ANEXO

ANÁLISIS DEL SECTOR

PARA CONTRATAR "PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN 47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN 003 DE 2026, MODIFICADA POR LA RESOLUCIÓN 0155 DE 2026, EXPEDIDAS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER (UAPA), Y DEMÁS NORMAS QUE LAS MODIFIQUEN, ADICIONEN O SUSTITUYAN"

1. ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR.

1.1. Descripción. La necesidad que el Departamento pretende satisfacer con la contratación está ampliamente desarrollada en el primer acápite de los estudios previos del proceso contractual.

Se propone por el Departamento de Nariño, a través de su Secretaría de Educación Departamental, **CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN 47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO,** de conformidad a la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026 "por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar- PAE", expedida por la unidad administrativa especial de alimentación escolar – alimentos para aprender (UApA), así como la demás normativa expedida por la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender- UApA.

Para el efecto, el Departamento requiere adelantar el concurso de oferentes con idoneidad y experiencia para ofrecer el servicio de alimentación escolar, entregando a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios, un programa con altos estándares de calidad; se excluyen de la prestación del servicio los municipios de: Córdoba, Cumbal, Carlosama y Mallama, donde se presta el servicio con atención únicamente indígena.

El Programa de Alimentación Escolar- PAE tiene como objetivo suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso y permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matricula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables.

Por el análisis del sector realizado, se concluye que, en el mercado regional y nacional existen potenciales oferentes con capacidad de prestar el servicio que aquí se ha descrito.

1.2. CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS: La prestación del servicio a contratar por la Secretaría de Educación Departamental de Nariño se encuentra clasificada así:

GRUPO	F	Servicios
SEGMENTOS	93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
FAMILIA	13	Ayuda y asistencia humanitaria
CLASE	16	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
PRODUCTO	08	Servicios de suministro de alimentos
	09	Políticas o programas de ayuda alimentaría
	11	Servicios de seguridad alimentaria
Códigos UNSPSC: 93131608, 93131609,93131611		

1.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS CONTRATADOS PARA 14 DÍAS

TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTOS DIARIOS	DÍAS	TOTAL COMPLEMENTOS
COMPLEMENTO J.M/J.T	45.607	14	638.498
COMPLEMENTO ALMUERZO	14.293	14	200.102
COMPLEMENTO ALMUERZO - PAE EN ZONAS EDUCATIVAS RURALES Y DISPERSAS	77	14	1.078
COMPLEMENTO – MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	2.056	14	28.784
COMPLEMENTO DESAYUNO	8	14	112
COMPLEMENTO REFRIGERIO TARDE	8	14	112
COMPLEMENTO CENA	8	14	112
COMPLEMENTO JM/ JT JORNADA UNICA	9.878	14	138.292
TOTAL COMPLEMENTOS	**71.935**	**14**	**1.007.090**

DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS DIARIOS POR MUNICIPIO BASE SIMAT 15 DE SEPTIEMBRE 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	BENFICIARIOS	COMPLEMENTO JM/JT	COMPLEMENTO JM/JT (J.U)	ALMUERZO	INDUSTRIALIZADA	DESAYUNO RESIDENCIAS	REFRIGERIO TARDE	CENA
ALBÁN	CONVENCIONAL	1083	104	960	974	5	0	0	0
ALDANA	CONVENCIONAL	417	395	0	22	0	0	0	0
ANCUYÁ	CONVENCIONAL	759	699	0	42	18	0	0	0
ARBOLEDA	CONVENCIONAL	906	826	0	64	16	0	0	0
BELÉN	CONVENCIONAL	692	132	549	560	0	0	0	0
BELÉN	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	19	0	0	19	0	0	0	0
BUESACO	CONVENCIONAL	2728	2277	241	385	66	0	0	0
CHACHAGÜÍ	CONVENCIONAL	1622	1351	146	231	40	0	0	0
COLÓN	CONVENCIONAL	951	882	0	69	0	0	0	0
CONSACA	CONVENCIONAL	1066	976	0	66	24	0	0	0
CONSACA	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	20	0	0	20	0	0	0	0
CONTADERO	CONVENCIONAL	425	408	0	17	0	0	0	0
CONTADERO	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	12	0	0	12	0	0	0	0
CUMBITARA	CONVENCIONAL	769	650	0	67	52	8	8	8
EL PEÑOL	CONVENCIONAL	634	298	306	333	3	0	0	0
EL ROSARIO	CONVENCIONAL	836	739	0	63	34	0	0	0
EL TABLÓN DE GÓMEZ	CONVENCIONAL	1428	740	624	688	0	0	0	0
EL TAMBO	CONVENCIONAL	1542	1439	0	103	0	0	0	0
FUNES	CONVENCIONAL	716	675	0	41	0	0	0	0
GUACHUCAL	CONVENCIONAL	180	174	0	6	0	0	0	0
GUAITARILLA	CONVENCIONAL	1226	997	138	229	0	0	0	0
GUALMATÁN	CONVENCIONAL	881	822	0	59	0	0	0	0
ILES	CONVENCIONAL	954	613	306	341	0	0	0	0
IMUÉS	CONVENCIONAL	831	154	0	677	0	0	0	0

LA CRUZ	CONVENCIONAL	2159	1945	0	207	7	0	0	0
LA FLORIDA	CONVENCIONAL	1053	874	104	170	9	0	0	0
LA LLANADA	CONVENCIONAL	843	770	0	51	22	0	0	0
LA UNIÓN	CONVENCIONAL	4176	3911	0	251	14	0	0	0
LEIVA	CONVENCIONAL	1459	602	780	848	9	0	0	0
LINARES	CONVENCIONAL	924	851	0	73	0	0	0	0
LOS ANDES	CONVENCIONAL	1365	1253	0	105	7	0	0	0
NARIÑO	CONVENCIONAL	447	0	447	447	0	0	0	0
OSPINA	CONVENCIONAL	718	687	0	31	0	0	0	0
POLICARPA	CONVENCIONAL	1670	690	819	894	86	0	0	0
POTOSÍ	CONVENCIONAL	1436	1276	72	160	0	0	0	0
POTOSÍ	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	7	0	0	7	0	0	0	0
PROVIDENCIA	CONVENCIONAL	524	476	0	48	0	0	0	0
PUERRES	CONVENCIONAL	1000	937	0	56	7	0	0	0
PUPIALES	CONVENCIONAL	2396	2219	0	158	19	0	0	0
RICAURTE	CONVENCIONAL	336	289	0	47	0	0	0	0
SAMANIEGO	CONVENCIONAL	3399	2648	494	721	30	0	0	0
SAN BERNARDO	CONVENCIONAL	975	720	208	255	0	0	0	0
SAN LORENZO	CONVENCIONAL	2139	1029	994	1110	0	0	0	0
SAN PABLO	CONVENCIONAL	1738	1617	0	117	4	0	0	0
SAN PEDRO DE CARTAGO	CONVENCIONAL	676	528	97	148	0	0	0	0
SANDONÁ	CONVENCIONAL	2441	2206	0	198	37	0	0	0
SANDONÁ	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	19	0	0	19	0	0	0	0
SAPUYES	CONVENCIONAL	740	698	0	42	0	0	0	0
TAMINANGO	CONVENCIONAL	2146	1194	839	946	6	0	0	0
TANGUA	CONVENCIONAL	1096	1005	0	88	3	0	0	0

TÚQUERRES	CONVENCIONAL	4094	688	1628	1902	1504	0	0	0
YACUANQUER	CONVENCIONAL	1360	1143	126	183	34	0	0	0
TOTAL GENERAL		**62.033**	**45.607**	**9.878**	**14.370**	**2.056**	**8**	**8**	**8**

NOTA. Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio podrá variar y redistribuirse entre estos, sin que ello constituya modificación del objeto contractual ni genere desequilibrio económico, toda vez que corresponde a la dinámica propia del SIMAT y de la operación del programa, de conformidad con los cortes de matrícula registrados en el SIMAT, sin que se supere el valor total del presupuesto asignado. Así mismo, la tipología de los complementos (MPS y MI) podrá modificarse mes a mes, de acuerdo con la información allegada a la SED relacionada con el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos o desfavorable), emitido como resultado de las visitas de inspección, vigilancia y control realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño – ISDN a los restaurantes de cada establecimiento educativo, y conforme a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos. En todo caso, la Entidad informará oportunamente al operador para la aplicación del respectivo cambio de modalidad.

Las cantidades aquí plasmadas son de referencia y pueden variar de acuerdo con la dinámica propiadel programa, actualización del SIMAT y demás necesidades y requerimientos del contratista.

Se podrá hacer cambio de modalidad, previo aceptación o instrucción de la ETC, de acuerdo con las necesidades propias del programa

Las modalidades de atención mediante las cuales se prestará el servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos beneficiarios serán definidas por la Entidad Territorial de conformidad con las condiciones técnicas, operativas, de infraestructura y cobertura de cada sede educativa, y bajo ninguna circunstancia podrán ser modificadas por el contratista sin autorización previa y expresa de la Entidad. Dichas modalidades se encuentran establecidas en los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) adoptados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, y las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan, las cuales se describen a continuación:

Modalidad Preparada en Sitio: Se entregará en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantice la calidad e inocuidad de estos. El comedor escolar debe

presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.

- **Complemento Alimentario Jornada Mañana (CAJM):** En términos de tiempos de comida, corresponde a un complemento (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, o industrializada, siendo la primera preferente en la prestación del servicio.
- **Complemento Alimentario Jornada Tarde (CAJT):** Esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.
- **Complemento Alimentario Almuerzo:** Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual debe suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Esta modalidad se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Únicas dando prioridad aquellos estudiantes que hacen parte del segundo ciclo de educación inicial, como también aquellos que se encuentran en zona rural de difícil acceso o en el servicio de internado escolar.
- **Refrigerio Mañana Modalidad Preparado en sitio para Jornadas Únicas:** En términos de tiempos de comida, corresponde a un refrigerio, el cual se suministra a través de las modalidades: preparada en sitio, para las jornadas únicas. Adicionalmente, y como una decisión autónoma orientada a fortalecer la garantía del derecho humano a la alimentación, la Entidad Territorial realizará la entrega de un refrigerio complementario para esta población, aun cuando este no se encuentre contemplado dentro de las disposiciones establecidas en la Resolución 0155 de 2026. Esta medida se adopta con el propósito de brindar un aporte adicional que contribuya al bienestar, permanencia y atención integral de las niñas y niños beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.

