuda. Para las economías exportadoras de productos básicos, fortalecer la resiliencia fiscal también exigirá marcos institucionales sólidos y diversificación de los ingresos.

El conflicto en Oriente Medio ha generado fuertes aumentos de los precios de la energía, un repunte de la inflación y expectativas de una política monetaria más restrictiva. Se proyecta que el crecimiento mundial se desacelerará al 2,5% en 2026, para repuntar en 2027-28 a medida que los suministros de energía se recuperen y el comercio se fortalezca. Los riesgos siguen sesgados a la baja: la intensificación de las hostilidades, las perturbaciones en los mercados de productos básicos y la incertidumbre normativa podrían aumentar la desaceleración. Un aspecto positivo es que una adopción más amplia de la IA podría impulsar la actividad. Las medidas de política son cruciales: a nivel mundial, para salvaguardar la seguridad energética y alimentaria, reforzar el sistema de comercio y avanzar en la transición energética y, a nivel nacional, para equilibrar el control de la inflación con el apoyo al crecimiento y fortalecer la sostenibilidad fiscal. Para abordar el desafío del empleo en los MEED, se debe invertir en capital físico, humano y digital, fomentar un entorno favorable para las empresas y movilizar la inversión privada.

Proyecciones regionales

Según las proyecciones, el crecimiento se desacelerará en todas las regiones de los mercados emergentes y economías en desarrollo en 2026 debido al conflicto en Oriente Medio. La región de Oriente Medio, Norte de África, Afganistán y Pakistán es la más afectada, mientras que Asia meridional sigue siendo la de más rápido crecimiento. Los impactos regionales varían en función de la exposición a las crisis de los precios de la energía, las reservas estratégicas y las políticas de amortiguación. Se esperan recuperaciones en todas las regiones en 2027-28, impulsadas por el descenso de los precios de la energía y el repunte de la actividad mundial. Las presiones fiscales afectarán la capacidad para reducir la pobreza y la inseguridad alimentaria, y crear empleos. Las perspectivas presentan riesgos

adversos, que incluyen perturbaciones prolongadas en los mercados de productos básicos, tensiones financieras, persistente incertidumbre en torno a las políticas comerciales y crisis relacionadas con el clima.

Asia oriental y el Pacífico: Se prevé que el crecimiento caerá al 4,2% en 2026, antes de afirmarse y alcanzar el 4,4% en 2027. Para obtener más información, consulte el panorama regional (i).

Europa y Asia central: Se pronostica que el crecimiento se desacelerará al 2,1% en 2026, antes de subir poco a poco al 2,3% en 2027. Para obtener más información, consulte el panorama regional (i).

América Latina y el Caribe: Se espera que el crecimiento se desacelere al 2,2% en 2026 para luego aumentar al 2,5% en 2027. Para obtener más información, consulte el panorama regional.

Oriente Medio, Norte de África, Afganistán y Pakistán: Se proyecta que el crecimiento caerá al 1,6% en 2026 y luego se recuperará hasta alcanzar el 5,0% en 2027. Para obtener más información, consulte el panorama regional (i).

Asia meridional: Se prevé que el crecimiento caerá al 6,3% en 2026 y luego se recuperará hasta alcanzar el 6,9% en 2027. Para obtener más información, consulte el panorama regional (i).

África subsahariana: Se espera que el crecimiento disminuya ligeramente al 4,0% en 2026 y luego aumente al 4,4% en 2027. Para obtener más información, consulte el panorama regional (i).

El crecimiento de América Latina y el Caribe

Se prevé que el crecimiento en América Latina y el Caribe se desacelerará al 2,2% en 2026, como reflejo de una demanda interna aún débil y un menor dinamismo de la economía mundial, para luego fortalecerse de manera gradual durante 2027-28 hasta alcanzar un promedio del 2,5%, a medida que la política monetaria se flexibilice y las condiciones globales mejoren.

La desaceleración prevista para 2026 se asocia con un crecimiento más moderado del consumo privado y las exportaciones en comparación con 2025, debido al menor crecimiento mundial y a condiciones monetarias más estrictas. Se espera que la inversión sea un motor importante de la recuperación a mediano plazo, acelerándose durante 2027-28 a medida que la flexibilización de la política monetaria cobre impulso y la incertidumbre relacionada con las políticas comerciales disminuya.

Entre los exportadores netos de energía, el alza de los precios de la energía apoyará los ingresos por exportaciones y las balanzas externas. Según las proyecciones, en Argentina, el crecimiento se mantendrá relativamente sólido y estable, en 3,6% en el período 2026-28, impulsado por las exportaciones, pero limitado por políticas monetarias y fiscales restrictivas en el plano interno.

En Brasil, el crecimiento se desacelerará al 1,9% en 2026 en un contexto de menor dinamismo del consumo, para luego recuperarse hasta un promedio del 2,1% en 2027-28, a medida que la desinflación continua permita la flexibilización de la política monetaria.

En Colombia, el crecimiento disminuirá al 2,3% en 2026 y los altos precios del petróleo apoyarán los ingresos, pero las presiones inflacionarias retrasarán la flexibilización de la política monetaria.

La exposición de México a la crisis de los precios de la energía es limitada, dada su posición comercial energética ampliamente equilibrada y los esfuerzos fiscales para contener su impacto. Las perspectivas económicas del país están

determinadas principalmente por la demanda interna y las condiciones del comercio exterior, en particular con respecto a Estados Unidos y la revisión del T-MEC. Se prevé que el crecimiento repuntará hasta llegar al 1,3% en 2026 y se fortalecerá aún más para alcanzar un promedio del 1,8% en 2027-28, a medida que la inversión se recupere y la demanda externa se estabilice.

El alza de los precios del petróleo aumentará los costos de importación y agudizará las presiones inflacionarias en los países importadores netos de energía. Sin embargo, economías como Chile y Perú se beneficiarán parcialmente de los elevados precios de los metales, que se espera apoyen tanto los ingresos por exportaciones como los ingresos fiscales.

En América Central, donde la mayoría de las economías son importadoras netas de energía, se prevé que los precios mundiales del petróleo más altos tengan un efecto en la actividad económica a través de mayores costos de importación, presiones inflacionarias y menores ingresos reales.

Estos factores adversos se mitigan en parte mediante flujos de remesas resilientes y una demanda interna relativamente estable, pero la subregión sigue siendo vulnerable a la desaceleración de la demanda externa y las condiciones de financiamiento externo más restrictivas tras el conflicto.

En el Caribe, la mayoría de las economías son importadoras netas de energía y siguen expuestas al alza de los costos de los combustibles, lo que podría incrementar las presiones sobre los precios y disminuir los ingresos reales. No obstante, se espera que la actividad en la subregión se fortalezca, respaldada por la continua recuperación de los servicios —el turismo en particular—, así como por una sólida demanda interna. Se prevé que el crecimiento llegará al 4% en 2026 y promediará alrededor del 3,9% en 2027-28. Según las proyecciones, en Guyana, el crecimiento se mantendrá excepcionalmente sólido a medida que la producción de petróleo se siga expandiendo.

A pesar de que las tasas de desempleo se mantienen estables en términos generales, los desafíos del mercado laboral persisten en toda la región, reflejando una débil creación de empleo formal, una elevada informalidad y un modesto crecimiento de los ingresos, lo que continúa afectando la productividad, el consumo y la reducción de la pobreza. Estas limitaciones se ven agravadas por las posiciones fiscales restrictivas de muchas economías. Los altos niveles de deuda y la pesada carga de los intereses reducen el margen para aplicar políticas anti cíclicas y brindar apoyo específico al mercado laboral, haciendo más difícil transformar el crecimiento en mejores empleos y un aumento sostenido de los ingresos.

