Versión: 1 Fecha de vigencia: 12 de junio de 2025

"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
2026

ANÁLISIS DEL SECTOR

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, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

Versión: 1 Fecha de vigencia: 12 de junio de 2025

El presente documento se elabora, siguiendo los lineamientos emitidos por Colombia Compra Eficiente, a través de la Guía para Elaboración de Estudios del Sector:

El análisis del sector comprende las siguientes áreas:

- Aspectos generales del mercado
- Comportamiento del gasto histórico
- Estudio de la oferta
- Estudio del mercado.

OBJETO DE LA CONTRACION: “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”

La administración Municipal de Pereira 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 y refrigerio) 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”.

1.DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Secretaría de Gobierno, a través de la Subsecretaría de Seguridad y Convivencia Ciudadana del municipio de Pereira , tiene asignado dentro de sus funciones la ejecución de planes y programas en materia de seguridad ciudadana, el apoyo a los distintos organismos de seguridad, liderar planes, programas y proyectos de convivencia pacífica y seguridad ciudadana con los organismos locales y comunitarios, siendo la dependencia encargada del Plan Integral de Seguridad y Convivencia Ciudadana (PISCC) para la vigencia 2024-2027, el cual, articula todas las herramienta de gestión interinstitucional mediante las cuales, en conjunto con los organismos mencionados, ejecutan las estrategias y acciones para que el municipio se consolide como un territorio cívico y próspero, en armonía con las directrices del nivel central, para lograr la autorregulación de los ciudadanos, una mayor conciencia de los deberes y derechos ligados a la vida en comunidad y que en consecuencia permitan, sobre la base de la prevención, la disminución de los delitos de alto impacto como el homicidio, el hurto en su distintas modalidades, el micro tráfico, el abuso sexual y la violencia intrafamiliar que permitan alcanzar el bienestar individual y colectivo.

De conformidad con el Plan de Desarrollo 2024-2027, el municipio de Pereira, desarrolló cuatro componentes estratégicos:

1. Bienestar social y calidad de vida para la familia pereirana
2. Pereira segura, innovadora y competitiva

3. Educación, inclusión y cultura.
4. Ordenamiento territorial y gestión ambiental sostenible

De manera directa, la Secretaría de Gobierno, tiene un impacto inminente en el segundo componente, este es, Pereira segura, innovadora y competitiva, el cual, plantea dos programas para el cumplimiento de sus metas, en primer lugar, el Programa No 16. Primero la seguridad de los Pereiranos en sana convivencia, el cual busca fortalecer el tejido social y la gobernanza en seguridad mediante "Pereira Convive", logrando integrar las iniciativas del gobierno, la fuerza pública y la sociedad civil. Este esfuerzo conjunto se centrará en la prevención proactiva, la atención oportuna y la intervención estratégica en materia de seguridad y convivencia, promoviendo una cultura de paz y respeto mutuo, buscando asegurar una calidad de vida elevada para todos los Pereiranos.

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 el artículo de la ley 65 de 1993"

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 275 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 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.

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 2026 es de 275 personas PPL 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	SIJIN

Versión: 1 Fecha de vigencia: 12 de junio de 2025

RISARALDA	PEREIRA	CDT (Centro de Detención Temporal)	UPPV

ANTECEDENTES Y SITUACIÓN ACTUAL EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA

Bajo el deber que le asiste a la Alcaldía de Pereira, a través de la Secretaría de Gobierno, a mediados del año 2025, se dio inicio al proceso contractual, empezando con la estructuración de la minuta definitiva según los lineamientos establecidos por la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC), a través de un equipo interdisciplinario y con experiencia asignado por la Secretaría de Educación (Nutricionista Dietista – Ingeniero de Alimentos y Financiero), posteriormente se procedió a realizar la planeación financiera y operativa para poder proveer el servicio de manera indefinida, continuada e ininterrumpida, encontrando que la estructuración contractual podía presentarse inicialmente desde el primero (1°) de julio al treinta y uno (31) de octubre de 2025 mediante el Contrato No. 3739 de 2025, el cual culminó el 31 de diciembre de 2025.Contrato, celebrado mediante el proceso de selección abreviada subasta inversa SMS-SASE-113-2025, con fecha de terminación pactada para el 31 de diciembre de 2025, por un valor total de $2.243.169.500 (**Dos mil doscientos cuarenta y tres millones ciento sesenta y nueve mil quinientos pesos**), garantizando así la prestación continua e ininterrumpida del servicio alimentario a un aproximado de doscientas sesenta (260) personas bajo custodia de la entidad.

La Alcaldía ha expuesto ante los Ministerios de Justicia y del Derecho, y de Hacienda y Crédito Público, a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) y a la Procuraduría General de la Nación, solicitando que, con fundamento en el Auto 897 de 2025 de la Corte Constitucional, sea la USPEC la entidad que asumiera a partir del 1 de enero de 2026 la prestación del servicio de alimentación para las Personas Privadas de la Libertad (PPL) en los centros de detención transitoria del municipio.

Que, en este contexto, y de manera imprevisible para la Administración Municipal, el Juzgado Quinto de Ejecución de Penas y Medidas de Seguridad de Pereira, mediante Auto de Sustanciación No. 2135 del 30 de diciembre de 2025 (Radicación: 66001-31-87-005-2025-000252-00), dentro de una Acción de Tutela instaurada por la Procuraduría Provincial de Instrucción, DECRETÓ UNA MEDIDA PROVISIONAL ordenando de manera perentoria a la Alcaldía Municipal de Pereira que, “a partir del primero (1°) de enero de 2026, garantizará el suministro integral y continuo del componente de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) para las

personas privadas de la libertad en calidad de sindicados, recluidas tanto en la UPPV como en las distintas estaciones de policía del municipio."

Para dar cumplimiento de esta orden judicial de cumplimiento inminente (a partir del 1 de enero de 2026) y ante la imposibilidad material y jurídica de acudir a un procedimiento ordinario de selección de contratistas en el exiguo plazo disponible, se configura una situación de **URGENCIA MANIFIESTA**, tal como lo define el artículo 42 de la Ley 80 de 1993. Esta declaratoria se justifica exclusivamente para remediar el perjuicio irremediable que implicaría la interrupción del servicio alimentario y para cumplir con el mandato judicial provisional, sin que ello signifique una aceptación o reconocimiento definitivo sobre la titularidad de la obligación, materia que deberá ser resuelta en el trámite de la acción de tutela y por los mecanismos de coordinación entre la Nación y el territorio.

Así las cosas, la imposibilidad material y jurídica de acudir a un procedimiento ordinario de selección de contratistas en el corto plazo constituye un requisito legal esencial que justifica la utilización de este instrumento contractual excepcional. Por tanto, se fundamenta la declaratoria de **URGENCIA MANIFIESTA** y la eventual contratación directa, medida que permitiría resolver la coyuntura crítica mientras se realiza el proceso de selección correspondiente en la Administración Municipal para el servicio de alimentación de las PPL, garantizando así la continuidad de un servicio esencial y la protección de los derechos fundamentales de esta población.

Teniendo en cuenta lo expuesto, el Municipio de Pereira, debió asumir la alimentación permanente de las personas privadas de la libertad (PPL) a partir del primero (1ro) de enero de 2026, para el suministro de las raciones alimentarias para un aproximado de doscientos sesenta (260) personas, que actualmente se encuentran en calidad de sindicados.

Por lo anterior la alcaldesa (e) Dra. ZASKIA MARCELA MOTTA MUÑOZ declaró a través del DECRETO No 000898 DE DICIEMBRE 31 DE 2025 "POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA UNA SITUACIÓN DE URGENCIA MANIFIESTA EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA...". con el fin de brindar alimentación a la población privada de la libertad en el centro transitorio UPPV, por el tiempo previamente establecido.

De acuerdo con lo anteriormente señalado se tiene la necesidad inmediata de atender a las personas privadas de la libertad de forma transitoria de la ciudad de Pereira, garantizándoles el suministro de alimentos (Desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) a cargo de la Alcaldía de Pereira.

El valor asignado del contrato que se derivó del proceso de contratación directa, incluido el Impuesto al consumo, cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipales legales, costos directos e indirectos, es la suma de hasta **MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M.CTE ($ 1.558.147.500).** Vigencia del 1 de enero al 15 de abril de 2026,

Teniendo en cuenta que el Tribunal Superior del Distrito Judicial de Pereira, Sala de Decisión Penal, mediante fallo del 3 de marzo de 2026, notificada a la administración municipal el pasado 13 de marzo del 2026, dejando en firme la obligación ineludible del municipio de proveer los alimentos sin dilación alguna y atendiendo esta obligación se hizo necesario, una adición y prorroga, mediante el decreto 00134 del 15 de abril de 2026 POR MEDIO DEL CUAL SE PRORROGA LA VIGENCIA DEL DECRETO NO. 000898 DE 2025 Y SE ADOPTAN MEDIDAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE ÓRDENES JUDICIALES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN DE LA POBLACIÓN PPL.

Se prorroga por segunda vez la vigencia de la situación de urgencia manifiesta declarada mediante el Decreto No. 000898 del 31 de diciembre de 2025 y prorrogada inicialmente por el Decreto No. 000012 del 15 de enero de 2026, por un término adicional de cincuenta y dos (52) días calendario, contados a partir del 16 de abril de 2026 gasta el 6 de junio de 2026.
Por valor de SETECIENTOS SETENTA Y UN MILLONES SEISCIENTS CINCUENTA Y CUATRO MJIL PESOS MCTE ($ 771.654.000). Respaldado con el CDP No 4749 del 14 de abril de 2026

CONCLUSIÓN DE LA NECESIDAD Y MODALIDAD DE SELECCIÓN A ADELANTAR:

En virtud de los antecedentes expuestos, si bien en el pasado el Municipio de Pereira debió acudir a figuras excepcionales como la urgencia manifiesta para conjurar crisis coyunturales y garantizar los derechos mínimos de las Personas Privadas de la Libertad (PPL), para la presente vigencia fiscal la Entidad ha consolidado la planeación integral de este servicio.

Por lo tanto, en estricto cumplimiento del Principio de Planeación y el mandato constitucional de garantizar la vida, salud y dignidad humana de la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo de la Alcaldía de Pereira en los Centros de Detención Transitoria (UPPV, Estaciones de Policía, etc.), la Secretaría de Gobierno a través de la Subsecretaría de Seguridad y Convivencia

Ciudadana, requiere contratar la prestación continua e ininterrumpida del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio).

Dado que el suministro de raciones alimentarias constituye un bien/servicio de características técnicas uniformes y de común utilización, cuyos patrones de desempeño y calidad pueden ser estandarizados de acuerdo con las minutas nutricionales exigidas por la normatividad vigente, la Administración Municipal satisfará la presente necesidad a través de un proceso de selección en la modalidad de Subasta Inversa Electrónica.

Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015, garantizando así la selección objetiva, la pluralidad de oferentes y la consecución del mejor precio para el Municipio.

2.IDENTIFICACIÓN DEL SECTOR ECONÓMICO AL CUAL PERTENECE LA NECESIDAD.

CLASIFICACIÓN UNSPSC

Una vez identificado el sector al que pertenece el presente proceso, se tendrán en cuenta la descripción del Objeto a contratar identificado en el Cuarto nivel del clasificador de bienes y servicios los siguientes códigos UNSPSC.

UNSPSC	
93131600	Servicio de distribución de alimentos
85151600	asuntos nutricionales
85151500	Tecnología de alimentos
90101600	Servicios de banquetes y de catering
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio

3. ASPECTO ECONÓMICO

3.1. ENCUESTA MENSUAL DE SERVICIO (EMS)

Gráfico 1. Variación anual de los ingresos nominales, según subsector de servicios
Total nacional
Enero 2026ᵖ / enero 2025



Fuente: DANE, EMS.

Variación anual de los ingresos nominales y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios (enero 2026p / enero 2025)

En enero de 2026, quince de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con enero de 2025.

Tabla 1. Variación anual de los ingresos y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios
Total nacional
Enero 2026ᵖ / enero 2025

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Ingresos nominales	Ingresos por servicios	Venta de Mercancías	Otros Ingresos
Sección	División	Descripción	Variación (%)	Contribución (PP)		
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	-5,6	-5,9	0,0	0,3
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	4,1	5,1	-0,0	-1,0
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	7,9	7,5	0,4	-0,0
J	División 58	Actividades de edición	-11,5	-9,8	-1,6	-0,1
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	19,1	12,2	5,6	1,4
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	2,5	0,9	0,0	1,6
J	División 61	Telecomunicaciones	5,0	3,8	1,3	-0,0
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	4,7	2,7	2,0	0,0
LN	Sección L. División 68 Sección N. Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	4,1	5,0	-1,3	0,5
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	8,9	9,1	-0,1	-0,0
M	Clase 7310	Publicidad	3,9	3,9	-0,1	0,0
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	21,4	21,4	-0,0	0,0
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-9,6	-9,7	0,0	0,1
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto Call center	8,5	8,6	0,0	-0,1
P	Grupo 854	Educación superior privada	8,4	8,1	-0,1	0,4
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	0,9	1,0	-0,1	-0,0
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	6,9	6,1	0,8	-0,0
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	11,5	7,8	2,8	0,9

Fuente: DANE, EMS.
ᵖ Cifra provisional
(PP) Puntos porcentuales
Nota: por aproximación decimal, se puede presentar diferencia en la suma de las contribuciones frente a la variación total.

Variación anual de los salarios y contribución por tipo de contratación, según subsector de servicios (enero 2026p / enero 2025)

Tabla 3. Variación anual de los salarios y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios Total nacional Enero 2026p / enero 2025

En enero de 2026, todos los subsectores de servicios presentaron variación positiva en los salarios, en comparación con enero de 2025.

Subsectores de servicios con las tres variaciones positivas más representativas

En enero de 2026, los servicios de actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios registraron un crecimiento de 21,4% en los ingresos nominales, el personal ocupado total presentó un aumento de 1,1% y los salarios registraron un incremento de 16,1%, en comparación con enero de 2025.

Tabla 5. Variación anual y contribución de los ingresos nominales por tipo, personal ocupado total y salarios por tipo de contratación
Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios
Total nacional
Enero 2026P

Índice (ene 2023-ene 2026)	Variable	Variación anual (%)	Contribución a la variación anual (PP)
Ingresos totales nominales	**Ingresos totales nominales**	**21,4**	
	Ingresos por servicios prestados	21,5	21,4
	Ingresos por venta de mercancías	-0,4	-0,0
	Otros ingresos operacionales	36,5	0,0
Personal ocupado total*	**Personal ocupado total**	**1,1**	
	Permanente	5,7	0,9
	Temporal directo	1,2	0,5
	Agencias	21,7	0,3
	En misión	-1,2	-0,5
Salarios personal ocupado sin agencias	**Salarios personal ocupado sin agencias**	**16,1**	
	Salarios personal permanente	15,7	5,8
	Salarios temporal directo	19,4	6,0
	Salarios personal en misión	13,3	4,3

Fuente: DANE, EMS.
P Cifra provisional
(PP) Puntos porcentuales
* Incluye personal permanente, personal temporal directo y personal temporal contratado a través de agencias de suministro de personal.
Nota: por aproximación decimal, se puede presentar diferencia en la suma de las contribuciones frente a la variación total.

Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias

En enero de 2026, los servicios de producción de películas cinematográficas y programas de televisión registraron un crecimiento de 19,1% en los ingresos nominales, el personal ocupado total presentó una variación positiva de 6,1% y los salarios registraron un aumento de 11,6%, en comparación con enero de 2025 (Tabla 6)

Tabla 6. Variación anual y contribución de los ingresos nominales por tipo, personal ocupado total y salarios por tipo de contratación
Producción de películas cinematográficas y programas de televisión
Total nacional
Enero 2026P

Índice (ene 2023-ene 2026)	Variable	Variación anual (%)	Contribución a la variación anual (PP)
Ingresos totales nominales	**Ingresos totales nominales**	**19,1**	
	Ingresos por servicios prestados	21,1	12,2
	Ingresos por venta de mercancías	17,9	5,6
	Otros ingresos operacionales	12,6	1,4
Personal ocupado total*	**Personal ocupado total***	**6,1**	
	Permanente	8,7	5,4
	Temporal directo	12,9	2,9
	Agencias	-13,6	-2,1
Salarios personal ocupado sin agencias	**Salarios personal ocupado sin agencias**	**11,6**	
	Salarios personal permanente	8,7	4,1
	Salarios temporal directo	25,6	7,5

Fuente: DANE, EMS.
P Cifra provisional
(PP) Puntos porcentuales
* Incluye personal permanente, personal temporal directo y personal temporal contratado a través de agencias de suministro de personal.
Nota: por aproximación decimal, se puede presentar diferencia en la suma de las contribuciones frente a la variación total.

3.2. GREMIO Y ASOCIACIONES QUE PARTICIPAN EN EL SECTOR

A continuación, se presentan algunos de los gremios y asociaciones del sector:

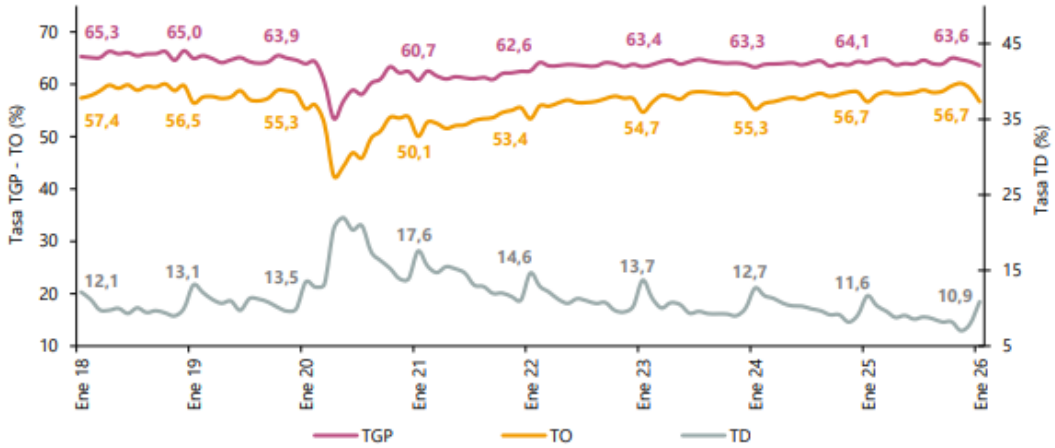
ANDI ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE COLOMBIA
ANALDEX ASOCIACIÓN NACIONAL DE COMERCIO EXTERIOR
ACOPI ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS
FENALCO FEDERACIÓN NACIONAL DE COMERCIANTES

3.3. MERCADO LABORAL

Principales indicadores del mercado laboral

Enero de 2026

Gráfico 1. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total nacional
Enero (2018 - 2026)

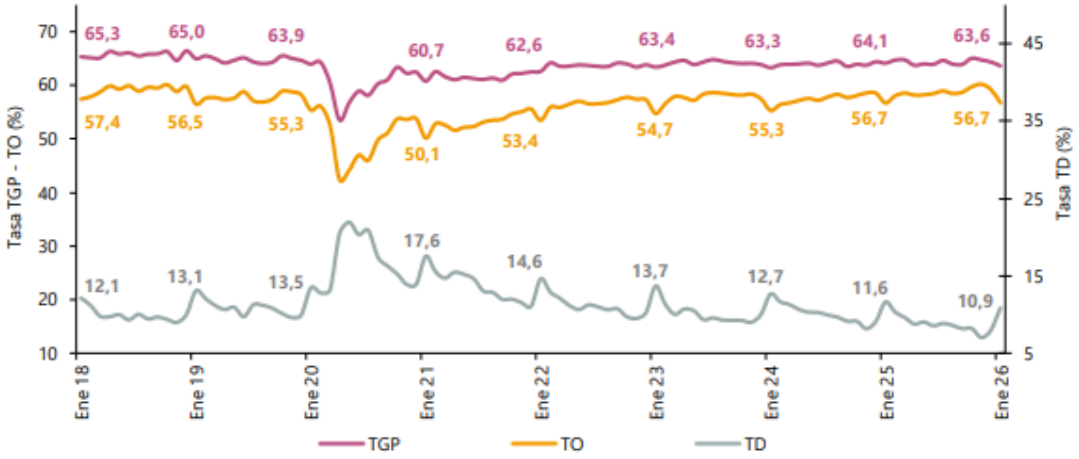


Fuente: DANE, Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH).
Nota: datos expandidos con proyecciones de población, elaboradas con base en los resultados del CNPV 2018.
Nota: cifras aproximadas a un decimal.

3.3.1. INDICADORES DE MERCADO LABORAL MES Y TRIMESTRE, TOTAL NACIONAL Y TOTAL 13 CIUDADES Y ÁREAS METROPOLITANAS

Para enero de 2026, la tasa de desocupación del total nacional fue 10,9%, mientras que en el mismo mes de 2025 fue 11,6%. La tasa global de participación se ubicó en 63,6%, en tanto que en enero de 2025 fue 64,1%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 56,7%, siendo similar a la registrada en el mismo mes del año anterior

Gráfico 2. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total nacional
Enero (2018 - 2026)

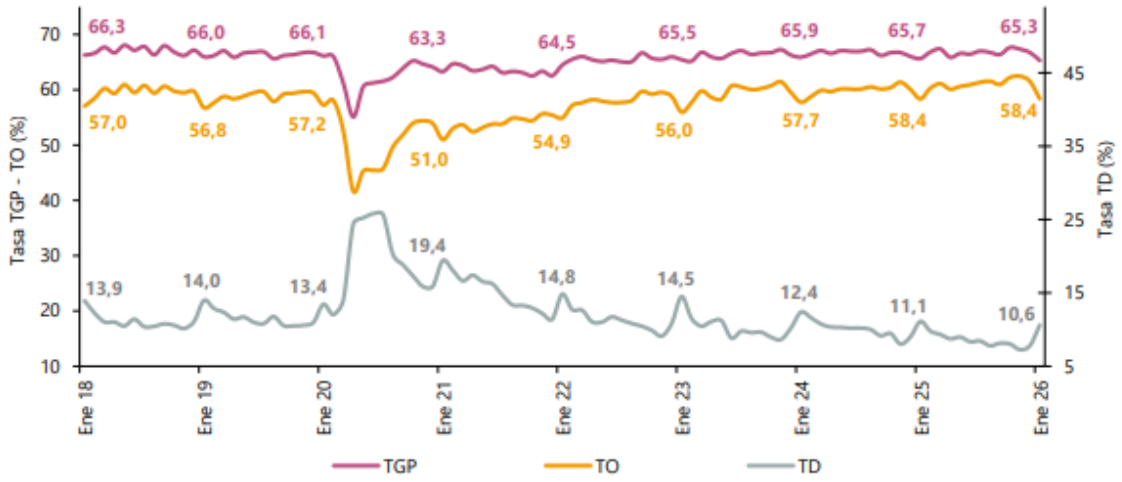


Fuente: DANE, GEIH.
Nota: datos expandidos con proyecciones de población, elaboradas con base en los resultados del CNPV 2018.
Nota: cifras aproximadas a un decimal.

3.3.2. TOTAL 13 CIUDADES Y ÁREAS METROPOLITANAS MENSUAL

En enero de 2026, la tasa de desocupación en el total de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 10,6%, mientras que en el mismo mes de 2025 fue 11,1%. La tasa global de participación se ubicó en 65,3%, en tanto que en enero de 2025 fue 65,7%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 58,4%, siendo similar a la registrada en el mismo mes del año anterior.

Gráfico 3. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total 13 ciudades y áreas metropolitanas
Enero (2018 - 2026)

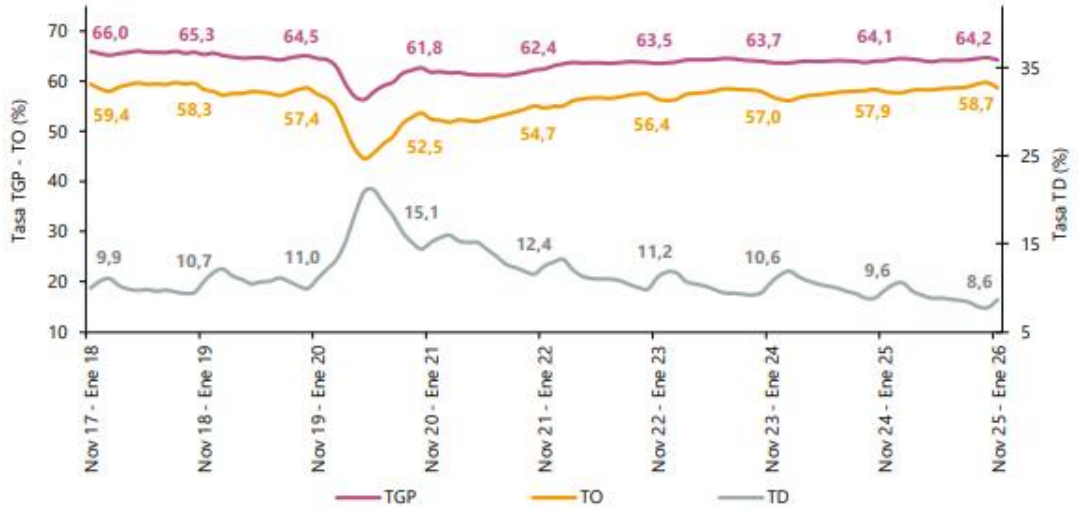


Fuente: DANE, GEIH.
Nota: datos expandidos con proyecciones de población, elaboradas con base en los resultados del CNPV 2018.
Nota: cifras aproximadas a un decimal.

3.3.3. TOTAL, NACIONAL TRIMESTRE MOVIL

En el total nacional, la tasa de desocupación del trimestre móvil noviembre 2025 - enero 2026 fue 8,6%, lo que representó una disminución de 1,0 puntos porcentuales respecto al trimestre móvil noviembre 2024 - enero 2025 (9,6%). La tasa global de participación se ubicó en 64,2%, mientras que en el mismo periodo del año anterior fue 64,1%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 58,7%, lo que representó un aumento de 0,8 puntos porcentuales respecto al trimestre móvil noviembre 2024 - enero 2025 (57,9%).

Gráfico 4. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total nacional
Noviembre - enero (2017 - 2026)

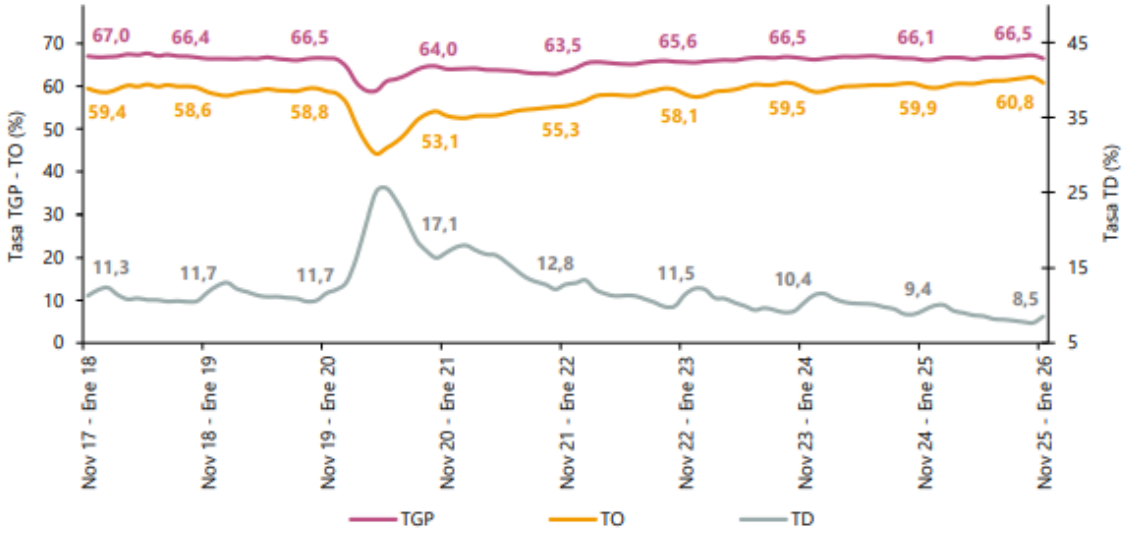


Fuente: DANE, GEIH.
Nota: datos expandidos con proyecciones de población, elaboradas con base en los resultados del CNPV 2018.
Nota: cifras aproximadas a un decimal.

3.3.4. TOTAL 13 CIUDADES Y ÁREAS METROPOLITANAS TRIMESTRE MÓVIL

En el trimestre móvil noviembre 2025 - enero 2026, la tasa de desocupación de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 8,5%, lo que representó una disminución de 0,8 puntos porcentuales respecto al trimestre móvil noviembre 2024 - enero 2025 (9,4%). La tasa global de participación se ubicó en 66,5%, mientras que en el mismo periodo del año anterior fue 66,1%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 60,8%, lo que representó un aumento de 0,9 puntos porcentuales respecto al trimestre móvil noviembre 2024 - enero 2025 (59,9%).

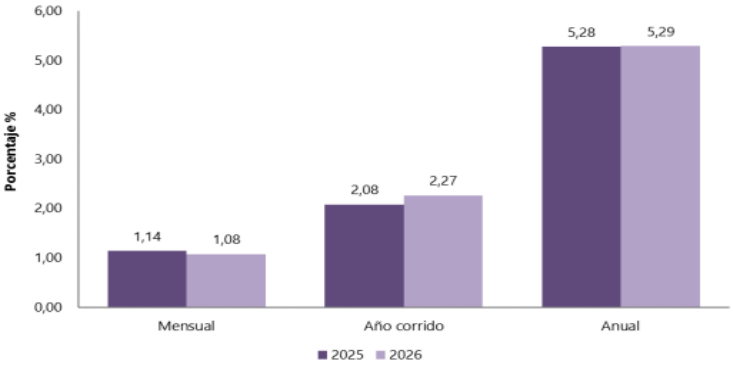
Gráfico 5. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total 13 ciudades y áreas metropolitanas
Noviembre - enero (2017 - 2026)



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.

3.4. ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC)

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Febrero 2025 - 2026



Fuente: DANE, IPC.

3.4.1. RESULTADOS DEL MES DE FEBRERO 2026

COMPORTAMIENTO DE LA VARIACIÓN MENSUAL DEL IPC SEGÚN DIVISIONES Y SUBCLASES

En el mes de febrero de 2026, el IPC registró una variación de 1,08% en comparación con enero de 2026, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,08%): Educación (5,64%), Restaurantes y hoteles (1,38%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,30%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,23%) y por último, Bebidas alcohólicas y tabaco (1,14%). Por debajo se ubicaron: Transporte (1,07%), Bienes y servicios diversos (1,02%), Salud (0,94%), Prendas de vestir y calzado (0,70%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,45%), Recreación y cultura (0,08%) y por último, Información y comunicación (0,01%).

