“SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA Y REFRIGERIO) A LA POBLACIÓN DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD -PPL- A CARGO DE LA ALCALDIA DE PEREIRA UBICADAS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIO (CDT) EN LA UNIDAD PERMANENTE DE PROTECCIÓN A LA VIDA (UPPV) Y ESTACIONES DE POLICIA Y DEMAS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIAS DEL MUNICIPIO DE PEREIRA”

ALCALDIA DE PEREIRA

SECRETARIA DE GOBIERNO

SUBSECRETARIA DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA

PEREIRA, RISARALDA

2025

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento de lo previsto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 y de conformidad con las pautas generales de COLOMBIA COMPRA EFICIENTE que dispone que las entidades estatales en la etapa de planeación deben realizar un análisis para conocer el sector relativo al objeto que se pretende contratar, el Municipio de Pereira, se permite hacer el siguiente análisis del sector respecto del objeto a contratar descrito así: **"SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA Y REFRIGERIO) A LA POBLACIÓN DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD -PPL- A CARGO DE LA ALCALDIA DE PEREIRA UBICADAS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIO (CDT) EN LA UNIDAD PERMANENTE DE PROTECCIÓN A LA VIDA (UPPV) Y ESTACIONES DE POLICIA Y DEMAS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIAS DEL MUNICIPIO DE PEREIRA"**

Conforme al artículo 315 de la Constitución Política de Colombia, corresponde al Alcalde dirigir la acción administrativa del municipio. Asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo.

La administración Municipal con el fin de dar cumplimiento a las necesidades en lo concerniente al centro de detención transitoria brindará a las personas que se encuentran detenidas la alimentación (desayuno, almuerzo, cena) hasta que se resuelva su situación jurídica, velando así por la integridad de los detenidos y sus condiciones básicas.

La alimentación es una necesidad vital para la existencia humana, por lo cual, es un aspecto fundamental que debe ser garantizado a las personas en condición de privación de libertad una adecuada alimentación contribuye directamente a la

conservación del orden, seguridad y bienestar tanto de la población detenida como del cuerpo de custodia y vigilancia.

En materia de alimentación en centros de detención transitoria, a partir de la Ley 2346 de 2024 se facultó a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC para continuar asumiendo transitoriamente el suministro de alimentación en Centros de Detención Transitoria (Estaciones de Policía y URIS) donde lo venía prestando hasta el 30 junio de 2025, en favor de las personas detenidas preventivamente en estos espacios; pero a partir del 1 de julio de 2025 esta debe ser asumida por las entidades territoriales municipales y departamentales, ya que es responsabilidad de las autoridades locales hacerse cargo de los sindicados bajo su custodia, en aplicación de los principios de coordinación, concurrencia y subsidiariedad, mediante los cuales los departamentos deben definir junto con los municipios de su jurisdicción las fuentes de financiación que permitan garantizar mínimos de habitabilidad digna de la detención preventiva, como lo es la alimentación.

De la misma manera, la alimentación debe asegurar el estándar planteado por la ley penitenciaria en el artículo 68 de la Ley 65 de 1993, que consagra que “los alimentos deben ser de tal calidad y cantidad que aseguren la suficiente y balanceada nutrición de las personas privadas de la libertad. La alimentación será suministrada en buenas condiciones de higiene y presentación (…)”.

Bajo esta misma línea, la Corte Constitucional, en las sentencias T-762 de 2015 y T-268 de 2017, ha reconocido como parámetro de la garantía de la alimentación a las personas privadas de la libertad las Reglas Mínimas para el tratamiento de los Reclusos de las Naciones Unidas -Reglas Nelson Mandela, en las que se establece que “todo recluso recibirá de la administración del establecimiento penitenciario, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas”.

Por tal razón requiere contratar el suministro de alimentación (desayuno, almuerzo, cena refrigerio) ya que dentro de su estructura organizada no se cuenta con los recursos logísticos ni técnicos para poder prestar este servicio, por lo que se procede a adelantar el correspondiente proceso.

OBJETO CONTRACTUAL: "SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA Y REFRIGERIO) A LA POBLACIÓN DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD -PPL- A CARGO DE LA ALCALDIA DE PEREIRA UBICADAS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIO (CDT) EN LA UNIDAD PERMANENTE DE PROTECCIÓN A LA VIDA (UPPV) Y ESTACIONES DE POLICIA Y DEMAS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIAS DEL MUNICIPIO DE PEREIRA"

1.DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El plan de implementación del servicio de alimentación en centros de detención transitoria parte de la necesidad de dar cumplimiento a la Sentencia SU-122 de 2022 de la Corte Constitucional, la cual determina que las entidades territoriales son las responsables de suministrar la alimentación a las personas privadas de la libertad en los centros de detención transitoria. Sin embargo, en el primer semestre de 2023, las entidades territoriales se encontraban en una coyuntura administrativa y contractual limitada por el periodo electoral y el tránsito de gobiernos locales en dicha vigencia, que les impedía asumir plenamente la obligación ordenada.

Por tanto, para mitigar esta situación y garantizar el derecho a la alimentación de las personas privadas de la libertad recluidas en centros de detención transitoria, el Gobierno nacional a través del Ministerio de Justicia y del Derecho impulsó el trámite

legislativo de la Ley 2346 de 2024 que le permite a la USPEC continuar transitoriamente con la prestación del servicio de alimentación hasta el 30 de junio de 2025, y que así las entidades territoriales cuenten con un periodo de tiempo racional que les permita planear de manera estratégica y técnica la forma cómo van a asumir la prestación asistencial de este derecho para las personas sindicadas en sus jurisdicciones.

En este sentido, el Ministerio de Justicia y del Derecho en el mes de abril del 2024 hizo extensivo un oficio dirigido a todos los gobernadores y alcaldes de Colombia (MJD-OFI24- 0013919), colocando en conocimiento el alcance de las obligaciones en materia de alimentación derivadas de la Sentencia SU-122 de 2022 e informando que los planes de implementación del servicio de alimentación deberán ser remitidos a la Dirección de Política Criminal y Penitenciaria del Ministerio de Justicia a más tardar el 31 de diciembre de 2024.

La Secretaría de Gobierno tiene a su cargo la responsabilidad de la administración de la unidad permanente de protección a la vida (UPPV), sitio transitorio para personas que son detenidas en el marco de las contravenciones o infracciones que cometen los ciudadanos, dicho lugar es custodiado por miembros de la Policía Nacional, quienes deben tener presencia las 24 horas del día, los 7 días a la semana, durante todo el año.

A su vez el código penitenciario Ley 65 de 1993 reza:

- **“ARTICULO 17. CÁRCELES DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES**. Corresponde a los departamentos, municipios, áreas metropolitanas y al Distrito Capital de Santafé de Bogotá, la creación, fusión o supresión, dirección, organización, administración, sostenimiento y vigilancia de las cárceles para las personas detenidas preventivamente y condenadas por

contravenciones que impliquen privación de la libertad, por orden de autoridad policiva.

Mientras se expide la ley que atribuya a las autoridades judiciales el conocimiento de los hechos punibles sancionables actualmente con pena de arresto por las autoridades de policía continuarán conociendo de los mismos. Los castigados por contravenciones serán alojados en pabellones especiales. El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario ejercerá la inspección y vigilancia de las cárceles de las entidades territoriales.

En los presupuestos municipales y departamentales, se incluirán las partidas necesarias para los gastos de sus cárceles, como pagos de empleados, raciones de presos, vigilancia de estos, gastos de remisiones y viáticos, materiales y suministros, compra de equipos y demás servicios.

Los gobernadores y alcaldes respectivamente se abstendrán de aprobar o sancionar según el caso, los presupuestos departamentales y municipales que no llenen los requisitos señalados en este artículo."

- **ARTÍCULO 19. RECIBO DE PRESOS DEPARTAMENTALES O MUNICIPALES.** Los departamentos o municipios que carezcan de sus respectivas cárceles podrán contratar con el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario, el recibo de sus presos mediante el acuerdo que se consagrará en las cláusulas contractuales, conviniendo el reconocimiento que los departamentos o municipios hagan del pago de los siguientes servicios y remuneraciones:

El municipio de Pereira reconoce el promedio de población ubicada en estos puntos de detención y/o privación de la libertad. En la Unidad de Protección a la Vida -UPPV- y en los centros transitorios se halla un promedio diario de 260 internos en calidad de sindicados, los cuales requieren alimentación diariamente de la siguiente forma:

ITEM	TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA
1	Desayuno	7:00am a 9:00am
2	Almuerzo	11:30am a 01:30pm
3	Cena	04:00pm a 6:00pm
4	Refrigerio Nocturno	04:00pm a 6:00pm

Teniendo de presente la competencia delegada y en observancia de la obligación de garantizar las condiciones mínimas y dignas a las personas recluidas en calidad de sindicados que se encuentran ubicadas en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitorias del municipio de Pereira, se ha dispuesto del presupuesto necesario para el suministro de la alimentación a la población penitenciaria, siendo así, aparece la necesidad de contar con un operador y/o contratista que se encargue del proceso de suministro de alimentación en todas su etapas, a saber, preparación, transporte y entrega de alimentos en punto. El municipio de Pereira carece de capacidad operativa, técnica y talento humano de planta para la prestación del servicio.

1.2 Análisis de ocupación y fluctuación de la población en CDT (Centros de Detención Transitoria)

Con la finalidad de determinar el número promedio de personas a quienes se les suministrará la alimentación a partir del 1 de julio de 2025 en los Centros de Detención Transitoria de la ciudad de Pereira, se tomó como punto de referencia los índices de ocupación de centros de detención transitoria, disponible en: https://www.minjusticia.gov.co/programas-co/politica-criminal/Paginas/Sistema-de-Informacion-para-la-Politica-Criminal.aspx con corte al 03 de abril de 2025.



Teniendo en cuenta lo anterior, la población estimada beneficiaria del plan de alimentación en Centros de Detención Transitoria de la ciudad de Pereira para la vigencia 2025 es de 260 personas aproximadamente.

La población en los Centros de Detención Transitoria (CDT) se encontrarán detenidos en los siguientes establecimientos:

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO DE DETENCIÓN TRANSITORIA ACTUALMENTE	NOMBRE ESTABLECIMIENTO
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	PEREIRA
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	CUBA
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	REMANSO
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	CTI
RISARALDA	DOSQUEBRADAS	CENTRO PENITENCIARIO FEMENINO DE LA BADEA	CÁRCEL LA BADEA
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	SIJIN
RISARALDA	PEREIRA	CDT (Centro de Detención Temporal)	UPPV

1.3 FUENTE DE FINANCIACIÓN PREVISTA PARA LA COBERTURA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA VIGENCIA 2025.

El presente proyecto será financiado con recursos asignados en el Certificado de disponibilidad Presupuestal No. 4039 Fecha expedición 28/04/2025 Certificado de Conveniencia, Oportunidad y Registro de Actividades No. 4397

DESCRIPCIÓN DE FUENTES		VALOR
RUBRO	2.3.2.02.02.006	
FONDO	824	$ 1.663.620.112.00
C. Costo	1105	

1.4. ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN

(…) “El servicio de alimentación comprende todas las actividades enfocadas en la prestación del servicio, mediante el suministro de alimentos por el sistema ración servida, para la población privada de la libertad-PPL- recluida de manera transitoria en los centros de detención transitoria (CDT) ubicados en la ciudad de Pereira.

La ración está conformada por cuatro (04) tiempos de alimentación: desayuno, almuerzo, cena y refrigerio. Tiene por objeto cubrir las necesidades nutricionales de la PPL, bajo estándares de calidad conforme con los requerimientos técnicos mínimos establecidos en la normatividad legal vigente.

Se toma como parámetro la minuta patrón establecida por la USPEC y en concordancia con lo señalado en la Resolución 3803 de 2016.

La minuta de costos del proceso de alimentación se llevó a cabo teniendo en cuenta diferentes cotizaciones. Se hizo el promedio de costos por cupo, de la siguiente forma:

CUPOS		DÍAS DE OPERACIÓN	
DIARIO	260	MES	30
MES	7.800	EJECUCIÓN TOTAL	123
EJECUCIÓN TOTAL	31.980	DOMINGOS	17

CIUDAD	TIPO DE SERVICIO	CUPOS	MANIPULADORAS DE PUNTO
PEREIRA	PREPARADO EN SITIIO	780	5

2.ANÁLISIS ECONOMICO La determinación del valor de ración a contratar se calcula teniendo como base una matriz de costos comprendía por los siguientes ítems:

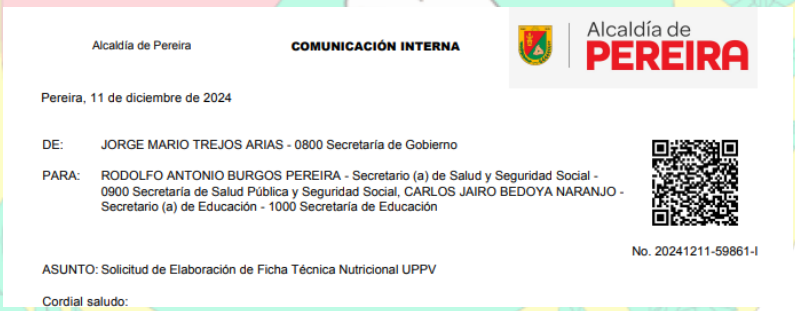
a) Minuta patrón
b) Aseo
c) Menaje
d) Transporte
e) Recurso Humano administrativo, operativo y logístico
f) Mantenimiento
g) Fumigación

h) Dotación

i) Rastreo Microbiológico

j) Impuestos, tasas y retribuciones, estampillas, arrendamiento y póliza

a) **COMPONENTE - MINUTA PATRÓN**: Teniendo en cuenta que en la secretaria de gobierno de la alcaldía de Pereira no se cuenta actualmente con un profesional en el área de nutrición se solicita apoyo para la formulación del menú a la Secretaria de Educación (PAE) la elaboración de las minutas y ciclos de menú elaborados para las PPL recibiendo comunicación al correo gobierno@pereira.gov.co el día 25 de marzo de 2025 de la nutricionista Diana Marcela Sánchez Marín (nutricionista dietista) adjuntando al mismo el documento que contiene los detalles completos de la minuta, con los ciclos de menú, análisis químico, lista de intercambio y minuta firmada que hace parte integral de este análisis.



Alcaldía de Pereira **COMUNICACIÓN INTERNA**

Pereira, 11 de diciembre de 2024

DE: JORGE MARIO TREJOS ARIAS - 0800 Secretaría de Gobierno

PARA: RODOLFO ANTONIO BURGOS PEREIRA - Secretario (a) de Salud y Seguridad Social - 0900 Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social, CARLOS JAIRO BEDOYA NARANJO - Secretario (a) de Educación - 1000 Secretaría de Educación

No. 20241211-59861-I

ASUNTO: Solicitud de Elaboración de Ficha Técnica Nutricional UPPV

Cordial saludo:

Esta minuta patrón establece un ciclo de 15 menús que conformarán la Ración Estándar, la cual se utilizará como punto de corte para derivar las dietas, ración para condiciones especiales.

Esta minuta patrón reconoce cuatro condiciones principales:

- Cubrimiento de necesidades de energía (Kilocalorías).
- Cubrimiento de macronutrientes (Proteínas, Grasa y Carbohidratos) y micronutrientes, adaptadas al cuidado de la salud.
- Diferenciada por sexo.
- Regionalización (...)

Con base en la minuta se organizó la lista de los alimentos y se solicitó mediante cotización a proveedores locales, de grandes superficies y operadores con experiencia en USPEC, los precios de los productos que componen los ciclos de menú. (se adjunta cuadro de proveedores a los que se les solicitó cotización).

A los operadores con experiencia en el desarrollo de contratos con el USPEC en la ejecución de programas con igual o similar objeto contractual se solicitó cotizar el servicio de manera global y con cada uno de los ítems requeridos en el desarrollo del contrato

Establecimientos de comercio y proveedores cotizados

1. FIELD FOOD – supermercado mayorista de Pereira
2. COMPROCAMPO – distribuidor masivo de alimentos
3. MAKRO – GRANDE SUPERFICIE (mediante correo electrónico y carrito de compras en página web)
4. LA REVUELTERIA – distribuidor masivo de frutas y verduras mayorista de la ciudad de Pereira
5. ÉXITO (carrito de compras en página web)
6. SIPSA (semana del 22 de marzo al 28 de marzo)

7. Tienda virtual del estado colombiano

8. Empresas con experiencia en operación de programas de alimentación dirigidas a PPL

   a) FUNDACIÓN DESARROLLO SOCIAL

   b) MERAKI

   c) CAPITAL

9. Los alimentos se costearon en 3 ciclos de menú el desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, en el mismo documento incluye el menaje y la cotización individual de cada uno de los insumos que aparecen en la minuta, dicha cotización se realizó mediante el SIPSA por la plaza de Mercasa y de la 41 y también por el éxito, jumbo, Makro y Price Smart. Documento en hoja de Excel, donde está la cotización por desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, plataforma SIPSA. Documento adjunto al análisis del sector.