Perspectivas de crecimiento del PIB real (cambio porcentual anual)

País	2023	2024	2025	2026 (e)	2027 (p)	2028 (p)
América Latina y el Caribe (Total)	—	—	**2,4**	**2,2**	**2,5**	—
Argentina	-1,9	-1,4	4,5	2,1	3,0	3,5
Bahamas	5,1	4,2	3,8	3,0	2,5	2,1
Barbados	1,8	3,4	2,7	2,0	2,5	2,2
Belice	0,5	3,5	2,6	2,4	2,2	2,0
Bolivia	2,5	-1,1	-1,6	-2,8	-1,4	0,6
Brasil	3,2	3,4	2,3	2,1	1,7	2,3
Chile	0,7	2,8	2,5	0,8	3,0	2,3
Colombia	0,8	1,5	2,6	2,3	2,6	2,5
Costa Rica	4,8	4,1	4,5	3,3	3,5	3,5

Dominica	4,7	3,5	4,5	3,0	2,7	2,6
Ecuador	2,0	-2,0	3,7	2,8	2,0	3,0
El Salvador	3,4	2,6	3,9	4,5	3,9	3,5
Granada	4,5	3,2	4,9	3,3	3,0	2,9
Guatemala	3,5	3,7	4,3	3,7	3,8	3,8
Guyana	33,8	43,8	19,3	23,7	18,7	15,3
Haití	-1,9	-4,2	-2,7	-1,5	0,2	1,0
Honduras	3,6	3,6	3,8	3,4	3,7	3,8
Jamaica	2,7	-0,5	0,2	-0,8	3,0	1,6
México	3,1	1,5	0,5	1,4	1,8	2,2
Nicaragua	4,4	3,6	4,9	3,6	3,2	3,1
Panamá	7,2	2,7	4,4	4,2	4,1	4,1
Paraguay	5,3	4,7	6,6	4,7	4,1	4,0
Perú	-0,4	3,5	3,4	3,2	3,0	3,6
República Dominicana	2,2	5,0	2,1	4,7	4,4	4,8
San Vicente y las Granadinas	4,5	4,5	3,7	2,6	2,6	2,7
Santa Lucía	3,9	4,8	-0,6	1,1	2,1	1,9
Surinam	2,4	1,7	2,7	3,9	4,6	21,5
Trinidad y Tobago	1,4	2,6	-0,5	-0,2	2,5	4,0
Uruguay	0,8	3,3	1,8	1,2	1,8	2,0

La industria alimentaria colombiana enfrenta hoy desafíos críticos más allá de la inflación, que se ubica en el 6,14% anual para alimentos. El sector debe lidiar con la **variabilidad climática** que altera cosechas, el aumento de los **costos de producción**, las exigencias del etiquetado nutricional y una mayor necesidad de innovación tecnológica.
El panorama para la industria de alimentos y bebidas en Colombia presenta retos clave que se resumen en los siguientes frentes:

Inflación y costos: A pesar de los esfuerzos por estabilizar la economía, el costo de vida presiona el bolsillo de los hogares colombianos, lo que exige a las empresas mantener precios competitivos sin sacrificar la rentabilidad.

Variabilidad climática: La alteración en los ciclos de lluvias impacta directamente el abastecimiento y los precios de productos perecederos (como tubérculos y frutas

Cambios normativos: La adaptación a nuevas regulaciones, como el etiquetado frontal de advertencia y los lineamientos del INVIMA, obliga a las empresas a reformular productos y optimizar procesos.

Evolución del consumidor: Los compradores exigen mayor transparencia, ingredientes funcionales y opciones saludables, lo que exige diversificar los portafolios.
Transformación digital: La adopción de tecnología e inteligencia artificial en la cadena de suministro es fundamental para reducir costos operativos y mejorar la eficiencia.

La industria alimentaria y el sector de alimentos preparados en Colombia navegan por un escenario de fuerzas cruzadas en 2026. Si bien se observa una estabilización en ciertos canales de consumo, las empresas enfrentan la consolidación del impuesto saludable, costos de operación persistentemente elevados y la necesidad de responder a un consumidor hiper-consciente. La resiliencia operativa y la innovación tecnológica marcan la pauta para sostener los márgenes en este ejercicio.

.

Desafíos:

- **Inflación y precios:**

Aunque la inflación general ha mostrado resistencia para bajar del todo, la inflación específica de alimentos e insumos agropecuarios volvió a presionar con fuerza en el

primer semestre de 2026 (alcanzando tasas anuales del 6.83% a mitad de año debido a choques climáticos y costos de materias primas como la papa y la carne).

- **Incertidumbre económica y política:**

De acuerdo con la OCDE (2026), la economía colombiana crecerá a un ritmo moderado del $2.4% este año. La persistencia inflacionaria obligará al Banco de la República a mantener tasas de interés restrictivas durante gran parte de 2026, lo que encarece el crédito para inversión privada y modera el gasto de los hogares.

- **Cambios climáticos y sus impactos:**

Las variaciones climáticas extremas obligan a las plantas de producción a transformar su infraestructura para optimizar el recurso hídrico, asegurar el abastecimiento y mitigar la volatilidad en la proveeduría de materias primas agrícolas

- **Mayor exigencia del consumidor:**

El consumidor de 2026 castiga los excesos de sellos frontales de advertencia. El mercado exige hoy transparencia, etiquetas limpias ("clean label") y alimentos con aportes nutricionales reales.

- **Competencia y regulación:**

La industria alimentaria debe estar atenta a la creciente competencia, así como a las nuevas regulaciones que buscan garantizar la inocuidad alimentaria y la sostenibilidad.

Oportunidades:

- **Crecimiento del mercado:**

Se espera un impulso en la capacidad de consumo, lo que podría generar un mayor crecimiento para la industria alimentaria.

- **Tendencias saludables:**

El auge de la alimentación saludable y la preocupación por la nutrición abre oportunidades para productos más naturales, funcionales y con ingredientes innovadores.

- **Tecnología y automatización:**

La adopción de nuevas tecnologías, como la inteligencia artificial y la automatización, puede mejorar la eficiencia de la producción y la calidad de los productos.

- **Sostenibilidad:**

La creciente conciencia sobre la sostenibilidad y la responsabilidad social puede generar oportunidades para empresas que adopten prácticas más amigables con el medio ambiente.

- **Innovación en productos y procesos:**

La innovación en la formulación de productos, la creación de nuevas recetas y la implementación de procesos de producción más eficientes puede ser clave para el éxito en el mercado.

- **Expansión en el mercado:**

Se esperan oportunidades para la expansión de las empresas colombianas en el mercado regional e internacional, aprovechando la marca país y la competitividad.

- **Desarrollo de productos locales:**

La promoción de productos con ingredientes locales y artesanales puede ser una estrategia para diferenciarse en el mercado y apoyar a los productores rurales.

El sector de restaurantes y ventas de comida es una parte importante de la economía, contribuyendo significativamente al Producto Interno Bruto (PIB) y generando empleo.