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

		2025		2026	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Educación	4,41	5,57	0,22	5,64	0,23
Restaurantes y hoteles	9,43	0,82	0,09	1,38	0,16
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,60	0,11	1,30	0,24
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,65	0,03	1,23	0,05
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,97	0,02	1,14	0,02
TOTAL	100,00	1,14	1,14	1,08	1,08
Transporte	12,93	1,57	0,21	1,07	0,15
Bienes y servicios diversos	5,36	0,81	0,04	1,02	0,05
Salud	1,71	0,54	0,01	0,94	0,02
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,54	0,02	0,70	0,02
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	1,16	0,36	0,45	0,14
Recreación y cultura	3,79	0,93	0,03	0,08	0,00
Información y comunicación	4,33	-0,02	0,00	0,01	0,00

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

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (1,08%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Educación, Restaurantes y hoteles, Transporte y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, las cuales aportaron 0,92 puntos porcentuales a la variación total.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes

En febrero de 2026 en comparación con enero de 2026, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: transporte urbano (3,88%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,19%), educación preescolar y básica primaria (6,01%), educación secundaria (6,01%), arriendo imputado (0,48%), inscripciones y matrículas en carreras técnicas, tecnológicas y universitarias (5,57%), arriendo efectivo (0,51%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (1,77%), frutas frescas (3,05%) y papas (10,58%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: combustibles para vehículos (-2,57%), electricidad (-1,23%), cines y teatros (-4,66%), vehículo particular nuevo o usado (-0,48%) y dulces, confites, caramelos, bombones, chocolatinas, chicles, masmelos, cocadas para consumo en el hogar (-8,26%).

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

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Transporte urbano	3,88	0,19
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	1,19	0,09
Educación preescolar y básica primaria	6,01	0,09
Educación secundaria	6,01	0,06
Arriendo imputado	0,48	0,06
Inscripciones y matrículas en carreras técnicas, tecnológicas y universitarias	5,57	0,05
Arriendo efectivo	0,51	0,05
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	1,77	0,04
Frutas frescas	3,05	0,04
Papas	10,58	0,04

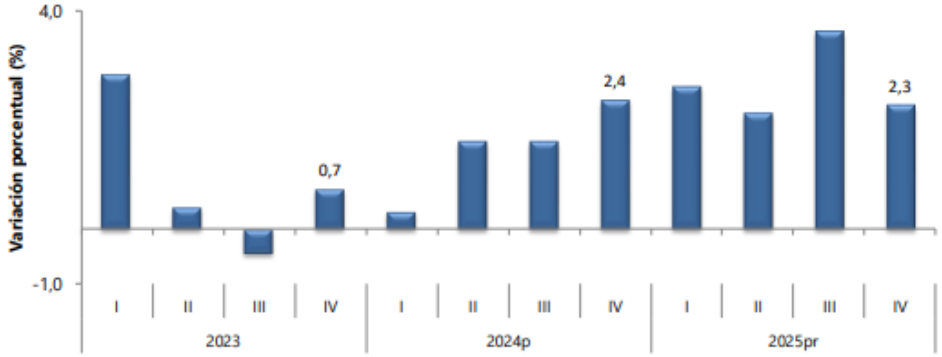
Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

En enero de 2026, la variación mensual del IPC por nivel de ingresos fue: Pobres (1,15%), Vulnerables (1,26%), Clase media (1,22%), Ingresos altos (1,03%) y por último, Total nivel de ingresos (1,18%). La variación anual del IPC por nivel de ingresos fue: Pobres (5,13%), Vulnerables (5,18%), Clase media (5,37%), Ingresos altos (5,45%) y por último, Total nivel de ingresos (5,35%).

3.4 PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB) – IV TRIMESTRE 2025

Producto Interno Bruto (PIB)
IV trimestre 2025 preliminar

Gráfico 1. Producto Interno Bruto
Tasa de crecimiento en volumen[1]
2023-I / 2025[pr]-IV



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

El Producto Interno Bruto crece 2,6% en el año 2025pr respecto al año 2024p (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 4,6% (contribuye 0,9 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 4,5% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 9,9% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual). En el cuarto trimestre de 2025pr , el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,3% respecto al mismo periodo de 2024p (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son: • Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,8% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual). • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 3,4% (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 4 Boletín técnico Producto Interno Bruto Trimestral (PIB_T) IV trimestre de 2025 pr diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 11,5% (contribuye 0,5 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 0,1%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas: • 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 4,6%. • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 1,6%. • Explotación de minas y canteras crece 1,2%• Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 4,1% (contribuye 0,4 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 1,2%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:
• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,4%.
• Actividades financieras y de seguros crece 2,3%.
• Industrias manufactureras crece 1,5%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Cuarto trimestre 2025[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2025[Pr] / 2024[P]	2025[Pr]-IV / 2024[P]-IV	2025[Pr]-IV / 2025[Pr]-III
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3,1	-0,4	-2,6
Explotación de minas y canteras	-6,2	-2,9	1,2
Industrias manufactureras	1,9	1,0	-1,6
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	1,1	2,9	0,8
Construcción	-2,8	-2,6	-1,5
Comercio al por mayor y al por menor[3]	4,6	3,4	1,6
Información y comunicaciones	1,0	-1,2	-2,0
Actividades financieras y de seguros	2,8	0,7	-2,4
Actividades inmobiliarias	2,0	1,9	0,4
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	1,3	1,5	0,4
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	4,5	4,8	0,2
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	9,9	11,5	4,6
Valor agregado bruto	**2,7**	**2,3**	**-0,1**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	2,5	2,5	0,6
Producto Interno Bruto	**2,6**	**2,3**	**0,1**

Fuente: DANE, PIB_T

3.6. VARIACIÓN DEL SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL VIGENTE (SMMLV)

El salario mínimo en Colombia se fija para periodos de un año y su periodicidad de pago es mensual; pudiendo darse una diferente aplicación en el pago real; en muchas compañías colombianas se acostumbra a acordar el modo de pago y la forma de pago mediante una cláusula especial en el contrato de trabajo, pudiendo variar su modo de pago efectivo entre periodos quincenales o mensuales, y su forma de pago pudiendo ser ésta en circundante; o en especie sin

superar el 50% del valor de este.

Bitákora

HISTÓRICO DEL SALARIO MÍNIMO LEGAL MENSUAL EN COLOMBIA

Año	SALARIO MÍNIMO MENSUAL			AUXILIO DE TRANSPORTE	TOTAL ($) (Salario + Auxilio Transporte	Decreto que determinó el salario mínimo	Concertado
	Valor mensual ($)	Variación con respecto al año anterior ($)	Variación con respecto al año anterior (%)	Valor mensual ($)			
2026	1.750.905	327.405	23,00%	249.095	2.000.000	Decreto 159 de 2026 y 1470 de 2025	No
2025	1.423.500	123.500	9,50%	200.000	1.623.500	Decreto 1572 y 1573 de 2024	No
2024	1.300.000	140.000	12,07%	162.000	1.462.000	Decreto 2292 y 2293 de 2023	No
2023	1.160.000	160.000	16,00%	140.606	1.300.606	Decreto 2613 de 2022	Si
2022	1.000.000	91.474	10,07%	117.172	1.117.172	Decreto 1724 de 2021	Si
2021	908.526	30.723	3,50%	106.454	1.014.980	Decreto 1785 de 2020	No
2020	877.803	49.687	6,00%	102.854	980.657	Decreto 2360 de 2019	No
2019	828.116	46.874	6,00%	97.032	925.148	Decreto 2451 de 2018	Si
2018	781.242	43.525	5,90%	88.211	869.453	Decreto 2269 de 2017	Si
2017	737.717	48.262	7,00%	83.140	820.857	Decreto 2209 de 2016	No
2016	689.455	45.105	7,00%	77.700	767.155	Decreto 2552 de 2015	No
2015	644.350	28.350	4,60%	74.000	718.350	Decreto 2731 de 2014	No
2014	616.000	26.500	4,50%	72.000	688.000	Decreto 3068 de 2013	Si
2013	589.500	22.800	4,02%	70.500	660.000	Decreto 2738 de 2012	No
2012	566.700	31.100	5,81%	67.800	634.500	Decreto 4919 de 2011	Si
2011	535.600	20.600	4,00%	63.600	599.200	Decreto 33 de 2011	No
2010	515.000	18.100	3,64%	61.500	576.500	Decreto 5053 de 2009	No
2009	496.900	35.400	7,67%	59.300	556.200	Decreto 4868 de 2008	No
2008	461.500	27.800	6,41%	55.000	516.500	Decreto 4965 de 2007	No
2007	433.700	25.700	6,30%	50.800	484.500	Decreto 4580 de 2006	No
2006	408.000	26.500	6,95%	47.700	455.700	Decreto 4686 de 2005	Si
2005	381.500	23.500	6,56%	44.500	426.000	Decreto 4360 de 2004	No
2004	358.000	26.000	7,83%	41.600	399.600	Decreto 3770 de 2003	Si
2003	332.000	23.000	7,44%	37.500	369.500	Decreto 3232 de 2002	No
2002	309.000	23.000	8,04%	34.000	343.000	Decreto 2910 de 2001	No
2001	286.000	25.900	9,96%	30.000	316.000	Decreto 2579 de 2000	Si
2000	260.100	23.640	10,00%	26.413	286.513	Decreto 2647 de 1999. Nota (1)	No
1999	236.460	32.634	16,01%	24.012	260.472	Decreto 2560 de 1998	No
1998	203.826	31.821	18,50%	20.700	224.526	Decreto 3106 de 1997	Si
1997	172.005	29.880	21,02%	17.250	189.255	Decreto 2334 de 1996. Nota (2)	No
1996	142.125	23.191	19,50%	13.567	155.692	Decreto 2310 de 1995	No aplicaba
1995	118.934	20.234	20,50%	10.815	129.749	Decreto 2872 de 1994	No aplicaba
1994	98.700	17.190	21,09%	8.975	107.675	Decreto 2548 de 1993	No aplicaba
1993	81.510	16.320	25,03%	7.542	89.052	Decreto 2061 de 1992	No aplicaba
1992	65.190	13.470	26,04%	6.033	71.223	Decreto 2867 de 1991	No aplicaba
1991	51.720	10.695	26,07%	4.787	56.507	Decreto 3074 de 1990	No aplicaba
1990	41.025	8.465	26,00%	3.798	44.823	Decreto 3000 de 1989	No aplicaba
1989	32.560	6.923	27,00%	3.063	35.623	Decreto 2662 de 1988	No aplicaba
1988	25.637	5.127	25,00%	2.450	28.087	Decreto 2545 de 1987	No aplicaba
1987	20.510	3.699	22,00%	2.000	22.510	Decreto 3732 de 1986	No aplicaba
1986	16.811	3.254	24,00%	1.650	18.461	Decreto 3754 de 1985	No aplicaba
1985	13.558	2.260	20,00%	1.350	14.908	Decreto 001 de 1985	No aplicaba
1984	11.298	-		1.102	12.400	Decreto 3506 de 1983. Nota (3)	No aplicaba

https://recursos.bitakora.co/blog/ https://bitakora.co/blog/historico-salario-minimo-colombia/

Fuente: https://www.larepublica.co/economia/todo-lo-que-debe-saber-sobre-el-salario-minimo-de-2025-4030156

El salario mínimo legal en Colombia ha crecido durante los últimos doce años por encima de la inflación causada durante el año de la negociación. Una de las mayores diferencias entre la inflación causada o incremento del mínimo decretado para el año siguiente fue precisamente en 2006. El 27 de diciembre de ese año se autorizó un ajuste de 6,30 % para 2007, mientras la inflación causada en 2006 fue de 4,48 %.

Otro incremento importante se produjo para el año 2014. En efecto, mediante decreto expedido el 30 de diciembre de 2013 se acordó un incremento para el 2014 de 4,50 %, mientras la inflación causada en 2013 fue de 1,94 %. Para el 2019 el salario mínimo mensual vigente es de $828.116, registrando un incremento del 6% mediante decreto presidencial y para el 2021 el salario mínimo mensual vigente es de $908.526 y el salario mínimo en UN MILLON DE PESOS ($1.000.000.00) para la vigencia 2022. De este modo, se habla de un incremento nominal de 10.07%, con un incremento real de 4.77%.
El Gobierno informó que el salario mínimo legal para el 2023 en Colombia quedó en $1'160.000 mensuales, este aumento representa un incremento del 16% en comparación con 2022.

Así, a partir del 1 de enero de 2024, el SMLMV en Colombia quedo en COP$1.300.000, lo que representa un incremento del 12% respecto del que rigió para el año 2023. En cuanto al auxilio legal de transporte, este fue de COP$162.000 para el año 2024.

El presidente Gustavo Petro decretó en 9,5% el alza del salario mínimo que rige en el país a partir del primero de enero de 2025, es decir un aumento de $123.500, lo que significa que la nueva asignación será de $1'423.500.

Además, el subsidio del transporte fue incrementado en $38.000, y pasó de $162.000 a $200.000, lo que significa que el nuevo salario mínimo nominal, incluido el subsidio de transporte, quedó en $1'623.500, Esta medida, fue oficializada mediante el Decreto 1572 de 2024.

A partir del 1 de enero de 2026 el salario mínimo en Colombia quedo en COP $ 1.750.905. más un auxilio de transporte de COP $ 249.095 para un total de COP $ 2.000.000 esta medida fue oficializa mediante el decreto 1469 y 1470 del 29 de diciembre de 2025 y decreto 159 de 2026 con un incremento para el SMLMV año 2026 del 23%

3.7. TASA REPRESENTATIVA DEL MERCADO (TRM)

La tasa de cambio representativa del mercado (TRM) es la cantidad de pesos colombianos por un dólar de los Estados Unidos. La TRM se calcula con base en las operaciones de compra y venta de divisas entre intermediarios financieros que transan en el mercado cambiario colombiano, con cumplimiento el mismo día cuando se realiza la negociación de las divisas.
Actualmente la Superintendencia Financiera de Colombia es la que calcula y certifica diariamente la TRM con base en las operaciones registradas el día hábil inmediatamente anterior. (Banco de la República de Colombia).

A partir del 1 de marzo de 2018, la Tasa de Cambio Representativa del Mercado–TRM, corresponde al promedio ponderado de las operaciones de compra y venta de contado de dólares de los Estados Unidos de América a cambio de moneda legal colombiana, realizadas entre Intermediarios del Mercado Cambiario (IMC), así como de las operaciones que efectúan los IMC con las demás entidades vigiladas por la Superintendencia Financiera de Colombia (SFC), distintas de IMC y aquellas que hacen los IMC con el Banco de la República o el Ministerio de Hacienda y Crédito Público-MHCP.

La Superintendencia Financiera de Colombia tiene la obligación de calcular y certificar la TRM y divulgarla al mercado y al público en general, conforme a lo dispuesto en el artículo 40 de la Resolución Externa No. 1 de 2018, expedida por la Junta Directiva del Banco de la República, la metodología establecida por el Banco de la República mediante Circular Reglamentaria DODM –

146, el artículo 11.2.1.4.15 del Decreto 2555 de 2010 y la Resolución No.0416 de 2006 de la Superintendencia Financiera de Colombia. (Superintendencia Financiera de Colombia).