Modalidad Industrializada: Complemento alimentario en Modalidad Industrializada

La Modalidad industrializada corresponde al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en las sedes educativas. Los componentes de esta modalidad se deben entregar en forma individual y en el empaque primario según las características de los alimentos y las demás condiciones exigidas en la normatividad vigente, así como el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

Esta modalidad podrá implementarse en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO cumpla con las condiciones para el almacenamiento o la preparación de los alimentos en las instalaciones de la sede educativa, determinada por la verificación de las condiciones de infraestructura, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable. por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para el consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados.

Así mismo podrá aplicarse en casos de imprevistos o emergencias declaradas por la autoridad competente que afecten la prestación del servicio educativo en 10 días del calendario académico.

En ese sentido, y priorizando la protección de la salud de la población beneficiaria, así como el cumplimiento de los principios de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria establecidos en los lineamientos técnicos y sanitarios vigentes, la Entidad Territorial implementa la modalidad industrializada como una alternativa viable y pertinente para asegurar la continuidad del servicio de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que presentan dichas limitaciones.

Así mismo es pertinente aclarar que la entidad territorial viene comprometida con la reducción progresiva de la modalidad industrializada en las sedes educativas cumpliendo con el desmonte de esta modalidad hasta máximo el año 2030.

Zonas rurales de difícil acceso:

Para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) implementa la modalidad de preparación en sitio, diseñada para garantizar el acceso al complemento alimentario dentro de las condiciones geográficas y socioculturales propias del territorio.

Características de la Planeación Alimentaria:

La planeación alimentaria de esta modalidad se estructura bajo los siguientes criterios:

- Complemento alimentario: se entrega un almuerzo diario como complemento preparado en sitio.
- Producción local: los insumos se articulan con la producción alimentaria del territorio, priorizando los alimentos disponibles en la región.
- Identidad cultural: se promueve el reconocimiento y la preservación de usos costumbres alimentarias propias de las comunidades rurales y proveeduría de alimentos.
- Aporte nutricional: cada complemento aporta 650 kcal/día, y un aporte mínimo de 16% de proteína con inclusión de todos los grupos de alimentos según las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS).
- Ciclos de menú: se implementan 10 ciclos de menú diferenciales, adapta-dos a la cultura y disponibilidad alimentaria local.

Principio de progresividad: La expansión de la cobertura a nuevas sedes rurales de difícil acceso se realizará de manera gradual, conforme se garantice la disponibilidad presupuestal y logística necesaria para mantener los estándares de calidad, pertinencia cultural y suficiencia nutricional establecidos en la normativa del PAE.

Componente alimentario en situaciones excepcionales y de emergencia:

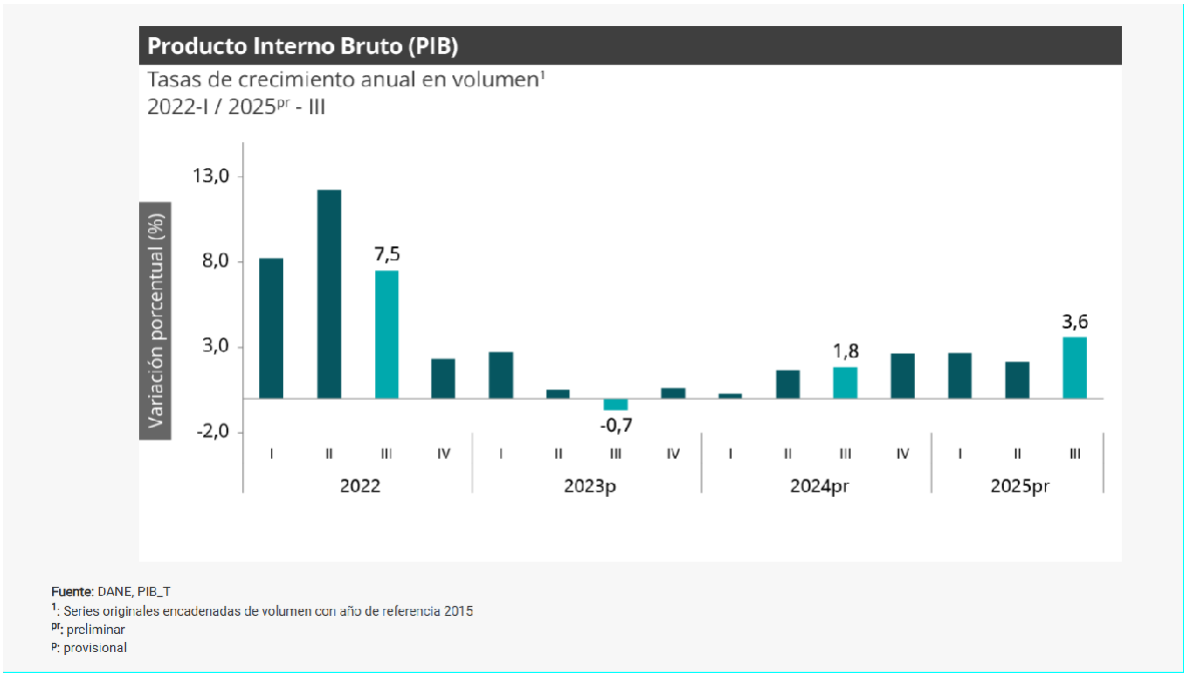
Esta modalidad aplica únicamente cuando las condiciones del contexto impiden la prestación del servicio de alimentación en la institución educativa. Su activación requiere diagnóstico técnico previo, plan de contingencia aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC) y reporte formal a la Unidad Administradora del Programa de Alimentación Escolar (UApA).

ASPECTOS ECONÓMICOS

A continuación, se analiza el comportamiento de la economía nacional y regional durante el año 2025 y sus implicaciones sobre el programa de alimentación escolar. La primera variable a analizar es el comportamiento del PIB.

Recordemos que el PIB es el valor de los bienes y servicios de uso final y, la actividad económica mide la creación de valor agregado mediante la producción de bienes y servicios en la que intervienen la tierra, el capital, el trabajo y los insumos intermedios (proceso o grupo de operaciones que combinan recursos tales como equipo, mano de obra, técnicas de fabricación e insumos, para la producción de bienes o servicios; que pueden ser transferidos o vendidos a otras unidades, almacenados como inventario o utilizados por las unidades productoras para su uso final).

Variación del PIB



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

La economía colombiana en el segundo trimestre de 2025 creció un 3,6% respecto al mismo periodo de 2024 (ver tabla). 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 8,0% (contribuye 1,3 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 5,6% (contribuye 1,2 puntos porcentuales a la variación anual).
- Industrias manufactureras crece 4,1% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

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

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

Fuente: DANE, PIB_T

[Pr] preliminar

[1] Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.

[2] Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental.

[3] Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida.

[4] Actividades profesionales, científicas y técnicas; Actividades de servicios administrativos y de apoyo.

[5] Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales.

[6] 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.

Valor agregado por actividad económica.

Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca

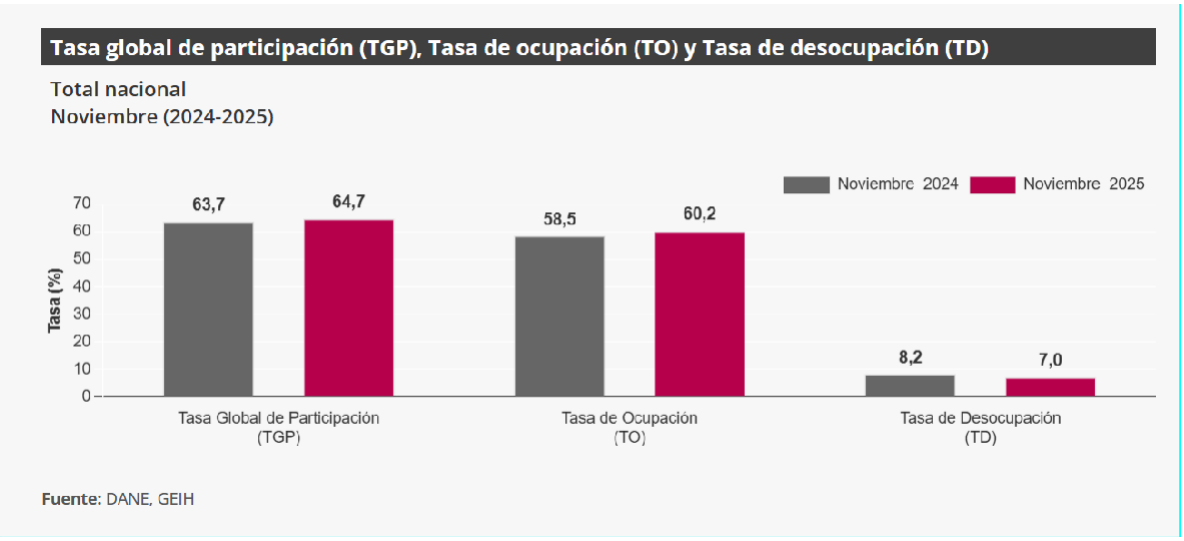
En la proyección del tercer trimestre de 2025, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 2,4% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2024 proyectado. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (Ver Tabla):

- Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas decrece 1,3%.
- Cultivo permanente de café crece 9,8%.
- Ganadería crece 7,9%.
- Silvicultura y extracción de madera crece 9,4%.
- Pesca y acuicultura crece 16,4%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece en 1,0%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

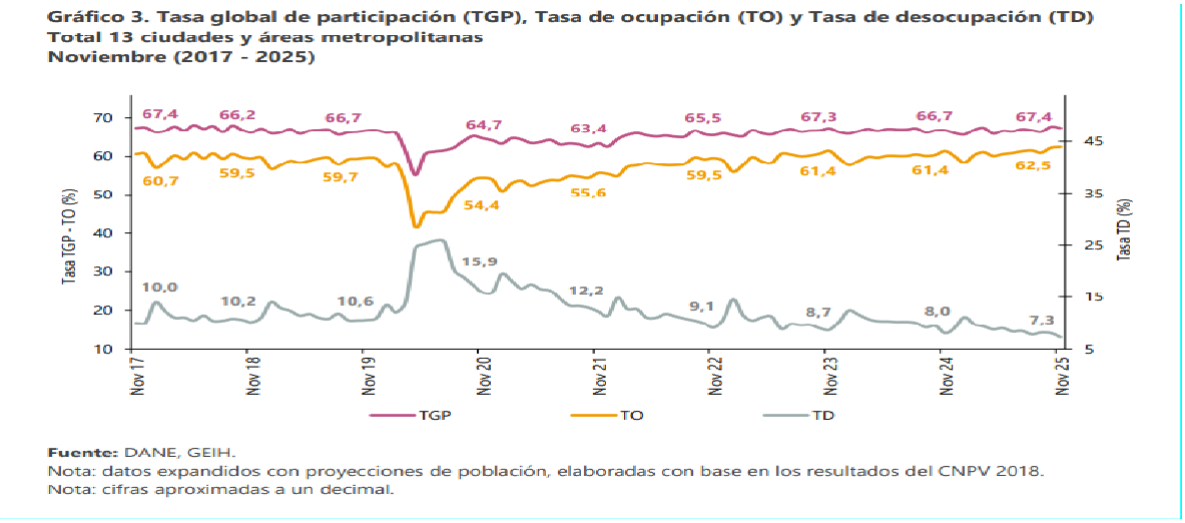
- Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas decrece 1,7%.
- Cultivo permanente de café crece 32,0%.
- Ganadería crece 1,1%.
- Silvicultura y extracción de madera crece 4,5%.
- Pesca y acuicultura crece 1,5%.