Sin embargo, este sector enfrenta desafíos como la inflación, el aumento de costos operativos y la competencia. A pesar de esto, existen oportunidades para la innovación y el crecimiento a través de la adaptación a las preferencias del consumidor, la optimización de costos y el marketing digital.

Impacto económico:

- **Contribución al PIB:**

En la contabilidad nacional del DANE, la actividad de "Alojamiento y Servicios de Comida" representa un bloque clave que supera los 36 billones de pesos en valor agregado anual, siendo el verdadero motor del PIB turístico del país.

- **Generación de empleo:**

La ANDI y las plataformas de empleo del país registran de manera constante que las actividades asociadas a la manufactura de alimentos, la logística de suministro y el servicio a la mesa concentran un alto porcentaje de las vacantes operativas de la industria nacional.

- **Impulso al turismo:**

Los servicios de catering corporativo y de eventos proyectan tasas de crecimiento sostenido impulsados por la plena reactivación de congresos y ferias internacionales en las principales capitales del país.

Desafíos:

- **Inflación:**

Este es el desafío más complejo del año. Según los reportes del DANE para el segundo semestre de **2026**, la inflación anual de la categoría de Restaurantes y Hoteles se ubicó en un fuerte **$9.59%**. El rubro específico de comidas preparadas fuera del hogar (el tradicional almuerzo corriente y servicio a la mesa) lidera el alza con una variación del **$9.75%**, lo que presiona fuertemente el presupuesto diario de los trabajadores colombianos.

- **Aumento de costos operativos:**

Además del encarecimiento de insumos básicos (como las carnes y la papa), los restaurantes enfrentan la indexación de arriendos comerciales, el incremento decretado en el salario mínimo y el costo de los servicios públicos.

- **Competencia:**

La competencia en el sector es alta, con muchos restaurantes compitiendo por la atención y el gasto de los consumidores.

- **Cambio en las preferencias del consumidor:**

Los consumidores buscan cada vez más opciones asequibles y experiencias gastronómicas personalizadas.

Oportunidades:

- **Adaptación a las preferencias del consumidor:**

Los restaurantes pueden innovar en sus menús, ofrecer opciones más asequibles y promociones especiales para atraer a más clientes.

	• **Optimización de costos y eficiencia operativa:** Los restaurantes pueden revisar sus operaciones, desde la negociación con proveedores hasta la implementación de tecnologías para reducir costos y desperdicios. • **Marketing digital y experiencias únicas:** Una sólida estrategia de marketing digital puede ayudar a los restaurantes a promocionar sus ofertas y construir una comunidad en torno a su marca. • **Innovación en la oferta** Los restaurantes pueden explorar nuevas tendencias gastronómicas y diversificar su oferta para atraer a diferentes segmentos de clientes. En resumen: El sector de restaurantes y ventas de comida es dinámico y juega un papel importante en la economía, pero también enfrenta desafíos significativos. La adaptación, la innovación y la optimización son clave para el éxito en este entorno competitivo. De acuerdo con las cifras del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), la presión inflacionaria en la división de restaurantes y hoteles ha mostrado una importante senda de desaceleración frente a los picos de años anteriores, registrando variaciones mensuales mucho más moderadas a inicios de año (como el 2,94% en enero y el 1,38% en febrero), lo que alivia el bolsillo de los consumidores y estabiliza los costos operativos del sector. • **Ventas del sector** Tras consolidar una reactivación progresiva a lo largo de los trimestres previos, los principales jugadores del mercado han alcanzado cifras récord. En Colombia, la Unidad de Alimentos al Consumidor del Grupo Nutresa —que opera cadenas líderes como Hamburguesas El Corral, Papa John's y Leños & Carbón— cerró su último balance anual consolidado superando por primera vez la barrera del billón de pesos, con ingresos por $1,01 billones, lo que representa un sólido crecimiento del 9,5%. ¿La buena noticia? La industria restaurantera ha consolidado su ritmo de recuperación y se encuentra en una etapa de franca expansión. Atrás quedaron las etapas de estancamiento en el tráfico y ventas estables (0%) que marcaron los periodos de transición post-inflacionaria. El impulso comercial acumulado ha blindado al sector, posicionándolo de forma competitiva. De hecho, las proyecciones gremiales apuntan a que la dinámica del consumo experimentará uno de sus mayores picos históricos del año gracias al impacto económico de eventos masivos como el Mundial de la FIFA, estimando un crecimiento promedio del 23,5% en las ventas de los establecimientos gastronómicos y de entretenimiento durante la temporada de competencias.
CONTEXTO TECNICO	Condiciones técnicas y tecnológicas del objeto del Proceso de Contratación, incluyendo el estado de la innovación y desarrollo técnico que permite crear nuevos productos y oportunidades de mercado y las nuevas tendencias como: (i) cambios tecnológicos, (ii) amplitud de la oferta de características de los productos; (iii) especificaciones de calidad; (iv) condiciones especiales para la entrega (cadenas de frío, sistemas de vigilancia, etc.) y (v) tiempos de entrega. En cumplimiento al objeto contractual se busca garantizar la alimentación en modalidad ración servida preparada (Desayuno, Almuerzo y Cena) para las personas privadas de la libertad que se encuentren recluidas en la Estación de Policía del municipio de Cajicá. Conforme al PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA 2026, se estableció una guía de alimentación pasada en porciones que se le brinda normalmente a un adulto, así: **1. MINUTA PATRÓN**

COMPONENTE / DÍA	DÍA -1	DÍA -2	DÍA -3	DÍA -4	DÍA -5
DESAYUNO					
FRUTA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA
PROTEICO	QUESO CAMPESINO	SALCHICHA ASADA	HUEVOS COCIDO	QUESO CAMPESINO	HUEVOS REVUELTOS
DERIVADO DE CEREAL	CALADO/ TOSTADA	AREPA ASADA	PAN VARIEDAD	AREPA ASADA	PAN VARIEDAD
BEBIDA CALIENTE O FRÍA	CAFÉ EN LECHE	COLADA/AVENA CON LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	FECULA DE PLATANO EN LECHE	COLADA/AVENA CON LECHE
ALMUERZO					
SOPA	CAZUELA DE LENTEJAS	SOPA CEBADA PERLADA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE AVENA	SOPA DE SANCOCHO
PROTEICO	CARNE DE CERDO PLANCHA	CARNE DE RES ENCEBOLLADA	PECHUGA DE POLLO A LA CRIOLLA	PESCADO ASADO	PERNIL DE POLLO
CEREAL	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
HORTALIZAS Y VERDURAS	CEBOLLA Y TOMATE	REPOLLO, TOMATE Y PEPINO	REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	GUISO, AHUYAMA, ARVERJA	CEBOLLA Y TOMATE
TUBÉRCULO RAÍZ O PLÁTANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CHORREADA	PLATANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA SALADA
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA
POSTRE	POSTRE VARIEDAD	POSTRE VARIEDAD	POSTRE VARIEDAD	POSTRE VARIEDAD	POSTRE VARIEDAD
CENA					
SOPA	SOPA DE AVENA	SOPA DE ARROZ	MAZAMORRA DULCE	SOPA DE SANCOCHO	CAZUELA DE FRIJOL
PROTEICO	CARNE DE RES DORADA	PECHUGA DE POLLO ASADA	CARNE DE CERDO PLANCHA	CARNE DE RES SUDADA	CARNE DE CERDO A LA CRIOLLA
CEREAL	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
HORTALIZAS Y VERDURAS	GUISO, AHUYAMA, ARVERJA	LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA	CEBOLLA Y TOMATE	REPOLLO, TOMATE Y PEPINO	REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA

TUBÉRCULO RAÍZ O PLÁTANO	PAPA CHORREADA	YUCA DORADA	PAPA AL PEREJIL	PLATANO VERDE EN MONEDITAS	YUCA AL VAPOR
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA

Para asegurar que las personas privadas de la libertad reciban una dieta equilibrada y adecuada a sus necesidades, los gramajes establecidos deberán ser después de cocción de acuerdo a la minuta patrón establecida y debe incluir el empaque y entrega por personal con certificación vigente de prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: En el siguiente cuadro se detallan las características y condiciones técnicas del bien o servicio requerido:

Para cumplir con la adecuada ejecución del objeto a contratar a continuación se presentan las características de los alimentos (desayuno- almuerzo y cena) a suministrar por el contratista, para lo cual deberá manifestar mediante escrito el conocimiento y cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas contenidas en el documento, lo cual será verificado por el Comité Evaluador y se incluirá en el Informe de Evaluación.