FRUTAS				
Producto	Presentación	costo x kg	costo x gr	proveedor
Pera, cruda	UNIDAD	$ 6.750	$ 6,75	Mercasa
Ciruela, común, cruda	UNIDAD	$ 2.000	$ 2,00	Corabastos
Granadilla, cruda	UNIDAD	$ 9.333	$ 9,33	Mercasa
Naranja, cruda	UNIDAD	$ 2.000	$ 2,00	Mercasa
Manzana común, cruda	UNIDAD	$ 8.421	$ 8,42	Mercasa
Mango común, crudo	UNIDAD	$ 4.400	$ 4,40	Mercasa
Durazno, crudo	UNIDAD	$ 8.000	$ 8,00	Mercasa
Banano común, crudo	UNIDAD	$ 2.500	$ 2,50	Mercasa
Mandarina, cruda	UNIDAD	$ 4.200	$ 4,20	Mercasa
BEBIDAS CALIENTES O FRIAS				
Producto	Presentación	costo x kg	costo x gr	proveedor
Leche de vaca, entera, en polvo	Kg	$ 51.953	$ 51,95	Mercasa
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Lt	$ 4.800	$ 4,80	Mercasa
Cocoa, en polvo, sin azúcar	Kg	$ 62.000	$ 62,00	Makro
Chocolate, en pastilla, con azúcar	Kg	$ 28.750	$ 28,75	Corabastos
Panela	Kg	$ 5.900	$ 5,90	Mercasa
Avena en hojuelas, precocida	Kg	$ 10.000	$ 10,00	Mercasa
Harina de avena, cruda	Kg	$ 27.900	$ 27,90	Makro
Harina de plátano, cruda	Kg	$ 20.400	$ 20,40	Éxito
Almidón de maíz, crudo	Kg x 5	$ 111.900	$ 22,38	Makro
Café soluble, en polvo	Kg	$ 39.580	$ 39,58	Mercasa
CARNE / HUEVOS / QUESO				
Producto	Presentación	costo x kg	costo x gr	proveedor

Documento donde se evidencia el listado de productos cotizados en la tienda virtual del estado Colombiano - Colombia compra eficiente mediante el carrito de mercado de la plataforma COUPA.

b) **COMPONENTE DE ASEO**: Para realizar el componente de Aseo, se solicitó cotización a proveedores locales, a grandes superficies y operadores con experiencia en USPEC, tal y como se describe a continuación

1. FIELD FOOD
2. COMPROCAMPO
3. SUMINISTROS SUPERIORES DE COLOMBIA, PAPELERA Y SUMINISTROS SAS
4. KIPCLIN
5. TODO ASEO
6. SODIMAC
7. DISTRITODO Y MAS

Empresas con experiencia en operación de programas de alimentación dirigidas a PPL:

a) DESARROLLO SOCIAL
b) MERAKI
c) CAPITAL

c) **COMPONENTE MENAJE**: Para realizar el componente de menaje, se solicitó cotización a proveedores locales, a grandes superficies y operadores con experiencia en USPEC, tal y como se describe a continuación:

1. ORLY FOOD

2. MAKRO
3. SUMINISTROS SUPERIORES DE COLOMBIA, PAPELERA Y SUMINISTROS SAS
4. Empresas con experiencia en operación de programas de alimentación dirigidas a PPL

a) DESARROLLO SOCIAL

b) MERAKI

c) CAPITAL

d) COMPONENTE - TRANSPORTE: Para realizar el componente de transporte, se solicitó cotización a proveedores locales y nacionales avalados por el ministerio de transporte y operadores con experiencia en USPEC de acuerdo con los recorridos y números de rutas detallados, tal y como se describe a continuación:

1. TELOS

2. TRANDECOL

3. INNOVA

4. Empresas con experiencia en operación de programas de alimentación dirigidas a PPL

a) DESARROLLO SOCIAL

b) MERAKI

c) CAPITAL

e) COMPONENTE - TALENTO HUMANO: el componente de talento humano se realizó teniendo en cuenta la el PAE año 2025 con los perfiles profesionales y técnicos necesarios para la correcta ejecución del contrato. De igual manera se solicitó cotización a empresas con experiencia en operación de programas de alimentación dirigidas a PPL

a) DESARROLLO SOCIAL

b) MERAKI

c) CAPITAL

CANTIDAD	CARGO
1	JEFE DE COCINA
1	COORDINADOR
1	CONTADOR
1	ADMINISTRATIVO
4	MANIPULADOR PUNTO
5	MANIPULADOR PLANTA
1	INGENIERO DE ALIMENTOS
1	AUXILIAR DE PROCESO
1	SUPERVISOR

f) COMPONENTE DE MANTENIMIENTO: Para realizar el componente de mantenimiento, se solicitó cotización a proveedores locales y nacionales y operadores con experiencia en USPEC, tal y como se describe a continuación:

1. SOLUCIONES INTEGRALES
2. Empresas con experiencia en operación de programas de alimentación dirigidas a PPL
    a) DESARROLLO SOCIAL
    b) MERAKI
    c) CAPITAL

g) COMPONENTE DE FUMIGACION: Para realizar el componente de fumigación, se solicitó cotización a proveedores locales, nacionales y operadores con experiencia en USPEC, para realizar fumigación a una planta de 150 metros y 12 vehículos de una capacidad de carga de 1 tonelada tal y como se describe a continuación

1. ECHEVERRI GARCIA JORFE URIEL
2. Empresas con experiencia en operación de programas de alimentación dirigidas a PPL
    a) DESARROLLO SOCIAL
    b) MERAKI
    c) CAPITAL

h) COMPONENTE DE DOTACION: Para realizar el componente de dotación, se solicitó cotización a proveedores locales, nacionales y operadores con experiencia en USPEC, con base a los requerimientos del programa descritos a continuación

DOTACION	CANTIDAD X SEMESTRE
UNIFORME ESTACIONES	10
UNIFORME PLANTA	20
BATA ADMINISTRATIVOS	6
CALZADO	30
DELANTAL	30
GAFAS	30
GUANTE NEOPRENO	60
GUANTE AMARILLO	60
GUANTE NEGRO	60
GUANTE ROJO	60
CHAQUETA TERMICA	2

1. Suministros superiores de Colombia – papelería y suministros S.A.S
2. Soluciones integrales
3. Empresas con experiencia en operación de programas de alimentación dirigidas a PPL

    a) DESARROLLO SOCIAL

    b) MERAKI

    c) CAPITAL

i) **COMPONENTE RASTREO MICROBIOLOGICO**: Para realizar el componente de rastreo microbiológico, se solicitó cotización a proveedores locales, nacionales y operadores con experiencia en USPEC, con base a los requerimientos del programa descritos a continuación

MUESTRAS, PARA 1 PLANTA, 1 ESTACION Y 3 COMISARIAS			
TIPO DE MUESTRAS	CANTIDAD X MES	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
AGUA MICROBIOLOGICOS	10		
AGUA FISICOQUIMICOS	10		
ENSALADA	10		
JUGO DE FRUTA	10		
PROTEINA	10		
VERDURA COCIDA	10		
PANADERIA	10		
ARROZ	10		
QUESO	10		
DERIVADO	10		
FROTIS MANO	10		
FROTIS SUPERFICIE	10		
AMBIENTE	10		

1. Bios análisis de aguas y alimentos SAS
2. Biotrends Laboratorios SAS
3. Empresas con experiencia en operación de programas de alimentación dirigidas a PPL

    a) DESARROLLO SOCIAL

    b) MERAKI

    c) CAPITAL

i) COMPONENTE DE IMPUESTOS, TASAS Y RETRIBUCIONES, ESTAMPILLAS, ARRENDAMIENTOS Y PÓLIZA: Para determinar este componente se tuvo en cuenta los impuestos de la administración

IMPUESTO – CONTRIBUCIÓN O GASTO	CARÁCTER	VALOR O PORCENTAJE

Estampilla pro cultura	Municipal	1.5%
Estampilla Pro adulto mayor	Municipal	2%
Estampilla de la UTP	Municipal	1%
Impuesto de timbre	Nacional	0.5%
Retención en la fuente	Nacional	De acuerdo con la actividad económica.
Rete ICA	Municipal	De acuerdo con la actividad económica.
IVA	Nacional	19%

La determinación del valor de ración a contratar se calcula teniendo como base el promedio de cotizantes que efectivamente respondieron según cada uno de los componentes, recopilándose la información anterior y elaborando la matriz de costos (adjunta en archivo Excel) se determinó como presupuesto oficial y valor de la minuta ración la siguiente: (se adjunta matriz de costo de alimentación por ración de las PPL).

FICHA TÉCNICA PROCESO ALIMENTACIÓN PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTDAD

El proponente debe contar con planta de producción ubicada en el área metropolitana Centro occidente en aras de garantizar las entregas oportunas y demás logística de ejecución del programa.

Las instalaciones deben tener un concepto sanitario favorable.

Requisitos de la planta de producción y equipos (ver anexo 2 adjunto al análisis del sector)

El área mínima de la planta será de doscientos once metros cuadrados (211 metros2)

Requisitos de la planta de producción y equipos	
Área mínima de planta: se descontarán del área de planta las raciones que se preparan en sitio en las instituciones educativas que tienen cocina para dicha finalidad	Coeficiente de área por ración 0.064 mt2 para la modalidad almuerzo y 0.038 mt2 para complemento o modalidad industrializada(área mínima (211 m2)
Capacidad del cuarto de refrigeración (Ubicado dentro de la planta de producción donde operará el programa)	Capacidad de almacenamiento mínimo 14 m3
Capacidad del cuarto de congelación (Ubicado dentro de la planta de producción donde operará el programa)	Capacidad de almacenamiento mínimo 12 m3 para raciones en las modalidades definidas por la supervisión y aplicables a los demás criterios de calificación.
Cantidad de básculas digitales capacidad mínima 200kg y sensibilidad 50 gr.	2
Cantidad de balanzas digitales capacidad mínima 30kg y sensibilidad 5 gr.	3
Hornillas industriales CON BASE EN ACERO INOXIDABLE O MATERIAL APTO PARA EL manejo de alimentos.	Cantidad de Hornillas industriales 2 por cada 600 raciones Según el número de raciones al que se presente el oferente
Licuadora industrial con capacidad mínima de 20 lts	1
Mesas de trabajo en acero inoxidables en su totalidad de1,2 mts x 70 cms como mínimo.	4
Despulpadora de fruta, con capacidad mínima de 200 Kg/h	1
Pelador de papas con capacidad mínima de 10 kg.	1
Termómetro de punto o digital con rango de temperatura de cocción hasta congelación.	2

Estibas para el almacenamiento y transporte de alimentos, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado, deben cubrir las áreas de servido, refrigeración, congelación y despacho.	Conforme al tamaño de la zona de despacho, zonas de almacenamiento, zona de recepción de materia prima, cuartos de congelación y refrigeración cuartos de almacenamiento.
Carretilla transportadora, o carro de carga manual con ruedas plásticas con capacidad de carga mínima de 300kg.	1
Fiambreras: Fiambreras o lonchera térmica tipo contenedor.	Deben contar mínimo con el 100% de unidades adicionales a los cupos a atender
Recipientes para transporte de bebidas individuales (capacidad única de 250ml, uniformes, de fácil lavado, material apto para consumo de alimentos)	Deben contar mínimo con el 75% de unidades adicionales a los cupos a atender
Canastillas plásticas (60x40x13)	8 por cada 100 raciones
Filtro purificador de agua, con lámpara ultravioleta por cada punto de recolección de agua para el proceso	1
Refractómetro	1
Calderos (mínimo 50x30)	4
Ollas o indios en material apto para preparación alimentos (mínimo)	4
Paila en material apto para preparación alimentos conforme con la normativa legal vigente en alimentos	4
Procesador de alimentos de medio caballo de fuerza	1

Nota 1: Los REQUISITOS DE PLANTA Y EQUIPOS serán verificados en la visita a las bodegas de los participantes con tenencia y/o factura de compra o leasing.

Nota 1.2: Se verificará en planta el funcionamiento de los equipos so pena de marcar como no presentado el equipo que presente fallas. El oferente deberá brindar todas las garantías necesarias para revisar el funcionamiento de los equipos.

Nota 2: El Municipio aceptará equivalencias en términos de equipos, a consideración de la entidad y conforme a los criterios técnicos así: En lugar de Hornillas para el oferente que cuente con un horno de convección adicional mínimo de 10 latas y/o líneas o más; es decir, un horno de convección adicional al exigido en los requisitos ponderables equivaldrá al número de Hornillas requeridas.

Nota 3: En lo que tiene que ver con las marmitas, se verificará en la visita a plantas el tipo de marmita con relación a las Hornillas, estimando el cálculo exacto para la equivalencia, esta misma equivalencia se tendrá en relación de los equipos que presente el oferente y será en visita a planta con la revisión técnica de los ingenieros de alimentos con quienes se hará el cálculo correspondiente para establecer la equivalencia en equipos.

Nota 4: La planta debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias vigentes y ser de uso exclusivo para el almacenamiento, ensamble distribución de los alimentos de manera delimitada y diferenciada así; área de lavado de equipos, área de preliminares, área de preparación, cuartos de refrigeración y congelación, área de almacenamiento de materia prima, chut de basuras y cuarto de almacenamiento de residuos sólidos, zona de despacho y zona de baños. Cada una de las zonas debe encontrarse relacionada de manera secuencial garantizando la eficacia y eficiencia de los procesos de almacenamiento, producción y despacho, evitando del mismo modo la posible contaminación cruzada de alimentos. Finalmente debe contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto FAVORABLE VIGENTE a la fecha de la presentación de propuestas en la participación del proceso de contratación y se debe mantener vigente durante toda la ejecución del contrato; Estos requisitos serán verificados durante la visita técnica mediante la aplicación de instrumento de verificación.

En el caso que el proponente disponga de oficina (área administrativa) dentro de la bodega y/o planta, la misma deberá estar separada de las demás áreas y no afectarse entre sí. Para acreditación de este requisito de orden técnico, el proponente deberá allegar Contrato Arrendamiento o leasing vigente que debe permanecerlo por todo el tiempo de ejecución en el que consten las características de la Bodega o Certificado de Libertad y Tradición si es propietario del inmueble.

Nota 5: El Municipio de Pereira realizará las visitas de campo a las plantas de producción de los proponentes, con el fin de verificar y validar el cumplimiento de todos los requisitos técnicos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 así como el cumplimiento de las demás condiciones exigidas en este pliego, la Resolución 00335 de 2021, la Resolución 350 de 2022 Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado

La visita **será en fecha y horas según la disponibilidad de la entidad y luego del cierre y apertura de propuestas**, los oferentes deberán estar presentes en las plantas para recibir la visita sin previo aviso y en el plazo definido en el cronograma para la evaluación de las propuestas.

1.1 Disponibilidad de Medios de Transporte para Complementos Alimentario;

El suministro diario de alimentos debe realizarse conforme a los lineamientos técnicos y administrativos, así como los estándares establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, lo cual incluye que las condiciones de transporte garanticen la calidad e inocuidad de los mismos, de modo que el proponente deberá disponer de los vehículos que cumplan con las normas sanitarias vigentes y en particular con la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio Transporte y 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y respetar las normas que componen el Código Nacional De Tránsito.