Importante impacto de la actividad relacionada con la agricultura, de la cual se abastece en gran proporción el Programa de Alimentación Escolar. Mostrando la dinámica que este programa anuda sobre las economías regionales al ser un demandante primario de productos alimenticios agrícolas.



OCUPACIÓN Y DESOCUPACIÓN

En noviembre de 2025, la tasa de desocupación en el total de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue de 7,3%, mientras que, en noviembre de 2024 fue de 8,0%. La tasa global de participación se ubicó en 67,4% y la tasa de ocupación en 62,5%, estas tasas en el mismo mes del año anterior fueron 66,7% y 61,4% respectivamente.



En el mes de noviembre de 2025, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 24.599 miles de personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca (1,3 puntos porcentuales); alojamiento y servicios de comida (1,0 puntos porcentuales) y construcción (0,8 puntos porcentuales).

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

Rama de actividad	Total nacional				
	Noviembre 2024	Noviembre 2025	Distribución % 2025	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	**23.605**	**24.599**	**100**	**993**	
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3.286	3.598	14,6	312	1,3
Alojamiento y servicios de comida	1.680	1.927	7,8	247	1,0
Construcción	1.496	1.680	6,8	184	0,8
Transporte y almacenamiento	1.777	1.876	7,6	98	0,4
Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios	2.078	2.158	8,8	80	0,3
Comercio y reparación de vehículos	4.078	4.140	16,8	62	0,3
Actividades inmobiliarias	290	339	1,4	49	0,2
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	2.972	3.015	12,3	43	0,2
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^	609	643	2,6	34	0,1
Actividades financieras y de seguros	418	449	1,8	31	0,1
Información y comunicaciones	497	499	2,0	2	0,0
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	1.892	1.843	7,5	-49	-0,2
Industrias manufactureras	2.532	2.430	9,9	-102	-0,4

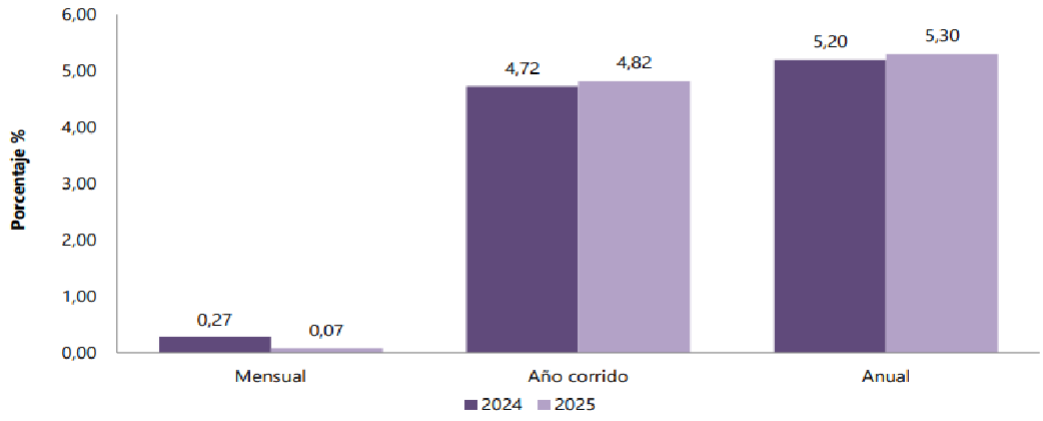
Fuente: DANE, GEIH.

ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR – IPC

El índice de precios al consumidor – IPC, es un indicador que permite medir la variación porcentual promedio de los precios al por menor entre dos períodos de tiempo, de un conjunto de bienes y servicios que los hogares adquieren para su consumo. La variación del precio de un bien o servicio es la suma ponderada de variación de precio del artículo en las ciudades investigadas.

IPC Principales Ciudades 2024:

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Noviembre 2024 - 2025



Fuente: DANE, IPC.

En el mes de noviembre de 2025, el IPC registró una variación de 0,07% en comparación con octubre de 2025, ocho divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,07%): Salud (0,71%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,44%), Bienes y servicios diversos (0,39%), Restaurantes y hoteles (0,38%), Información y comunicación (0,35%), Transporte (0,29%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,28%) y por último, Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,19%). Por debajo se ubicaron: Educación (-0,00%), Prendas de vestir y calzado (-0,02%), Recreación y cultura (-0,48%) y por último, Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,72%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Noviembre 2024 - 2025

		2024		2025	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Salud	1,71	0,36	0,01	0,71	0,01
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,53	0,01	0,44	0,01
Bienes y servicios diversos	5,36	0,27	0,01	0,39	0,02
Restaurantes y hoteles	9,43	0,35	0,04	0,38	0,04
Información y comunicación	4,33	-0,04	0,00	0,35	0,01
Transporte	12,93	0,18	0,02	0,29	0,04
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,29	0,09	0,28	0,09
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,17	0,01	0,19	0,01
TOTAL	100,00	0,27	0,27	0,07	0,07
Educación	4,41	-0,02	0,00	0,00	0,00
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,23	0,01	-0,02	0,00
Recreación y cultura	3,79	1,68	0,05	-0,48	-0,01
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,13	0,02	-0,72	-0,14

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.

Variaciones mensuales 2025													
Mes	**Enero**	**Febrero**	**Marzo**	**Abril**	**Mayo**	**Junio**	**Julio**	**Agosto**	**Septiembre**	**Octubre**	**Noviembre**	**Diciembre**	**Año corrido**
Total IPC	0,94	1,14	0,52	0,66	0,32	0,10	0,28	0,19	0,32	0,18	0,07		4,82
Medellín	1,05	0,62	0,78	0,55	0,53	0,04	0,15	0,21	0,37	0,14	0,17		4,71
Barranquilla	0,93	1,29	0,85	0,57	0,38	0,05	0,24	0,03	0,40	-0,35	0,20		4,68
Bogotá D.C.	0,89	1,53	0,29	0,78	0,28	0,17	0,29	0,10	0,39	0,28	0,06		5,17
Cartagena	0,95	0,92	0,51	0,93	0,37	-0,07	-0,10	0,42	0,29	0,15	0,17		4,63
Tunja	1,08	1,14	0,73	0,47	0,09	-0,09	0,50	0,29	0,18	0,03	-0,25		4,24
Manizales	1,00	1,15	0,49	0,50	0,50	0,14	0,24	0,07	0,29	0,18	-0,07		4,60
Florencia	0,67	0,95	0,61	0,58	0,43	0,27	0,57	0,25	0,29	0,10	-0,16		4,67
Popayán	0,90	1,45	0,65	0,46	0,50	-0,01	0,28	0,38	0,40	-0,08	0,05		5,09
Valledupar	0,44	0,87	0,39	0,56	0,16	-0,04	-0,01	0,39	0,16	0,26	0,01		3,23
Montería	0,51	0,83	0,61	0,52	0,21	0,12	0,03	0,23	0,49	0,16	0,05		3,81
Neiva	0,14	0,88	0,73	0,44	0,56	0,43	0,65	0,20	0,04	-0,04	-0,07		4,05
Riohacha	0,48	0,92	0,66	0,68	0,23	0,27	0,22	-0,03	0,11	0,02	0,14		3,76
Santa Marta	1,36	0,64	0,94	0,29	0,31	0,26	0,16	-0,35	0,23	-0,70	0,18		3,34
Villavicencio	0,87	1,14	0,57	0,48	0,18	0,11	0,54	-0,02	0,48	0,33	0,07		4,84
Pasto	0,96	0,68	0,57	0,77	0,42	-0,03	0,29	0,32	0,18	0,14	-0,06		4,31

Cúcuta	0,79	0,68	0,69	0,32	0,34	0,20	0,34	0,47	0,18	0,37	0,06	4,53
Armenia	1,01	1,00	0,47	0,55	0,46	0,29	0,24	0,36	0,08	0,09	-0,02	4,62
Pereira	0,83	1,33	0,51	0,74	0,51	0,16	0,48	0,23	0,16	0,08	0,01	5,15
Bucaramanga	1,76	1,05	0,72	0,33	-0,07	0,01	0,47	0,43	0,37	0,16	0,05	5,38
Sincelejo	0,50	0,74	0,56	0,58	0,26	0,09	0,25	0,26	0,21	0,16	0,16	3,85
Ibague	0,96	0,97	0,57	0,77	0,10	0,09	0,52	-0,08	-0,07	0,19	0,03	4,12
Cali	0,82	0,86	0,68	0,78	0,22	-0,04	0,33	0,34	0,08	0,37	-0,03	4,50
Otras áreas urbanas	0,82	0,70	0,50	0,53	0,37	0,17	0,25	0,45	0,33	0,14	0,05	4,39

Fuente: DANE

En lo corrido del año (enero - noviembre), seis divisiones de bienes y servicios se ubicaron por encima del promedio nacional (4,82%): Educación (7,36%), Salud (6,73%), Restaurantes y hoteles (6,59%), Bebidas alcohólicas y tabaco (6,00%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,18%) y, por último, Transporte (4,92%). El resto de las divisiones se ubicaron por debajo del promedio: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (4,68%), Bienes y servicios diversos (4,60%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (3,39%), Prendas de vestir y calzado (1,88%), Información y comunicación (1,19%) y, por último, Recreación y cultura (0,80%).