2. MENÚS DE ALIMENTACIÓN: (DESAYUNO, ALMUERZOS Y CENA)

ITEM	DESCRIPCIÓN GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	DESAYUNO: COMPUESTO POR: • 1 FRUTA ENTERA, • 100 GR DE PROTEINA • 80 GR DE CEREAL O UN DERIVADO DE CEREAL • 250 ML DE.BEBIDA CALIENTE O FRIA. (Los gramajes establecidos son después de cocción), ver minuta patrón.	Unidad	1
2	ALMUERZO: COMPUESTO POR: • 200 GR DE UNA TASA DE SOPA CALIENTE • 120 GR DE PROTEINA • 120 GR DE CEREAL • 120 GR DE PORCION DE HORTALIZAS Y VERDURAS • 80 GR DE UN TUBERCULO RAÍZ O PLATANO • 200 ML DE BEBIDA DE FRUTA • 30 GR DE POSTRE. (Los gramajes establecidos son después de cocción), ver minuta patrón.	Unidad	1
3	CENA: COMPUESTO POR: • 200 GR DE UNA TASA DE SOPA CALIENTE 120 GR DE UNA PROTEINA • 120 GR DE UN CEREAL • 120 GR DE PORCION DE HORTALIZAS Y VERDURAS • 80 GR DE UN TUBERCULO RAÍZ O PLATANO • 200 ML DE UNA BEBIDA DE FRUTA (Los gramajes establecidos son después de cocción), ver minuta patrón.	Unidad	1

El valor de la propuesta económica que presente el proponente debe incluir los costos y gastos directos e indirectos que requiera para garantizar el cumplimiento del objeto contractual, esto es: Personal, insumos, embalaje de alimentos, entrega, impuestos y/o descuentos tributarios, entre otros. Se aclara que el proceso de contratación de adelantará por MONTO AGOTABLE, es decir, se adelantara por valores unitarios

Los alimentos deberán ser entregados en su totalidad y bajo las especificaciones técnicas exigidas, al supervisor del contrato en las horas y lugar establecidos.

3. ASPECTOS NUTRICIONALES: PRESENTACIÓN DE CICLOS DE MENÚS

El plan de alimentación a entregarse a las personas privadas de la libertad establece el mecanismo y la cantidad de alimentos a entregarse a cada una de las personas privadas de la libertad que sean recluidas en la Estación de policía del Municipio de Cajicá; esta guía de alimentación está basada en las porciones que se le brindan normalmente a un adulto, establece que alimentos y cantidades se debe proporcionar para alcanzar un balance nutricional con la ingesta equilibrada de todos los nutrientes esenciales que el cuerpo necesita para funcionar correctamente. Esto implica consumir cantidades adecuadas de proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales y agua, evitando excesos o deficiencias de cualquier nutriente y mantener la salud.

El oferente deberá presentar un ciclo de menús variado, el cual debe tener un mínimo de 15 días para desayunos, almuerzos y cenas, deberá estar ceñido a la minuta patrón y deberá contener el análisis cuantitativo de kilocalorías, proteínas, grasas totales y carbohidratos totales para cada menú. **MINUTA PATRÓN**

4. COMPONENTE DE CALIDAD: Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

1. Todos los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de 2005 y Decreto 616 de 2006 características generales por grupo establecidas.
2. Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009; 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las Resoluciones 240 y 3753 de 2013 expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
3. Los derivados lácteos utilizados deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 y 1673 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. El proponente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.
5. El proponente seleccionado tomará las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y suministro de la alimentación (desayunos, almuerzos y cenas) de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.
6. No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida. Se incluyen en estos la naranjada y limonadas. Debe contener 200 ml de una bebida de fruta natural.
7. Características organolépticas: Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.
8. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 650°C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 40°C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.

9. El proveedor deberá ofrecer un buen servicio, garantizando que las personas que suministren los alimentos cumplan las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecidas por el Ministerio de Salud.
10. Los alimentos deberán ser entregados a temperatura adecuada en tres (3) entregas diarias y en diferentes momentos del día, así:

    - Desayuno debe ser entregado entre las 7:00 a.m. a 8:00 a.m.,
    - Almuerzo debe ser entregado entre las 12:00 m. a 1:00 p.m.
    - Cena entre las 6:00 p.m. a las 7:00 p.m.

11. El embalaje de los alimentos deberá entregarse en los empaques de tal manera que cumplan lo establecido en el Decreto 153 del 27 de julio de 2023.

5. PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

1. Preparar los alimentos cumpliendo con los menús estándar (minuta patrón y especificaciones técnicas) ofertados y los requerimientos del servicio.
2. Suministrar la cantidad adecuada, balanceada y acordada en cada una de las opciones de alimentos estipulados en las especificaciones técnicas del contrato.
3. Garantizar y emplear los equipos y utensilios, aplicando los manuales de uso y de seguridad.
4. Manejar los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.
5. Suministrar los diferentes elementos que se requieran para el buen servicio y los demás elementos necesarios para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.
6. Contar con un establecimiento fijo que cumplan la norma vigente para la preparación, conservación y distribución de los alimentos y medidas de higiene.
7. Las instalaciones de preparación y servido deberán estar antes y después, en estrictas condiciones de aseo y se utilizará hipoclorito de sodio (Cloro), según indicación del envase, para mesones y pisos.

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ASEO DE LOS ALIMENTOS Y PERSONAL:

1. Es obligatorio el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas.
2. El personal que realice la entrega de los alimentos, deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de alcohol glicerinado al 60% para su desinfección permanente y realizar el lavado de manos con agua y jabón de manera frecuente.
3. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos, por lo que el proponente deberá contar con plan de evacuación de residuos.
4. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de acuerdo a su naturaleza a fin de garantizar la inocuidad de los mismos. Mediante refrigeración (Entre 0° y 5°C) o Congelación (menor a -18°C): Todos los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave).
5. Los alimentos o materias primas crudos tales como hortalizas, verduras, carnes que se utilicen en la preparación de los alimentos deberán ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.
6. Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a lavados y desinfección con sustancias autorizadas.
7. Los alimentos perecederos tales como leche, carne y pescado deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación.