Documentos para acreditar disponibilidad de Transporte e idoneidad de los transportadores:

Disponibilidad de Medios de Transporte para Complementos Alimentario;

Documentos del vehículo	Documentos del conductor
a. Si el vehículo es Propio: Tarjeta de propiedad **b. Si el Vehículo no es propio:** contrato de arrendamiento directamente con el dueño de este c. Certificado de fumigación**:** **Nota: Se solicitará en etapa de ejecución**	a. Licencia de conducción vigente en categorías mínimo B1 (automóviles, motocarros, cuatrimotos, camperos, camionetas y microbuses (particulares)) y C1 (automóviles, camperos, camionetas y microbuses

d. Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones de este. e. Matrícula del Vehículo - certificado de matrícula emitido por Autoridad de tránsito f. Revisión Técnico Mecánica vigente al momento del cierre y debe permanecerlo por todo el tiempo de ejecución del contrato. g. SOAT Vigente al momento del cierre y debe permanecerlo por todo el tiempo de ejecución del contrato. h. Acta de inspección sanitaria del vehículo con concepto favorable no mayor a un año de fecha de expedición a la fecha de presentación de la propuesta, emitido por la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud del municipio).	(Transporte público)), de acuerdo con el servicio de transporte. b. Certificado vigente de manipulación de alimentos para el conductor y su ayuda (en caso de tenerlo)

ACREDITACIÓN DEL PERSONAL:

Manipulador de alimentos

Con el fin de garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de materias primas, la manipulación de los productos para el ensamble de paquetes de alimentos y/o los procesos de preparación y servido en punto, el operador y/o contratista debe realizar la vinculación en número y perfil de las manipuladoras de alimentos de conformidad a lo previsto en el Estudio de costos en número y bajo las condiciones laborales contempladas por la ley. Se verificará al momento de la presentación de la propuesta, el personal manipulador requerido, en aras de garantizar un alistamiento e inicio de operación oportuno.

Nota 1: La cantidad de manipuladoras de alimentos puede variar según la ejecución real de cupos de suministro de alimentación en cualquiera de las modalidades, hecho este que no representa variación en el valor de la ración a pagar por parte de la entidad.

Nota 2: cada hoja de vida presentada de manipuladoras de alimentos deberá estar acompañada de certificaciones que demuestren que participo como mínimo en 1 contrato bajo la modalidad de comida transportada caliente.

REQUISITOS PARA LAS MANIPULACIONES DE ALIMENTOS UPPV

REQUISITOS MÍNIMOS PARA ACREDITAR IDONEIDAD	CERTIFICACIONES PARA ACREDITAR EXPERIENCIA
● Certificado de Capacitación Básica en manipulación de alimentos, con los soportes correspondientes. ● Certificado médico de aptitud laboral (expedido por médico laboral especialista en medicina ocupacional) ● Hoja de vida completa (acreditar mayoría de edad) ● Carta de compromiso de contratación personal manipulador en el cual se indique que está disponible y vive en el área metropolitana.	● El oferente deberá aportar, certificaciones de experiencia en preparación de alimentos de MÍNIMO 1 AÑO y certificación de experiencia en mínimo un (1) programa o servicios de alimentación (estatal), la experiencia será acreditada mediante contrato de trabajo y soporte de pago de seguridad social por el periodo del año de experiencia a acreditar, en caso de presentarse soporte de pago de seguridad social como independiente, debe aportar contrato e informes que demuestren el tipo de contratación de esos periodos y el tipo de proyecto para el que fue contratada (o) ● Certificado médico que contemple exámenes de laboratorio como son: Examen coprológico, KOH de uñas, Frotis faríngeo, que verifiquen estado de salud favorable para manipulación de alimentos.

REQUISITOS PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO

CARGO	PROFESIÓN	EXPERIENCIA
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS **9 personas.**	**Bachiller o Técnico**	● Certificado de Capacitación Básica en manipulación de alimentos, con los soportes correspondientes. ● Certificado médico de aptitud laboral (expedido por médico laboral especialista en medicina ocupacional) ● Hoja de vida completa (acreditar mayoría de edad) ● Carta de compromiso de contratación personal manipulador en el cual se indique que está disponible y vive en el área metropolitana. ● El oferente deberá aportar, certificaciones de experiencia en preparación de alimentos de MÍNIMO 1 AÑO y certificación de experiencia en mínimo un (1) programa o servicios de alimentación (estatal), la experiencia será acreditada mediante contrato de trabajo y soporte de pago de seguridad social por el periodo del año de experiencia a acreditar, en caso de presentarse soporte de pago de seguridad social como independiente, debe aportar contrato e informes que

CARGO	PROFESIÓN	EXPERIENCIA
		demuestren el tipo de contratación de esos periodos y el tipo de proyecto para el que fue contratada (o) ● Certificado médico que contemple exámenes de laboratorio como son: Examen coprológico, KOH de uñas, Frotis faríngeo, que verifiquen estado de salud favorable para manipulación de alimentos
ADMINISTRADOR **1 Persona**	**Técnico**	**Experiencia general:** **D**oce (12) meses de experiencia. **Experiencia especifica:** seis (06) meses de experiencia como coordinador, líder, gerente o director de proyectos sociales relacionados con el suministro de alimentos, Soportadas con certificados laborales y soportes de contratos en los que ha ejecutado su profesión. .
SUPERVISOR **1 Persona**	**Técnico**	**Experiencia general:** **D**oce (12) meses de experiencia. **Experiencia especifica:** seis (06) meses de experiencia como coordinador, líder, gerente o director de proyectos sociales relacionados con el suministro de alimentos, Soportadas con certificados laborales y soportes de contratos en los que ha ejecutado su profesión.
COORDINADOR **1 Persona**	Ingeniero de alimentos y/o ingeniero industrial y/o Ingeniero Agroindustrial	**Experiencia general:** **D**oce (12) meses de experiencia, profesional contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula o tarjeta profesionales. **Experiencia especifica:** doce (12) meses de experiencia como coordinador, líder, gerente o director de proyectos sociales relacionados con el suministro de alimentos, Soportadas con certificados laborales y soportes de contratos en los que ha ejecutado su profesión.

CARGO	PROFESIÓN	EXPERIENCIA
JEFE DE COCINA 1 Persona	TÉCNICO	**Experiencia General** experiencia especifica debe contar como mínimo con 1 contrato en el que se haya ejecutado programas cuyo objeto sea igual o similar al presente proceso y su duración sea igual.
INGENIERO DE ALIMENTOS 1 Persona	ingeniero de Alimentos, Ingeniero Agroindustrial o profesionales afines (*)	**Experiencia general** Mínimo (1) año de experiencia certificada como Ingeniero de Alimentos en Servicios de alimentación y/o Agroindustrial **Experiencia especifica:** Seis (06) meses de experiencia laboral en proyectos ocontratos de suministro de alimentos, Soportadas con certificados laborales y soportes de contratos en los que ha ejecutado su profesión.
CONTADOR 1 Persona	Profesional.	**Experiencia general: D**oce (12) meses de experiencia, profesional contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula o tarjeta profesionales. **Experiencia especifica:** seis (06) meses de experiencia como coordinador, líder, gerente o director de proyectos sociales relacionados con el suministro de alimentos, Soportadas con certificados laborales y soportes de contratos en los que ha ejecutado su profesión.
AUXILIAR DEL PROCESO 1 Persona	Bachiller	experiencia especifica debe contar como mínimo con 1 contrato en el que se haya ejecutado programas cuyo objeto sea igual o similar al presente proceso y su duración sea igual.

COSTO DE LA ALIMENTACIÓN DE PPL EN PEREIRA

PROMEDIO ESTUDIO DE COSTOS GENERAL	
CARACTERIZACIÓN DE SERVICIO	TOTALIZADO

Alimentos	$ 22.361,00
Análisis De Laboratorio	$ 2.764.00
Dotación	$ 504.00
Fumigación	$ 200.00
Mantenimiento Menor	$ 452.00
Productos de Aseo	$ 1.838,00
Menaje PPL	$ 436,00
Recurso Humano	$ 8.981.00
Servicios Públicos	$ 2.499.00
Transporte	$ 4.532.00
Utensilios de Producción	$ 610.00
Gastos administrativos (estampillas, póliza, papelería, arrendamiento)	$ 6.807.00
COSTO POR RACIÓN/PPL	$ 51.984.00

A continuación, se detalla el valor de la ración servida por persona y el valor total, tomando como base 123 días que corresponde al periodo comprendido entre el 1 de julio al 31 de octubre de 2025.

El cálculo de las PPL para el suministro de alimentación ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de Policía y demás centros de detención transitorias del municipio de Pereira, solicitamos al Subsecretario de Seguridad y Convivencia ciudadana Dr. Sebastián Madrid Soto mediante un SAIA oficio No. 20250402-15565-I, que nos indicara el número de PPL a atender con el suministro de la alimentación diaria por parte de la Alcaldía de Pereira, dando respuesta el día 5 de abril así:…. conforme al promedio actual registrado por la Coordinación del Centro Transitorio UPPV, se estima que el servicio de alimentación cubrirá aproximadamente **260 raciones diarias**.

Versión: 02 cia: Marzo 14 de 2018

Alcaldía de Pereira **COMUNICACIÓN INTERNA**

Pereira, 05 de abril de 2025

DE: SEBASTIAN MADRID SOTO - 810 Subsecretaría de Seguridad y Convivencia Ciudadana

PARA: JORGE MARIO TREJOS ARIAS - Secretario (a) de Gobierno - 0800 Secretaría de Gobierno

No. 20250405-16531-I

ASUNTO: Respondiendo a: Asunto: SOLICITUD DE INFORMACIÓNN. Radicado No.20250402-15565-I

Cordial saludo:

En atención al oficio No. **20250402-15565-I**, me permito informarle que, conforme al promedio actual registrado por la Coordinación del Centro Transitorio UPPV, se estima que el servicio de alimentación cubrirá aproximadamente **260 raciones diarias**, distribuidas de la siguiente manera:

Alimentación diaria por PPL

	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO	TOTAL
PROYECCION	$ 12.342.00	$ 17.922.00	$ 15.600.00	$ 6.121.00	$ 51.985.00

Alimentación diario total PPL

	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO	TOTAL
PROYECCIÓN	$ 3.208.920..00	$ 4.659.720.00	$ 4.056.000.00	$ 1.591.460.00	$ 13.516.100.00

Alimentación de los PPL por 123 días

MODALIDAD	CUPOS	VR. UNITARIO	DIAS	VR. TOTAL
DESAYUNO	260	$ 12.342.00	123	$ 394.697.160.00
ALMUERZO	260	$ 17.922.00	123	$ 573.145.560.00
CENA	260	$ 15.600.00	123	$ 498.888.000.00
REFRIGERIO TARDE	260	$ 6.121.00	123	$ 195.749.580.00

VALOR ALIMENTACIÓN DIA (x) PPL-260	$ 1.662.480.300.00
TOTAL, ALIMENTACIÓN PPL	$ 1.662.480.300.00

a. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

PRESUPUESTO OFICIAL: Para SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA Y REFRIGERIO) A LA POBLACIÓN DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD -PPL- A CARGO DE LA ALCALDIA DE PEREIRA UBICADAS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIO (CDT) EN LA UNIDAD PERMANENTE DE PROTECCIÓN A LA VIDA (UPPV) Y ESTACIONES DE POLICIA Y DEMAS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIAS DEL MUNICIPIO

DE PEREIRA, objeto del presente proceso contractual de la Alcaldía de Pereira-Secretaria de Gobierno dispone de un presupuesto total de **MIL SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA MIL TRESCIENTOS PESOS ($ 1.662.480.300.00)** respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal.

b. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato es de cuatro meses, desde el primero (1) de julio al 31 de octubre del año 2025, ciento veintitrés (123) días, previa firma del acta de inicio. Entre el contratista y el Supervisor. El contrato se entiende perfeccionado con las firmas de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías si a ello hubiera lugar y la expedición del registro presupuestal.

c. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO -COBERTURA DEL SERVICIO

El contrato se ejecutará en el área metropolitana de Pereira y atenderá La población en los Centros de Detención Transitoria (CDT) detenidos en los siguientes establecimientos:

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO DE DETENCION TRANSITORIA ACTUALMENTE	NOMBRE_ESTABLECIMIENTO
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	PEREIRA
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	CUBA
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	REMANSO
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	CTI
RISARALDA	DOSQUEBRADAS	CENTRO PENITENCIARIO FEMENINO DE LA BADEA	CÁRCEL LA BADEA
RISARALDA	PEREIRA	ESTACIÓN DE POLICIA	SIJIN
RISARALDA	PEREIRA	CDT (Centro de Detención Temporal)	UPPV

d. FORMA DE PAGO DEL CONTRATO

La Alcaldía de Pereira a través de la Secretaria de Gobierno, cancelará al contratista el pago del valor del contrato en pagos parciales mensuales vencidos, contra presentación de factura, cuyo valor será emitido según entrega de raciones de Alimentación a Estaciones de Policía o CDT Mensual, es a monto agotable, esto es el pago está supeditado a las raciones efectivamente entregadas y recibidas, previo visto bueno por parte de la supervisión del contrato,

PARÁGRAFO UNO: Será requisito para el pago la certificación del supervisor de la orden, factura y/o cuenta de cobro, planilla de pago del sistema general de seguridad social integrada (salud, pensión, y riesgos profesionales) conforme con lo señala el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y 828, informe de actividades.

2.2 Menú o minuta patrón

La minuta patrón define tiempos de comida, frecuencias, grupos de alimentos, alimentos y/o preparaciones y cantidades en las que deben ser suministrados. Para la Población Privada de la Libertad – PPL-, se definen dos tipos de minuta patrón: la de mujeres y la de hombres.

La Minuta Patrón cubre las necesidades nutricionales de la PPL, partiendo de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana RIEN (Resolución 3803 de 2016).

La minuta patrón establece el suministro de una dieta equilibrada, definida por la Resolución 3803 de 2016 como: “aquella dieta que contiene todos los alimentos necesarios para conseguir un estado nutricional óptimo, cumpliendo los siguientes objetivos: a) Aportar una cantidad de macronutrientes que generen la energía (calorías) suficiente para llevar a cabo los procesos metabólicos y de trabajo físico; b) Suministrar suficientes nutrientes con funciones estructurales y reguladoras (proteínas, minerales y vitaminas); c) Ser variada, debido a que no existe ningún alimento que contenga todos los nutrientes esenciales, y d) Que las cantidades de cada uno de los macronutrientes se encuentren en las proporciones establecidas en los Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes – AMDR.

Tabla 1. Rangos de distribución aceptable de macronutrientes – AMDR. Metas de ingesta de nutrientes para la población colombiana expresadas en AMDR

AMRD (% del requerimiento de energía)	Adultos
Macronutrientes	
Proteínas	14-20%
Grasa	20-35%
Carbohidratos	50-65%

Fuente: *Ministerio de salud y Protección Social, Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana. Documento técnico. 2016*

Tabla 2. Distribución de requerimientos minuta patrón

Energía y macronutrientes	Hombres	Mujeres
Kilocalorías	2832,5	2530
% de cubrimiento	**100-115%**	
Macronutrientes		
Proteínas	14-20%	
Grasa	20-35%	
Carbohidratos	50-65%	

2.2.1 Composición de la Minuta

DESAYUNO

Corresponde al primer tiempo de comida suministrado en el día y se compone de:

- Bebidas calientes o frías

Tabla No. 3 características de la bebida en el desayuno

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Café con leche	Bebida elaborada con café molido y leche entera pasteurizada o UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena o panela
Chocolate con leche	Bebida elaborada con chocolate con azúcar y leche entera pasteurizada o UHT o en polvo.
Té con leche	Bebida elaborada con té en bolsa en infusión y leche entera pasteurizada o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena.
Agua de panela con leche	Bebida elaborada con panela y leche entera pasteurizada o UHT o en polvo.
Colada de almidón de maíz	Bebida elaborada con almidón de maíz, leche entera pasteurizada o UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena o panela.
Avena con leche	Bebida elaborada con harina de avena o avena en hojuelas, leche entera pasteurizada o UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena, o panela.
Colada de plátano	Bebida elaborada con harina de plátano, leche entera pasteurizada o UHT, o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena o panela

- Alimento fuente de proteína animal

Los desayunos deben incluir alimentos fuentes de proteína tales como queso (campesino o doble crema o queso costeño), huevo de gallina, carne de res, pollo y salchicha.