Proceso estadístico Certificado - DANE
NTC PE 1000: 2020
25 – PE – E102 – OE220

TCRM: Indicador diario	Unidad	Valor	Vigencia
TRM	COP	3,768.73	3-Mar-2026

3.8 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.



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.

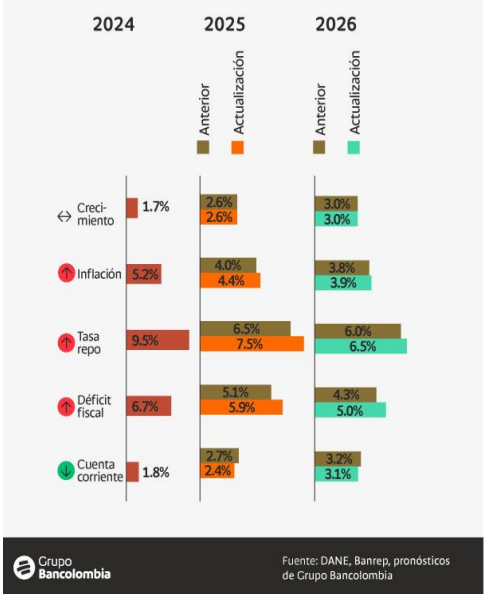
Riesgos.

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)



4. ASPECTO TÉCNICO

4.1 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 (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:
Datos del proceso:

CUPOS		DÍAS DE OPERACIÓN	
DIARIO	275	MES	30
MES	8250	EJECUCIÓN TOTAL	111
EJECUCIÓN TOTAL	30.525		

4.2 ANÁLISIS ECONOMICO La determinación del valor de ración a contratar se calcula teniendo como base los costos con 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

COMPONENTE - MINUTA PATRÓN: Teniendo en cuenta que la secretaria de gobierno de la alcaldía de Pereira no 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 para el proceso del año 2025 y teniendo en cuenta que para el proceso de alimentación del año 2026 está vigente, se continua con esta minuta, que está firmada por 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.

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.

a) Esta minuta patrón reconoce cuatro condiciones principales:

- Cubrimiento de necesidades de energía (Kilocalorías).

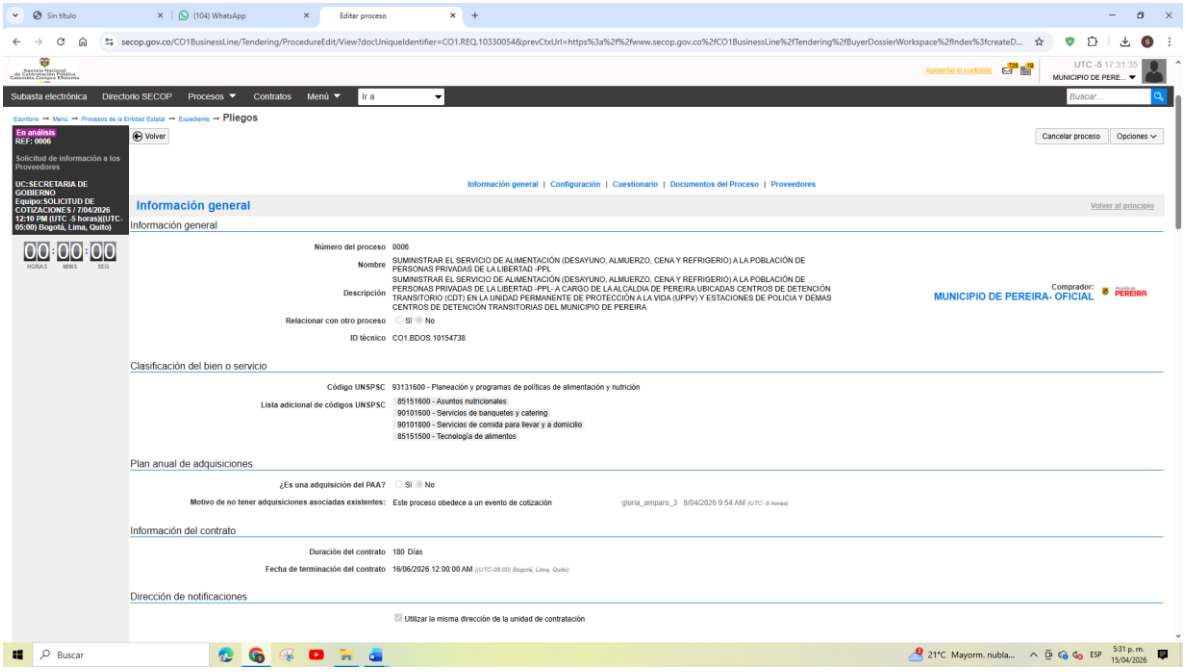
- Cubrimiento de macronutrientes (Proteínas, Grasa y Carbohidratos) y micronutrientes, adaptadas al cuidado de la salud.
- Diferenciada por sexo.
- Regionalización (...)

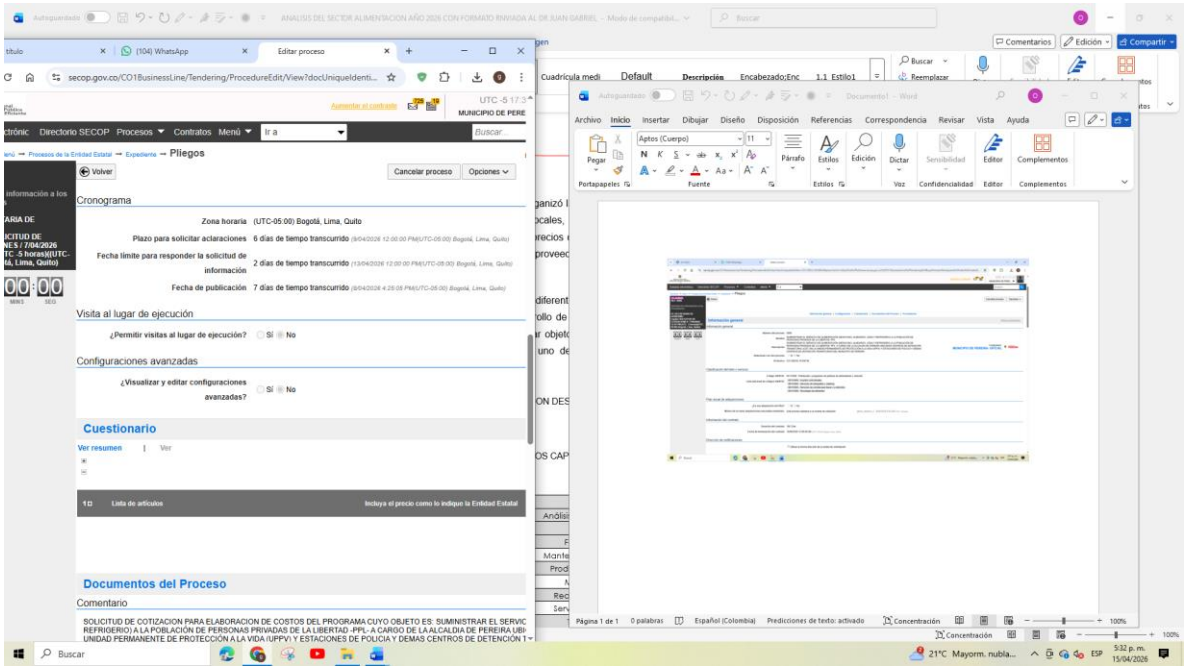
Con base en la minuta se organizó la lista de los alimentos y se solicitó mediante cotización a proveedores locales, de grandes superficies y operadores con experiencia en USPEC, los precios de los productos que componen los ciclos de menú. (se adjunta cuadro de proveedores a los que se les solicitó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

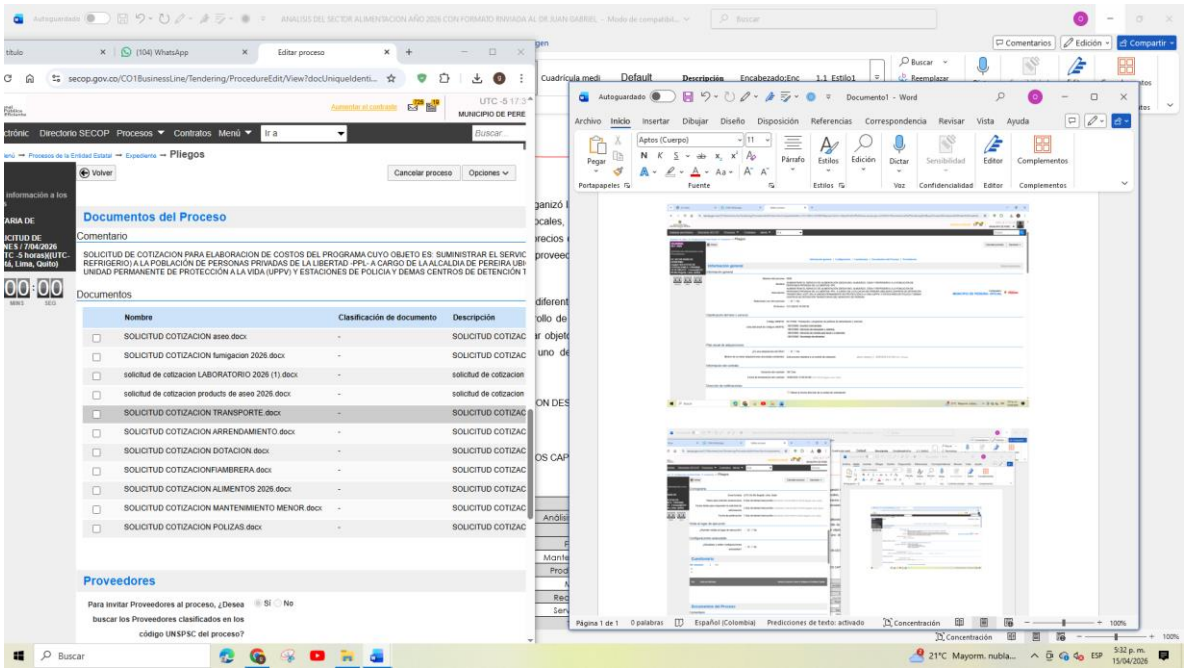
A fin de poder contar con más cotizaciones, se realizo el evento de solicitud de cotizaciones en la plataforma del SECOP proceso de alimentación, el día 8 de abril de 2026; adjuntando al mismo todo lo requerido para este proceso, el número de la cotización en el secop es la 006 de 2026. Fecha de terminación de la solicitud de cotizaciones 13 de abril de 2026. Evento de cotización que no recibió ninguna cotización de proveedores.

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.46917161&isFromPublicArea=True&isModal=False

Ver imágenes del evento de cotización.




Pliegos
Cronograma
Visita al lugar de ejecución
Configuraciones avanzadas
Cuestionario
Documentos del Proceso
Comentario


Pliegos
Documentos del Proceso
Comentario
Documentos
Proveedores

Se solicitaron cotizaciones a diferentes proveedores. Iniciando con 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 costo

del contrato.

Empresas que cotizaron

a) FUNDACION DESARROLLO SOCIAL

b) MERAKI

c) ALIMENTOS CAPITAL

Alimentos
Análisis De Laboratorio
Dotación
Fumigación
Mantenimiento Menor
Productos de Aseo
Menaje PPL
Recurso Humano
Servicios Públicos
Transporte
Utensilios de Producción
Gastos administrativos (estampillas, póliza, papelería, arrendamiento)
COSTO POR RACIÓN/PPL

De esta forma se tienen tres cotizaciones con el servicio global del suministro de alimentos. Así mismo se promedian con las cotizaciones recibidas para la contratación directa de la Urgencia manifiesta año 2026. De las siguientes empresas:

a) HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

b) FRESCAMPO SAS

Información del grupo:

Es la información necesaria de todos los datos del proceso a fin de tener una constate para la determinación de todos los costos asociados a la ración así:

Para el proceso que se adelanta tenemos los siguientes datos;

Cupos diarios 275 PPL

No de cupos al mes 8.250

Días del proceso 111

CUPOS		DÍAS DE OPERACIÓN	
DIARIO	275	MES	30
MES	8250	EJECUCIÓN TOTAL	111
EJECUCIÓN TOTAL	30.525		

Proyección general de alimentos

De acuerdo con las cotizaciones solicitadas se tabula la información a fin de determinar el costo de cada uno de los 15 menús que compone la minuta y se determinar el valor por comida, esto es, desayuno, almuerzo, cena y refrigerio; arrogando un valor total de alimentos. Para el proceso que se está adelantando tenemos los siguientes valores y porcentajes así

Establecimientos de comercio y proveedores cotizados

1. MAKRO – GRANDE SUPERFICIE (mediante correo electrónico y carrito de compras en página web)

2. ÉXITO (carrito de compras en página web)
3. SIPSA (semana del 06 de marzo 2026-de adjunta cotización sipsa)

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. SUMINISTROS SUPERIORES DE COLOMBIA, PAPELERA Y SUMINISTROS SAS
2. SUMINISTROS EMPRESARIALES Y SERVICIOS
3. SODIMAC
4. Distritodo y mas
5. Soluciones integrales

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:

ORLY FOOD
MAKRO (carrito de compras en página web)
EXITO (carrito de compras en página web)

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. ACARREOS 24/7

COMPONENTE - TALENTO HUMANO: el componente de talento humano se realizó con los perfiles profesionales y técnicos necesarios para la correcta ejecución del contrato. Con el siguiente personal incluyendo todos los costos tales como; salario, auxilio de transporte, prestaciones sociales, aportes parafiscales.

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

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

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 1 vehículos de una capacidad de carga de 1 tonelada tal y como se describe a continuación

1. FUMIGACIONES PROSPERAR
2. SANEAMIENTO AMBIENTAL FUMISERV JS SAS

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. Asequin
4. Peñaloza

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. Laboratorio Alisca
2. UTP

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%
Estampilla de justicia familiar	municipal	2%
Estampilla prodeporte y recreación	Municipal	2%
Retención en la fuente	Nacional	De acuerdo con la actividad económica.
Rete ICA	Municipal	De acuerdo con la actividad económica.
IVA	Nacional	19%

Para determinar los gastos administrativos se incluye en este ítem

Tasas 8.5 %

Pólizas

Arrendamiento

Papelería

Gastos administrativos

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: requerida	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

ínimo 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.

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** 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).	a. Licencia de conducción vigente en categorías mínimo B1 (automóviles, motocarros, cuatrimotos, camperos, camionetas y microbuses (particulares)) y C1 (automóviles, camperos, camionetas y microbuses (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 **8 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

CARGO	PROFESIÓN	EXPERIENCIA
		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
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.

Nota: Adicional al personal mencionado, el contratista deberá garantizar el personal que requiera para la correcta y adecuada ejecución del contrato, sin afectar o incrementar el valor de la ración definida.