	8. Los alimentos perecederos tales como leche, carne y pescado deberán transportarse, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación para mantener su respectiva cadena de frío. 9. Los alimentos deberán servirse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. 10. El lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y desinfectante. 11. El personal manipulador de los alimentos debe tener vigentes durante la ejecución del contrato: Certificación en manipulación de alimentos, examen médico en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, un coprológico, frotis de garganta y cultivo de uñas (KOH). Las certificaciones y resultados de estos deben estar disponibles y debidamente archivadas, y en caso de resultado alterado en los exámenes de laboratorio es requisito que exista copia del tratamiento efectuado y exámenes de control posterior según patología. **7. ENTREGA:** 1. La entrega de los alimentos (desayunos, almuerzos y cenas) deben estar en un contenedor biodegradable, para uso caliente/frio, incluida bolsa biodegradable, que sean cajas aptas para empacar los menús establecidos, con tapa, desechables y aprueba de fugas. 2. El suministro de los alimentos deberá ser entregado a domicilio según necesidad, y de acuerdo al cronograma y horario establecido para ello según lo dispuesto por la supervisión del contrato y se deberá contar con el personal dedicado para tal fin que cuente con certificación vigente de prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
CONTEXTO REGULATORIO	Contexto regulatorio jurídico: Los procesos de selección para la celebración de contratos de suministro se encuentran regulados por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, la Ley 1882 de 2018 y el Decreto 1082 de 2015, entre otras. **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 servidores 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 públicos 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."

	Decreto 1085 del 2015, Artículo 2.2.1.1.1.6.1. Deber de análisis de las Entidades Estatales. El artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015 indica el procedimiento para la contratación de menor cuantía.

ANALISIS DE LA DEMANDA

ENTIDAD: MUNICIPIO DE CAJICÁ
NUMERO DE PROCESO: CPS-339-2022 SAMC 002-2022

Modalidad de selección	Selección Abreviada de menor cuantía
Objeto del contrato	PRESTACION DE SERVICIOS PARA LA PREPARACION Y ENTREGA DE RACION SERVIDA EN CALIENTE Y SUPLEMENTO ALIMENTARIO A LAS PERSONAS MAYORES DEL PROGRAMA ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE CAJICA.
Cantidad del bien obra o servicio	Se especifica en el contrato publicado en la plataforma del Secop II – CPS-339-2022
Valor del contrato y forma de pago	MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL NUEVE PESOS M/CTE ($1,294,546,009). FORMA DE PAGO: En mensualidades vencidas por el servicio de las seis camionetas. El supervisor deberá certificar y emitir acta de cumplimiento y recibo a satisfacción del objeto contratado.
Vigencia de los contratos	242 Dias
Presupuesto con cargo al cual fueron ejecutados (inversión o funcionamiento)	INVERSION
Oferentes que han participado en los procesos de selección y contratistas.	MULTISERVICIOS MILIGI SAS NIT. 900692307-9
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 elementos	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 SMMLV	POR EL TÉRMINO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

ENTIDAD: MUNICIPIO DE CHIA
NUMERO DE PROCESO: SASIP 007-2023

Modalidad de selección	Selección Abreviada

Objeto del contrato	SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDAN APÓYO Y SEGURIDAD EN EL MUNICIPIO DE CHÍA
Cantidad del bien obra o servicio	Se especifica en el contrato publicado en la plataforma del Secop II – SASIP 007-2023
Valor del contrato y forma de pago	CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($150.000.000)
Vigencia de los contratos	150 Dias
Presupuesto con cargo al cual fueron ejecutados (inversión o funcionamiento)	Inversion
Oferentes que han participado en los procesos de selección y contratistas.	INVERSIONES LULU COLOMBIA NIT. 900473515
Garantías exigidas en los Procesos de contratación y siniestros	- Cumplimiento del contrato (20%) - Pago de Salarios (15%) - Calidad del Servicio (20%) - Correcto funcionamiento de los bienes (20%) - Responsabilidad Civil Extracontractual (200 smmlv)
Indicadores Exigidos	- Indice de liquidez: Mayor o Igual al 3.0 - Indice de Endeudamiento: Menor o Igual al 50% - Cobertura Intereses: Mayor o Igual al 7.0 - Rentabilidad sobre Patrimonio: Mayor o Igual al 13% Rentabilidad sobre activos: Mayor o Igual al 10%

ENTIDAD: MUNICIPIO DE CAJICÁ
NUMERO DE PROCESO: CS-007-2024 – SAMC-012-2024

Modalidad de selección	Seleccion Abreviada de Menor Cuantía
Objeto del contrato	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN COMO APOYO A LAS ACTIVIDADES DE LA FUERZA PÚBLICA QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN EL MUNICIPIO DE CAJICÁ
Cantidad del bien obra o servicio	Se especifican en el contrato CS-007-2024
Valor del contrato y forma de pago	Doscientos millones de pesos m/cte ($200,000,000)
Vigencia de los contratos	329 Dias
Presupuesto con cargo al cual fueron ejecutados (inversión o funcionamiento)	INVERSION
Oferentes que han participado en los procesos de selección y contratistas.	MULTISERVICIOS MILIGI NIT 900692307

ANALISIS DE LA OFERTA

El análisis de la oferta va orientado al estudio de mercado y se rige por el Decreto 1082 de 2015 modificado por el Decreto 1860 de 2021, en los artículos 2.2.1.2.4.2.3 "pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo" y el artículo 2.2.1.2.4.2.4 "La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera: Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil, Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación..."

Nota 1: De conformidad con la Ley 2069 de 2020, Ley de Emprendimiento, criterios diferenciales para MIPYMES en el sistema de compras públicas". Las entidades públicas deberán en el Análisis de Sector identificar las MIPYMES que podrían ser potenciales proveedoras, con el fin de definir reglas que promuevan y faciliten su participación en el Proceso de Contratación. Según la Ley 590 de 2000, toda micro, pequeña y mediana empresa está catalogada como Mipyme en Colombia.

En atención al artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015, que reglamenta la facultad de la Entidad para limitar la convocatoria a Mipymes, el Municipio de Cajicá de manera discrecional decidirá la limitación territorial siempre garantizando la pluralidad de oferentes en aras de satisfacer las necesidades de la comunidad.

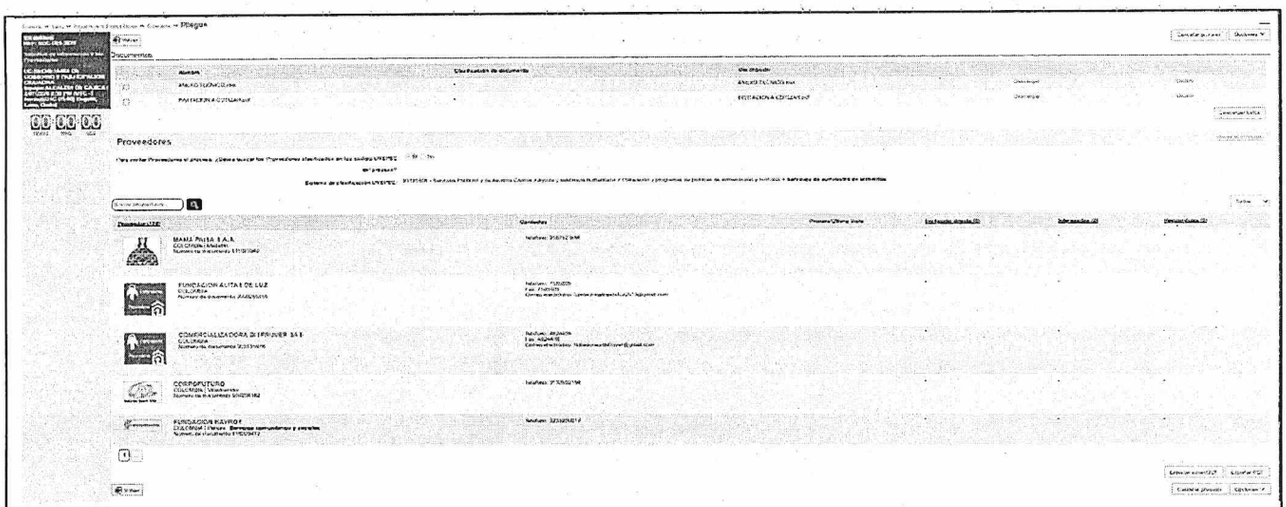
La Entidad en el Estudio de la oferta busca determinar potenciales empresas en capacidad de ejecutar el objeto contractual que sirvan de referencia al área de planeación contractual para adelantar exitosamente el presente objeto contractual, por lo cual la Entidad procedió a consultar en dos (2) fuentes principales:

- **Buscador de procesos SECOP**. Se realiza la consulta de empresas en la plataforma SECOP I y SECOP II, mediante la identificación de empresas contratistas y participantes en procesos relacionados con el objeto del proceso a contratar.
- **Directorio de Proveedores SECOP II** Códigos UNSPC- Ver tabla 1, Teniendo en cuenta el objeto del presente proceso, se realiza la búsqueda de empresas que se especializan en estas actividades

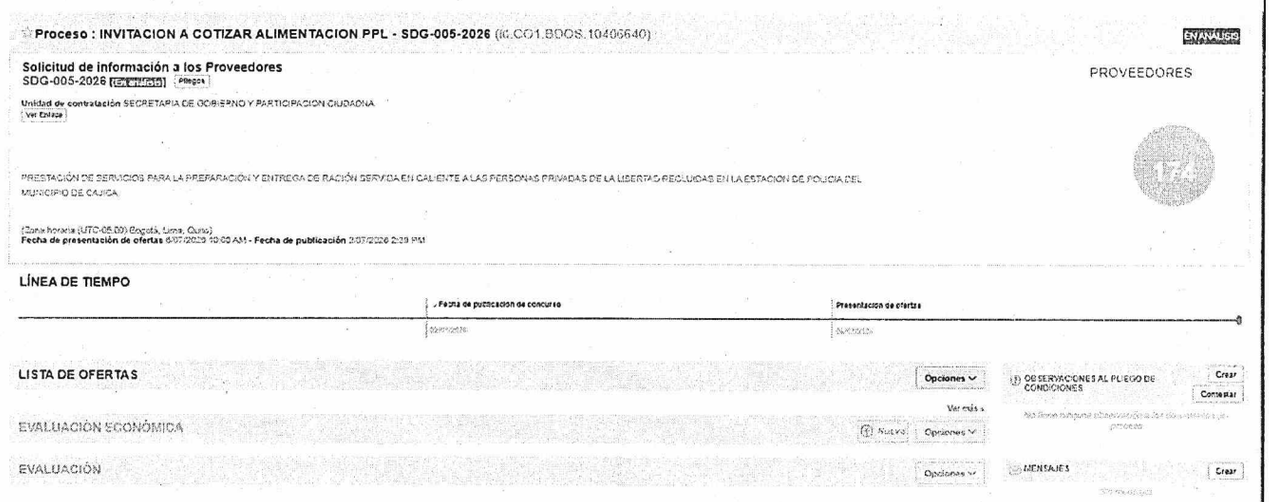
El Estudio de la oferta busca determinar potenciales empresas en capacidad de ejecutar el objeto contractual que sirvan de referencia al área de planeación contractual para adelantar exitosamente el presente objeto contractual, por lo cual la Entidad procedió buscar en Directorio de Proveedores SECOP 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:

CODIGOS UNSPSC	DESCRIPCION
90101600	Servicios de Banquetes y Catering
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
50202300	Bebidas no alcohólicas
50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
50131700	Productos de leche y mantequilla
50221100	Cereales
93131608	Servicio de suministro de alimentos
24111503	Bolsas plásticas
48101500	Equipos para cocinar o calentar
73131700	Procesamiento de frutas y vegetales
50111500	Carne y aves de corral
50112000	Carnes procesadas y preparadas
50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
50193200	Ensaladas preparadas
52151600	Utensilios de cocina domésticos
50221200	Cereales procesados
24112900	Embalaje
90101800	Servicios de comida para llevar a domicilio
31181701	Empaque

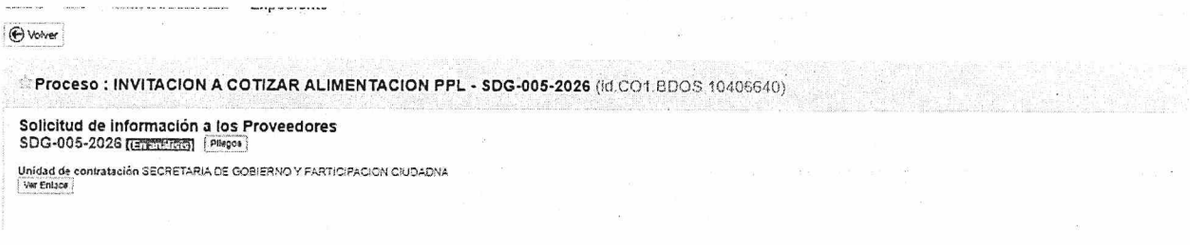
Según Secop II, la cantidad de proveedores identificados con los códigos, pertenecientes a actividades del sector con corte a la fecha, son 174, tomando como **referencia dos códigos: 90101600, 93131608**.



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.



Se envía solicitud de cotización a 174 proveedores que se encuentran en la capacidad de ejecutar el objeto del contrato.

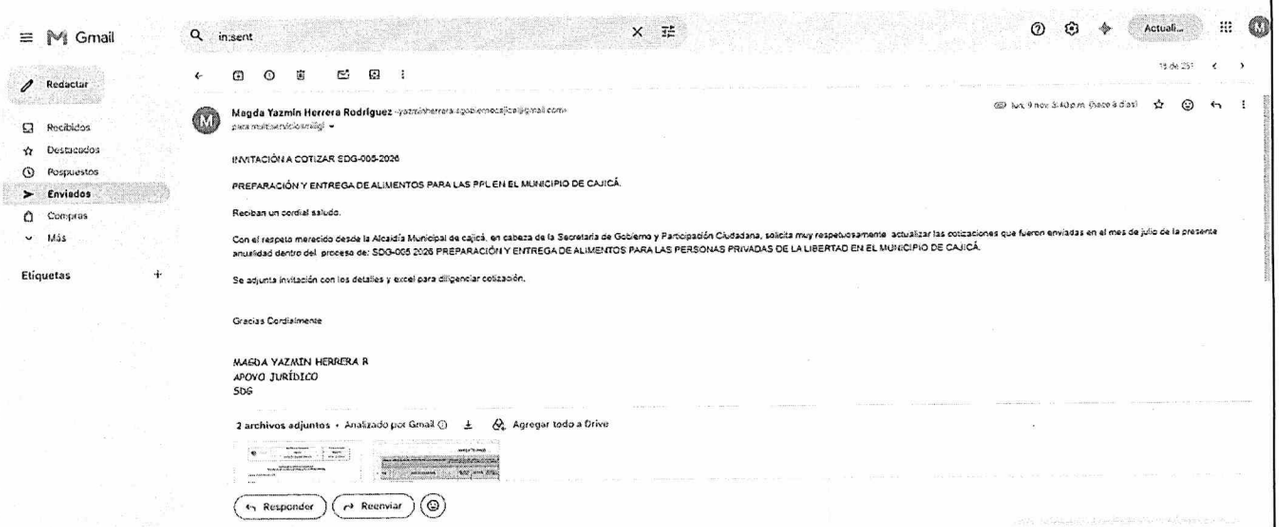


Una vez agotado el tiempo para presentar la cotización, se evidencia que NO se presentaron cotizaciones dentro de los plazos establecidos para dicha solicitud