Tabla No. 4 características alimento proteico

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Carne de res, carne de pollo en caldos	Los caldos son preparaciones líquidas de baja viscosidad elaborados con ingredientes básicos como carne de res o carne de pollo, papa sabanera o pastusa (esta no reemplaza el suministro de del derivado de cereal), cebolla, cilantro y sal. Tanto la carne de res como la de pollo deben ser adicionadas a los caldos en trozo entero. Se permiten los siguientes cortes: cadera, centro de pierna, bola, y pechuga de pollo.
Queso campesino, queso doble crema, queso costeño	Productos frescos o maduros, sólidos o semisólidos que se obtienen mediante la coagulación de la leche cruda, o leche pasteurizada, o mezcla pasteurizada de leche fresca con derivados lácteos, por la acción del cuajo u otros coagulantes Aprobados. Norma Técnica Colombiana NTC 750 de 2000
Huevo de gallina	Se deben suministrar huevos frescos de gallina, grado tipo A y/o grado tipo AA. Deben cumplir con lo referido en la Norma Técnica Colombiana NTC 1240.
Salchicha	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripasnaturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm. Este producto debe según la clasificación NTC 1325 producto tipoEstándar con las siguientes características como mínimo (Proteína(N x 6,25), en fracción de masa 10 % min; Grasa, en fracción de masa % Max 28, Humedad más grasa, en fracción de masa % Max 90; Almidón, en fracción de masa % Max 10; Proteína no cárnica, en fracción de masa % Max 6) como lo describe en la tabla 3. Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos cocidos (excepto el chorizo cocido de la mencionada norma. Se debe presentar para aprobación por parte del supervisor y/o interventor, una ficha técnica como la establecida en el anexo técnico 2, concepto sanitario del Proveedor, en caso de cambiar de proveedor tendrá que volver a presentar la documentación anteriormente mencionada y de esta manera garantizar la calidad y procedencia de este producto Se debe presentar para aprobación por parte del supervisor y/o interventor, una ficha técnica como la establecida en el anexo técnico 2, concepto sanitario del proveedor, en caso de cambiar de proveedor tendrá que volver a presentar la documentación anteriormente mencionada y de esta manera garantizar la calidad y procedencia de este producto.

- Cereal y derivados de cereal

Tabla No. 5 características derivados cereal

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Pan blandito	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar. Debe ser ofertado en tajadas o unidades.
Pan integral	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, salvado de trigo. Debe ser ofertado en tajadas o unidades.
Pan queso	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, queso. Debe ser ofertado en tajadas o unidades.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Mojicón	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, puede incluir bocadillo, dulce de guayaba o de leche. Debe ser ofertado en unidades redondas con azúcar en su superficie.
Mogolla	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, tintura de caramelo, puede incluir salvado de trigo. Debe ser ofertado en unidades redondas.
Galleta de sal	Productos obtenidos mediante el horneo apropiado de una mezcla formada del amasado de harina de trigo, grasa vegetal, levadura y sal.
Tostada	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar y que es sometido a un proceso final de tostado. Debe ser ofertado en unidades rectangulares o cuadradas.
Arepa blanca	Producto elaborado con masa de maíz molido y con harina de maíz pre-cocida. Se debe ofrecer asada o frita según lo establecido en el ciclo.
Arepa de choclo	Producto elaborado con masa líquida de maíz tierno molido, mezclada con azúcar, leche y queso (opcional), que es sometida a un proceso de asado.
Arepa de Huevo	Producto elaborado de harina de maíz pre-cocida, con incorporación de huevo y sometida a un proceso de fritura.

- Frutas

Las frutas deben ser ofrecidas en forma entera, de acuerdo con el ciclo de menús establecido, en adecuadas condiciones de madurez e higiene que faciliten su consumo, no deben presentar daño mecánico ni contaminación biológica en pericarpio ni en el interior; se podrá suministrar fruta de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región, que cumplan con las características anteriores y de acuerdo con lo referido en la Resolución 6349 de 2016 y la ficha técnica establecida. Se debe garantizar la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta. Dentro de la tabla de nutrición esta la lista de intercambios; esto es frutas que se pueden intercambiar durante el ciclo de menú.

ALMUERZO Y CENA

El almuerzo y cena consta de los siguientes componentes: Sopa, Plato principal y Bebida de fruta endulzada. El plato principal contiene un alimento fuente de proteína animal, un (1) cereal, un (1) tubérculo o raíz o plátano, y una (1) porción de hortalizas y/o verduras frescas o cocidas.

Diariamente durante el almuerzo, se entregarán postres; se debe garantizar la rotación de mínimo 4 postres diferentes, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.

- Sopa

Tabla No. 6 características de las sopas

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Sopas de cereales	Preparaciones líquidas de viscosidad media que deben incluir adicional al fondo básico, el cereal (Cebada, Arroz, Avena, Maíz, pasta, etc.) o harina de cereal (maíz, trigo) que refiera su nombre en el manual de preparación al igual con la adición de extras estipulados en este.
	Cereales: 20 gramos en mujeres y 20 gramos en hombres.
Sopas de leguminosas	Preparaciones líquidas de viscosidad media que incluyen el fondo básico, y como ingrediente principal una leguminosa (lenteja, frijol, arveja, garbanzo) de acuerdo con el manual de preparación con la adición de extras estipulados en este.
	Leguminosas: Frijol, Arveja, Garbanzo, Lenteja (50g Mujeres) (60g Hombres)
	Papa o Plátano: 20 a 30 gramos.
Sopa de verduras	Mínimo dos tipos de verduras
Sopas típicas	Preparaciones líquidas de viscosidad baja que deben incluir verduras y hortalizas variadas. Cuando el ciclo lo establezca se debe ofrecer preparaciones típicas tales como ajiaco, sancocho, mondongo.

- Alimentos fuente de proteína animal

Tabla No. 7 características de las carnes a suministrar

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Carne de res	La carne debe suministrarse en las preparaciones referidas en los ciclos. Dichas preparaciones deben elaborarse con los siguientes cortes: Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas, no seadmite los siguientes cortes Costilla y falda , para efectos detrazabilidad la carne debe venir con rotulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lodemás requerido en la normativa sanitaria vigente
Carne de cerdo	La carne de cerdo se puede ofrecer en las preparaciones referidas empleando los siguientes cortes: falda, paleta, pulpa o espinazo. Se deben adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de la presentación, para efectos de trazabilidad la carne debe venir con rotulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
Pollo	Solo se permite ofrecer pierna (contra muslo); pernil (muslo) o pechuga. Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de la presentación.
Gallina	Solo se permite ofrecer pierna (contra muslo); pernil (muslo) o pechuga. Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de la presentación.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Pescado o filete de pescado	Filete de pescados tales como Tilapia, Mojarra, Bagre, Congrio u otra variedad. Se debe cumplir la norma NTC 1443: productos de la pesca y acuicultura Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Se permiten Bagre basa en filete, si se requiere, se verificará los documentos de importación, los cuales tendrán que presentar el contratista (autorización o documentos de inspección en puerto, por las autoridades sanitarias competentes; No se permite: 1. Pescado, filetes de pescado, productos de la pesca, apanados (rebozados), crudos, refrigerados o congelados, se incluyen los que se presentan en salsa o condimentados. 2. Pescado, filetes de pescado, productos de la pesca, apanados (rebozados), cocidos, refrigerados o congelados, se incluyen los que se presentan en salsa o condimentados y la pasta de pescado cocida 3. Alevinos.

- Cereal (Arroz)

Las características del componente “Cereal” dentro de los tiempos de comida almuerzo y cena, deben ofrecerse en frecuencia diaria; arroz blanco y/o con agregados de acuerdo con los menús y acordes a las cantidades referidas en la minuta patrón y lista de intercambios. El arroz suministrado será blanco, tipo 1, grado 2 y dará cumplimiento a la Norma Técnica Colombiana NTC 671 de 2001. Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, sal, para mejorar las características organolépticas de la preparación.

El único intercambio permitido será la pasta entera tipo espagueti en la misma proporción de servido del arroz, para lo cual se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, albahaca, tomate y sal, para mejorar las características de la presentación.

- Tubérculos, raíces o plátanos

Son intercambios permitidos la papa, yuca, plátano, arracacha, ñame, preferiblemente se deberán ofertar en las preparaciones definidas en el ciclo salvo por contingencia que obligue acudir a intercambio.

Al igual se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de sabor en la presentación. Dependiendo de la receta también incluir, queso, leche, mayonesa, salsa de tomate, entre otros. Así mismo se puede variar en cuanto a su forma y grado de subdivisión: trozos, palitos, cuadros, etc.

No se puede repetir la preparación del Tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de almuerzo y cena en la ración de un mismo día.

- Hortalizas y verduras

Este grupo de Alimentos incluyen todas las hortalizas y verduras que se suministran en preparaciones crudas (frescas) y cocidas, garantizando el cumplimiento de los menús contemplados en el ciclo. La frecuencia de suministro debe ser diaria. Los aderezos como mayonesa, vinagreta, salsa rosada, aceite vegetal, crema de leche, limón, entre otras, deben ser adicionados en máximo tres (3 g.) por porción. Se pueden usar otras especias y/o condimentos naturales o empacados sin presencia de aditivos y en cumplimiento a la Normatividad vigente para rotulado y etiquetado de acuerdo con la Resolución 3929 de octubre 2013, o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

NOTA: En ningún caso las ensaladas deben tener menos de dos vegetales diferentes.

- Bebidas de fruta

Los jugos deben ser suministrados diariamente como parte de la comida principal (almuerzo y cena). Pueden elaborarse con fruta entera o pulpa de fruta congelada: sin pasteurizar, ni adición de azúcar (en este caso se debe cumplir con la Resolución No. 3929 de octubre 2013 del Ministerio de Salud, y con la NTC 5468 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan).

Deben prepararse con agua potable (Decreto 1575 de 2007 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan). Se deben garantizar 2 sabores diarios de fruta para jugo uno en almuerzo y otro para cena, los cuales deben ser diferentes durante 3 días seguidos.

Para la preparación de los jugos se deben considerar los valores en el gramaje por porción, para la adición de fruta o pulpa de fruta congelada sin pasteurizar, ni adición de azúcar así: Fruta o pulpa de fruta congelada sin pasteurizar, ni adición de azúcar 60 gramos neto mujeres y 60 gramos neto hombres. En cuanto a la cantidad de azúcar se debe agregar 10 gramos para frutas con baja acidez (guayaba, papaya, melón, entre otras) y 12 gramos para frutas acidas (lulo, maracuyá, limón, tomate de árbol, mora, entre otras), el contratista deberá garantizar 2 sabores diarios de fruta para jugo uno en almuerzo y otro para cena, los cuales deben ser diferentes durante 3 días seguidos.

REFRIGERIO NOCTURNO

Con el fin de disminuir el periodo de ayuno prolongado, se suministrará al mismo tiempo de la “CENA”; un refrigerio nocturno que cumpla con las especificaciones de la minuta patrón cuyo componente estará integrado por: una bebida caliente o bebida de fruta o tipo néctar de fruta o bebida láctea y un derivado de cereal o panificado. Se

debe garantizar el cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente. (Resolución 4143 de 2012, Resolución 834 de 2013 y 2310 DE 1986).

Los derivados de cereal que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente que los cobija: Resolución 5109 de 2005, resolución 333 de 2011, y resolución 810 del 2021 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, en el caso de ser producto fresco debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente y ajustado al programa de control de proveedores.

Se deberá garantizar que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.

Tabla No. 8 composición del refrigerio nocturno

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Bebida caliente	Agua de panela, aromática de 200 ml
Bebida de fruta	Jugos naturales, de 200 ml
Bebida Tipo Néctar	Presentación bolsa UHT 200 ml
Leche, leches saborizadas o avena	Presentación bolsa UHT 200 ml
Derivado cereal	Roscón, pan dulce, galleta de panadería, pan mantequilla, pan queso, mogolla negra, pan coco, pan leche, mojicón, pan pera, pan cuca, pan rollo.

2.2.2 Rotación ciclos de minutas

Se establece un ciclo de quince (15) menús estándar para mujeres y hombres en los cuales rotan de acuerdo con la siguiente secuencia definida en el mes sin modificación alguna a partir del inicio de operaciones en el servicio:

Tabla No. 9 Rotación de un ciclo durante un mes

	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
Semana 1	1	2	3	4	5	6	7
Semana 2	8	9	10	11	12	13	14

	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
Semana 3	15	1	2	3	4	5	6
Semana 4	7	8	9	…			

El primer día de la ejecución del servicio se inicia con el menú 1 y continua cíclicamente durante los 15 días.

2.2.3 Horario de entrega de los tiempos de comida

Los horarios establecidos para el suministro de alimentación serán los siguientes:

ITEM	TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA
1	Desayuno	7:00am a 9:00am
2	Almuerzo	11:30am a 01:30pm
3	Cena	04:00pm a 6:00pm
4	Refrigerio Nocturno	04:00pm a 6:00pm

Teniendo en cuenta los tiempos de entrega requeridos por la entidad y las especificaciones técnicas de ítems del estudio previo resulta pertinente para la entidad que el futuro contratista cumpla con los requisitos técnicos que se describen a continuación:

Los elementos e insumos requeridos deben ajustarse a las características técnicas mínimas solicitadas para este proceso, con el fin de garantizar la calidad de estos, tales como: Atender **al reclamo, las devoluciones por deterioro, mala calidad, defecto de fabricación, o** especificaciones diferentes, reponiendo el (los) elemento(s)

> Garantizar el suministro de los elementos requeridos en el tiempo establecido por la entidad.

> Garantizar la Calidad y frescura de los alimentos proveer.

> Garantizar las condiciones técnicas de almacenamiento y buenas prácticas de higiene, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

Condiciones para el suministro de alimentación, deberá ser entregado por el contratista en el establecimiento ubicado de acuerdo con lo establecido el Estudio Previo.

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
90000000	90100000	**90101800**	**90101801**	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
90000000	90100000	**90101500**	**90101501**	Restaurantes

2.3 Menaje

La ración servida será suministra en fiambrera de polietileno de alta densidad rectangular con mínimo cuatro (4) compartimentos adecuados para alimentos sólidos y/o líquidos (250 cc), de preferencia color transparente; dos (2) vasos con capacidad de 270 cc (9 onzas) con características similares a la de la fiambrera y una (1) cuchara plástica.

El menaje y utensilios serán de material apto para el consumo de los alimentos, fabricado con materiales inertes, resistentes al uso, a la corrosión y a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

El menaje para la PPL cumplirá con las características definidas en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan; en todo caso se podrá suministrar otros similares de alta durabilidad.

La resolución 4143 de 2012, reza así: “

Artículo 1°. Objeto. La presente resolución tiene como objeto establecer el reglamento técnico, a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.

Artículo 2°. Campo de aplicación. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución se aplican en todo el territorio nacional para:

1. Los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, nacionales e importados, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

2. Los materiales, objetos, envases y equipamientos compuestos de dos o más capas de materiales, cada una de ellas constituidas exclusivamente de plástico.

3. Los materiales, objetos, envases y equipamientos compuestos de dos o más capas de materiales, una o más de las cuales pueden no ser exclusivamente de plástico, siempre que la capa que esté en contacto con el alimento sea de plástico.

4. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollan actividades de fabricación, almacenamiento, comercialización, distribución, transporte de materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, nacionales e importadas, destinadas a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

5. Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias competentes a los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".

2.4 Distribución

Durante las actividades de distribución de alimentos para la PPL se le exigirá al contratista lo siguiente:

- Los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.
- Cuando se trate de alimentos que requiera la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de este; debe implementar mecanismos que garantice dicha conservación y la inocuidad de los alimentos a suministrar.

- Deberá garantizar los gramajes solicitados y establecidos en el ciclo de menú, referente a cada uno de los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno).

- La distribución deberá hacerse en condiciones que evite la contaminación del alimento, garantizando el horario de entrega, su inocuidad y temperatura de servido.

- Le entrega directa se debe realizar en empaques individuales previamente ensamblados. Deben estar sellados para evitar contaminación cruzada. Además, se debe garantizar las medidas de almacenamiento durante el transporte que eviten el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento.

- La ración servida será distribuida y entregada en fiambrera y deberá garantizar el adecuado proceso de limpieza y desinfección, mediante la presentación de un protocolo.

2.5 Transporte

El transporte de alimentos se realizará cumpliendo con la resolución 2674 de 2013 y las siguientes características:

- ✓ En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

- ✓ Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados y/o calientes serán transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración y/o temperatura caliente hasta su destino final, que podrá verificarse mediante

plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento durante el cargue y descargue.

- ✓ Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, contarán con un sistema de termo registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, y deberá contar indicadores y sistemas de registro.
- ✓ Los alimentos serás dispuestos en recipientes, canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- ✓ Los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplirán con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos.