Histórico de precios por ración de alimentación PPL en el municipio de Pereira

1.La alcaldía de Pereira celebró en el año 2023 el contrato No 5698 con el objeto PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA

MODALIDAD MAÑANA (DESAYUNO) MEDIO DÍA (ALMUERZO Y TARDE (CENA) U OTRAS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA ENTIDAD DE MANERA EQUILIBRADA, DE FORMA ININTERRUMPIDA Y EN ESTRICTA OBSERVANCIA DE LA MINUTA ESTABLECIDA POR LA ENTIDAD QUE TOMA COMO REFERENTE LAS MINUTAS DE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS -USPEC- A LA POBLACIÓN DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD -PPL- UBICADAS EN LA UNIDAD PERMANENTE DE PROTECCIÓN A LA VIDA (UPPV) - DEL MUNICIPIO DE PEREIRA. Con la empresa PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS, por un periodo de sesenta y un (61) día contados a partir del primero de noviembre hasta el 31 de diciembre de 2023 con el valor de la ración diaria $ 54.358

DESAYUNO:	$13.967
ALMUERZO:	$15.627
CENA:	$14.807
REFRIGERIO:	$9.957

2.La alcaldía de Pereira celebro el contrato de suministro No 3739 del 25 de junio de 2025 con el objeto SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA Y REFRIGERIO) A LA POBLACIÓN DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD -PPL A CARGO DE LA ALCALDÍA DE PEREIRA, 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 TRANSITORIA DEL MUNICIPIO DE PEREIRA. Con la empresa HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S., por un periodo de 1 de julio al 31 de octubre de 2025. Valor ración diaria de $ 51.940

DESAYUNO:	$12.330
ALMUERZO:	$17.920
CENA:	$15.582
REFRIGERIO:	$ 6.108

3.El contrato No 3739 tuvo una prórroga de 18 días, desde el 1 de noviembre al 18 de diciembre de 2025

4.El contrato No 3739 tuvo segunda prorroga desde el 19 de noviembre al 31 de diciembre de 2025 y adición de $ 580.689.200.

5.Contrato de suministro No 3693 de 2026 por URGENCIA MANIFIESTA con el objeto de “SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO,

ALMUERZO, CENA Y REFRIGERIO) A LA POBLACIÓN DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD -PPL- A CARGO DE LA ALCALDÍA DE PEREIRA UBICADAS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIO (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 EN VIRTUD DE LA SITUACIÓN DE URGENCIA MANIFIESTA DECLARADA MEDIANTE DECRETO NO 898 DE DICIEMBRE 2025" con la empresa HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S. Por el periodo desde el 1 de enero al 15 de abril de 2025 valor ración $ 57.075. Se hizo una adición de 52 días desde el 16 de abril al 6 de junio de 2026, conservándose el valor de la ración.

DESAYUNO:	$ 13.550
ALMUERZO:	$ 19.700
CENA:	$ 17.112
REFRIGERIO:	$ 6.713

Precios por ración de PPL e otros municipios de Colombia

COSTO RACIÓN POR DÍA				
DESCRIPCIÓN	**MUNICIPIO DE MONTERIA 2025 NO SI-SGOB-002-2025**	**ALCALDÍA DE SANTA FÉ DE ANTIOQUIA 2025 NO SI-001-2025**	**MUNICIPIO DE ZARZAL VALLE 2025 NO MZ-MC076 DE 2025**	**MUNICIPIO DE CHINCHINÁ 2025 S.A.M.C-015-2025**
DESAYUNO	$ 11.500	$ 27.906	$ 12.500	$ 11.550
ALMUERZO	$ 22.000	$ 30.300	$ 17.000	$ 19.350
CENA	$ 22.000	$ 30.300	$ 15.500	$ 19.350
REFRIGERIO	$ 11.000			
TOTAL, RACION	**$ 66.500**	**$ 88.506**	**$ 45.000**	**$ 50.250**

Justificación valor estimado ración PPL Pereira

Se identifico que, para los años anteriores, el municipio de Pereira ha celebrado contratos relacionados con la alimentación para los PPL así: en el año 2023 con contrato No 5698 se definió el valor de la ración diaria en $ 54.358. Para el año 2025 mediante contrato No 3739 el valor de la ración fue de $ 51.984, en el año 2026 mediante contrato No 3693 el valor de la ración diaria es de $ 57.075.

En relación con contratos de alimentación a personas privadas de la libertad PPL en otros municipios de Colombia se encontró el contrato No SI-SGOB-002-2025 municipio de Montería 2025 por un valor ración de $ 66.500; el contrato de la alcaldía de santa Fe de Antioquia No 2025 No SI-001-2025 valor ración de $ 88.506: el contrato No MZ-MC076 de 2025 municipio de Zarzal Valle 2025 por un valor ración de $ 45.000 no esta incluido el valor del refrigerio; el contrato de No S.A.M.C-015-2025 municipio de Chinchiná 2025 por un valor ración de $ 50.250 no está incluido el valor del refrigerio

El costo de ración para el año 2026 del municipio de Pereira se definió bajo la siguiente estructura de costos así;

PROMEDIO ESTUDIO DE COSTOS GENERAL						
CARACTERIZACIÓN DE SERVICIO	CAPITAL	MERAKI	HEALTHY	FRESCAMPO	PROMEDIO	% DE PARTICIPACIÓN EN EL GASTO
	275	275				
Alimentos	22.858,00	25.475,00	$ 23.916,00	$ 24.810,00	24.265,00	42%
Análisis De Laboratorio	2.446,00	2.560,00	$ 2.953,00	$ 3.064,00	2.756,00	5%
Dotación	550,00	576,00	$ 535,00	$ 555,00	554,00	1%
Fumigación	226,00	237,00	$ 214,00	$ 222,00	225,00	0%
Mantenimiento Menor	538,00	564,00	$ 482,00	$ 500,00	521,00	1%
Productos de Aseo	2.400,00	2.263,00	$ 1.958,00	$ 2.031,00	2.163,00	4%
Menaje PPL	480,00	461,00	$ 460,00	$ 477,00	470,00	1%
Recurso Humano	12.201,00	11.293,00	$ 11.108,00	$ 11.225,00	11.457,00	20%
Servicios Públicos	3.124,00	2.699,00	$ 2.674,00	$ 2.774,00	2.818,00	5%
Transporte	4.200,00	4.500,00	$ 4.847,00	$ 5.028,00	4.644,00	8%
Utensilios de Producción	735,00	1.376,00	$ 653,00	$ 677,00	860,00	1%
Gastos administrativos (estampillas, póliza, papelería, arrendamiento)	6.700,00	7.867,00	$ 7.275,00	$ 6.800,00	7.161,00	12%
COSTO POR RACIÓN/PPL	**56.459,00**	**59.869,00**	**$ 57.075,00**	**$ 58.163,00**	**57.892,00**	**100%**

Se solicitaron cotizaciones a diferentes proveedores. Iniciando con 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 costo del contrato.

Empresas que cotizaron

a) FUNDACION DESARROLLO SOCIAL

b) MERAKI

c) ALIMENTOS CAPITAL

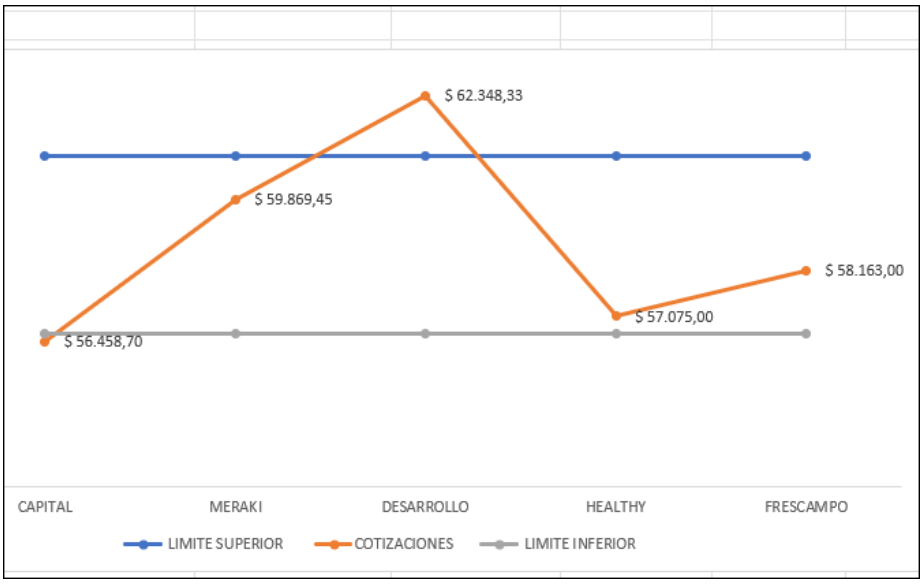
De esta forma se tienen tres cotizaciones con el servicio global del suministro de alimentos. Así mismo se promedian con las cotizaciones recibidas para la contratación directa de la Urgencia manifiesta año 2026. De las siguientes empresas:

a) HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

b) FRESCAMPO SAS

Teniendo en cuenta estas cotizaciones se hizo la desviación estándar por valor ración y considerando los parámetros no se toma para el estudio de costos la cotización de la Fundación desarrollo social, considerando que el precio esta por fuera del rango de la desviación estándar así:

	COSTO ACTUAL		$ 57.075,00		
	DIFERENCIA MAYOR VALOR		$ 1.707,90		
	CAPITAL	MERAKI	DESARROLLO	HEALTHY	FRESCAMPO
LIMITE SUPERIOR	$ 60.908,74	$ 60.908,74	$ 60.908,74	$ 60.908,74	$ 60.908,74
COTIZACIONES	$ 56.458,70	$ 59.869,45	$ 62.348,33	$ 57.075,00	$ 58.163,00
LIMITE INFERIOR	$ 56.657,06	$ 56.657,06	$ 56.657,06	$ 56.657,06	$ 56.657,06



El costo promedio del estudio general para el valor de la ración del presente contrato se obtiene teniendo en cuenta las cotizaciones de la empresa Meraki, Empresa Capital, empresa Frescampo y la empresa Healthy arrojando un precio por ración diaria de CINCUENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($ 57.892.00)

A continuación, se detalla el valor de la ración servida por persona y el valor total, tomando como base ciento once (111) días.

COSTO DE LA ALIMENTACIÓN DE PPL EN PEREIRA

PROMEDIO ESTUDIO DE COSTOS GENERAL	
CARACTERIZACIÓN DE SERVICIO	**TOTALIZADO**
Alimentos	$ 24.265,00
Análisis De Laboratorio	$ 2.756.00
Dotación	$ 554,00
Fumigación	$ 225,00
Mantenimiento Menor	$ 521,00
Productos de Aseo	$ 2.163,00
Menaje PPL	$ 470,00
Recurso Humano	$ 11.457.00
Servicios Públicos	$ 2.818,00
Transporte	$ 4.644,00
Utensilios de Producción	$ 860,00
Gastos administrativos (estampillas, póliza, papelería, arrendamiento)	$ 7.161,00
COSTO POR RACIÓN/PPL	**57.892.00**

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, se solicita al Subsecretario de Seguridad y Convivencia ciudadana Dr. Sebastián Madrid Soto mediante un SAIA oficio No. No. 20260304-10463-I de fecha 04 de marzo de 2026 que nos indicará el número de PPL a

atender con el suministro de la alimentación diaria por parte de la Alcaldía de Pereira para el año 2026; se estima que el servicio de alimentación cubrirá aproximadamente doscientos setenta y cinco (**275) raciones diarias**.

Se adjunta informe del UPPV de fecha 23 de abril de 2026, donde especifican la cantidad de PPL en el centro de detención temporal. No esta incluido en este informe las estaciones de Policía de Pereira, toda vez que es difícil determinar el numero exacto de personas privadas de la libertad. Esta población es fluctuante

De acuerdo con este dato se procedió a realizar el costo de alimentación de las PPL así:

Alimentación diaria por PPL

	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO	TOTAL
PROYECCION	$ 13.666.00	$ 20.110.00	$ 17.279.00	$ 6.837.00	$ 57.892.00

Alimentación diaria para 275 PPL

	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO	TOTAL
PROYECCIÓN	$ 3.758.150.00	$ 5.530.250.00	$ 4.751.725.00	$ 1.880. 175..00	$ 15.920.300.00

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 SETECIENTOS SETENTA MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE($ 1.770.198.500**). Respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal No 4775 de fecha 15/04/2026

Nota El presupuesto incluye todos los impuestos, tasas contribuciones y estampillas a los que haya lugar.

El presupuesto oficial es de $ 1.770.198.500 que se ejecutará a monto agotable, es de precisar que la estructura de costos se estableció teniendo en cuenta los días de prestación del servicio proyectados, los cuales corresponden a ciento once días (111) días calendario

RESPALDO PRESUPUESTAL

El Municipio de Pereira adelantará el presente proceso con cargo a las siguientes disponibilidades presupuestales:

NÚMERO DE CONVENIENCIA	NÚMERO DE CDP	CÓDIGO DE RUBRO	NOMBRE DE RUBRO	FONDO	PROYECTO	VALOR
5041	4775	2.3.2.02.02.006	Comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua	101-Fondo comunes	2024660010006	Mil setecientos setenta millones ciento noventa y ocho mil quinientos pesos M/cte. ($1.770.198.500)

PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato será de ciento once (111) días o hasta agotar el presupuesto oficial, lo que suceda primero, sin que en ningún caso supere el 31 de diciembre de 2026; contados a partir de la suscripción del acta de inicio, que se suscribirá entre el contratista y el Supervisor,

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	SIJIN
RISARALDA	PEREIRA	CDT (Centro de Detención Temporal)	UPPV

FORMA DE PAGO DEL CONTRATO

La Alcaldía de Pereira a través de la Secretaria de Gobierno, cancelará al contratista el 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 y en términos de disponibilidad, esto es el pago está supeditado a las raciones efectivamente entregadas y recibidas, previo visto bueno por parte de la supervisión del contrato, se pagará en cuatro (4) pagos

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.

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.

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

- 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.
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 Bebida de fruta Bebida Tipo Néctar	Agua de panela, aromática de 200 ml Jugos naturales, de 200 ml 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.

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.

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.

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".

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.

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).

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 marzo 18 2026**	**VALOR EN PESOS**
Alianza Pacífico	200.000		3.689.97	$ 737.994.000
los Estados AELC (EFTA)	200.000			$ 737.994.000
Costa Rica		552.000		$ 2.036.863.440
Chile				
Triangulo norte (Guatemala)				$ 120.000.000,00
I DEG EQUIVALE A 1,42 DOLARES				
VALOR EN DOLARES DE UN DEG	5.261.14			

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 EL SECTOR

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 procultura	Municipal	1.5%
Estampilla Proadulto mayor	Municipal	2%
Estampilla de Justicia Familiar	Municipal	2%
Estampilla de la UTP	Municipal	1%
Tasa Pro-Deporte y Recreación	Municipal	2%
Industria y comercio	Municipal	De acuerdo con la actividad económica
Retención en la fuente	Nacional	De acuerdo con la actividad económica
Rete ICA	Municipal	De acuerdo con la actividad económica.
IVA	Nacional	19%

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 veinticuatro (24) 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 veinticuatro (24) 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 Cuartil 3 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.