Cuadro 3. IPC Variación y contribución año corrido
Según divisiones de gasto
Noviembre 2024 - 2025

		2024		2025	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Educación	4,41	10,62	0,41	7,36	0,30
Salud	1,71	5,39	0,09	6,73	0,11
Restaurantes y hoteles	9,43	6,81	0,73	6,59	0,73
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	5,11	0,09	6,00	0,10
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	2,77	0,53	5,18	0,97
Transporte	12,93	4,79	0,64	4,92	0,66
TOTAL	100,00	4,72	4,72	4,82	4,82
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,34	1,94	4,68	1,46
Bienes y servicios diversos	5,36	3,15	0,17	4,60	0,24
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	2,07	0,09	3,39	0,14
Prendas de vestir y calzado	3,98	1,93	0,06	1,88	0,06
Información y comunicación	4,33	-0,83	-0,02	1,19	0,03
Recreación y cultura	3,79	0,02	0,00	0,80	0,03

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 en lo corrido del año (enero - noviembre), se ubicaron en las divisiones de Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Restaurantes y hoteles, Transporte y Educación, las cuales en conjunto contribuyeron con 4,12 puntos porcentuales a la variación total.

2. CAPACIDAD TÉCNICA REQUERIDA

Talento Humano

El contratista deberá garantizar la participación de un personal mínimo idóneo, de conformidad con la legislación, normatividad colombiana y la experiencia del Departamento de Nariño para asegurar una adecuada prestación del servicio, ejerciendo actividades inmersas en el proceso, desde su compra, alistamiento, despacho, transporte, entrega, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos y materias primas para la correcta y oportuna ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, mediante la modalidad Preparada en Sitio- MPS y modalidad Industrializada - MI; los cuales, para acreditar su experiencia general y específica, deberán entregar la correspondiente Hoja de Vida con los soportes que permitan validar la suficiente formación académica y experiencia mínima.

Profesionales en la materia:

El proponente deberá contar mínimo con el siguiente equipo:

- Coordinador Operativo o General del Proyecto
- Nutricionista Dietista
- 4 profesionales de campo
- Jefe de Bodega
- Profesional en área de ciencias sociales y humanas
- Profesional en Derecho
- Profesional en Ciencias Económicas o afines
- 47 coordinadores municipales
- **Manipuladoras de alimentos:** Presentar la relación de manipuladoras de alimentos por establecimiento educativo y municipio, soportadas con las hojas de vida y anexos, cédula, certificado médico de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cualconste la aptitud comprobada mínima de tres (3) meses en la preparación de alimentos, certificado en BPM expedido en la presente vigencia.

NOTA: Este documento también debe contener como mínimo la siguiente información de las manipuladoras: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de cupos atender, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma; en los formatos establecidos por la secretaria de Educación Departamental, y entregar copia del documento que soporte la vinculación del personal.

2.1 TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El proponente debe acreditar la tenencia o propiedad como mínimo con diez (10) vehículos automotores que cuenten con sistema de refrigeración y congelación y una capacidad mínima de tres (3) toneladas.

Lo anterior, será susceptible de inspección y supervisión previo inicio del contrato y cuando el supervisor lo considere pertinente.

Para el cumplimiento del requisito, el proponente deberá aportar la relación de los vehículos para el transporte de alimentos correspondientes a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, junto con la documentación que se relaciona a continuación:

- Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente con concepto higiénico sanitario favorable cuya fecha de expedición no sea mayor a seis (6) meses previa radicación de documentos. La misma debe indicar que el vehículo transporta alimentos perecederos y no perecederos.
- Certificación médica y sus respectivos análisis de laboratorio, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante.
- Copia de licencia de tránsito;
- Copia del Seguro Obligatoria de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente;
- Copia de la licencia de conducción vigente;
- Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente (Si aplica);

Si los vehículos no son de propiedad del proponente, deberá allegar el contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados y con los datos de contacto de su propietario.

En caso de proponentes plurales la propiedad o tenencia de los vehículos podrá ser acreditada por cualquiera de sus participantes.

Teniendo en cuenta la cantidad de alimentos que necesita PAE para los 47 municipios del departamento, se puede determinar que los alimentos de la modalidad Preparada en Sitio en sus complementos almuerzo y JM/JT referencian una cantidad de:

Grado o nivel/Modalidad		COM-PREESCOLAR	COM-PRI-SEG-TERC	COM-PRI-CUARTO QUINTO	COM-MEDIA Y COMPLEMENTARIA	COM-SECUNDARIA	Total alimentos (g)
		PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	
Almuerzo	Perecederos	3883255,6	17279008,95	12468750,1	31350923,1	15912261,95	80.894.200
	No perecederos	646576	3240318	2593282	7963357,5	3894877	18.338.411
JM/JT	Perecederos	12407380,1	54306115,2	34755049,1	79129295,1	33611883,2	214.209.723
	No perecederos	8.440.515,00	36.989.232,00	30.521.407,50	70.172.014,50	32.713.576,00	178.836.745

Así mismo lo gramajes para la modalidad industrializada es la siguiente:

Grado o nivel/Modalidad		COM-PREESCOLAR	COM-PRI-SEG-TERC	COM-PRI-CUARTO QUINTO	COM-MEDIA Y COMPLEMENTARIA	COM-SECUNDARIA	Total alimentos (g)
		PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	
MI	Perecederos	2.664.228,00	12.502.016,00	6.348.259,00	10.492.728,00	3.483.064,00	35.490.295
	No perecederos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0

Tenemos un total de alimentos de 527.769.372,90 gramos, para los beneficiarios proyectados en la planeación, el valor anterior equivale a 527.77 Toneladas. En este sentido y de acuerdo a los requisitos que debe cumplir un vehículo para alimentos donde se detalla

que el transporte terrestre de alimentos, exige estrictas medidas de control de temperatura y el cumplimiento de normas sanitarias, es decir las condiciones para los vehículos destinados al transporte de alimentos perecederos y no perecederos y con la finalidad de garantizar la conservación y la calidad del producto, el cual llegara al consumidor final, se establecen mediante la Resolución 002505 de 2004 del Ministerio de Transporte, las condiciones que deben cumplir estos vehículos, para transportar alimentos perecederos y cualquier producto, que requiera condiciones especiales de refrigeración o congelación. Así las cosas, como mínimo los vehículos deberán cumplir con condiciones en donde las parte internas del transporte, deben ser herméticas, y los dispositivos de cierre y ventilación deben estar fabricados con material resistente a la corrosión. También es necesario que las superficies permitan una adecuada circulación de aire. La unidad de transporte debe poseer un aislamiento térmico revestido completamente, para reducir la absorción de calor en el caso de los alimentos perecederos. Las puertas del transporte deben ser herméticas. El diseño del vehículo debe estar condicionado para permitir la evacuación de agua de lavado. Si el vehículo ha sido destinado al transporte de alimentos refrigerados o congelados, debe estar debidamente equipado con un sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura, el cual debe ser visible. Es por ello que de conformidad a la cantidad de alimentos y condiciones de transporte idóneas para la distribución de los alimentos perecederos y no perecederos como lo son cárnicos, frutas, verduras, abarrotes entre otros, destinados a la ejecución de PAE, es necesario que los vehículos cuenten al menos con una capacidad de 3 toneladas, por lo cual según los siguientes cálculos se logra determinar:

$$\#\ vehiculos = \frac{527.77}{3}$$

$$\#\ vehiculos = 175{,}92$$

Teniendo en cuenta que la operación se realiza por ruta de distribución, se puede considerar que el operador realiza 15 rutas en los 47 municipios no certificados, por lo cual aproximadamente se debe contar con 12 vehículos para el transporte de alimentos, sin embargo, desde la entidad se solicita como mínimo que el proponente disponga de diez (10) vehículos con las condiciones descritas anteriormente, a fin de salvaguardar la inocuidad en los alimentos y dar un manejo apropiado en la logística del transporte. Cabe resaltar que el departamento de Nariño es un territorio biodiverso y disperso y los accesos a cada municipio varia en gran medida por el estado de vías y geografía de cada municipio.

De acuerdo a lo anterior, deberá aportar la relación de los vehículos de transporte de alimentos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, junto con la

documentación que se relacionó anteriormente, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio de la operación y/o cuando la supervisión lo considere pertinente.

Aunado a lo anterior, consultando las plataformas de contratación Secop 1 y Secop 2 se encontró que las siguientes entidades han implementado dentro de sus procesos el requerimiento de transporte así:

ENTIDAD	NUMERO DE PROCESO	REQUISITO
MAGDALENA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CIÉNAGA	LICITACION PUBLICA N°008 DEL 2022	EQUIPO DE TRANSPORTE El proponente deberá garantizar mínimo 4 Vehículos para el transporte de alimentos, dicha capacidad deberá demostrarse aportando con su propuesta la relación de vehículos a utilizar en la ejecución del contrato que cuenten con concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos vigente expedido por la autoridad respectiva, debidamente documentados, adicionalmente deberá aportar por cada vehículo lo siguiente

BODEGA DE ALMACENAMIENTO PRINCIPAL

El contratista debe contar con una (1) bodega de almacenamiento y ensamble propia o vinculada, en el municipio de Pasto, donde se alistarán, almacenarán, distribuirán los alimentos, que garanticen la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente para la magnitud de la operación de los procesos de acopio, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los alimentos en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad y que cumpla con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013.

La bodega debe contar con áreas para la recepción, selección, clasificación, almacenamiento, ensamble y embalaje para los alimentos debidamente demarcadas.

Así mismo, de conformidad al número del volumen de alimentos a entregar debe contar con un metraje o área mínimo de 1000 m2 dentro de la bodega para uso exclusivo del programa la cual se encontrará ubicada en el Municipio de Pasto. El área de la bodega debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por lo tanto, debe contar con el espacio necesario para la ubicación de los alimentos, equipos, estibas, estanterías, mesas para ensamble, canastillas, pasillos para el tránsito del personal, oficinas y espacios para separación de las canastillas con paredes y suelo.

Además, deberá contar como mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: tanque de almacenamiento de agua, báscula industrial, gramera, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretilla trasportadora, canastillas y estibas en material higiénico

sanitario y equipo de refrigeración (nevera) y congelación (congelador industrial), los cuales serán objeto de verificación al momento de la visita.

NOTA: El equipo de refrigeración y congelación es diferente al establecido al cuarto de refrigeración y congelación.