Los vehículos de transporte destinados para la distribución y entrega de la ración servida cumplirán con la documentación requerida por la normatividad vigente aplicable emitida por el ente de control y la normatividad de tránsito.

- Concepto sanitario de la Dirección Territorial de Salud. Este concepto deberá ser Favorable y una fecha de expedición no mayor a un año.
- Certificado de manipulación del transportista y del auxiliar (si hay auxiliar).
- Tarjeta de Propiedad del Vehículo.
- Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT).
- Certificado de Revisión Técnico-mecánica y de gases (Si aplica).

3. ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR.

ACTUAL PERSPECTIVA ECONÓMICA PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE.

Acontecimientos recientes.

Las complejas condiciones mundiales están afectando el crecimiento en América Latina y el Caribe. La guerra en Ucrania está teniendo efectos considerables en la región a través del alza de precios de los productos básicos y el debilitamiento del crecimiento mundial. Los ingresos de exportación y la situación fiscal de algunos países exportadores de productos básicos regionales se están beneficiando, pero los efectos económicos positivos se ven contrarrestados por el aumento de los precios al consumidor, una confianza más débil y el aumento de las tasas de interés nacional y mundial

La inflación ha aumentado muy por encima de las metas de los bancos centrales en muchos países de América Latina y el Caribe y ha ejercido presión financiera sobre los hogares. Las medidas generales para enfrentar la inflación, así como los precios de los alimentos y los combustibles, se han acelerado rápidamente. En respuesta, las autoridades monetarias han subido significativamente las tasas de interés oficiales y han indicado que se producirán nuevos aumentos. Los mercados financieros de América Latina y el Caribe mostraron resiliencia a principios de año, pero la situación financiera se endureció notablemente en abril. La COVID-19 se ha mantenido bajo control en la región desde que finalizó la ola de la variante ómicron, pero los cuellos de botella en el suministro global relacionados con la pandemia continúan provocando perturbaciones en la manufactura regional.

Tasas de crecimiento del PIB real

	2021	2022	2023	2024e	2025p	2026p
Argentina	10,4	5,3	-1,6	-3,5	5,0	4,7
Barbados	-1,2	13,5	4,4	3,9	2,8	2,3
Belice	17,9	8,7	4,7	4,3	1,2	0,5
Bolivia	6,1	3,6	3,1	1,4	1,5	1,5
Brasil	4,8	3,0	2,9	2,8	2,2	2,3
Chile	11,3	2,1	0,2	2,5	2,2	2,2
Colombia	10,8	7,3	0,6	1,5	3,0	2,9
Costa Rica	7,9	4,6	5,1	4,0	3,5	3,4
Dominica	6,9	5,6	4,7	4,6	4,2	3,2
Ecuador	9,8	6,2	2,4	0,3	1,6	2,2
El Salvador	11,9	2,8	3,5	2,9	2,7	2,5
Granada	4,7	7,3	4,7	3,2	4,7	4,4
Guatemala	8,0	4,2	3,5	3,7	4,0	4,0
Guyana	20,1	63,3	33,8	43,0	12,3	15,7
Haití	-1,8	-1,7	-1,9	-4,2	0,5	1,5
Honduras	12,6	4,1	3,6	3,5	3,4	3,7
Jamaica	4,6	5,2	2,6	0,8	2,2	1,6
México	6,0	3,7	3,2	1,7	1,5	1,6
Nicaragua	10,3	3,8	4,6	3,6	3,5	3,6
Panamá	15,8	10,8	7,3	2,4	3,0	4,0
Paraguay	4,0	0,2	4,7	3,9	3,6	3,6
Perú	13,4	2,7	-0,6	3,1	2,5	2,5
República Dominicana	12,3	4,9	2,4	5,1	4,7	5,0
San Vincente y las Granadinas	0,8	7,2	6,0	5,0	3,5	2,9
Santa Lucía	11,6	20,4	2,2	3,4	2,6	2,3
Suriname	-2,4	2,4	2,5	2,9	3,0	3,1
Trinidad y Tobago	-1,0	1,5	1,3	2,2	2,3	0,9
Uruguay	5,6	4,7	0,4	3,2	2,6	2,6

Fuente: cálculos del personal del Banco Mundial.
Nota: la fecha de corte para los datos es el 2 de octubre de 2024. e = estimación; p = pronóstico.

Riesgos.

El panorama presenta riesgos adversos. Entre ellos se incluyen los efectos indirectos en la región debido a la atenuación del crecimiento mundial, una mayor inseguridad alimentaria y malestar social, una inflación superior a la prevista y tensiones financieras constantes.

Un crecimiento más lento de lo esperado en los principales socios comerciales de América Latina y el Caribe debilitaría aún más las perspectivas regionales. La escasez global de fertilizantes vinculada a la guerra de Ucrania podría exacerbar el aumento de los precios de los alimentos, lo que provocaría malestar social. La inflación podría permanecer muy por encima de las metas de los bancos centrales, por lo que sería necesario un endurecimiento de las políticas monetarias más rápido, lo que podría precipitar una desaceleración regional aún más pronunciada.

Además, en un contexto de crecimiento lento y aumento de las tasas de interés en EE. UU., la tensión financiera podría afianzarse en algunas economías de la región, especialmente si los encargados de formular políticas no pueden comprometerse de manera creíble con las reformas para impulsar el crecimiento de manera sostenible.

Previsiones para los países de América Latina y el Caribe

(variación porcentual anual)

El crecimiento mejorará, pero las perspectivas a largo plazo siguen siendo bajas

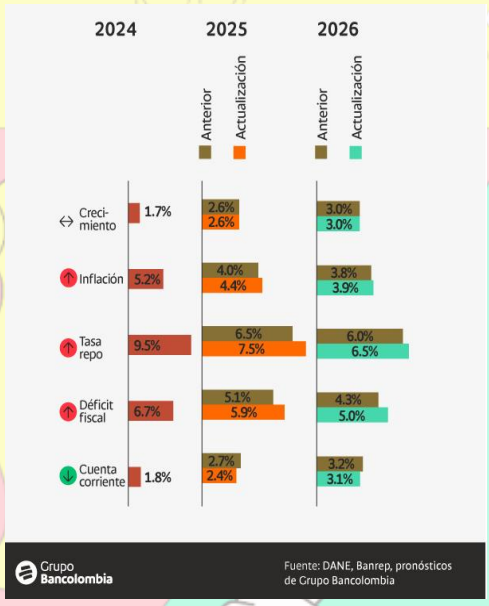
Se prevé que el crecimiento en ALC se recupere en 2025, tras los bajos niveles observados en 2024. Como se destacó en la edición de abril de 2024 del Latin América and the Caribbean Economic Review (LACER)2, el endurecimiento de las políticas monetarias y fiscales, necesarias para controlar la inflación pospandémica, así como una fuerte recesión producto del ajuste en Argentina, redujeron el crecimiento esperado para ALC en 2024. No obstante, la suavización monetaria y la reducción de las tasas de interés luego de los avances en materia de reducción de la inflación derivaron en una mejora de las perspectivas de crecimiento para 2024, de 1,6 por ciento (hace seis meses) a 1,9 por ciento, así como en un aumento del crecimiento previsto para 2025 a niveles prepandémicos de 2,6 por ciento (figura 1.1)

PERSPECTIVAS ECONOMICAS PARA COLOMBIA EN 2025

En Colombia, la buena dinámica de desinflación de finales de 2024 comienza a encontrar resistencia en este inicio de año, con una inflación anual que, tercamente, se niega a bajar de 5,2 %. Aunque la inflación subyacente continúa exhibiendo inercia hacia la meta, ha pesado el fuerte ajuste del salario mínimo, las alzas en servicios públicos y los mayores precios de alimentos. Como consecuencia, anticipamos un menor margen de descenso durante 2025, razón por la cual hemos revisado al alza nuestro estimativo de inflación, a 4,4 %. Esto llevaría a un escenario en que el Emisor incumpliría su meta por quinto año consecutivo. El escenario de inflación podría tornarse aún más complejo de aplicarse, efectivamente, los llamados aranceles recíprocos o a bienes importados críticos (como insumos y materias primas); algo que no está aún incorporado en esta actualización.

Ante estas presiones, anticipamos que la senda de recortes de tasas de interés del Banco de la República será mucho más lenta, por lo que ajustamos nuestro estimativo de tasa repo de fin de año de 6,50 % anterior a 7,50 % y de 6,00 % a 6,50 % para

2026. Esto incorpora de mejor manera las recientes señales de profunda cautela, respecto a expectativas de precios e incertidumbre fiscal, que han prevalecido en la toma de decisiones de la Junta del Banco de la República.

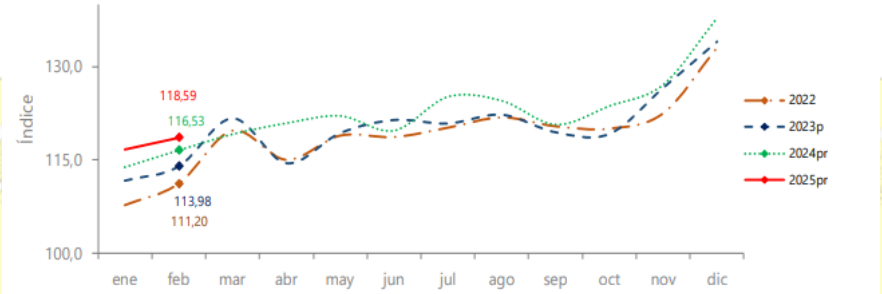


4.1 RESULTADOS DEL INDICADOR DE SEGUIMIENTO A LA ECONOMIA

Comportamiento anual

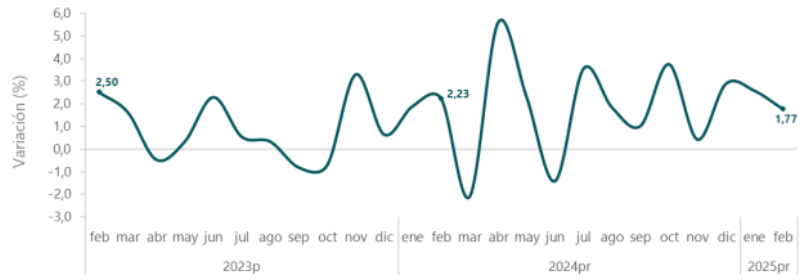
Para el mes de febrero de 2025pr el ISE en su serie original, se ubicó en 118.59, lo que representó un crecimiento de 1.77% respecto al mes de febrero de 2024pr (116.53). (Ver gráficos 2 y 3).

Gráfico 2. Índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (base 2015)
Serie original
2022 - 2025ᵖʳ (febrero)



Fuente: DANE, ISE
ᵖʳpreliminar
ᵖprovisional

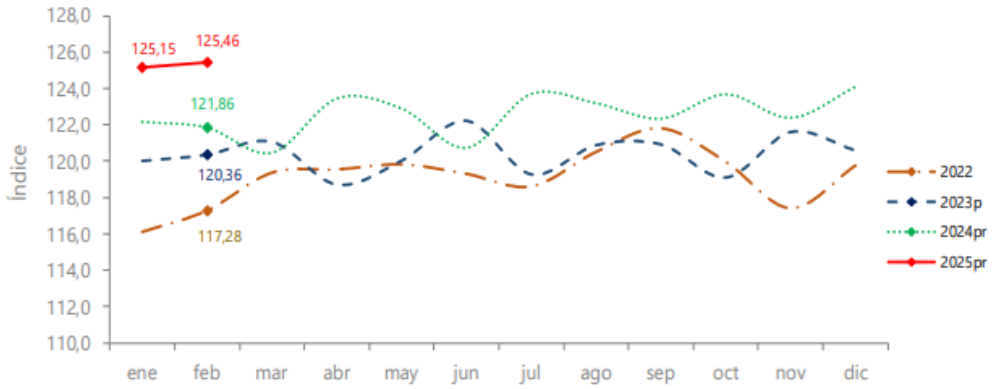
Gráfico 3. Tasa de crecimiento anual del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)
Serie original
2023ᵖ - 2025ᵖʳ (febrero)



Fuente: DANE, ISE
ᵖʳpreliminar
ᵖprovisional

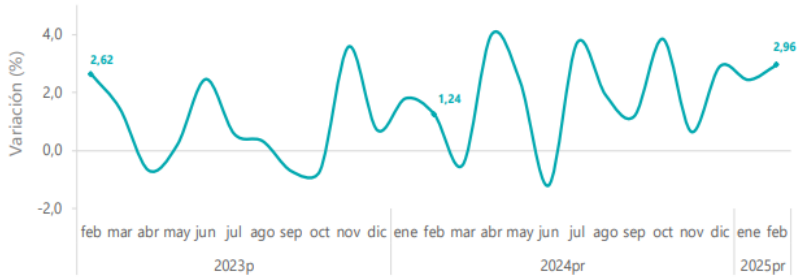
Para el mes de enero de 2025pr el ISE en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, se ubicó en 125,46, lo que representó un crecimiento de 2,96% respecto al mes de febrero de 2024pr (121.86). (Ver gráficos 4 y 5).

Gráfico 4. Índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (base 2015)
Serie ajustada por efecto estacional y calendario
2022 - 2025ᵖʳ (febrero)



Fuente: DANE, ISE
ᵖʳpreliminar
ᵖprovisional

Gráfico 5. Tasa de crecimiento anual del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)
Serie ajustada por efecto estacional y calendario
2023ᵖ - 2025ᵖʳ (febrero)

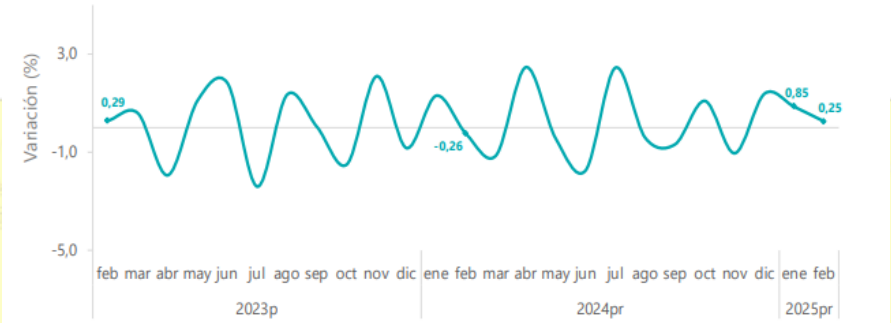


Fuente: DANE, ISE
ᵖʳpreliminar
ᵖprovisional

Comportamiento Mensual

Para el mes de febrero de 2025pr el ISE en su serie ajustada por efecto estacional y calendario se ubicó en 125,46, lo que representó un crecimiento de 0,25%, respecto al mes de enero de 2025pr (125.15). (Ver gráficos 4 y 6).

Gráfico 6. Tasa de crecimiento mensual del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)
Serie ajustada por efecto estacional y calendario
2023ᵖ - 2025ᵖʳ (febrero)

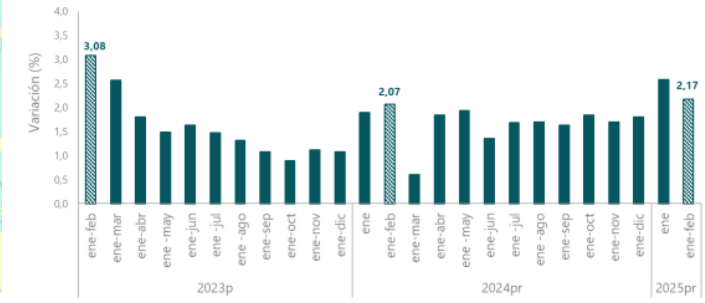


Fuente: DANE, ISE
ᵖʳpreliminar
ᵖprovisional

Comportamiento año corrido

Para el periodo enero-febrero de 2025pr, el ISE en su serie original, registró un crecimiento de 2.17% respecto al mismo periodo del año anterior, mientras que, para el año 2024p, de enero-diciembre registró un crecimiento de 2.07%. (Ver gráfico 7)

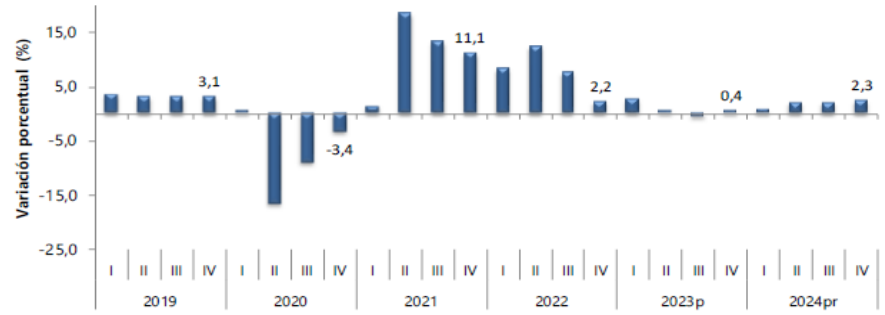
Gráfico 7. Tasa de crecimiento año corrido del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) Serie original
2023ᵖ - 2025ᵖʳ (enero-febrero)



Fuente: DANE, ISE
ᵖʳpreliminar
ᵖprovisional

2.2 PRODUCTO INTERNO BRUTO

Gráfico 1. Producto Interno Bruto
Tasa de crecimiento en volumen[1]
2019-I / 2024[pr]-IV



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

El Producto Interno Bruto crece 1,7% en el año 2024pr respecto al año 2023p (ver tabla 1); Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 8,1% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,2% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 8,1% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

En el cuarto trimestre de 2024pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,3% respecto al mismo periodo de 2023p (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 4,4% (contribuye 1,0 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,0% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 6,5% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).