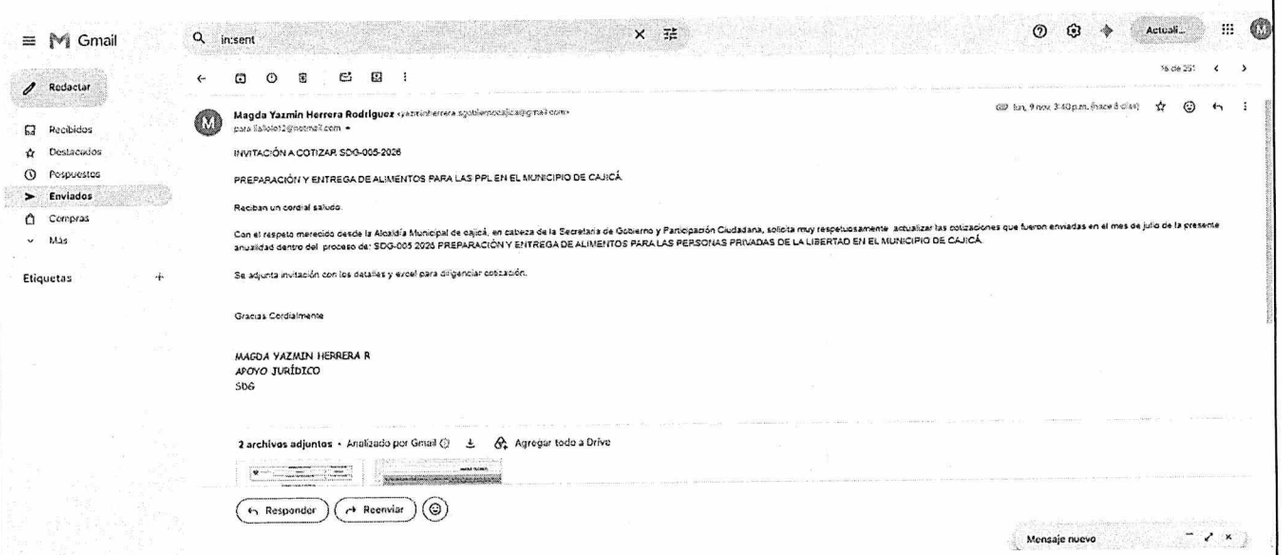
Teniendo en cuenta que de 174 proveedores que se encuentran en la capacidad de ejecutar el objeto del contrato a través de la plataforma SECOP II, no se presentó proveedor; y para garantizar lo dispuesto por el Decreto 1082 de 2015, y realizar los respectivos estudios de mercado, la Entidad busca determinar 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, procedió a solicitar cotizaciones a tres (3) proveedores de los elementos y servicios; así:

Adicional a lo anterior y en aras de propender la pluralidad de oferentes la Entidad procedió a realizar solicitud de Cotización a los siguientes al correos: multiserviciosmiligi@hotmail.com, liallolo12@hotmail.com, kirlona@gmail.com, para la solicitud de información a los Proveedores, INVITACION A COTIZAR ALIMENTOS PPL.

Correo enviado a multiserviciosmiligi@hotmail.com



Correo enviado a liallolo12@hotmail.com



Correo enviado a kirlona@gmail.com



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:

- Portal Colombia compra eficiente SECOP II (www.colombiacompra.gov.co)
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE (www.dane.gov.co)
- https://www.colombiacompra.gov.co/

ESTUDIO DE MERCADO

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.

En atención a los principios de planeación, transparencia, responsabilidad y economía, que rigen la actividad contractual realizado por parte de la entidad de allí se determinó la disposición presupuestal determinada para tal fin. En vista del objeto a contratar, La entidad. procedió a solicitar la emisión de cotizaciones a las siguientes empresas: UNIEVENTOS DE LA SABANA, MAGNOLIA LOPEZ EVENTOS, MULTISERVICIOS MILIGI SAS y a través de SECOP II.

VER ANEXO DE 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.

De conformidad con lo dispuesto por el Decreto 1082 de 2015, se realizaron los respectivos estudios de mercado de los alimentos a suministrar, para lo cual se solicitaron cotizaciones a tres (3) proveedores de la PREPARACION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LAS PPL EN EL MUNICIPIO DE CAJICÁ a suministrar.

Que con el fin de cumplir el mandato legal y dar estricto cumplimiento a la Sentencia SU-122 de 2022 de la Corte Constitucional y la Ley 2346 de 2024, respecto a la alimentación de las personas privadas de la libertad, la administración municipal elaboro el PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA 2025. Este plan de alimentación es una guía que establece qué alimentos y cantidades se deben consumir para alcanzar metas nutricionales y mejorar la salud, dirigido a todas las personas privadas de la libertad que se encuentren recluidas en la Estación de Policía del municipio de Cajicá – Cundinamarca.

El Municipio de Cajicá - Cundinamarca cuenta con una Estación de Policía adecuada para recluir 20 personas privadas de la libertad de forma transitoria, por ello se requiere contratar la prestación de servicios para la

preparación y entrega de alimentación para el centro de detención transitoria del Municipio de Cajicá (Estación de Policía), conforme lo establece la Ley 2346 de 2024, en cumplimiento a lo ordenado por la Corte Constitucional en la Sentencia SU-122- 2022 del estado de las cosas inconstitucionales y el Auto 1096 de 2024, pues dejar de proveer este servicio puede considerarse como una violación a los derechos humanos.

Que, para la presente contratación, se tuvo en cuenta las certificaciones enviadas por el Comandante de la Estación de Policía de Cajicá, donde certifica la de entrega de raciones de alimentos, desayuno, almuerzo y cena desde el 01 de noviembre de 2024 al 30 de abril de 2025 para las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Estación de Policía de Cajicá Cundinamarca".

*"Me permito informar lo siguiente en relación con el suministro de alimentos a las **Personas** Privadas de la Libertad (PPL) en la Estación de Policía de Cajicá:*

Que, para la presente contratación, se tuvo en cuenta la ejecución del contrato de prestación de servicios 768 2025 celebrado en la vigencia 2025; el cual se ejecutó en la vigencia 2025 y parte de 2026.

De acuerdo a la prestación del servicio del suministro de ración de alimentos (desayuno, almuerzo y cena) mensuales, se evidencia en el transcurso de la ejecución que se ha incrementado de manera significativa en comparación con la proyección inicial que dependió del número de personas privadas de la libertad, donde existía un registro promedio de 4 a 6 personas diarias por mes; para los primeros meses de ejecución.