El proponente deberá acreditar que la bodega será de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Nariño anexar los siguientes documentos, según aplique:

- Certificado de libertad y tradición si es propietario expedido por la Oficina de Instrumentos Públicos con fecha de expedición 30 días hábiles anteriores a la fecha de cierre del proceso.
- Contrato de arrendamiento en caso de ser arrendatario o carta de autorización del uso de la bodega por un tiempo no inferior al plazo de ejecución del contrato derivado del proceso de selección suscrita por el propietario del inmueble o persona autorizada para disponer del inmueble.
- Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, con concepto favorable, cuya fecha de expedición no sea mayor a seis (6) meses previa radicación de documentos. De igual manera, deberá mantenerse durante todo el plazo de la ejecución del contrato derivado del presente proceso de selección;
- En caso de tener la calidad de arrendatario Certificado de libertad y tradición del inmueble tomado en arriendo con fecha de expedición no superior a treinta (30) días hábiles anteriores al cierre del presente proceso;
- Documento firmado por el representante legal donde certifique y acredite la extensión de la bodega.

En caso de proponentes plurales la propiedad o tenencia de la bodega de almacenamiento podrá ser acreditada por cualquiera de sus participantes.

Aunado a lo anterior, consultado las plataformas de contratación Secop I y Secop II se encontró que las siguientes entidades han implementado dentro de sus procesos el requerimiento de bodega principal así:

ENTIDAD	NUMERO DE PROCESO	REQUISITO
DEPARTAMENTO DEL META	LICITACION GCSJ-LP-010-2023	Capacidad Instalada Infraestructura Bodega De Almacenamiento. De conformidad con lo señalado en los lineamientos técnicos administrativos para la operación del PAE, expedidos por el UApA, los oferentes deberán acreditar que cuentan con una instalación locativa (bodega) en la Ciudad de Villavicencio, apta para realizar el

		almacenaje, embalaje, preparación de entregas y distribución de víveres, las cuales deben contar mínimo con lo siguiente: La bodega se debe destinar para almacenar, embalar, preparar entregas y distribución de vivires y alimentos necesarios para la modalidad industrializada. En la bodega destinada para las modalidad industrializada, mínimo se debe contar con sistemas de transporte (carretillas, carritos transportadores, entre otros), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, entre otros.) y equipos de medición (grameras, basculas, termómetro); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico–sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos del Programa de Alimentación Escolar PAE del departamento del Meta.
DEPARTAMENTO DEL CASANARE	LICITACION PUBLICA CAS-OAJ-LP-004-2023	4.1.3.4. Bodega de almacenamiento El oferente debe contar con unas instalaciones que cumplan con los requerimientos higiénicos sanitarios estipulados en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 0335 de 2021 y normas que lo sustituyan. La bodega debe estar ubicada en cualquiera de los municipios del Departamento de Casanare. Corresponde disponer de una bodega para el adecuado manejo, recepción, almacenamiento, alistamiento y despacho de insumos (materias primas) requeridos según minuta patrón y ciclos de menú para la prestación del servicio de alimentación escolar. Esta debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas, mantener las condiciones de calidad e inocuidad de acuerdo a la naturaleza de los productos y grado de perecibilidad. En consecuencia, la bodega debe disponer de condiciones de almacenamiento controladas, es decir a bajas temperaturas de refrigeración (0°C 4°C+/-2) y/o congelación (menor o igual a -18°C). Debe

		contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud, donde conste el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del programa. Debe contar con los elementos necesarios como estibas plásticas y canastillas, y tener como área mínima 460 m2, incluida área administrativa, áreas de parqueo para cargue y descargue, así como vigilancia.
DEPARTAMENTO DEL TOLIMA	LICITACION PUBLICA LP-002-2023	2.5.2 BODEGA El oferente deberá presentar los siguientes documentos de carácter técnico: El Proponente debe contar con DOS (2) Centros de Acopio de mínimo 40 metros cuadrados, ubicados en los municipios de Chaparral y/o Ortega y/o Saldaña y/o Purificación, en los cuales se concentra a sus alrededores la mayor población étnica a atender, siendo puntos estratégicos por condiciones para la distribución, dotadas como mínimo de los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos como es: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Toda vez que dichas instalaciones permitirán la operatividad suficiente para garantizar el despacho de los alimentos a las unidades de servicios en los términos de eficiencia y calidad, lo cual a su vez redundará en el beneficio que reciban los titulares de derechos al recibir sus alimentos en los tiempos estipulados. El operador debe contar con las instalaciones solicitadas para el embalaje, almacenamiento y distribución de los alimentos, teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa que cuando en las Instituciones Educativas no existan condiciones de infraestructura y dotación o condiciones sanitarias para la prestación del servicio, el contratista logre un pronto suministro y garantice la

		disponibilidad de elementos y equipos, de tal forma, que se conserven las condiciones de higiene, inocuidad y temperatura. Es por ello, que se solicita que las instalaciones estén ubicadas en estos dos municipios en los cuales se concentra la mayor población étnica a atender, pues de otra manera la distancia y demás imprevistos, harían que el programa no se ejecute en los términos de calidad señalados en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAEI, Resolución 18858 de diciembre de 2018. El proponente deberá disponer de ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA con concepto FAVORABLE otorgado por el ente competente (Secretaría de Salud Departamental del Tolima), con expedición no superior a sesenta (60) días contados a partir de la fecha de la audiencia de cierre de la licitación, conforme a la Resolución 19452 del 2017.
DEPARTAMENTO DEL CESAR	LICITACIÓN PUBLICA LP-SGR-0015-2022	La evaluación de las propuestas consistirá en verificar mediante visita técnica el cumplimiento de los mínimos requeridos para la capacidad instalada ofrecida y la información referente a edificaciones e instalaciones. La presentación y aceptación de estos documentos le permitirá al proponente cumplir con el ofrecimiento técnico de su propuesta. La verificación de la bodega se llevará a cabo durante el período de evaluación mediante la realización de una visita a cada bodega, con el objeto de verificar la información consignada en el Anexo Técnico de Bodega del pliego de condiciones.
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	SEDU-LP-001-2023	BODEGA. Cada oferente debe contar con una bodega ubicada en el área metropolitana de Bucaramanga, la cual debe tener un área mínima efectiva de 500 mts² y contar con concepto higiénico sanitario favorable vigente al momento del cierre (fecha de presentación de la propuesta), estos requisitos serán verificados durante la visita

		técnica que realizará la entidad mediante la aplicación del Anexo de bodega del pliego de condiciones.
MAGDALENA ALCALDÍA MUNICIPIO DE CIENAGA	LICITACIÓN PUBLICA No.008 DEL 2022	ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un espacio para el almacenamiento y distribución de los alimentos, el cual debe contener mínimo 230 mts cuadrados, en el Área Municipal. En todo caso el proponente deberá allegar la certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaría de Salud Municipal a través de la Oficina de Salud Municipal o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, a nombre del proponente (en caso de proponente singular) quien prestará el servicio de alimentación en las instituciones educativas y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y se recomienda adicionalmente agregar un párrafo, que de cuenta de la justificación por la cual la entidad requiere una bodega principal como habilitante, lo cual servirá de base para contestar observaciones, y se necesita dejar sentado ya desde el inicio porque la entidad está solicitando este requisito. Y complementar el documento de estudio del sector con esta redacción. en al menos unos 6 procesos de 2022. cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito habilitante y obligatorio para los proponentes.

Retomando los datos de cantidad de alimentos descritos anteriormente y, considerando que en la planeación de la ejecución de PAE para la vigencia 2026, la gobernación de Nariño

se vio en la necesidad de determinar los cálculos de costos de cada complemento mediante el contrato 1737-2022 el cual tiene como objeto que el contratista se compromete con el departamento a actualizar la herramienta de cálculo en formato Excel, que permita determinar los costos de los complementos de alimentación escolar necesarios, bajo los lineamientos de la normatividad vigente, de donde se determina los siguientes datos:

	ÁREA REQUERIDA COMPLEMENTO ALMUERZO	ÁREA REQUERIDA COMPLEMENTO JM/JT	ÁREA REQUERIDA COMPLEMENTO MODALIDA INDUSTRIALIZADA
BODEGA	201,18	1442,23	222,3

Estas medidas son generales para cada complemento, partiendo de ello se asume que, como medida máxima en la altura de almacenamiento se tiene un valor de 2 mts. Por lo cual, podemos decir que el área para los complementos es almuerzo es:

$$Area = 0{,}020118m^2 * 10478$$
$$Area = 2107{,}96m^2$$

El área para los complementos JM/JT es:

$$Area = 0{,}144223m^2 * 75116$$
$$Area = 10833{,}46m^2$$

El área para los complementos en modalidad industrializada es:

$$Area = 0{,}02223m^2 * 34735$$
$$Area = 772{,}16m^2$$

De tal manera que el área total de la bodega seria de:

$$AreaTotal = 2107{,}96m^2 + 10833{,}46m^2 + 772{,}16m^2$$
$$AreaTotal = 13713{,}58m^2$$

Cabe resaltar que el área anterior es un valor de manera lineal, es decir que asumiendo una altura de 2mts y un valor de separado de ración de 10cm se obtiene lo siguiente:

$$Area\ Bodega = \frac{13713{,}58m^2}{20}$$

$$Area\ Bodega = 685{,}68\ m^2$$

De acuerdo al valor anterior, podemos decir que la bodega necesita una área de 685,68m^2, sin embargo, esta área asume que los alimentos están apilados por encima con la diferencia de 10cm hasta llegar a los 2mts, por lo cual teniendo en cuenta el grosor de estibas, equipos, canastillas, implementos de aseo, entre otras dotaciones y considerando que en la bodega existen personas laborando, quienes necesitan del espacio adecuado, se puede ascender el área de la bodega a un valor de 1000mts^2.