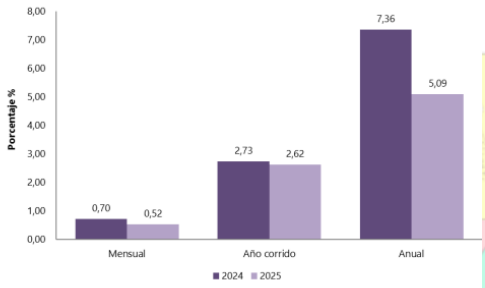
Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,6%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 3,2%.
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 1,3%.

Industrias manufactureras crece 1,1%.

Inflación

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Marzo 2024 - 2025



Fuente: DANE, IPC.

En el mes de marzo de 2025, el IPC registró una variación de 0,52% en comparación con febrero de 2025, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,52%): Salud (1,01%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,86%), Restaurantes y hoteles (0,57%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,57%) y, por último, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,56%). Por debajo se ubicaron: Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,42%), Transporte (0,41%), Bienes y servicios diversos (0,34%), Recreación y cultura (0,19%), Prendas de vestir y calzado (0,18%), Educación (0,08%) y, por último, Información y comunicación (-0,20%).

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,52%), se ubicaron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Transporte y Restaurantes y hoteles, las cuales aportaron 0,45 puntos porcentuales a la variación total.

En marzo de 2025 en comparación con febrero de 2025, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fue: arriendo imputado (0,57%), arriendo efectivo (0,57%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (0,60%), frutas frescas (2,94%), hortalizas y legumbres frescas (6,36%), transporte urbano

(0,62%), electricidad (0,66%), carne de res y derivados (0,89%), servicios relacionados con la copropiedad (1,64%) y recogida de basuras (3,83%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: gas (-1,42%), tomate (-3,77%), tomate de árbol (-7,52%), equipos de telefonía móvil, similares y reparación (-4,01%) y azúcar y otros endulzantes (-1,70%).

La inflación es un proceso económico que se da por un desequilibrio entre la producción y la demanda, lo cual ocasiona un aumento continuado del precio de los productos o servicios y una pérdida del valor del dinero para poder adquirirlos.

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Marzo 2024 – 2025

		2024		2025	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Salud	1,71	1,13	0,02	1,01	0,02
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,75	0,14	0,86	0,16
Restaurantes y hoteles	9,43	0,94	0,10	0,57	0,06
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,78	0,01	0,57	0,01
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,83	0,26	0,56	0,17
TOTAL	100,00	0,70	0,70	0,52	0,52
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,25	0,01	0,42	0,02
Transporte	12,93	1,14	0,15	0,41	0,06
Bienes y servicios diversos	5,36	0,24	0,01	0,34	0,02
Recreación y cultura	3,79	-0,54	-0,02	0,19	0,01
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,12	0,00	0,18	0,01
Educación	4,41	0,18	0,01	0,08	0,00
Información y comunicación	4,33	-0,01	0,00	-0,20	-0,01

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

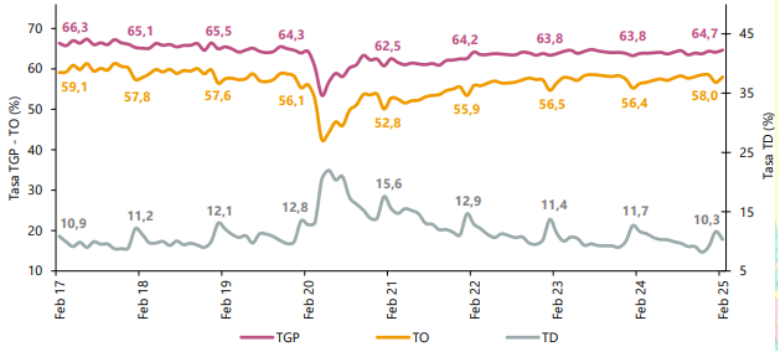
Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,52%), se ubicaron en las divisiones de: alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, alimentos y bebidas no alcohólicas, Transporte, Restaurantes y hoteles las cuales aportaron 0.45 puntos porcentuales a la variación total

Principales indicadores del mercado Laboral febrero 2025

Total, nacional mensual

Para el mes de febrero de 2025, la tasa de desocupación del total nacional fue 10.3%, lo que representó una disminución de 1.3 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2024 (11.7%). La tasa global de participación se ubicó en 64,7%, mientras que en febrero de 2024 fue 63,8%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 58,0%, lo que representó un aumento de 1.6 puntos porcentuales respecto al mismo mes del año anterior (56.4%).

Gráfico 2. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total nacional
Febrero (2017 - 2025)

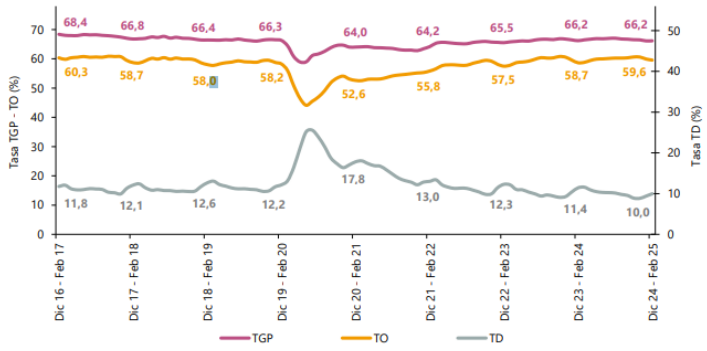


Fuente: DANE, GEIH.
Nota: datos expandidos con proyecciones de población, elaboradas con base en los resultados del CNPV 2018.
Nota: cifras aproximadas a un decimal.

Nacional Trimestral Móvil

En el trimestre móvil diciembre 2024-febrero 2025, la tasa de desocupación de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 10.0%, lo que representó una disminución de 1.4 puntos porcentuales respecto al trimestre móvil diciembre 2023-febrero 2024 (11.4%) La tasa global de participación se ubicó en 66,2% y la tasa de ocupación en 59.6%, lo que representó un aumento de 0.9 puntos porcentuales respecto al trimestre al trimestre móvil diciembre 2023-febrero 2024(58.7%).

Gráfico 5. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total 13 ciudades y áreas metropolitanas
Diciembre - febrero (2016 - 2025)



Fuente: DANE, GEIH.
Nota: datos expandidos con proyecciones de población, elaboradas con base en los resultados del CNPV 2018.
Nota: cifras aproximadas a un decimal.

Población ocupada según rama de actividad

En el mes de febrero de 2025, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 23.469 miles de personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron construcción y administración pública y defensa, educación y atención a la salud humana con 1.0 puntos porcentuales cada una, seguidas de alojamiento y servicios de comida con 0.8 puntos porcentuales.

Tabla 1. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según rama de actividad
Total nacional
Febrero (2024 – 2025)

Rama de actividad	Total nacional				
	Febrero 2024	Febrero 2025	Distribución % 2025	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	**22.493**	**23.469**	**100**	**977**	
Construcción	1.475	1.693	7,2	219	1,0
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	2.632	2.850	12,1	218	1,0
Alojamiento y servicios de comida	1.575	1.753	7,5	178	0,8
Comercio y reparación de vehículos	3.964	4.096	17,5	132	0,6
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3.228	3.359	14,3	131	0,6
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	1.641	1.749	7,5	107	0,5
Transporte y almacenamiento	1.794	1.900	8,1	105	0,5
Industrias manufactureras	2.485	2.579	11,0	94	0,4
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^	515	541	2,3	27	0,1
Actividades financieras y de seguros	471	450	1,9	-21	-0,1
Información y comunicaciones	388	351	1,5	-37	-0,2
Actividades inmobiliarias	319	250	1,1	-69	-0,3
Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios	2.004	1.892	8,1	-112	-0,5

Fuente: DANE, GEIH.
p.p.: puntos porcentuales.
^Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^ incluye la rama de Explotación de minas y canteras.
Nota: por aproximación de decimales y la no inclusión de la categoría "No informa", la suma de las poblaciones, distribuciones y contribuciones puede diferir ligeramente con la información del anexo estadístico.
Nota: poblaciones en miles.
Nota: las ramas de actividad económica están definidas con base en la Clasificación Industrial Internacional Uniforme -CIIU Rev. 4 A.C. (2022).

Variación Salarial

Año	Salario mínimo mensual S.M	Variación S.M $	Variación S.M. %	Auxilio de Transporte	Normatividad Decreto
2025	1.423.500	123.500	**9,50%**	200.000	1572 de dic 24 de 2024
2024	1.300.000	140.000	**12,07%**	162.000	2292 de dic 29 de 2023

2023	1.160.000	160.000	**16,00%**	140.606	2613 de dic 28 de 2022
2022	1.000.000	91.474	**10,07%**	117.172	1724 de dic 15 de 2021
2021	908.526	30.723	**3,50%**	106.454	1786 de dic 29 de 2020
2020	877.803	49.687	**6,00%**	102.854	2360 de dic 26 de 2019
2019	828.116	46.874	**6,00%**	97.032	2451 de dic 27 de 2018
2018	781.242	43.525	**5,90%**	88.211	2269 de dic 30 de 2017
2017	737.717	48.262	**7,00%**	83.140	2209 de dic 30 de 2016
2016	689.455	45.105	**7,00%**	77.700	2552 de dic 30 de 2015
2015	644.350	28.350	**4,60%**	74.000	2731 de dic 30 de 2014
2014	616.000	26.500	**4,50%**	72.000	3068 de dic 30 de 2013
2013	589.500	22.800	**4,02%**	70.500	2738 de dic 28 de 2012
2012	566.700	31.100	**5,81%**	67.800	4919 de dic 26 de 2011
2011	535.600	20.600	**4,00%**	63.600	033 de enero 11 de 2011
2010	515.000	18.100	**3,64%**	61.500	5053 de dic 30 de 2009
2009	496.900	35.400	**7,67%**	59.300	4868 de dic 30 de 2008
2008	461.500	27.800	**6,41%**	55.000	4965 de dic 27 de 2007
2007	433.700	25.700	**6,30%**	50.800	4580 de dic 27 de 2006
2006	408.000	26.500	**6,95%**	47.700	4686 de dic 21 de 2005

2005	381.500	23.500	**6,56%**	44.500	4360 de dic 22 de 2004
2004	358.000	26.000	**7,83%**	41.600	3770 de dic 26 de 2003
2003	332.000	23.000	**7,44%**	37.500	3232 de dic 27 de 2002
2002	309.000	23.000	**8,04%**	34.000	2910 de dic 31 de 2001
2001	286.000	25.900	**9,96%**	30.000	2579 de dic 13 de 2000
2000	260.100	23.640	**10,00%**	26.413	2647 de dic 23 de 1999
1999	236.460	32.634	**16,01%**	24.012	2560 de diciembre de 1998
1998	203.826	31.821	**18,50%**	20.700	3106 de diciembre de 1997
1997	172.005	29.880	**21,02%**	17.250	2334 de diciembre de 1996
1996	142.125	23.191	**19,50%**	13.567	2310 de diciembre de 1995
1995	118.934	20.234	**20,50%**	10.815	2872 de diciembre de 1994
1994	98.700	17.160	**21,04%**	8.705	2548 de diciembre de 1993
1993	81.540	16.350	**25,08%**	7.542	2061 de diciembre de 1992
1992	65.190	13.474	**26,05%**	6.033	2867 de diciembre de 1991
1991	51.716	10.691	**26,06%**	4.787	3074 de diciembre de 1990
1990	41.025	8.465	**26,00%**	3.798	3000 de diciembre de 1989
1989	32.560	6.923	**27,00%**	-	2662 de diciembre de 1988
1988	25.637	5.127	**25,00%**	-	2545 de diciembre de 1987

1987	20.510	3.699	**22,00%**	-	3732 de diciembre de 1986
1986	16.811	3.253	**23,99%**	-	3754 de diciembre de 1985
1985	13.558	2.260	**20,00%**	-	001 de enero de 1985
1984	11.298	-	**0,00%**	-	3506 de diciembre de 1983

Fuente: Ministerio del Trabajo y decretos del Gobierno nacional.

- El incremento nominal del salario es igual al smmlv del año actual sobre el smmlv del año anterior menos el 100 %. Por ejemplo, en 2025 el incremento nominal del smmlv es: ($1.423.500 / $1.300.000) – 100 % = 9,50 %.
- La inflación causada del año anterior corresponde al IPC certificado por el DANE para el año anterior. Por ejemplo, en 2025 se tiene en cuenta el IPC certificado al 31 de diciembre de 2024; es decir, 5,20 %.
- La diferencia nominal entre el salario mínimo y la inflación corresponde al incremento real del smmlv para un año. Por ejemplo, en 2025 el incremento real del smmlv es de 4,30 %; así: 9,50 % – 5,20 % = 4,30 %.

Sector de alimentos en COLOMBIA

Las empresas de alimentos y bebidas permanentemente amplían su portafolio de productos e innovan para poner a disposición de los consumidores colombianos una amplia oferta de alimentos y bebidas, lo que permite a estos la escogencia entre una variedad de productos aptos para los diversos gustos y las necesidades propias de cada estilo de vida. La innovación es el eje central de esta determinación y, además, el instrumento fundamental para mejorar la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos y bebidas en todo el territorio nacional. La cadena de valor de la industria

alimentaria y de bebidas comienza por el suministro de materias primas provenientes de las actividades agrícolas relacionadas con producción, cosecha y pos cosecha, seguido de la producción intermedia de ingredientes que sirven como base para la posterior creación de los productos terminados. Luego se procede a la comercialización, la cual comprende el empaquetamiento, transporte y distribución, etapa que permite que el producto llegue al usuario final.



El sector de producción de alimentos y actividades conexas está representado gremialmente por la Cámara de la Industria de Alimentos de la ANDI. Sin embargo, dentro de sus apremiados, solo están representantes de la industria alimenticia y no hay representación de las empresas de servicios de suministro de alimentos. Por otro lado, en las seccionales de la Federación Nacional de Comerciantes FENALCO, existen grupos de trabajo para lo que se denomina Sector de Víveres y Abarrotes, que agremia a los distribuidores de licores, de consumo masivo, de productos lácteos, dulcerías, cárnicos, autoservicios, supermercados, panaderías y pastelerías y plazas de mercado, que son un eslabón intermedio entre la producción de alimentos y el suministro de alimentos al consumidor final. Esto implica que los

proveedores de las entidades que adquieren los servicios de suministro alimentario tienen una débil y escasa fuerza gremial.

Dinámica de la producción

Importancia de la cadena de suministro de alimentos

Todo ser humano necesita comer. Y a medida que la tecnología y las prácticas de procesamiento de alimentos han ido evolucionando, los seres humanos han creado sistemas complejos para cultivar, procesar y suministrar alimentos a personas de todo el mundo. Pero para garantizar que el mayor número posible de personas tenga comida en su mesa, cada parte del proceso debe ser trazable.

Por eso la cadena de suministro de alimentos tiene tanta importancia hoy en día. Disponer de una cadena adecuada en la que agricultores, procesadores de alimentos y distribuidores puedan rastrear cada proceso permite una mayor transparencia. Así, en caso de escasez de contaminación, la fuente es fácilmente rastreable, y encontrar soluciones es mucho más sencillo.