Indicadores financieros

ITEM	NIT	EMPRESA DE SERVICIOS	CAPITAL DE TRABAJO		LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	COBERTURA DE INTERESES	ROE	ROA

1	900356683-3	ALIRIO GOMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTOS S.A.S.	19.961.446.778		10,99	0,22	438,86	0,56	0,43
2	900031833-6	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	20.458.838.861		2,92	0,22	16,58	0,26	0,2
3	901177852-7	ALIMENTOS SALUDABLE DEL VALLE S.A.S	1.659.602.000		415,9	0,02	55,13	0,24	0,24
4	900415283-4	ASOCIACION CIUDAD FUTURO	2.816.883.647		11,58	0,07	2878,91	0,23	0,21
5	900095680-0	PRODUCTOS ALIMENTICIOS BELLINI S.A.S	1.653.831.000		1,23	0,46	2,89	0,28	0,15
6	830042212-6	PROALIMENTOS LIBER S.A.S	39.828.634.075		10,88	0,42	3,73	0,02	0,01
7	901663426-7	SERVICIOS INTEGRALES MERAKI S.A.S	4.214.940.896		66,9	0,01	IND	0,45	0,44
8	891856718-6	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	36.261.596.859		4,99	0,29	3,85	0,07	0,05
9	817007453-9	ASOCIACION DE SERVICIOS INTEGRALES PARA LA COMUNIDAD ASIPCOM	2.321.624.643		8,31	0,06	IND	0,39	0,36
10	800062338-1	COMITE ASESOR VOLUNTARIO DE NUTRICION -NUTRIR	7.309.021.059		13,83	0,05	IND	0,09	0,08
11	900407673-1	FUNDACION CDI FUNDACION PARA EL CRECIMIENTO Y DESARROLLO INTEGRAL	214.355.086		1,96	0,49	IND	0,70	0,35
12	890984783-1	CORPORACION ANTIOQUIA PRESENTE	6.046.219.000		2,90	0,25	IND	0,07	0,05
13	830091143-5	FUNDACION CIUDAD HUMANA	270.354.861		3,14	0,31	IND	0,43	0,29
14	900725152-8	GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S.	19.032.190.444		2,20	0,51	8,12	0,27	0,13
15	816008646-4	FUNDACION DESARROLLO SOCIAL	5.754.751.218		5,39	0,16	9,56	0,10	0,08
16	816006359-6	CONSTRUYAMOS COLOMBIA	14.774.694.659		2,56	0,58	14,53	0,30	0,12
17	900065049-4	FUNDACION PARA EL FOMENTO DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE RISARALDA	1.636.616.726		4,41	0,41	44,00	0,95	0,55
18	900336548-1	FUNDACION VIVIR SIRVIENDO	686.770.867		19,47	0,03	322,58	0,04	0,04
19	900465095-1	LE & VE ALIMENTOS MACSOL S.A.S.	20.643.525.939		4,87	0,70	58,07	0,43	0,12
20	900397836-9	COMPAÑÍA MULTIVENTAS SAS	12.572.153.165		2,17	0,65	12,28	0,10	0,03
21	900638959-1	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	4.344.299.744		4,26	0,23	42,29	0,60	0,46
22	815002459-2	MERCAPAVA S.A.	1.310.144.000		1,09	0,88	1,11	0,31	0,03
23	901223983-0	GRUPO BOLIVARIANA S.A.S	10.689.824.932		3,65	0,25	IND	0,06	0,04
24	900383385-8	INVERCOMER DEL CARIBE S.A.S.	7.437.000.000		1,07	0,73	3,46	0,26	0,06
		PROMEDIO			25,28	0,33	230,35	0,30	0,19
		MEDIANA			4,335	0,27	14,53	0,27	0,125
		DESVIACION ESTANDAR			84,26	0,25	693,44	0,23	0,16

Q1	2,47	0,14	3,85	0,10	0,05
Q2	4,335	0,27	14,53	0,27	0,125
Q3	10,9075	0,50	55,13	0,43	0,31

	Índice de liquidez	Índice de endeudamiento	Índice de cobertura de intereses	Índice de Rentabilidad del patrimonio ROE	Índice de rentabilidad del activo ROA
INDICADORES DEFINIDOS REDONDEADOS A DOS DECIMALES MEDIANA	**2.47**	**0.50**	**3.85**	**0.10**	**0.05**

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		
2.47	Índice de Liquidez	Relación entre activos corrientes y pasivos corrientes, muestra la capacidad de la empresa para pagar sus compromisos de corto plazo.
50%	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
3.85	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

0.10	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
0.05	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:

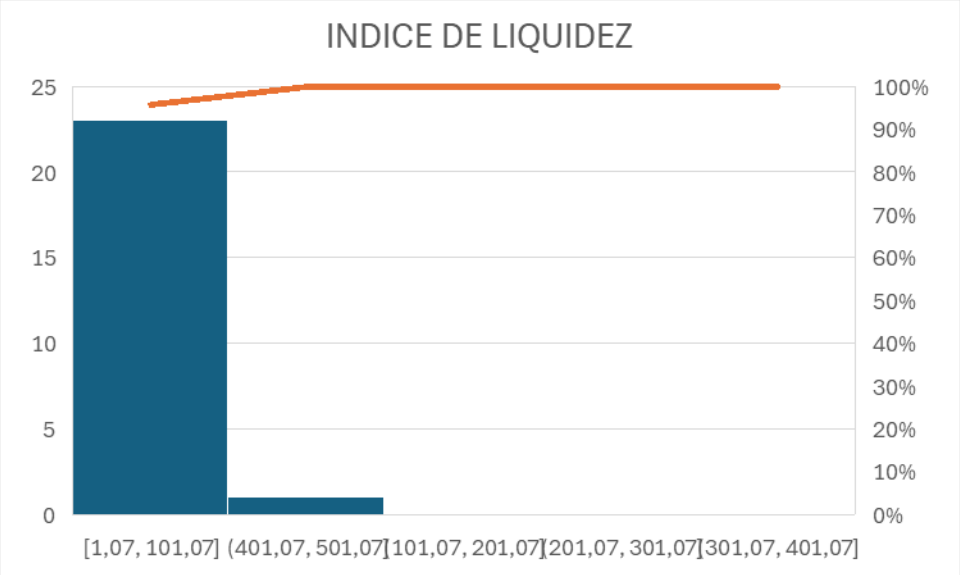
Indicador	Mediana (muestra empresarial)
Índice de Liquidez	Mayor o igual a 2.47
Índice de endeudamiento	Menor o igual a 0.50
Razón de cobertura de intereses	Mayor o igual a 3.85
Rentabilidad del patrimonio	Mayor o igual a 0.10
Rentabilidad del activo	Mayor o igual a 0,05

Nota: La información financiera deberá ser presentada con corte al 31 de diciembre de 2025, pero se debe tener en cuenta la fecha de la presentación de las ofertas, si para esa fecha ya tienen la obligación de renovar RUP con información financiera del año 2025, se deberá presentar el RUP actualizado y vigente, este será verificado en el Registro Único de Proponentes.

CAPACIDAD FINANCIERA

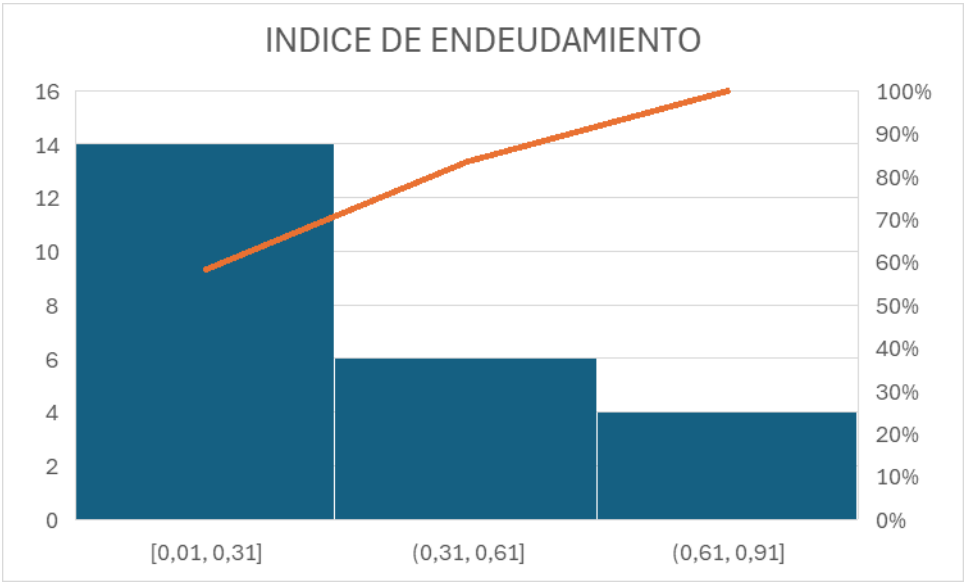
ÍNDICE DE LIQUIDEZ

Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.



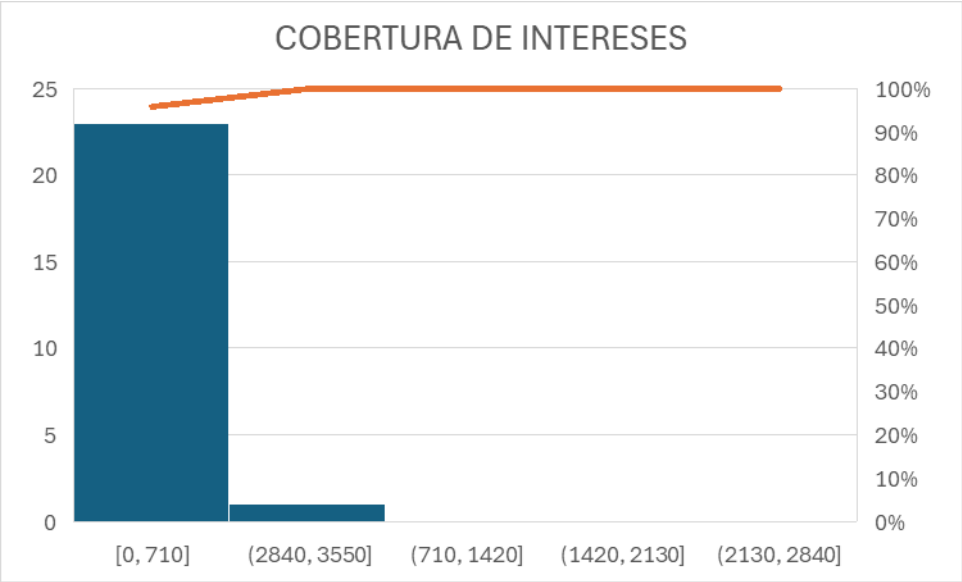
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO

Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.



RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES

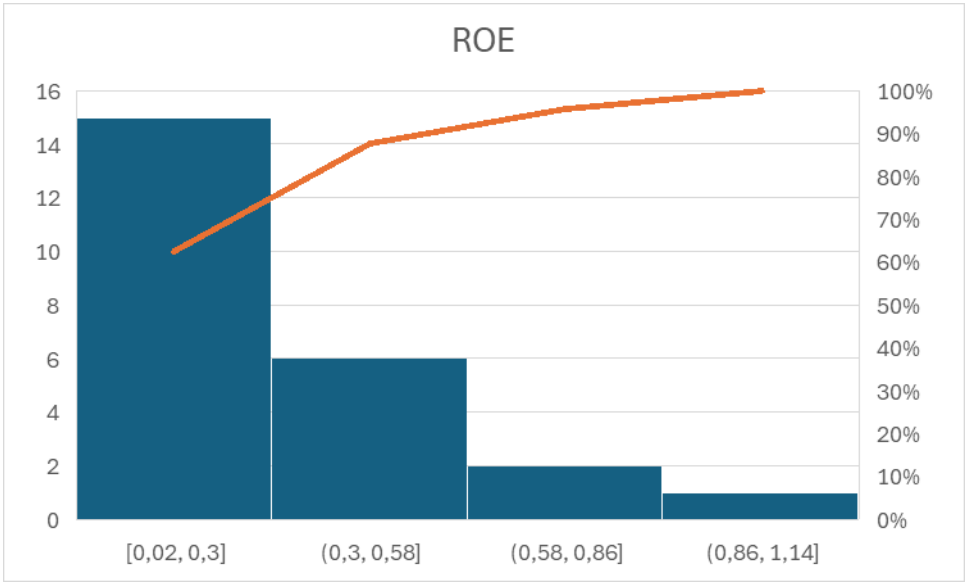
Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.



CAPACIDAD ORIGANIZACIONAL

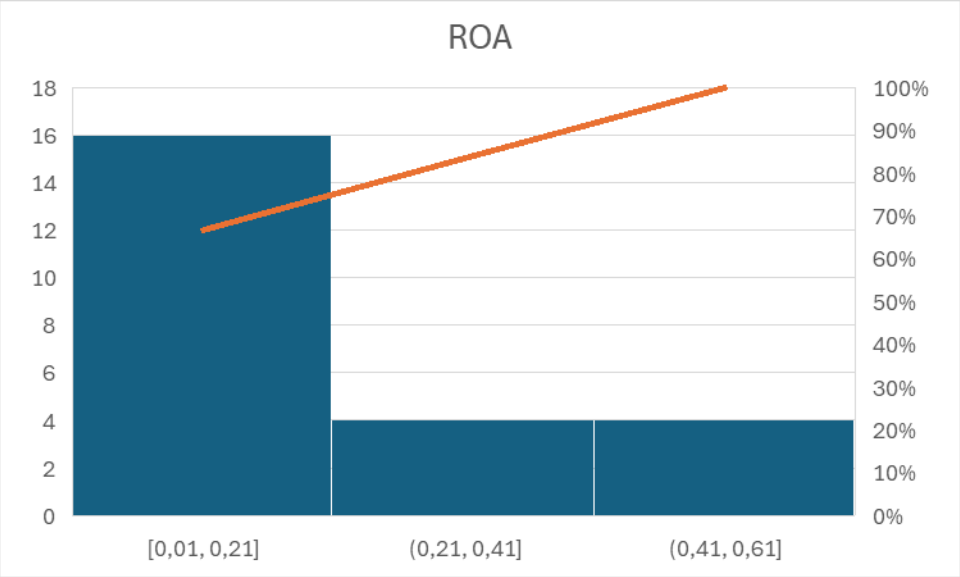
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO

Utilidad Operacional / Patrimonio, el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.



RENTABILIDAD DEL ACTIVO

Utilidad Operacional / Activo Total, el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este
indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio.



De acuerdo con el análisis estadístico, se procede a determinar el Cuartil 1 Q1 para los indicadores de Liquidez, Cobertura de Intereses, Rentabilidad del Patrimonio y Rentabilidad del Activo y Cuartil 3 Q3 para el indicador de Endeudamiento en el rango que más se repite

ANÁLISIS DEL RESULTADO

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos en la muestra presentada anteriormente y analizados con rigor estadístico de acuerdo con las recomendaciones de Colombia Compra Eficiente (CCE) en el presente Análisis de Sector,

el índice de liquidez para el presente proceso será Mayor o Igual a 2.47

El índice de endeudamiento para el presente proceso será Menor o Igual a 0,50 (50%)

El indicador de cobertura de intereses el presente proceso será Mayor o Igual a 3.85

El indicador de rentabilidad del patrimonio (ROE) para el presente proceso será Mayor o Igual a 0,10

El indicador de rentabilidad del activo (ROA) para el presente proceso será Mayor o Igual a 0,05

Versión: 1 Fecha de vigencia: 12 de junio de 2025

INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA.

El proponente deberá acreditar una capacidad financiera con el cumplimiento de los siguientes indicadores, los cuales miden la fortaleza financiera del interesado, acorde al numeral 4 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015:

Indicadores de capacidad financiera		
2.47	Índice de Liquidez	Relación entre activos corrientes y pasivos corrientes, muestra la capacidad de la empresa para pagar sus compromisos de corto plazo.
0.50	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
3.85	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
50 %	Capital de trabajo	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

Cuando la cuenta de gastos de intereses sea igual a cero ($0), debido a que el proponente no tiene obligaciones financieras, ocasionando que la razón de cobertura de intereses resulte en indefinido, se considera que el proponente cumple con el indicador de Razón de Cobertura de Intereses por tanto deberá ser habilitado.