MANUALES Y PROGRAMAS:

Plan de Saneamiento Básico

El proponente debe adjuntar el plan de saneamiento básico el cual debe aplicarse a las bodegas y debe contener como mínimo los siguientes programas:

- Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:
- Objetivos
- Responsables
- Alcance
- Definiciones
- Actividades por áreas y frecuencias: El documento debe contener la frecuencia de limpieza y las áreas donde se aplican la limpieza y desinfección. Debe contar con la descripción de cada área adaptado a cada unidad de servicio donde opere el programa
- Fuentes de origen de suciedad y contaminación
- Productos químicos a utilizar con fichas técnicas y hojas de seguridad.
- Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación: Procedimiento establecido en párrafos y flujograma claro que defina el proceso del programa de limpieza y desinfección para cada programa.
- Procedimiento aplicado a vehículos de transporte de alimentos
- Cronograma de actividades
- Formatos de monitoreo y control

- Programa de residuos sólidos, con un contenido mínimo de:
- Objetivos
- Responsables
- Alcance
- Definiciones
- Diagnóstico de infraestructura
- Tipos de residuos
- Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final
- Código de colores
- Impacto ambiental
- Formatos de monitoreo y control

- Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:
- Objetivos
- Responsable
- Alcance
- Definiciones
- Caracterización de plagas
- Tipo de control (físicos y químicos)
- Periodicidad y métodos de aplicación
- Sustancias químicas con fichas técnicas (en caso de que aplique)
  Empresa que prestará el servicio (en caso de que aplique)

- Formatos de monitoreo y control
- Cronograma donde se defina la frecuencia de aplicación de control de plagas, fechas de control, fechas de recolección y actividades según lo establecido en el procedimiento.
- Estrategia de verificación

• Programa de monitoreo de calidad del agua, con un contenido mínimo de:
- Objetivos
- Responsable
- Alcance
- Definiciones
- Normas de calidad de agua
- Usos del agua
- Sistemas de almacenamiento
- Procedimientos de mejoramiento de la calidad de agua: establecido en párrafos y flujograma claro que defina el proceso del programa, verificar el flujograma este acorde al contenido del programa
- Tipos de control (preventivo y correctivo)
- Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento
- Prácticas de ahorro y cuidado del agua
- Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas
- Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

Plan de mantenimiento preventivo y correctivo

El proponente debe adjuntar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el cual debe aplicarse a las bodegas y unidades de servicio (restaurantes escolares) y debe contener como mínimo los siguientes aspectos:

- Introducción
- Objetivos
- Alcance
- Responsable
- Medidas preventivas
- Medidas correctivas
- Cronograma
- Formatos de monitoreo y control
- hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes

PLANES DE CAPACITACIÓN

Plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos

El proponente debe presentar el plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación, dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar como mínimo los siguientes temas:

- Manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados;
- Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación;
- Procedimientos del Plan de Saneamiento Básico;
- Estandarización de recetas, lo que permite una producción uniforme de las preparaciones y menús.
- Estandarización de utensilios y porciones;
- Conocer la composición de los menús y monitorizar la cantidad de sal, azúcar, grasa, entre otros.
- Lectura e interpretación del rotulado nutricional a fin de que tengan en cuenta los nutrientes críticos.
- Analizar los contenidos de sodio de los menús teniendo como meta dar cumplimiento a la ingesta adecuada definida en la Resolución 3803 de 2016 según los grados escolares.
- Minuta patrón, ciclos de menús, análisis químicos, guía de preparación y lista de intercambio;
- Toma y registro de temperatura de los alimentos en frio y caliente.

El plan de capacitación debe contener como mínimo:

- Metodología
- Duración
- Profesional que dicte la actualización
- Cronograma

Entorno al plan de saneamiento, al plan de capación y plan de mantenimiento preventivo y correctivo, la entidad considera que, a través de los manuales, programas y el plan de capacitación se asegurará la idoneidad de los proponentes, dado que las actividades registradas demuestran la experiencia del proponente seleccionado, en la atención de programas sociales que involucran la manipulación de alimentos y la responsabilidad que ello conlleva. Tal es el caso la descripción de los programas de limpieza y desinfección, agua potable, control de plagas y residuos sólidos y los temas abordados en el plan de capacitación

Estos documentos son netamente teóricos, sin embargo, tienen gran importancia en la implementación y aplicación previa al inicio de atención del PAE en los 47 municipios no certificados del departamento de Nariño, ya que estos son las actividades que dan cumplimiento a la normatividad del programa y normatividad sanitaria involucrada en la operación. Adicionalmente, se debe considerar que el equipo de profesionales solicitados está en la capacidad de elaborar los documentos, de acuerdo con el objeto contractual y la población objetivo.

2.2. Compras locales a productores locales:

La compra local facilita la adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para la operación del PAE, la que debe ser orientada a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores ubicados en el municipio o departamento, de acuerdo con la normatividad nacional. Como se ordena en el transcrito artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, el porcentaje mínimo de compras se encuentra establecido en el 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

1. El proponente deberá garantizar las compras locales de alimentos que requiera para la ejecución de la presente negociación cumpliendo con el porcentaje ofrecido de compras públicas locales de conformidad a lo estipulado en la Ley 2046 de 2020 *"Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos"* y Decreto 248 de 2021.
2. El proponente deberá acatar lo dispuesto en el capítulo II artículo 7, literal a *"Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos".* Teniendo en cuenta, la demanda de alimentos que requiere el Programa de Alimentación Escolar- PAE en el cuadro que se señala a continuación:

GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO DEMANDADO SEGÚN CICLOS DE MENÚS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD
1. Lácteos y derivados	Leche líquida o leche UHT, pasteurizada o ultra pasteurizada
	Leche entera en polvo
	Avena nacional UHT
	Leche saborizada UHT
2. Raíces, tubérculos y plátanos	Papa criolla/ Papa común
	Plátano hartón maduro / Plátano hartón verde
	Yuca
3. Frutas y verduras	Frutas
	Verduras y hortalizas
4. Alimento proteico	Pechuga de pollo
	Carne de res
	Carne de cerdo
	Huevo de gallina fresco
	Leguminosas (Lenteja, fríjol rojo, fríjol blanco, arveja seca y verde y garbanzo)

5. Azúcares y dulces	Panela en bloque
	Azúcar blanca ó morena
	Bocadillo de guayaba
	Panelita de leche
	Dulce de leche con coco
	Chocolate, con azúcar
6. Cereales	Pan de coco
	Galleta mantecada
	Galleta sabor a naranja
	Galleta de avena
	Cucas
	Muffin
	Maíz para colada
	Harina de trigo
	Harina de maíz
	Avena en hojuelas
	Arroz blanco
	Espaguetti
	Maíz peto para mazamorra
	Quinua
	Pasta cabello de ángel
7. Grasas y aceites	Aceite regular
	Margarina

En pro de continuar contribuyendo al fortalecimiento de las economías locales, desde la operación del PAE, el proponente debe adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, ubicados dentro de la zona geográfica correspondiente para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad y que se encuentren en el Registro de productores individuales u organizaciones de productores consolidado por las secretarías de las Entidades Territoriales Certificadas departamentales de agricultura o quien haga sus veces.

FACTOR CALIDAD

CUARTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN – CUARTO FRÍO

Puntaje máximo a obtener: 80 puntos

El proponente que cuente con un (1) cuarto de refrigeración y congelación con una capacidad mínima de 40 m3 y las temperaturas indicadas de refrigeración: 4 ± 2°C y congelación: -18°C. Lo anterior, con el fin de que se pueda utilizar para el almacenamiento y conservación de los perecederos o alimentos cárnicos, que garantice la vida útil de estos.

El cuarto de refrigeración y congelación deberá estar ubicado en la bodega principal ofertada para cumplir el requisito habilitante.

Nota: Para poder dar puntaje a este requisito, el inmueble será objeto de una visita en la cual se realizará una verificación contenida en el ANEXO 5 VERIFICACIÓN TÉCNICA CUARTO FRÍO**.**

CUARTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN – CUARTO FRÍO

Un cuarto frío se puede considerar como una nevera o refrigerador mucho más grande. Y son espacios destinados para la recepción y manipulación de alimentos frescos, que necesitan mantenerse a bajas temperaturas. Los cuartos fríos suelen usarse en cocinas muy grandes, en las que incluso se pueden encontrar varios cuartos fríos, en bodegas para el almacenamiento de mercancías o alimentos y en laboratorios o sedes médicas para la conservación de vacunas u otros elementos similares.

La temperatura de un cuarto frío se regulará según las necesidades de cada caso, pero lo usual es que nunca supere los 5 °C. Las temperaturas más altas se usan para el almacenamiento de frutas y verduras, si es carne lo que se almacena se debe bajar un poco más la temperatura y, finalmente, en el caso de que se almacenen productos de mar se suelen mantener en temperaturas mucho más bajas. En el caso de la conservación de plasma en los bancos de sangre, por ejemplo, las temperaturas de un cuarto frío pueden mantenerse en hasta -30 °C. El principal uso de los cuartos fríos es para la conservación de alimentos. Tanto las carnes, pescados y mariscos requieren una temperatura baja, en algunos casos más baja que otros, para su conservación adecuada. Así mismo, las frutas y vegetales se mantienen más frescas en un cuarto frío, por lo que este tipo de equipos son muy útiles cuando se debe almacenar cantidades de comidas altas.

Así las cosas y de acuerdo con el cumplimiento de la normatividad sanitaria para el buen manejo de los productos cárnicos destinados para el Programa de Alimentación Escolar - PAE, es que se requiere de espacios idóneos, lo cuales deben cumplir con óptimas condiciones de infraestructura y ambientales para conservar el estado e inocuidad de los productos. Este espacio de almacenamiento de carnes debe seguir lo establecido en la Res. 2674 de 2013, la cual tiene como objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, esta incorpora los siguientes artículos para su respectivo cumplimiento.

… "Artículo 27. Condiciones generales. Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar: a) La contaminación y alteración. b) La proliferación de microorganismos indeseables. c) El deterioro o daño del envase o embalaje".

Por su parte el literal 2 del *artículo 28. Almacenamiento,* identifica y describe que, en las operaciones de almacenamiento se deben cumplir ciertas condiciones:

teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor."

Del mismo modo, se debe dar cumplimiento al Decreto 1500 de 2007, por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. Donde se describe:

ARTÍCULO 36. ALMACENAMIENTO Y EXPENDIO. Todo establecimiento que almacene o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

Literal 2. Almacenar o vender derivados cárnicos que cumplan con las disposiciones de inocuidad establecidas por el Ministerio de la Protección Social y que garanticen la procedencia de estos.

Literal 4. Contar con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos.

Teniendo en cuenta la cantidad de alimentos que dispone esta licitación y que se incluye dentro de las minutas carne roja y pollo, que debe mantener condiciones de congelación, se cuenta con las siguientes cantidades.

Grado o nivel/Modalidad		COM-PREESCOLAR	COM-PRI-SEG-TERC	COM-PRI-CUARTO QUINTO	COM-MEDIA Y COMPLEMENTARIA	COM-SECUNDARIA	Total alimentos (g)
		PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	
Almuerzo	CARNE	257.600	1.162.920	863.856	2.437.344	1.264.112	5.985.832
	POLLO	257.600	1.162.920	863.856	2.437.344	1.264.112	5.985.832
JM/JT	POLLO	1.415.600	5.542.272	4.689.160	11.570.652	5.477.808	28.695.492
							40.667.156

Además, se debe tener en cuenta que los productos cárnicos generalmente son entregados a los operadores con un embalaje plástico y atmosfera de vacío y para realizar la organización en la bodega o cuarto frio, mientras se continua con la logística de entrega a cada establecimiento educativo, se requiere de materiales e insumos para contemplar un buen orden, es el caso de las estibas y canastillas plásticas.