Hacer frente al desperdicio de alimentos y garantizar que la comida llega a donde tiene que llegar es la razón por la que la cadena de suministro de alimentos es de suma importancia. Comprender cada paso para llevar alimentos a la mesa de alguien puede generar una mejor idea de cómo abordar ciertos problemas y garantizar que más personas tengan acceso a los alimentos.

- **Cómo funciona**

Son muchos los ámbitos de la cadena alimentaria. Pero toda la cadena empieza donde los agricultores obtienen la materia prima. Esto incluye las semillas para los cultivos,

su ganado y los materiales que necesitan para cultivar. A partir de ahí, el proceso pasa a cultivar las cosechas y criar el ganado antes de recoger las cosechas y la carne.

Después, el proceso pasa a la elaboración de alimentos. Aquí es donde los fabricantes y carniceros se abastecen, pican la carne, procesan las verduras y la envasan. Una vez envasados, los productos se envían a tiendas de comestibles, restaurantes y otros establecimientos antes de acabar en las mesas de la gente.



5. ACUERDOS COMERCIALES

Consultados los manuales de Colombia Compra Eficiente, se encuentra que el municipio de Pereira debe tener en cuenta en sus procesos de contratación, algunos acuerdos comerciales que se encuentran vigentes. Puntualmente los Manuales establecen que: “Las alcaldías están incluidas en la lista de Entidades de los Acuerdos Comerciales con la Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú), Chile, Costa Rica, los Estados AELC, el Triángulo Norte (únicamente con Guatemala), la Unión Europea; y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.”

Por otra parte, revisados los valores a partir de los cuales son aplicables los acuerdos comerciales y comparados con la cuantía del presente proceso, se concluye que es aplicable el acuerdo comercial con Guatemala. Toda vez, que el Presupuesto supera el límite inferior de la menor cuantía aplicable al Municipio de Pereira. Adicionalmente, La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal, independientemente del valor del Proceso de Contratación; sin embargo, ésta se refiere única y exclusivamente a la prestación de servicios. Para el proceso objeto de estudio debe tenerse en cuenta esta Decisión por tratarse de un proceso contractual de prestación de servicios.

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal Incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación Superior al valor del acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación Cubierto por el acuerdo comercial
ALIANZA DEL PACIFICO	Chile	SI	SI	-	NO
	México	NO	-	-	
	Perú	SI	SI	-	
CANADÁ		NO	-	-	NO
CHILE		SI	SI	-	NO
COREA		NO	-	-	-
COSTA RICA		SI	NO	-	SI
ESTADOS UNIDOS		NO	-	-	-
ESTADOS AELC		SI	SI	-	NO
MÉXICO		NO	-	-	-

TRIANGULO NORTE	El Salvador	NO	-	-	-
	Guatemala	SI	SI	-	NO
	Honduras	NO	-		-
UNIÓN EUROPEA		SI	NO	-	NO
COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES		N/A	N/A	-	-
DECISIÓN 439 DE 1998 DE LA SECRETARÍA DE LA CAN.		SI	SI	NO	SI

NOMBRE DEL ACUERDO COMERCIAL	VALOR DEG	DOLAR	VALOR DÓLAR A abril 4 2025	VALOR EN PESOS
Alianza Pacífico	200.000		4.130.01	$ 1.135.032.000
los Estados AELC (EFTA)	200.000			$ 1.135.032.000
Costa Rica		552.000		$ 2.321.065.620
Chile				
Triangulo norte (Guatemala)				$ 120.000.000,00
I DEG EQUIVALE A 1,33 DOLARES				
VALOR EN DOLARES DE UN DEG	5.675.16			

En consecuencia, las ofertas presentadas por proponentes extranjeros de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales que cubren el presente proceso de contratación, serán tratadas como ofertas de nacionales colombianas, En este caso se configura la excepción en virtud de la cual la Entidad Estatal puede reducir los plazos mínimos para la presentación de las ofertas, toda vez que los Documentos del Proceso serán publicados en la plataforma SECOP II; por lo tanto, las fechas aplicables serán las contenidas en el cronograma definido por la Entidad.

6. TRIBUTACIÓN EN ELSECTOR

El Municipio Pereira retendrá al contratista por todo pago que realice, los porcentajes de Ley, aplicadas al tipo de contrato que se celebre. El descuento de estampillas será obligatorio a todo contrato celebrado con entidades del estado, como son las siguientes:

IMPUESTO –CONTRIBUCIÓN O GASTO	CARÁCTER	VALOR O PORCENTAJE
Estampilla pro cultura	Municipal	1.5%
Estampilla pro adulto mayor	Municipal	2%
Estampilla pro universidad	Municipal	1%
Tasa pro deporte	Municipal	2%
Impuesto de timbre	Nacional	0.5%
Retención fuente ICA	Municipal	1%

ESTUDIO DE LA OFERTA

7. ANALISIS DEL ESTUDIO FINANCIERO SECTOR

Metodología y resultados del análisis de los indicadores de orden financiero (Índice de liquidez, Cobertura de intereses) y de orden

+organizacional rentabilidad del patrimonio, rentabilidad del activo).

La metodología utilizada

La metodología utilizada está sustentada en los manuales y guías elaborados por la Agencia Nacional de Contratación Pública, Colombia Compra Eficiente; partiendo de la obligatoriedad de tener en cuenta los 5 indicadores de orden financiero y organizacional, se tomó información financiera de nueve (09) empresas del sector, las cuales pertenecen al sector de los bienes y/o servicios requeridos, mediante la aplicación de cinco medidas o promedios estadísticos así:

Con el fin de identificar los posibles proveedores en el mercado se tomó la información suministrada en la base de datos del Sistema de información y Registro Empresarial SIREM actualizado al año 2024 para las actividades.

Teniendo en cuenta que en el proceso de selección se deben incluir criterios de verificación financiera según lo establecido en los numerales 3. “Capacidad Financiera” y 4. “Capacidad Organizacional”, del Articulo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, y con el fin de que estos se ajusten al sector específico del servicio a adquirir, a continuación, se analiza los índices financieros de empresas del sector relativo al objeto de la contratación.

Para el análisis de la oferta se tomó como muestra la base de datos e información del Registro Único Empresarial y Social -RUES con corte del 31 de diciembre del 2024, administrado por las Cámaras de Comercio.

Estas bases de datos permiten conocer la información financiera del sector y de algunos de sus miembros en particular, lo que permite tener información para que la entidad pueda establecer los requisitos habilitantes teniendo en cuenta las condiciones generales del sector.

Con base en la información anterior, se establece el límite apropiado de los indicadores teniendo en cuenta el tamaño de la muestra (número de datos de la muestra) para este caso se cuenta con la información actualizada a diciembre 31 de 2024 de nueve (09) empresas con las actividades relacionadas anteriormente.

Listado de empresas: Tras analizar los resultados obtenidos mediante diversas herramientas estadísticas, se determinó que el cuartil número Q1 es el indicador más adecuado para establecer los datos proporcionales en este proceso, se utiliza el cuartil Q1 para los indicadores financieros de LIQUIDEZ, COBERTURA DE INTERESES, el ROE y el ROA y se utiliza el indicador financiero de la media para el índice de ENDEUDAMIENTO, Esto se debe a su capacidad para representar de manera equitativa y objetiva las condiciones del mercado.

La elección de este indicador garantiza un análisis justo, transparente y coherente con los principios de eficiencia que rigen la contratación pública en Colombia, fortaleciendo así la toma de decisiones en el marco del proceso evaluado.

	PROVEEDORES		
ITEM	**NOMBRE DE LA EMPRESA**	**NIT**	
1	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	900.031.833	6
2	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S	901.177.852	7
3	ASOCIACION CIUDAD FUTURO	900.415.283	4
4	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	900.638.959	1
5	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	891.856.718	6
6	ALIRIO GOMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTOS S.A.S	900.356.683	3
7	SERVICIOS INTEGRALES MERAKI S.A.S	901.663.426	7

8	SERVICIOS ALIMENTOS DE LA COSTA S.A.S	901.043.833	1
9	LE & VE ALIMENTOS MACSOL S.A.S	900.465.095	1
10	PROALIMENTOS LIBER S.A.S	830.042.212	6
11	PRODUCTOS ALIMENTICIOS BELLINI SAS	900.095.680	0

ITEM	EMPRESA DE SERVICIOS	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	COBERTURA DE INTERESES	ROE	ROA
1	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	2,92	0,22	16,58	0,26	0,20
2	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S	415,9	0,02	55,13	0,24	0,24
3	ASOCIACION CIUDAD FUTURO	11,58	0,07	2878,91	0,23	0,21
4	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	4,26	0,23	42,29	0,6	0,46
5	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	4,99	0,29	3,85	0,07	0,05
6	ALIRIO GOMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTOS S.A.S	10,99	0,22	438,86	0,56	0,43
7	SERVICIOS INTEGRALES MERAKI S.A.S	66,9	0,01	IND	0,45	0,44
8	SERVICIOS ALIMENTOS DE LA COSTA S.A.S	4,44	0,5	9,55	0,21	0,1
9	LE & VE ALIMENTOS MACSOL S.A.S	4,87	0,7	58,07	0,43	0,12
10	PROALIMENTOS LIBER S.A.S	10,88	0,42	3,73	0,02	0,01
11	PRODUCTOS ALIMENTICIOS BELLINI SAS	1,23	0,46	2,89	0,28	0,15
	PROMEDIO	49,00	0,29	350,99	0,30	0,22
	MEDIANA	4,99	0,23	29,435	0,26	0,2
	DESVIACION ESTANDAR	123,09	0,22	897,99	0,19	0,16
	Q1	4,35	0,15	5,28	0,22	0,11
	Q2	4,99	0,23	29,435	0,26	0,2
	Q3	11,285	0,44	57,34	0,44	0,34

INDICADORES DEFINIDOS REDONDEADOS A DOS DECIMALES MEDIANA	**4.35**	**0.23**	**5.28**	**0,22**	**0,11**

Siendo el caso que la métrica estadística utilizada en el proceso fue Cuartil mínimo, con el fin de establecer una tendencia central y media de los indicadores financieros evaluados y establecer unos valores limites recomendables para el proceso contractual, permitiendo mayor pluralidad y flexibilidad a los proponentes interesados en participar; razón por la cual se recomienda para el siguiente proceso es el cuartil 1 y la mediana en el índice de endeudamiento ; toda vez que presenta los indicadores más ajustados para ser requeridos en el presente proceso.

Indicadores de capacidad financiera		
4.35	Índice de Liquidez	Relación entre activos corrientes y pasivos corrientes, muestra la capacidad de la empresa para pagar sus compromisos de corto plazo.
23%	Índice de endeudamiento	Es una relación entre pasivo total y activo total, mide de qué forma participan los acreedores dentro de la empresa, Establece del total de la empresa cuanto pertenece a tercero y cuanto a los dueños
5.28	Razón cobertura de intereses	Relación entre utilidad operacional y los gastos financieros de intereses, muestra la capacidad de la empresa para generar utilidades en la operación que le permita atender sus compromisos financieros

Indicadores Capacidad Organizacional		
0.22	Rentabilidad del patrimonio	Es una relación entre la utilidad operacional y el patrimonio total, permite establecer el rendimiento en términos porcentuales de las inversiones de los dueños de la empresa en el periodo
0.11	Rentabilidad de activos	Es una relación entre la utilidad operacional y activo total, muestra la eficacia de los activos en términos porcentuales en la generación de utilidad

Realizando los promedios de la muestra. Con el fin de determinar los índices financieros para el presente proceso, se obtiene:

Indicador	Mediana (muestra empresarial)
Índice de Liquidez	Mayor o igual a 4.35
Índice de endeudamiento	Menor o igual a 015
Razón de cobertura de intereses	Mayor o igual a5.28
Rentabilidad del patrimonio	Mayor o igual a 0.22
Rentabilidad del activo	Mayor o igual a 0,11

Nota 1: La información Financiera deberá ser presentad con corte al 31 de diciembre 2024 y será verificada en el registro único de proponentes.

Nota 2. En caso de Consorcio o Unión Temporal, se acreditará la capacidad financiera, ponderando los indicadores, de cada uno de los asociados de acuerdo con el porcentaje (%) de participación.

Interpretación

Indicador de liquidez: Es la capacidad financiera que tiene el proponente para cubrir las obligaciones a corto plazo con terceros, mediante la conversión en efectivo de sus bienes o derechos que son a corto plazo (Activo Corriente).

- ✓ **Nivel de endeudamiento**: Es el Porcentaje de obligaciones con terceros que tiene el proponente.

Razón de Cobertura de Intereses: Es el número de veces que el proponente cuenta para cumplir con los gastos intereses con sus utilidades de operación

Rentabilidad del patrimonio: Es la capacidad de generación de utilidad por cada peso invertido en el patrimonio

Rentabilidad del Activo: Es la capacidad de generación de utilidad por cada peso invertido en el activo.

En el pliego de condiciones del respectivo proceso de selección se establecerá la forma como deberán acreditar los proponentes los indicadores de capacidad financiera y organizacional.

a) **Capacidad Financiera**

Índice de Liquidez: **Mayor o igual a 4.35**

Es igual a Activo Corriente/Pasivo Corriente, para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se sumarán los activos corrientes de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación y se dividirán sobre la sumatoria de los pasivos corrientes de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación.

Convenciones:

IL = Índice de Liquidez

AC = Activo Corriente

PC = Pasivo Corriente

%O = Porcentaje de participación del Oferente1, 2, n

- **Oferentes que se presenten individualmente:**

IL = AC / PC

- **Oferentes que se presenten en cualquier forma de asociación:**

$$IL = \frac{(AC1 * \%O1) + (AC2 * \%O2) + (ACn * \%On)}{(PC1 * \%O1) + (PC2 * \%O2) + (PCn * \%On)}$$

Índice de Endeudamiento: **Menor o igual a 0,23**

Es igual Pasivo Total/ Activo Total, para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se sumarán los Pasivos Totales de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación y se dividirán sobre la sumatoria de los Activos Totales de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación:

Convenciones:

E = Endeudamiento

PT = Pasivo Total

AT= Activo Total

%O= Porcentaje de participación del Oferente 1, 2, n

- **Oferentes que se presenten individualmente:**

$$E = PT / AT$$

- **Oferentes que se presenten en cualquier forma de asociación:**

$$E = \frac{(PT1 * \%O1) + (PT2 * \%O2) + (PTn * \%On)}{(AT1 * \%O1) + (AT2 * \%O2) + (ATn * \%On)}$$

Razón de Cobertura de Intereses: **Mayor o igual a 5.28**

Utilidad Operacional /Gastos de Interés, para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se sumarán las Utilidades Operacionales de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación y se dividirán sobre la sumatoria de los Gastos de Intereses de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación.

Convenciones:

CI = Cobertura de Intereses

UO = Utilidad Operacional

GI = Gasto Intereses

%O= Porcentaje de participación del Oferente 1, 2, n

O 1, 2, n = Oferente 1, Oferente 2, Oferente N

- **Oferentes que se presenten individualmente:**

CI = UO / GI

- **Oferentes que se presenten en cualquier forma de asociación:**

$$CI = \frac{(UO1 * \%O1) + (UO2 * \%O2) + (UOn * \%On)}{(GI1 * \%O1) + (GI2 * \%O2) + (GIn * \%On)}$$

Capital de trabajo: **Mayor o igual a 40% x POE**

El capital de trabajo se define como la diferencia entre los activos y los pasivos corrientes de una empresa. Representa la liquidez disponible para financiar las operaciones diarias, cubrir obligaciones inmediatas y sostener la actividad comercial. En términos simples, es una medida de la capacidad de una organización para gestionar su solvencia a corto plazo y garantizar la continuidad operativa.

Capital de Trabajo = Activos Corrientes - Pasivos Corrientes

Importancia del capital de trabajo a los proponentes

1. **Garantía de capacidad financiera**:
   Solicitar información sobre el capital de trabajo permite evaluar si el proponente cuenta con los recursos financieros necesarios para asumir las responsabilidades del contrato sin comprometer sus operaciones.

2. **Reducción de riesgos**:
   Asegurarse de que los proponentes tengan suficiente capital de trabajo disminuye el riesgo de incumplimientos o retrasos derivados de problemas de liquidez.

3. **Sostenibilidad operativa**:
   Un capital de trabajo adecuado demuestra que el proponente puede cubrir sus gastos operativos, como la adquisición de insumos, el pago de salarios y otros costos relacionados con la ejecución del proyecto.