Que la Secretaria de Gobierno y Participación Ciudadana, con el propósito de dar cumplimiento al mandato legal de la corte constitucional y las leyes, requiere contratar la PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIÓN SERVIDA EN CALIENTE A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD RECLUIDAS EN LA ESTACION DE POLICIA DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ, de ese modo contribuir a la disminución de la crisis humanitaria que perciben los centros de detención transitoria, garantizando los derechos humanos y la dignidad de las personas privadas de la libertad en el Centro de Detención Transitoria, se requiere contratar por la suma de ciento sesenta y ocho millones de pesos moneda corriente **($168.000.000.00), POR LO ANTERIOR PARA LA VIGENCIA 2026, SE DESTINARA LA SUMA DE CUARENTA Y DOS MILLONES DE PESOS MONEDA CORRIENTE ($42.000.000.00), CORRESPONDIENTE AL 25.00% DEL VALOR DEL CONTRATO Y REQUIERE VIGENCIAS FUTURAS PARA EL AÑO 2027, POR LA SUMA DE CIENTO VEINTISÉIS MILLONES DE PESOS MONEDA CORRIENTE ($126.000.000), CORRESPONDE AL 75.00% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO; SUSTENTADO EN EL ACUERDO NO. 08 DE 2026 (JUNIO 23) "POR EL CUAL SE AUTORIZA A LA ALCALDESA MUNICIPAL DE CAJICÁ PARA COMPROMETER VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS PARA LA VIGENCIA 2027 Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES".**

Se advierte y justifica técnicamente que el modelo financiero ha tenido en cuenta la variabilidad e inconstancia de la población PPL recluida en la Estación de Policía de Cajicá. Al tratarse de un Centro de Detención Transitoria, los ingresos por capturas, traslados, judicializaciones y recuperaciones de libertad generan un flujo poblacional fluctuante que no reporta una cifra estática a lo largo del año. Por consiguiente, la estructuración financiera bajo la modalidad de monto agotable se diseñó de manera flexible para absorber dichas oscilaciones demográficas, asegurando la suficiencia de los recursos para atender la demanda real conforme a las necesidades reportadas por la supervisión y la estación de policía.

Es de señalar que actualmente el Municipio cuenta con los Convenios Interadministrativos con el INPEC ; lo que permitirá que los PPL no deben estar tiempos prolongados en la Estación de policía; lo que permitirá que el presupuesto aquí asignado pueda cubrir un plazo más prolongado.

Como ya se señaló; el histórico con el cual cuenta la Secretaria de Gobierno obedece al contrato de prestación de servicios No. 768 de 2025; donde en su ejecución se demostró que el promedio de personas atendidas oscila de manera dinámica (pasando de registros iniciales de 4 a 6 personas a picos de 10 a 14 personas diarias.

La modalidad de monto agotable permite que la Administración Municipal pague estrictamente las raciones efectivamente solicitadas, preparadas y entregadas a satisfacción según las novedades diarias informadas por el Comandante de la Estación de Policía. De este modo, se garantiza la

continuidad ininterrumpida del servicio público esencial sin comprometer recursos por cantidades fijas no consumidas o, por el contrario, generar des financiaciones ante incrementos repentinos de la población retenida.

La oferta que presente el proponente debe incluir los costos y gastos directos e indirectos que requiera para garantizar el cumplimiento del objeto contractual, esto es: Personal, insumos, embalaje de alimentos, entrega, impuestos y/o descuentos tributarios, entre otros y no podrá superar el valor del presupuesto oficial establecido para el proceso; los gramajes establecidos deberán ser después de cocción de acuerdo a la minuta patrón establecida y debe incluir el empaque y entrega por personal con certificación vigente de prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los cuales deberán ser entregados en su totalidad y bajo las especificaciones técnicas exigidas, al supervisor del contrato en las horas y lugar establecidos. El oferente deberá presentar el ciclo de menús variado, mínimo de 15 días para desayunos, almuerzos y cenas y deberá estar ceñido a la minuta patrón. Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las condiciones de calidad, preparación, conservación y aseo contenidas en las Especificaciones Técnicas del estudio previo.

El Municipio de Cajicá de manera discrecional decidirá la limitación territorial siempre garantizando la pluralidad de oferentes en aras de satisfacer las necesidades de la comunidad.

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

PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO

En el evento en que el precio de una oferta, al momento de su evaluación, no parezca suficiente para garantizar una correcta ejecución del contrato, de acuerdo con la información recogida durante la etapa de planeación y particularmente durante
el estudio del sector, la entidad aplicara el proceso descrito en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015, además podrá acudir a los parámetros definidos en la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente, como un criterio metodológico.

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 capacidad financiera se verificará con la información financiera contenida en el RUP, la cual deberá estar actualizada y en firme y se cotejará de conformidad con los lineamientos establecidos en la normatividad vigente.

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.

De acuerdo al análisis de los estados financieros de la muestra tomada en base de datos del SIREM y se encuentran 533 empresas en el sector con capacidad de ejecutar el objeto del contrato 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.

En atención al artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015, que reglamenta la facultad de la Entidad para limitar la convocatoria a Mipymes, el Municipio de Cajicá de manera discrecional decidirá la limitación territorial siempre garantizando la pluralidad de oferentes en aras de satisfacer las necesidades de la comunidad.

Para el presente análisis se tomaron como muestra 533 empresas a nivel Nacional que participaron en procesos de selección con objetos similares las 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 a 31 diciembre 2025 para las actividades económicas:

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

El proponente debe cumplir con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP.

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. La Entidad presenta los índices financieros de proponentes que participaron en procesos de selección realizados por diferentes entidades para la contratación de **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIÓN SERVIDA EN CALIENTE A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD RECLUIDAS EN LA ESTACION DE POLICIA DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ"**

➢ CAPACIDAD FINANCIERA

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

Tabla 1 indicadores financiera

INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
INDICE DE LIQUIDEZ: ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	**≥ 3,10**
INDICE 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**

Estos indicadores fueron determinados con base en el estudio de 533 empresas que están sometidas a inspección, vigilancia y/o control por parte de la superintendencia de sociedades encontradas en el sistema de Información y reporte empresarial SIREM, las cuales muestran que sus cifras son satisfactorias, para cumplir a cabalidad con la necesidad del proceso

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

Actualmente Colombia tiene vigente 13 acuerdos comerciales que contienen capítulo de compras públicas con compromisos de trato de nacional a proponentes extranjeros.

Colombia Compra Eficiente establece lineamientos para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, y para el efecto expide el "Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Proceso de Contratación" M-MACPC-07, en el cual el Literal C señala Que:

> "Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones derivadas de los mismos"

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	N/A
	Perú			N/A
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	N/A
Decisión 439 de 1998 de la Secretaria de la CAN		Cualquier valor	NO	SI

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 acuerdo con la metodología de Colombia Compra Eficiente, en concordancia con el documento Conpes 3714, a continuación, se identifican los Riesgos del Proceso de Contratación desde su planeación hasta su liquidación:

VER MATRIZ DE RIESGO

En constancia de lo anterior,

CARLOS ALBERTO RODRIGUEZ RAMIREZ
Secretario de Gobierno y Participación Ciudadana

JOSE JAHIR RIVAS VENEGAS
Secretario de Hacienda

Proyecto: *Magda Yazmín Herrera Rodríguez - Contratista SDG*
Reviso: *Sandra Patricia Hernandez- Profesional – Secretaria de Hacienda*
Revisó y Aprobó: *Carlos Alberto Rodríguez Ramírez - Secretario De Gobierno Y Participación Ciudadana*