

## ANÁLISIS DE SECTOR

### ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 2026

Contratar la prestación del servicio de suministro de almuerzos subsidiados a los estudiantes de la Universidad del Atlántico matriculados en el periodo académico 2026-1 y 2026-2

#### 1. Aspectos Generales

El servicio de catering para una institución educativa de la magnitud de la Universidad del Atlántico no se limita a la entrega de raciones; implica una cadena logística compleja que debe cumplir con estándares nutricionales, de inocuidad (INVIMA) y de sostenibilidad ambiental. En 2026, el sector se enfrenta a una presión de costos en materias primas (alimentos) que suele ser superior al IPC general, lo que exige un análisis de precios muy fino para evitar el desequilibrio económico del contrato.

#### 2. Aspectos Económicos

Para este proceso, se definen los siguientes códigos para garantizar la pluralidad de oferentes en **SECOP II**:

**90101603 (Servicios de catering para instituciones):** Código principal para la prestación integral.

**90101501 (Servicios de cafetería y restaurantes):** Para la operación de puntos físicos en las sedes.

**50192100 (Comidas preparadas):** Referente al suministro de refrigerios y paquetes nutricionales.

**80111701 (Contratación de personal):** Para el personal de cocina, meseros y nutricionistas.

El sector de "Alojamiento y servicios de comida" (Sección I del CIU) es uno de los más dinámicos pero sensibles en la economía colombiana:

**Variación del IPC Alimentos:** Aunque la inflación general se proyecta en 6,4%, el DANE reporta que la inflación de "Alimentos y bebidas no alcohólicas" ha mostrado una tendencia de +8,2% debido a factores climáticos y costos de insumos agrícolas. Esto debe considerarse en la fórmula de ajuste de precios del contrato.

**Crecimiento Sectorial:** Según la Encuesta Mensual de Servicios (EMS), el personal ocupado en el sector de catering ha crecido un 4,5%, reflejando una profesionalización de la mano de obra.

**Tendencia de Mercado:** Se observa una migración hacia el uso de materias primas locales ("Kilómetro 0") para reducir costos logísticos y cumplir con políticas de sostenibilidad.

Para el año 2026, el sector de catering universitario en el Atlántico enfrentará una presión en los costos operativos debido al alza en los insumos básicos y la logística de transporte hacia sedes periféricas (Suan y Sabanalarga).

### 3. Análisis de la Oferta y Demanda (SECOP II)

**Dinámica en SECOP II:** En la región Caribe, existe una oferta plural de operadores de catering (desde grandes multinacionales hasta PYMES especializadas). En procesos universitarios de 2025, el promedio de proponentes fue de **5 por proceso**.

**Instrumentos de CCE:** Colombia Compra Eficiente recomienda para servicios de alimentación el uso de **Acuerdos Marco de Precios** si se trata de suministros estándar, o **Licitación Pública con Subasta Inversa** si se busca optimizar el precio sobre una ficha técnica de alimentación muy específica.

#### Estructura de Precios Proyectada

Considerando un IPC de alimentos del 6,4% y los costos adicionales de empaque para la modalidad "para llevar", se sugieren los siguientes rangos de precios por ración:

Modalidad de Almuerzo	Precio Sugerido por Ración (2026)
-----------------------	-----------------------------------

Almuerzo In Situ (En comedor)	\$14.800 - \$16.200 COP
Almuerzo Para Llevar	\$16.300 - \$17.800 COP

#### 4. Perfil de Solvencia (Indicadores Financieros Recomendados)

Dada la alta rotación de inventarios y la necesidad de pago inmediato a proveedores de alimentos, se establecen los siguientes indicadores:

Indicador	Valor Requerido	Justificación del Sector
Índice de Liquidez	$\geq 3,20$	Permite cubrir la compra de insumos frescos y nóminas antes del pago de la factura mensual.
Índice de Endeudamiento	$\leq 35\%$	Evita que el operador dependa de créditos para comprar alimentos, lo cual encarecería el servicio.
Razón de Cobertura de Intereses (RCI)	$\geq 20.0$	Ante una inflación del 6,4% y tasas de interés altas, el flujo del contrato no debe desviarse a pagar deudas bancarias.
Rentabilidad del Activo (ROA)	$\geq 20.0\%$	Eficiencia en la gestión de equipos de cocina y logística de transporte.
Rentabilidad del Patrimonio (ROE)	$\geq 30.0\%$	Asegura que la empresa es rentable y tiene incentivos para mantener la calidad del servicio.

\*Para RCI = 0: Si el Pasivo Financiero o los Gastos de Intereses es cero, el RCI de 0 no es malo, es simplemente que no aplica.

## 5. Vínculos con Sostenibilidad y factor Ambiental

Para 2026, el catering institucional debe alinearse con los **ODS (Objetivo 12: Producción y Consumo Responsables)**. La Universidad del Atlántico debe puntuar positivamente a los oferentes que presenten:

1. **Suministro Local:** Al menos el 20% de las compras deben ser a productores del departamento del Atlántico (reducción de huella de carbono).
2. **Eficiencia Hídrica y Energética:** Uso de equipos de cocina de bajo consumo (Certificación Energy Star).
3. **Cero Plásticos:** Eliminación total de pitillos, cubiertos y envases plásticos de un solo uso en las cafeterías.

El sector de catering en 2026 es rentable pero exigente. Al utilizar una inflación de referencia del 6,4% pero reconociendo la mayor presión en alimentos, la Universidad asegura propuestas serias. Los indicadores financieros propuestos filtran operadores que no tengan la robustez para manejar los picos de costos de las materias primas, garantizando que el servicio de alimentación nunca se interrumpa.