Para el caso se toma como ejemplo las canastillas comunes que cuentan con las siguientes dimensiones: 60 X 40 X 25, es decir 60 cm de largo, 40cm de ancho y 25cm de alto. De

igual forma según el consejo de seguridad Colombiano se establece que la carga máxima que debe manipular un operario es de 25 Kg, en el caso de trabajos habituales de carga a fin de cumplir y garantizar condiciones ergonómicas idóneas en el trabajo.
De acuerdo a lo anterior se puede estimar los siguientes cálculos:

Masa de alimentos cárnicos: 40.667.156 gramos para los 20 días de atención.
Lo cual equivale a: 40.667,156Kg
De estos podemos deducir:

$$\#canastillas = \frac{40.667{,}16kg}{25kg}$$
$$\#canastillas = 1.866\ aprox$$

En este sentido al conocer que el volumen de una canastilla con las especificaciones antes dispuestas, es: 0,06m^3
Seguidamente el volumen del cuarto frio será:

$$Vol.cuartofrio = 0{,}06\text{m}^3 * 1866$$
$$Vol.cuartofrio = 112\text{m}^3$$

Como se denota anteriormente podemos decir que el volumen requerido para el almacenamiento netamente de productos cárnicos es de 112m^3, sin embargo, se debe tener en cuenta que la rotación de este producto debe ser periódica y sin generar almacenamiento estancado del producto y también que la cantidad estipulada de cárnicos para 20 días de manera semanal, lo cual indica que son 30m^3 el volumen ocupado semanalmente. Equivalente a 10.166,79Kg de cárnicos semanales, para lo cual se concluye que, para espacio de aireación del producto, espacio para manipulación y espacio entre la pared y el producto se estima un aproximado del volumen para el cuarto frio de 40m^3.

VEHÍCULOS ADICIONALES

Puntaje máximo a obtener: 75 puntos

El proponente deberá aportar vehículos adicionales que garanticen la cadena de frio, para el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para consumo humano.

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico sanitario de estos, asegurando que los alimentos de alto riesgo para la salud pública, como productos cárnicos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada una de las bodegas y/o comedores escolares, para lo cual el oferente deberá allegar los siguientes documentos para acreditar la disponibilidad de los vehículos adicionales:

1. Inscripción y autorización sanitaria para vehículos que transportan carne y producto cárnicos comestibles.

2. Certificado en el cual demuestre la tenencia y disponibilidad de la totalidad de los vehículos, en condiciones requeridas para la conservación y transporte de productos cárnicos.
3. Que los vehículos cumplan con las condiciones sanitarias para el transporte con concepto sanitario FAVORABLE por parte de la autoridad sanitaria competente, para lo cual se deberá presentar el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos y a su vez esta debe indicar que cuenta con sistema de refrigeración y transporte de alimentos cárnicos.
4. Certificación médica con sus respectivos análisis de laboratorio, en los cuales conste la aptitud para la manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante (este último cuando aplique).
5. Copia tarjeta de propiedad;
6. Copia del Seguro Obligatoria de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente;
7. Copia de la licencia de conducción vigente;
8. Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente (Si aplica);
9. Los vehículos deben ser propios, alquilados o en leasing, En caso de que sean alquilados o en leasing; el oferente deberá aportar el documento correspondiente que acredite tal situación, así como el documento que acredite su propiedad.
10. Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido en la invitación pública; para acreditar la disponibilidad de los vehículos adicionales ofertados se deberá en caso de propiedad aportar la tarjeta de propiedad a nombre del oferente o integrantes de oferente plural; En caso de arrendamiento o leasing se deberá adjuntar el respectivo contrato.

Tipo de Vehículo	Cantidad	Puntaje
Vehículo adicional con cumplimiento de requisitos	2 vehículos	75
	1	37,5
	Ninguno	0

COMPRAS LOCALES

Puntaje máximo a obtener: 100 puntos

El proponente deberá ofertar un porcentaje mayor en compras locales adicional al 30% del valor total del contrato destinado para la compra de alimentos.

El puntaje por compras locales se otorgará de conformidad con la siguiente relación:

Lo anterior para un puntaje máximo de 100 puntos.

PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS

Para obtener el puntaje el proponente deberá señalar en el anexo del pliego de condiciones el porcentaje que oferta para realizar compras locales, de acuerdo a los grupos determinados.

No	Criterio	Puntaje

1	El proponente que oferte compra local superior al 45% sobre el valor total del contrato destinado a la compra de alimentos. Este porcentaje hace referencia a la compra local exclusiva de alimentos, es decir, no se tiene en cuenta los valores por pago de personal vinculado para la ejecución del contrato, gastos administrativos de arrendamientos, servicios y transporte.	100
2	El proponente que oferte compra local entre 40-44.9% sobre el valor total del contrato destinado a la compra de alimentos. Este porcentaje hace referencia a la compra local exclusiva de alimentos, es decir, no se tiene en cuenta los valores por pago de personal vinculado para la ejecución del contrato, gastos administrativos de arrendamientos, servicios y transporte.	50
3	El proponente que realice el ofrecimiento hasta 30% sobre el valor total del contrato destinado a la compra de alimentos.	0

Para obtener el puntaje, los proponentes deberán señalar en el anexo del pliego de condiciones carta de compromiso anexo debidamente suscrita por el representante legar, en donde manifieste el porcentaje que oferta para realizar compras locales, de acuerdo a los criterios anteriormente mencionados.

PERSONAL ADICIONAL

Puntaje a obtener: 50 PUNTOS.

El proponente para obtener el puntaje adicional deberá ofertar un (1) profesional de Nutrición y dietética, un (1) profesional en Ingeniería de Alimentos y un (1) profesional en derecho, los cuales deberán cumplir con el siguiente perfil:

Formación	Experiencia profesional	Experiencia específica
Profesional en Nutrición y Dietética	Cinco (05) años, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y lafecha de cierre del presente proceso	Participación como nutricionista en contratos cuyo objeto tengan relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil. Debe acreditarse su participación en máximo con tres (3) contratosde primer orden, el cual cuya suma sea igual o superior al 25% del valor del presupuesto oficial. Deberá presentar para ello copia del contrato de vinculación como nutricionista.

	contractual.	- Cuando el profesional haya suscrito contratos bajo la modalidad de Prestación de Servicios profesionales como nutricionista con entidades públicas, debe acreditar la experiencia de 2 años con máximo tres (3) contratos cuyo objeto tenga relación directa con programas de alimentación y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a la supervisión en programas de alimentación escolar, los cuales deberán ser acreditados con el contrato y sus respectivas actas y/o constancias finales de cumplimiento. Cuando se acredite experiencia como servidor público, deberá aportar Tarjeta Profesional Vigente, acto administrativo de nombramiento, acta de posesión de la respectiva entidad pública, ycertificación de funciones, las cuales deben tener relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a interventoría en programas de alimentación escolar o para atención a población infantil, cuyo tiempo sumado sea igual osuperior a 2 años.
Profesional en ingeniería de Alimentos	Cinco (05) años, contados entre lafecha de expedición de lamatrícula profesional y lafecha de cierre del plazo del presente proceso contractual.	Participación como ingeniero de alimentos en contratos cuyo objeto tengan relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil. Debe acreditarse su participación en máximo con tres (3) contratosde primer orden, el cual cuya suma sea igual o superior al 25% del valor del presupuesto oficial. Deberá presentar para ello copia del contrato de vinculación como ingeniero de alimentos. - Cuando el profesional haya suscrito contratos bajo la modalidad de Prestación de Servicios profesionales como ingeniero de alimentos con entidades públicas, debe acreditar la experiencia de 2 años con máximo tres (3) contratos cuyo objeto tenga relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a la supervisión en programas de alimentación escolar, los cuales deberán ser acreditados con el contrato y sus respectivas actas y/o constancias finales de cumplimiento. - Cuando se acredite experiencia como servidor público, deberá aportar Tarjeta Profesional Vigente o matricula expedida por el Consejo Profesional de Ingeniería - COPNIA, acto administrativo denombramiento, acta de posesión de la respectiva entidad pública, ycertificación

		de funciones, las cuales deben tener relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/oapoyo a interventoría en programas de alimentación escolar o para atención a población infantil, cuyo tiempo sumado sea igual o superior a 2 años.
Profesional en Derecho	Cinco (05) años, contados entre la fecha de expedición de la tarjeta profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso contractual.	Participación como abogado en contratos cuyo objeto tengan relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil. Debe acreditarse su participación en máximo con tres (3) contratos de primer orden, el cual cuya suma sea igual o superior al 25% del valor del presupuesto oficial. Deberá presentar para ello copia del contrato de vinculación como abogado. - Cuando el profesional haya suscrito contratos bajo la modalidad de Prestación de Servicios profesionales como abogado con entidades públicas, debe acreditar la experiencia de 2 años con máximo tres (3) contratos cuyo objeto tenga relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a la supervisión en programas de alimentación escolar, los cuales deberán ser acreditados con el contrato y sus respectivas actas y/o constancias finales de cumplimiento. Cuando se acredite experiencia como servidor público, deberá aportar Tarjeta Profesional Vigente expedida por el consejo superior , acto administrativo de nombramiento, acta de posesión de la respectiva entidad pública, y certificación de funciones, las cuales deben tener relación directa con programas de

		alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a interventoría en programas de alimentación escolar o para atención a población infantil, cuyo tiempo sumado sea igual o superior a 2 años.

El proponente para obtener el puntaje deberá anexar las hojas de vida en formato de función pública debidamente firmada con los respectivos soportes que acrediten lo solicitado en el pliego de condiciones, diplomas, tarjeta profesional, cédula de ciudadanía, certificados de antecedentes, y experiencia y demás documentos solicitados para la evaluación del personal mínimo de trabajo habilitante.

Un profesional en Nutrición y Dietética para verificar el cumplimiento de los gramajes establecidos en los análisis químicos de los ciclos de menú de las diferentes modalidades de atención del Programa de Alimentación Escolar- PAE asegurando el aporte de energía y nutrientes establecido para cada grado y nivel de escolaridad de los beneficiarios del programa, realizar la solicitud de intercambio de alimentos no disponibles en el caso que se requiera por los diferentes situaciones que se presenten en la ejecución del contrato con su respectivo soporte técnico y análisis químico. Adicionalmente, son responsables de capacitar a las manipuladoras de alimentos en temas relacionado al manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, estandarización de recetas, composición de los menús y monitorizar la cantidad de sal, azúcar, grasa, entre otros, lectura e interpretación del rotulado nutricional a fin de que tengan en cuenta los nutrientes críticos, etc.