Cuando el proponente cuente con un pasivo corriente igual a cero ($0) por lo que el índice de liquidez resulta indefinido o indeterminado, se considera que este cumple con el Indicador de Liquidez por tanto quedará habilitado.

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.

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El proponente deberá acreditar una capacidad organizacional con el cumplimiento de los siguientes indicadores, los cuales miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado, acorde al numeral 4 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015:

Indicadores Capacidad Organizacional		
0.10	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
0.05	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

Interpretación

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

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 2.47

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 0,50

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 3. 85

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 **50** % 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, idónea 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):

$$CT \geq CTd \quad CTd = 50\% \times (PO)$$

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.

b) Capacidad Organizacional:

Rentabilidad Sobre Patrimonio: Mayor o igual a 0,10

Mide la rentabilidad que están obteniendo los inversionistas: Utilidad operacional sobre Patrimonio; para el caso de consorcios o uniones temporales, se sumarán la Utilidad operacional 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 operacional
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 0,05

Mide el rendimiento que se está obteniendo sobre la Inversión: Utilidad operacional sobre Activo Total; para el caso de consorcios o uniones temporales, se sumarán la Utilidad operacional 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 operacional **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 operacional 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.

La evaluación financiera de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), vigente para el día de la presentación de la oferta o cierre del proceso, con información financiera de fecha a corte mínimo 31 de diciembre de 2024, salvo que tratándose de personas jurídicas extranjeras con sucursal en Colombia, acrediten en debida forma que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este Pliego.

Para Sociedades constituidas en el año 2023, la evaluación financiera de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), vigente para el día de la presentación de la oferta o cierre del proceso de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 numeral 3 Decreto 1082 de 2015.

Tratándose de estructuras plurales los indicadores se calcularán con base en las partidas financieras de cada uno de los integrantes, de manera proporcional a su porcentaje de participación, salvo para el capital de trabajo y patrimonio, donde el cálculo se hará de acuerdo con la sumatoria de los indicadores correspondientes.

Para el caso de las estructuras plurales todos los integrantes que la conforman deben aportar el Registro Único de Proponente cumpliendo con la totalidad de requisitos previsto para tal fin en el presente pliego de condiciones.

En caso de que la propuesta no cumpla con alguno de los indicadores financieros requeridos, la propuesta será NO HABIL, para el proceso.

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:

ANÁLISIS DEL MERCADO DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL

Comportamiento reciente de los precios de alimentos

El comportamiento de los precios de los alimentos constituye uno de los principales factores que inciden en los costos de los servicios de alimentación institucional, en especial en contratos de suministro de raciones alimentarias para entidades públicas.

En Colombia, el Índice de Precios al Consumidor (IPC) ha presentado una tendencia descendente luego de los niveles elevados registrados en los años posteriores a la pandemia. Para el año 2025, la inflación anual se ubicó alrededor del 5.2 %, mostrando una reducción frente al 6,8 % registrado en el año anterior.

Sin embargo, dentro de la estructura del IPC, el grupo de alimentos y bebidas no alcohólicas continúa siendo uno de los componentes con mayor volatilidad, registrando variaciones asociadas a factores climáticos, costos logísticos, precios internacionales de insumos agrícolas y variaciones en la oferta de productos agropecuarios.

Para el año 2026, los datos más recientes según el FMI indican que la inflación anual cerrara el 2026 en 5.9% al cierre del año, superando las metas del banco de la república, este comportamiento se atribuye principalmente al impacto de aumentos en el salario mínimo y presiones de costos.

Dentro de los alimentos con mayores variaciones recientes se encuentran productos básicos de la canasta alimentaria como papa, cebolla, zanahoria y tomate, los cuales presentan incrementos significativos derivados de factores climáticos y variaciones en la producción agrícola.

Dado que estos productos hacen parte esencial de la canasta de alimentos utilizada en los servicios de alimentación institucional, su comportamiento incide directamente en el costo de las raciones suministradas en contratos estatales.

Impacto del salario mínimo en los costos del servicio

Otro factor relevante en la estructura de costos del servicio de alimentación institucional corresponde al costo del recurso humano requerido para la preparación, manipulación, distribución y control de calidad de los alimentos.

En Colombia, el salario mínimo legal mensual vigente (SMMLV) para el año 2026 fue fijado en $1.750.905, mientras que el auxilio de transporte se estableció en $249.095, para un total de $2.000.000 mensuales, lo que representa un incremento aproximado del 23 % frente al salario mínimo del año 2025.

Este incremento impacta directamente los costos operativos de los proveedores del servicio de alimentación, teniendo en cuenta que este tipo de contratos requieren personal como:

- manipuladores de alimentos
- auxiliares de cocina
- cocineros
- nutricionistas
- personal logístico
- supervisores operativos

Adicionalmente, el aumento del salario mínimo influye en otros costos asociados, tales como aportes a seguridad social, prestaciones sociales y costos administrativos, lo que genera un efecto general en el valor final del servicio ofertado a las entidades públicas.

Costos logísticos y de transporte

El suministro de servicios de alimentación institucional implica también una importante estructura logística, especialmente cuando el servicio debe prestarse de manera permanente y con altos volúmenes de raciones diarias.
Entre los principales costos logísticos se encuentran:

- transporte de materias primas
- distribución interna de alimentos
- almacenamiento y refrigeración
- cadena de frío
- transporte de personal
- costos energéticos asociados a la preparación de alimentos

En los últimos años, los costos logísticos han estado influenciados por la volatilidad en los precios de combustibles y energía, así como por factores internacionales que inciden en el mercado energético. En particular, los incrementos en los precios del petróleo y gas natural han generado presiones sobre los costos de transporte y distribución, afectando el precio final de diversos bienes y servicios, incluyendo alimentos.
Estos factores inciden de manera directa en los costos del servicio de alimentación institucional, especialmente cuando el proveedor debe garantizar el suministro continuo de alimentos frescos y el cumplimiento de estándares sanitarios y nutricionales.

Incidencia de los costos de insumos en los servicios de alimentación

Los contratos de suministro de alimentación dependen directamente de los precios de materias primas utilizadas en la preparación de los alimentos, tales como:

- arroz
- carnes
- pollo
- huevos
- verduras y hortalizas
- frutas
- productos lácteos
- granos y harinas

Las variaciones en el precio de estos productos se encuentran asociadas a factores como:

- condiciones climáticas
- costos de fertilizantes
- costos de transporte
- tasas de cambio
- variaciones en la producción agrícola

Dado que los contratos de alimentación institucional requieren garantizar raciones diarias completas con criterios nutricionales definidos, el comportamiento de estos insumos constituye una variable determinante para estimar el valor del servicio y proyectar adecuadamente los presupuestos oficiales de los procesos contractuales

DINAMICA DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN, ENTREGA DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

ESTRUCTURA DEL MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO

El Modelo de Abastecimiento Estratégico fue desarrollado a partir de las bases metodológicas generadas por la firma AT Kearney, en el marco de consultoría contratada por la ANCP-CCE, financiada por el Banco Interamericano de Desarrollo - BID, con el fin de fortalecer la profesionalización de las compras públicas en el país. Su desarrollo toma como base diferentes modelos y experiencias, tanto en sector público como privado a nivel nacional e internacional,

COMPORTAMIENTO HISTÓRICO DEL SECTOR Y ANÁLISIS DE LA DEMANDA (APLICACIÓN HERRAMIENTA MAE)

Atendiendo los lineamientos de la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente (CCE) y aplicando la herramienta de análisis de datos del Modelo de Abastecimiento Estratégico (MAE), se procedió a extraer y analizar la información histórica de contratación en la plataforma SECOP II.

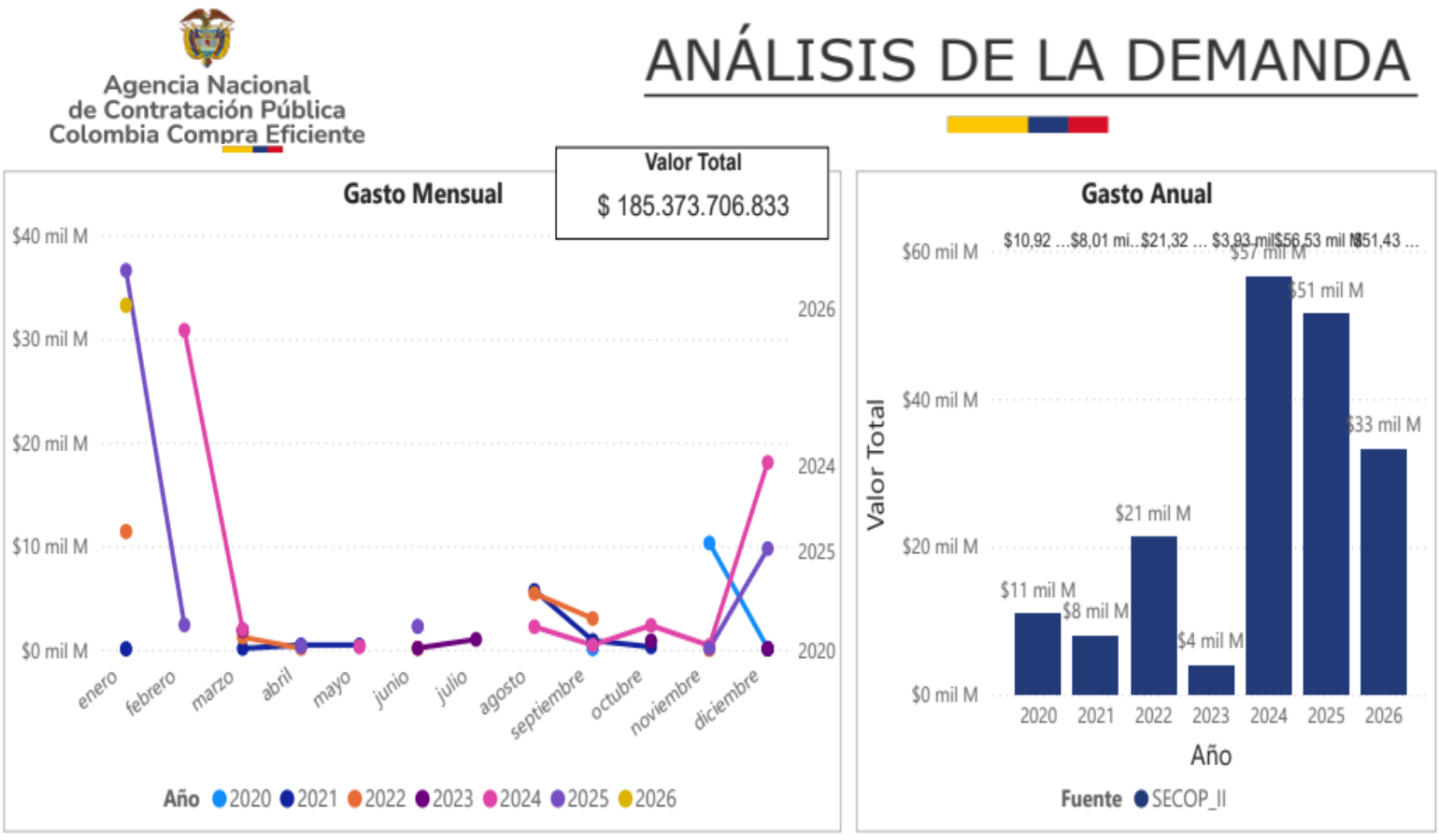
El objetivo de esta consulta es caracterizar las condiciones económicas, la pluralidad de oferentes y el comportamiento transaccional de las entidades estatales frente al suministro de servicio de alimentación a la población de personas privadas de la libertad PPL, ubicadas en Centros de detención Transitorio (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.

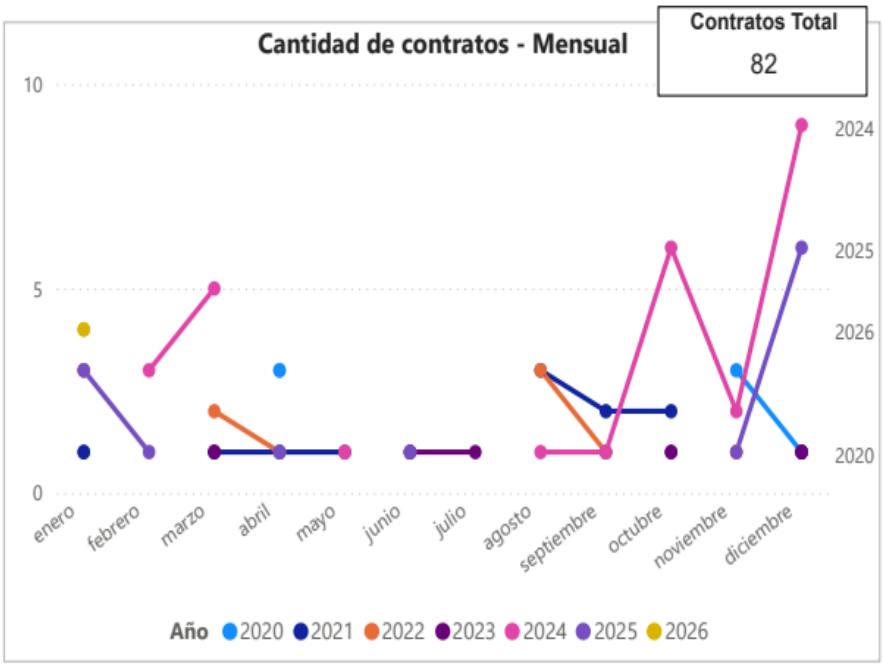
Para la extracción de los datos, se utilizaron los siguientes Códigos Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) principales, asociados al objeto del presente contrato:

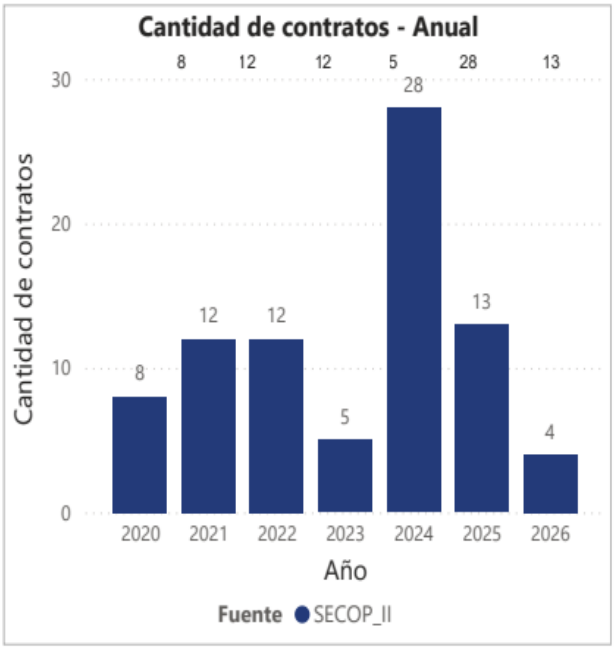
93131600	Servicio de distribución de alimentos
85151600	Asuntos nutricionales
85151500	Tecnología de alimentos
90101600	Servicios de banquetes y de catering
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio

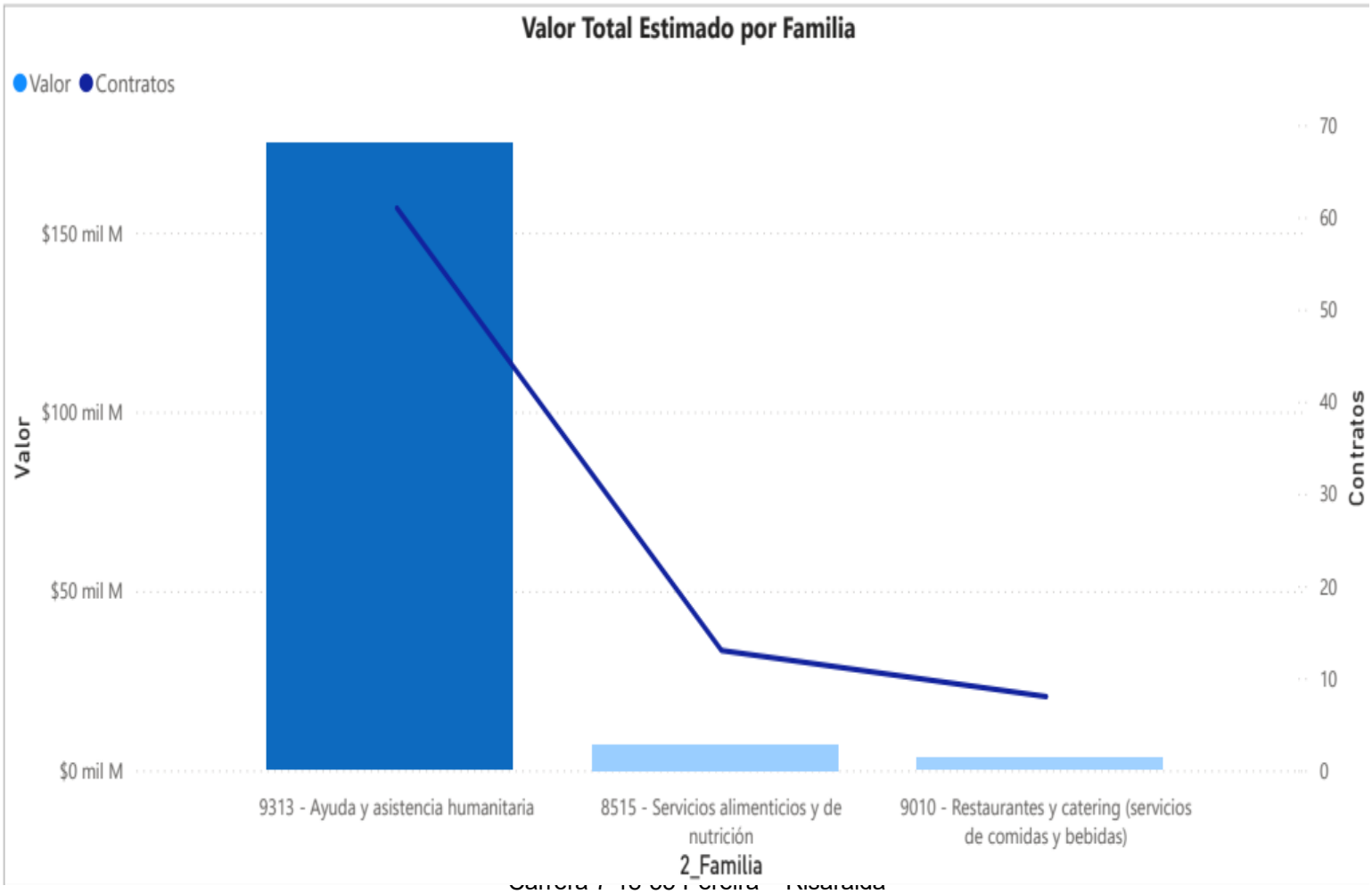
Análisis del Comportamiento de la Demanda (Quién y cómo compra el Estado)

ANÁLISIS DE LA DEMANDA




Cantidad de contratos - Mensual
Contratos Total
82
10
5
0
2024
2025
2026
2020
enero
febrero
marzo
abril
mayo
junio
julio
agosto
septiembre
octubre
noviembre
diciembre
Año 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026


Cantidad de contratos - Anual
8 12 12 5 28 13
30
20
10
0
Cantidad de contratos
8
12
12
5
28
13
4
2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026
Año
Fuente SECOP_II


Valor Total Estimado por Familia
Valor Contratos
$150 mil M
$100 mil M
$50 mil M
$0 mil M
Valor
70
60
50
40
30
20
10
0
Contratos
9313 - Ayuda y asistencia humanitaria
8515 - Servicios alimenticios y de nutrición
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)
2_Familia

Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2024		2025			2026			Total
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	articipación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
9313 - Ayuda y asistencia humanitaria	28,86%	12	$49.184.894.250	26,53%	3	$31.675.532.358	17,09%	61	$174.883.720.084
8515 - Servicios alimenticios y de nutrición	1,64%	1	$2.243.169.500	1,21%	1	$1.558.147.500	0,84%	13	$7.075.868.627
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)								8	$3.414.118.122
Total	**30,49%**	**13**	**$51.428.063.750**	**27,74%**	**4**	**$33.233.679.858**	**17,93%**	**82**	**$185.373.706.833**

Panorama General de Contratación (Pereira)

El tablero muestra un ecosistema de contratación activo con un **Valor Total de $185.373.708.933** distribuido en 82 contratos.

- **Tendencia Histórica:** Se observa un pico masivo de inversión en el año 2024, donde el gasto anual superó los $50 mil millones, comparado con niveles mucho menores en años anteriores (2020-2023). Esto sugiere que el municipio ha centralizado o aumentado significativamente el presupuesto para servicios sociales o asistencia en el último periodo.
- **Estacionalidad:** En el gráfico de "Gasto Mensual", se nota una alta volatilidad. Los meses de enero y febrero suelen tener picos de adjudicación (inicio de vigencia), mientras que el resto del año muestra un comportamiento más estable.

2. Análisis del Segmento de Alimentación

Para un proceso de alimentación de PPL, debemos fijarnos en los códigos UNSPSC que aparecen para el presente contrato:

A. Dominio de "Ayuda y Asistencia Humanitaria" (Código 9313)

Este es el rubro principal en el municipio:

- **Participación:** Representa el 94,3% del valor total contratado ($174.983.729.094 de los $185 mil millones totales).
- **Frecuencia:** 61 de los 82 contratos pertenecen a esta categoría.
- **Relevancia para PPL:** Aunque la alimentación de PPL a menudo se clasifica en servicios de catering, en muchas entidades territoriales se agrupa bajo "asistencia humanitaria" cuando el enfoque es la garantía de derechos fundamentales.

B. Servicios Alimenticios y de Nutrición (Código 8515)

- **Valor:** $7.075.868.627.
- **Volumen:** 13 contratos.
- **Análisis:** Este segmento tiene una participación menor (3,8%), lo que indica que el municipio tiende a realizar contratos de gran escala (macro-contratos) en lugar de muchos procesos pequeños.

3. Comportamiento de la Oferta y Selección

- **Modalidad de Selección:** El filtro indica el uso de modalidades como **Licitación Pública** o **Selección Abreviada**. Para el presupuesto manejado en Pereira, lo más probable es que el suministro de alimentación para PPL se tramite mediante Licitación Pública debido a la cuantía.
- **Plataforma:** El reporte consolida datos de SECOP II, lo que implica que el proceso debe ser 100% transaccional, exigiendo a los proponentes estar debidamente registrados y con indicadores financieros actualizados.

4. Recomendaciones para el Proceso de Contratación

Para asegurar el éxito del proceso de alimentación de PPL en Pereira, se deben considerar estos hallazgos del tablero:

1. **Economía de Escala:** Dado que el gráfico "Valor Total Estimado por Familia" muestra una concentración extrema en un solo grupo (9313), el municipio debería buscar un operador con alta capacidad logística que pueda manejar grandes volúmenes para reducir el costo por ración.
2. **Sostenibilidad Presupuestal:** El gasto en 2024 fue atípico. Si el proceso para PPL es para 2025 o 2026, se debe verificar si el Plan Anual de Adquisiciones tiene la reserva presupuestal alineada con el crecimiento visto en la gráfica de "Gasto Anual".
3. **Análisis de Precios:** El valor de $185 mil millones es un referente de mercado. Se recomienda extraer el promedio del "valor por contrato" de la categoría 8515 para establecer el presupuesto oficial del nuevo proceso.

Nota técnica: En el gráfico de "Cantidad de contratos - Mensual", se observa que en diciembre de 2024 hubo un repunte de contratos. Es crucial que el municipio inicie la planeación en el tercer trimestre para evitar interrupciones en el servicio de alimentación de las PPL al inicio de la vigencia fiscal.

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-CD-017-2026	Municipio de Pereira	SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA Y REFRIGERIO) A LA POBLACIÓN DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD	$1.558.147.500	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS
3739 -2025	Municipio de Pereira	SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA Y REFRIGERIO) A LA POBLACIÓN DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL A CARGO DE LA ALCALDÍA DE PEREIRA, 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 TRANSITORIA DEL MUNICIPIO DE PEREIRA.	$ 2.243.169.500	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS
Licitación Pública SME-LP-385-2025	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	$31.781.770.668	FRESCAMPO SAS UNIÓN TEMPORAL NUTRI PEREIRA UT NUTRIPAE 2026
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	$ 663.267.600	FRSCAMPO SAS

		FORTALECIMIENTO Y EJECUCIÓN A LAS METAS PACTADAS EN EL PLAN DE DESARROLLO PARA LA VIGENCIA 2023		
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 LEGAL VIGENTE	$ 5.381.282.920	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO NIÑOS
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	$ 8.190.972.955	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTANDO FELIZ / FRESCAMPO SAS / FUNDACIÓN VIVIR SIRVIENDO

		LEGAL VIGENTE		
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-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.	$ 5.728.649.928	UNIÓN TEMPORAL P24 / FUNDACIÓN VIVIR SIRVIENDO / FRESCAMPO SAS

10 ESTUDIO DE LA OFERTA

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:

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	$ 380.000.000	FUNDACIÓN ACCIÓN SOLIDARIA POR COLOMBIA

				LA LEY 65 DE 1993, DEL MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA		
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
SI-SGOB-002-2025	SUBASTA INVERSA	26/02/2025	MUNICIPIO DE MONTERIA	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADAS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA	$ 1.200.000.000	CONSORCIO NUTRIENDO CJVN MONTERIA
MZ-MC076 DE 2025	MÍNIMA CUANTÍA	15/12/2025	ZARZAL VALLE DEL CAUCA	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ATENCION A LA POBLACION PRIVADA DE LA LIBERTAD RECLUIDA EN CALIDAD DE SINDICADOS EN LA ESTACIÓN DE POLICIA DE ZARZAL Y SUBESTACIONES DE LOS CORREGIMIENTOS DE LA PAILA	$ 28.000.000	FUNDACIÓN PLANTANDO FUTURO
S.A.M.C-015-2025	SELECCIÓN ABREVIADA	9/12/2025	CHINCHINÁ CALDAS	PRESTACIÓN DE SERVICIO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION DESTINADO A ATENDER A PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTREN	$ 398.000.000	LLANERITO TRIBUNA

				RECLUIDAS EN EL COMANDO DE POLICIA DEL MUNICIPIO DE CHINCHINÁ DE MANERA TRANSITORIA, CUMPLIENDO MEDIDAS DE ASEGURAMIENTO EN CALIDAD DE SINDICADOS		
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	SUBASTA INVERSA	30/12/2024	SANTA MARTA MAGDALENA COLOMBIA	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA POBLACIÓN QUE SE ENCUENTRA EN EL CENTRO CARCELARIO Y PENITENCIARIO RODRIGO DE BASTIDAS, CENTRO TRANSITORIO DISTRITAL CPC, URI Y ESTACIONES DE POLICÍA EN EL DISTRITO DE SANTA MARTA, MAGDALENA.	$ 999.899.976	INTERLUD SAS
Licitación Pública SMFDS-LP-0010-2023	LICITACIÓN PÚBLICA	7/06/2023	Gobernación de Risaralda	EJECUCION DE LA MODALIDAD DE ATENCIÓN DE COMPLEMENTACION NUTRICIONAL DENOMINADO CANASTA ALIMENTARIA MERCADO SOCIAL DIRIGIDA A FAMILIAS	$ 3.399.649.344	UNIÓN TEMPORAL MERCADOS RISARALDA

				VULNERABLES DEL DEPARTAMENTO DE RISARALDA		
SMDSP-MC-257-2021	MÍNIMA CUANTÍA	1/10/2021	Municipio de Pereira	SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL SECTOR DE LAURELES CONFORME A COMPROMISOS SUSCRITOS CON LA PRIMERA LÍNEA DEL MUNICIPIO DE PEREIRA	$ 76.706.358,75	FUNDACION NUTRIAMBIENTAL
SE-LP-23-2021	LICITACIÓN PÚBLICA	21/12/2021	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 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 (...)	$ 10.299.565.584	UNIÓN TEMPORAL RISARALDA 2022

11.GARANTÍAS.

Cumplimiento: Por el VEINTE POR CIENTO (**20%)** del valor del contrato, por el término de este y ocho (8) meses más. En todo caso la garantía de cumplimiento deberá mantenerse vigente hasta que se logre la liquidación del contrato.

Calidad del Servicio: Por el VEINTE POR CIENTO (**20%)** del valor del contrato,

por el término de este y mínimo seis meses.

Calidad del Suministro: Por el VEINTE POR CIENTO (**20%)** del valor del contrato, por el término de este y mínimo seis meses

Salarios y Prestaciones Sociales legales e indemnizaciones laborales. Por el DIEZ POR CIENTO (**10%)** del valor del contrato, por el término de este y tres (3) años más.

Responsabilidad Civil Extracontractual: El valor de la póliza deberá ser por 200 SMLMV y una vigencia igual al del contrato.

Seriedad de la oferta: Equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial con vigencia de cuatro (4) meses a partir de la fecha de presentación de la propuesta.

12 MODALIDAD DE SELECCIÓN:

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con el literal a) del artículo 2° de la ley 1150 de 2007 y el Decreto Nº 1082 de 2015; teniendo en cuenta la naturaleza de las actividades a contratar y la cuantía del contrato, la presente contratación se adelantará por la modalidad de **SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA**.

13 TIPO DE CONTRATO: Suministro.

14 VIGILANCIA, ORIENTACIÓN Y CONTROL DE LA EJECUCIÓN:

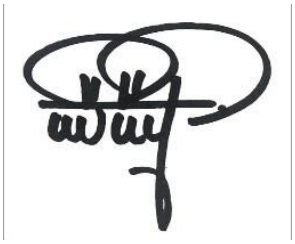
El cumplimiento del presente se exigirá, inspeccionará, controlará, prevendrá y verificará a través del supervisor que designe la secretaría de Gobierno del municipio de Pereira, quien comprobará la ejecución del contrato, el cumplimiento de los aspectos, técnicos, administrativos, financieros,

legales, tributarios y como tal el cumplimiento de acuerdo con lo pactado. Para lo cual, realizará informes periódicos, requerirá a la parte, participará en la terminación, liquidación y evaluación de este; en todo caso, el supervisor en el ejercicio de esta actividad se sujetará a los lineamientos establecidos en la ley, en el Manual de Interventoría del Municipio de Pereira (decreto municipal 1461 de 2010) o los documentos que le modifiquen complementen o aclaren.

15.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.



Gloria amparo Giraldo Giraldo
Proyecto componente financiero
Profesional especializado contratista
secretaria de gobierno