4. **Confianza en la ejecución**:
   Proponentes con capital de trabajo suficiente ofrecen mayor seguridad en su capacidad para cumplir con las obligaciones contractuales, incluso frente a imprevistos.

5. **Cumplimiento de normativas**:
   En procesos de contratación pública, la revisión del capital de trabajo asegura transparencia y cumplimiento de las normativas, permitiendo la selección de proponentes idóneos y financieramente estables.

6. **Análisis objetivo**:
   Al incluir el capital de trabajo como un criterio de evaluación, se garantiza que la selección del contratista se base en fundamentos objetivos, alineados con los principios de eficiencia, transparencia y equidad.

Es importante resaltar que, para este proceso en particular, no resulta aplicable el pliego tipo, por lo que la entidad ha adoptado esta medida como una recomendación que se implementa de manera adecuada y proporcional. Adicionalmente, dado el monto y el plazo del presente proceso, la determinación de este valor es la opción

más proporcional y acorde para garantizar la idoneidad y la capacidad financiera de los proponentes.

Para el presente Proceso de Contratación los Proponentes acreditarán:

$$CT = AC - PC \geq CTd$$

Donde:

CT = Capital de trabajo

AC = Activo corriente

PC = Pasivo corriente

CTd = Capital de Trabajo demandado para el proceso que presenta propuesta

%O= Porcentaje de participación del integrante1, 2, n

O 1, 2, n = integrante 1, integrante 2, integrante N

El capital de trabajo (CT) del oferente deberá ser mayor o igual al capital de trabajo demandado (CTd):

$$CT \geq CTd$$

$$CTd = 40\% \times (PO)$$

- **Oferentes que se presenten individualmente:**

$$CT = AC\text{-}PC$$

- **Oferentes que se presenten en cualquier forma de asociación:**

$$CT = ((\underline{AC1* \%O1) + (ACO2 * \%O2) + (ACn * \%On) – ((PC1* \%O1) + (PC2 * \%O2) + (PCn * \%On)})$$

CTd = Capital de trabajo demandado del proceso al cual presenta propuesta

PO = Presupuesto Oficial del proceso al cual presenta propuesta.

a) Capacidad Organizacional:

Rentabilidad Sobre Patrimonio: **Mayor o igual a 0,22**

Mide la rentabilidad que están obteniendo los inversionistas: Utilidad Neta sobre Patrimonio; para el caso de consorcios o uniones temporales, se sumarán la Utilidad Neta de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación y se dividirán sobre la sumatoria del Patrimonio de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación.

Convenciones:

ROE = Por sus siglas en inglés Return on Equity o Rentabilidad sobre el Patrimonio

UN = Utilidad Neta

PAT = Patrimonio

%O= Porcentaje de participación del Oferente 1, 2, n

O 1, 2, n = Oferente 1, Oferente 2, Oferente N

- **Oferentes que se presenten individualmente:**

$$ROE = UN/PAT$$

- **Oferentes que se presenten en cualquier forma de asociación:**

$$ROE = \frac{(UN1 * \%O1) + (UN2*\%O2) + (UNn * \%On)}{(PAT1 * \%O1) + (PAT2 * \%O2) + (PAT\ n* \%On)}$$

Rentabilidad Sobre el Activo: **Mayor o igual a 0,11**

Mide el rendimiento que se está obteniendo sobre la Inversión: Utilidad Neta sobre Activo Total; para el caso de consorcios o uniones temporales, se sumarán la Utilidad Neta de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación y se dividirán sobre la sumatoria de los Activos Totales de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación.

Convenciones

ROI = Por sus siglas en inglés Return on Investment o Rentabilidad sobre el Activo

UO = Utilidad Neta

AT= Activo Total

%O= Porcentaje de participación del Oferente 1, 2, n

O 1, 2, n = Oferente 1, Oferente 2, Oferente N

- **Oferentes que se presenten individualmente:**

$$ROI = UN/AT$$

- **Oferentes que se presenten en cualquier forma de asociación:**

$$ROI = \frac{(UN1 * \%O1) + (UN2*\%O2) + (UNn * \%On)}{(AT1 * \%O1) + (AT2 * \%O2) + (AT\ n* \%On)}$$

Nota 1: Para el caso de consorcios o uniones temporales, se tomará el promedio ponderado de cada uno de los integrantes, de acuerdo con su porcentaje de participación, así como lo señala la fórmula para Proponente plural en la tabla anterior.

Nota 2: En el caso que la Utilidad Neta sea negativa para el Proponente individual, o que el resultado del indicador sea negativo para Proponentes Plurales, se calificará como **NO CUMPLE.**

En caso de Proponentes Extranjeros, los documentos con los cuales el proponente acredite sus requisitos habilitantes que hayan sido escritos originalmente en una lengua distinta al castellano, deben ser traducidos al castellano y ser presentados en su lengua original junto con la traducción al castellano.

Los documentos presentados por los proponentes no requieren legalización alguna salvo los documentos otorgados en el exterior y los poderes generales o especiales que deben ser otorgados ante Notario Público. Los oferentes extranjeros deben presentar sus estados financieros a la fecha de corte establecida en los países de origen o en sus estatutos sociales. Los oferentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos.

Cabe recordar que estos son indicadores para considerar las mejores ofertas de los

proponentes y evitar en menor medida el riesgo a cualquier tipo de incumplimiento del objeto contractual, hablando en términos financieros y musculo operacional. Se debe considerar los demás términos explícitos en la convocatoria pública, con el fin de seleccionar a la organización más amena para llevar a cabo la necesidad, bajo unos términos de claridad, justicia y transparencia pública.

8. MARCO REGULATORIO

- Constitución Política de Colombia
- Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias
- Ley 65 de 1993 por la cual se expide el CP y C.
- Decreto 3075 de 1997 por el cual se reglamenta parcialmente Ley 09 de 1979
- Decreto 1545 de 1998 por el cual se reglamentan productos de aseo
- Resolución 2505 de 2004 por la cual se reglamentan condiciones para transportar alimentos
- Decreto 1500 de 2007 por el cual se reglamenta sistema oficial de control de carne y derivados
- Resolución 1229 de 2013 por la cual se dictan medidas sanitarias a productos de consumo humano
- Decreto 1072 de 2015 por el cual se expide decreto reglamentario del sector trabajo SG-SST
- Y demás normativas que modifiquen, reemplacen o complementen las anteriores y/o normativas a que hubiere lugar para dar cumplimiento al objeto del proceso.

9. ESTUDIO DE LA DEMANDA:

En la actualidad y conforme a lo estipulado en la Ley 80 de 1993 por la cual se expide el Estatuto Nacional de Contratación, se hace la revisión contractual y se encuentra que en la entidad se han llevado a cabo procesos relacionados con este objeto en vigencias anteriores:

TIPO DE PROCESO	ENTIDAD	OBJETO	VALOR ESTIMADO	CONTRATISTA
SMG-SAMC-217-2023	Municipio de Pereira	SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PPL DE LA UPPV	$832.755.717,5	FRESCAMPO SAS
Selección Abreviada SMG-SASIE-129-2023	Municipio de Pereira	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES QUE DESARROLLEN LAS DEPENDENCIAS DEL MUNICIPIO DE PEREIRA DENTRO DEL FORTALECIMIENTO Y EJECUCIÓN A LAS METAS PACTADAS EN EL PLAN DE DESARROLLO PARA LA VIGENCIA 2023	$ 663.267.600	FRSCAMPO SAS
Selección Abreviada SEM-SAMC-033-023	Municipio de Pereira	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE PEREIRA DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS EXPEDIDOS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA-ALIMENTOS PARA APRENDER (UApA) DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, ASÍ COMO LA NORMATIVIDAD SANITARIA	$ 5.381.282.920	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO NIÑOS

		LEGAL VIGENTE		
Licitación Pública SME-LP-310-2022	Municipio de Pereira	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE PEREIRA DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS EXPEDIDOS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA-ALIMENTOS PARA APRENDER (UApA) DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, ASÍ COMO LA NORMATIVIDAD SANITARIA LEGAL VIGENTE	$ 28.686.453.120	FRESCAMPO SAS / UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO NIÑOS
Licitación Pública SEM-LP-147-2022	Municipio de Pereira	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE PEREIRA DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS EXPEDIDOS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA-ALIMENTOS PARA APRENDER (UApA) DEL MINISTERIODEEDUCACIÓN NACIONAL, ASÍ COMO LA NORMATIVIDAD SANITARIA LEGAL VIGENTE	$ 8.190.972.955	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTANDO FELIZ / FRESCAMPO SAS / FUNDACIÓN VIVIR SIRVIENDO
Licitación Pública SME-LP-292-2021	Municipio de Pereira	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTA-CIÓN ESCOLAR CON LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCEN-TES REGISTRADOS EN LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE PEREIRA DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMTIVOS EXPEDIDOS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA-ALIMENTOS PARA APRENDER (UApA) DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, ASÍ COMO LA NORMATIVIDAD SANITARIA LEGAL VIGENTE.	$ 8.431.796.960	UNIÓN TEMPORAL PAE PEREIRA 2022 / FUNDACIÓN VIVIR SIRVIENDO / FRESCAMPO SAS
Licitación Pública SEM-LP-134-2021	Municipio de Pereira	SUMISTRO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTA-	$ 5.728.649.928	UNIÓN TEMPORAL P24 / FUNDACIÓN

		CIÓN ESCOLAR CON LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCEN-TES REGISTRADOS EN LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE PEREIRA DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMTIVOS EXPEDIDOS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA -ALIMENTOS PARA APRENDER (UApA) DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, ASÍ COMO LA NORMATIVIDAD SANITARIA LEGAL VIGENTE.		VIVIR SIRVIENDO / FRESCAMPO SAS

Con respecto a otras entidades se tiene que se han realizado procesos relacionados con este objeto en vigencias recientes, requerir suministro de alimentación, por ejemplo:

TIPO DE PROCESO	ENTIDAD	OBJETO	VALOR ESTIMADO	FECHA
Licitación Pública SMFDS-LP-0010-2023	Gobernación de Risaralda	EJECUCION DE LA MODALIDAD DE ATENCIÓN DE COMPLEMENTACION NUTRICIONAL DENOMINADO CANASTA ALIMENTARIA MERCADO SOCIAL DIRIGIDA A FAMILIAS VULNERABLES DEL DEPARTAMENTO DE RISARALDA	$ 3.399.649.344	UNIÓN TEMPORAL MERCADOS RISARALDA
Licitación Pública LP-109-2021	Alcaldía municipio de Dosquebradas	PRESTACION DEL SERVICIO PARA EL DESARROLLO, OPERACIÓN, SUMINISTRO Y SERVIDO DEL PROGRAMA DENOMINADO - PAE - (COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO) PARA ATENDER LOS ESTUDIANTES TITULARES DE DERECHO FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNIC. DE DOSQUEBRADAS A EJECUTARSE EN DESA-RROLLO DEL CALENDARIO ESCOLAR 2022.	$ 1.577.272.242	SIRPAZ
Licitación Pública SE-LP-23-2021	Gobernación de Risaralda	ADQUISICIÓN DE CANASTAS EDUCATIVAS CON MATERIAL DIDÁCTICO PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS NO CERTIFICADAS DEL DEPTO DE RISARLADA SUMINISTRO DE COMPLE-MENTO ALIMENTARIO, SERVIDO EN MODALIDADES INDUSTRIA-LIZADA Y/O PREPARADA EN	$ 10.299.565.584	UNIÓN TEMPORAL RISARALDA 2022

		SITIO Y/O LAS MODALIDADES DIFE- RENCIALES Y/O TRANSITORIAS QUE SE REQUIERAN, PARA SER CONSUMIDO POR LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES REGISTRADOS EN LA MATRÍCULA EDUCATIVA (...)		

NÚMERO DE PROCESO	MODALIDAD DE SELECCIÓN	FECHA CONTRATO	ENTIDAD	OBJETO	CUANTIA	CONTRATISTA
SI-001-2025	SUBASTA INVERSA	17/02/2025	SANTA FE DE ANTIOQUIA	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LOS CIUDADANOS DETENIDOS NO CONDENADOS EN LAS INSTALACIONES DE RECLUSIÓN CERRADA, EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 65 DE 1993, DEL MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA	$ 380.000.000	FUNDACIÓN ACCIÓN SOLIDARIA POR COLOMBIA
SASI-002-2025	SUBASTA INVERSA	6/03/2025	CUBARÁ BOYACÁ COLOMBIA	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA ASISTENCIA INTEGRAL A LOS ADULTOS MAYORES QUE SE ENCUENTRAN EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD, AISLAMIENTO Y CARENCIA DE SOPORTE EN EL MUNICIPIO DE CUBARA	$ 131.890.800	COMERCIALIZADORA Y SERVICIOS JJ SAS
SAMEC - S.I. - No. 004 DE 2025	SUBASTA INVERSA	3/03/2025	EL BAGRE ANTIOQUIA COLOMBIA	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS INTERNOS DE LA CÁRCEL MUNICIPAL Y LOS QUE SE ENCUENTREN	$ 328.799.856	INNOVA ARHO SOLUCIONES FUNPROTEGER

				RETENIDOS EN OTRAS INSTALACIONES DEL MUNICIPIO (ESTACIÓN DE POLICÍA Y BATALLÓN ENERGÉTICO Y VIAL # 5)		
SA SI 014-007-2025	SUBASTA INVERSA	20/03/2025	CALI VALLE DEL CAUCA COLOMBIA	SUMINISTRO DE TAMALES, LECHONA, AREPAS, PRODUCTOS PRECOCIDOS, EMPANADAS, DEDOS DE QUESO Y OTROS ALIMENTOS PREPARADOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29 LOTE 1 Y PARA LOS COMEDORES BR23 LOTE 2 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE	$ 600.000.000	GRUPO EMPRESARIAL SUGA SAS
SA-SIP-004-2024_1	SUBASTA INVERSA	30/12/2024	SANTA MARTA MAGDALENA COLOMBIA	SUMINISTRO DE ALIMENTOS A LA POLICIA NACIONAL EN EL DISTRITO DE SANTA MARTA, MAGDALENA	$ 600.000.000	GRACIELA
SI-SGM-019-2024	SUBASTA INVERSA	14/08/2024	MONTERÍA CÓRDOBA COLOMBIA	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNOS, ALMUERZOS, COMIDAS Y REFRIGERIOS) INCLUIDO MENAJE PARA LOS DISTINTOS EVENTOS ORGANIZADOS POR LAS DEPENDENCIAS ADMINISTRATIVAS DEL MUNICIPIODE MONTERIA	$ 200.000.000	MR CHEF SOLUCIONES GASTRONOMICAS
SASAIP-001-2024			SANTA MARTA MAGDALENA COLOMBIA	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA POBLACIÓN QUE SE ENCUENTRA EN EL CENTRO	$ 999.899.976	

	SUBASTA INVERSA	30/12/2024		CARCELARIO Y PENITENCIARIO RODRIGO DE BASTIDAS, CENTRO TRANSITORIO DISTRITAL CPC, URI Y ESTACIONES DE POLICÍA EN EL DISTRITO DE SANTA MARTA, MAGDALENA.		INTERLUD SAS

CONCLUSIONES

La Alcaldía de Pereira en cabeza de la Subsecretaria de Seguridad y Convivencia Ciudadana, efectuará el seguimiento a los procesos de suministro de alimentación a la población privada de la libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria (CDT) de la ciudad de Pereira; con el fin de garantizar y proteger los derechos de las personas privadas de libertad, velando por el cumplimiento de las obligaciones pactadas con el operador.

De acuerdo con la necesidad que requiere satisfacer el municipio de Pereira a través de la Secretaria de Gobierno – Subsecretaria de Seguridad y Convivencia Ciudadana, de conformidad con los establecido en la Ley 2346 de 2024, y a lo desarrollado en el presente proyecto; se identifica que la mejor manera de adelantar el proceso de contratación es a través de la modalidad convocatoria pública selección abreviada por subasta inversa.

JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno

SEBASTIAN MADRID SOTO
Subsecretario de Seguridad y convivencia Ciudadana.



Proyecto componente financiero: Gloria amparo Giraldo Giraldo

Profesional especializado contratista secretaria de gobierno



Revisó componente jurídico: Sandra Milena Restrepo Hincapié

Abogado contratista Secretaría de Gobierno