Al perfil ingeniero de alimentos le corresponde como infinidad de sus actividades y aplicación de la carrera, velar por el cumplimiento de los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias, lo cual se reglamenta en la Resolución 2674 de 2013 de conformidad a lo establecido en el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, *"Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso o registro sanitarios, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social".*

De acuerdo con lo anterior, el ingeniero de alimentos es el garante del cumplimiento de la norma y debe promover que se evite cualquier tipo de acción que atente contra la salubridad tanto de manera individual como colectiva de las poblaciones objetivo, en este caso de los beneficiarios de PAE, por lo cual, el profesional representa a cualquier empresa que se encargue de las actividades de fabricación, envase, importación, comercialización de alimentos. En este caso para el operador de PAE, es indispensable contar con personas profesionales preparadas en el estudio y cumplimiento de la Res. 2674 de 2013 y como referente, los ingenieros de alimentos son las personas idóneas para representar y ocupar los perfiles solicitados.

3. ANÁLISIS DE LA DEMANDA.

El Departamento de Nariño, en cumplimiento de la obligación legal del suministro de alimentación escolar a los estudiantes de los 47 municipios no certificados, ha venido suscribiendo procesos contractuales, actuando en el marco de los pilares sobre los que se soporta la política del PAE y teniendo en cuenta que esta estrategia está dirigida a toda la población colombiana y requiere de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad.

Por este motivo, se han priorizado acciones hacia los grupos de población más vulnerable, como son los desplazados por la violencia, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos); los niños y las niñas, adolescentes y jóvenes con más bajos recursos.

La pobreza flagelo que entre otros aspectos mide el número de personas que no tuvieron suficientes ingresos para consumir lo necesario, se asocia entre otras consecuencias con la imposibilidad de acceder a alimentos. Cuando hay variaciones en los precios de los alimentos, el problema se acentúa a que es menor la posibilidad de que los individuos pobres alcancen una canasta mínima con su ingreso disponible; así, la carencia de ingresos afecta la posibilidad de acceder a un nivel mínimo de alimentación.

Con estos antecedentes se presenta un histórico de contrataciones del Departamento de Nariño.

Históricos de la Contratación PAE en el Departamento de Nariño					
N° DE CONTRATO	**CONTRATISTA**	**VALOR**	**OBJETO**	**DÍAS CONTRATO**	**MODALIDAD**
1083-2016	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTANDO NARIÑO	$ 7.680.357.048	Prestación de servicios para implementación del Programa de Alimentación Escolar a través del cual se brinda un complemento alimentario y/o almuerzo a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de la matrícula oficial de los establecimientos educativos ubicados en 55 Municipios no certificados del Departamento de Nariño, y en los que se desarrollan jornadas mañana, tarde y jornada única, conforme a los Lineamientos Técnicos - Administrativos por los cuales se expiden los estándares y las condiciones mínimas del programa de Alimentación Escolar PAE, la Resolución 16432 de 2015, expedidos por el Ministerio de Educación Nacional y a los estudios previos, que hacen parte integral de este contrato, consistente en un complemento alimentario a.m / p.m y/o almuerzo a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes inscritos en el Sistema de Información de Matrícula Oficial - SIMAT de las jornadas mañana, tarde y/o única.	49	LICITACIÓN PUBLICA

1062-2016	FUNDACIÓN RED COLOMBIANA DE COMERCIALIZACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO - REDCOM	$ 2.953.971.180	Prestación de servicios para implementación del Programa de Alimentación Escolar a través del cual se brinda un complemento alimentario y/o almuerzo a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de la matrícula oficial de los establecimientos educativos ubicados en los Municipios no certificados del Departamento de Nariño, y en los que se desarrollan jornadas mañana, tarde y jornada única, conforme a los Lineamientos Técnicos - Administrativos por los cuales se expiden los estándares y las condiciones mínimas del programa de Alimentación Escolar PAE, la Resolución 16432 de 2015, expedidos por el Ministerio de Educación Nacional y a los estudios previos, que hacen parte integral de este contrato, consistente en un complemento alimentario a.m / p.m y/o almuerzo a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes inscritos en el Sistema de Información de matrícula Oficial - SIMAT de las jornadas mañana, tarde y/o única.	20 días	CONTRATACIÓN DIRECTA
1406-2016	UNIÓN TEMPORAL PAE NARIÑO 2017	$ 21.308.866.005	Prestación de servicios para implementación del Programa de Alimentación Escolar a través del cual se brinda un complemento alimentario y/o almuerzo a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de la matrícula oficial de los establecimientos educativos ubicados en los 57 Municipios no certificados del Departamento de Nariño, y en los que se desarrollan jornadas mañana, tarde y jornada única, conforme a los Lineamientos Técnicos - Administrativos por los cuales se expiden los estándares y las condiciones mínimas del programa de Alimentación Escolar PAE, la Resolución 16432 de 2015, expedidos por el Ministerio de Educación Nacional y a los estudios previos, que hacen parte integral de este contrato, consistente en un complemento alimentario a.m / p.m y/o almuerzo a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes inscritos en el Sistema	115 días	LICITACIÓN PUBLICA

			de Información de matrícula Oficial - SIMAT de las jornadas mañana, tarde y/o única.		
427-2016	FUNDACIÓN EMSSANAR	$ 5.125.004.460	implementación del Programa de Alimentación Escolar a través del cual se brinda un complemento alimentario y/o almuerzo a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de la matrícula oficial de los 57 Municipios no certificados del Departamento de Nariño, de las jornadas mañana, tarde y jornada única, conforme a las especificaciones expresas en la Resolución 16432 de 2015 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE expedida por el Ministerio de Educación Nacional y los estudios previos, consistente en un complemento alimentario a.m / p.m y/o almuerzo a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes inscritos en la matrícula Oficial - SIMAT de las jornadas mañana, tarde y/o única.	30 días	CONTRATACIÓN DIRECTA
1199-2018	UNION TEMPORAL PAE NARIÑO 2018	$14,433,594,192.00	Implementación del programa de alimentación escolar a través del transporte preparación y servicio en caliente e industrializado del complemento alimentario jornada de la mañana, jornada tarde y o almuerzo a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de las áreas rurales y urbanas registrados en la matrícula oficial de los 57 municipios no certificados del Departamento de Nariño.	77 días	LICITACIÓN PÚBLICA
1755 - 2019	UNIÓN TEMPORAL NARIÑO PRIMERO – 2019	$30.296.081.970,00	Prestación del servicio a través de la “Preparación, transporte y servida en caliente e industrializado del complemento alimentario, jornada mañana, jornada tarde y/o jornada única a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de las áreas rurales y urbanas registrados en la matrícula oficial de los 56 municipios no certificados del Departamento de Nariño”	99 días	LICITACIÓN PÚBLICA
941-2020	MCD Y CIA SAS	$18.429.559.627,00	Prestación del servicio a través de la “preparación, transporte y servida en caliente e industrializado del complemento alimentario jornada mañana, jornada tarde y/o almuerzo a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de las áreas rurales y urbanas registrados en la matrícula oficial de los 57 municipios no certificados del departamento de Nariño”, conforme a la descripción técnica, unidades de medida, cantidades que se especifican en el cuadro de presupuesto oficial, con la	63 días	LICITACIÓN PÚBLICA

			descripción, especificaciones del estudio previo y los demás documentos que formen parte del proceso de selección y conforme a las especificaciones expresas en la resolución no 29452 de 2017 o las demás que la modifiquen; sustituyan o deroguen.		
1739-2020	UNION TEMPORAL MCD NARIÑO	$24.755.359.300,00	Prestación de servicios para la implementación del programa de alimentación escolar en los 57 municipios no certificados del departamento de Nariño, de conformidad con las Resoluciones No. 006, 007 y 008 de 2020 de la UAPA, las cuales modifican transitoriamente los lineamientos técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar, o las demás que la modifiquen, sustituyan o deroguen.	80 días	CONTRATACIÓN DIRECTA
1050-2021	PRODUCTOS LA VILLA SAS	$17.665.732.742,00	El Departamento de Nariño requiere contratar la PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LOS 57 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, CONFORME A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS, ESTÁNDARES Y CONDICIONES MÍNIMAS EXPEDIDAS POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL Y/O UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALIMENTOS PARA APRENDER	60 días	LICITACIÓN PUBLICA
2208-2021	PRODUCTOS LA VILLA SAS	$24.080.163.941	Prestación del servicio para la implementación del programa de alimentación escolar en los 57 municipios no certificados del departamento de Nariño, de conformidad con la Resolución 29452 de 2017 por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar PAE, expedida por el Ministerio de Educación Nacional y o las demás que la modifiquen, sustituyan o deroguen, así como la demás normativa expedida por Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar Alimentos para Aprender.	80 días	CONTRATACIÓN DIRECTA
GN1766-2022	Costos y comisión de bolsa Mercantil para la realización del proceso para la implementación del programa de	$61.312.331	Servicios para la comunidad, sociales y personales/EDUCACIÓN/Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media/INTERSUBSECTORIAL EDUCACION/Servicio de fomento para el acceso a la educación inicial, preescolar, básica y media./Fortalecimiento de las estrategias de ingreso y permanencia de estudiantes al sistema educativo en los municipios no certificados de Nariño./Servicios de la administración pública relacionados con la educación/ADMINISTRACIÓN	22 días	BOLSA MERCANTIL

	Alimentación Escolar PAE, en 57 municipios del Departamento de Nariño. Vig. 2022-PRODUCTOS LA VILLA S.A.S.	$7.529.140.872	CENTRAL/Recursos del Balance de libre destinación/RECURSOS DEL BALANCE DE LIBRE DESTINACION. PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LOS 57 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, CUYAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, ADMINISTRATIVAS Y FINANCIERAS SE ENCUENTRAN DETALLADAS EN LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS BIENES,PRODUCTOS O SERVICIOS Y DEMÁS ANEXOS DE CONFORMIDAD CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN DE LA BOLSA PARA EL MERCADO DE COMPRAS PÚBLICAS Y FUNDAMENTADO EN LAS RESOLUCIONES LA RESOLUCIÓN 335 DE 2021 POR LA CUAL SE EXPIDEN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS – ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LASCONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE, EXPEDIDA POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR- ALIMENTOS PARA APRENDER- UAPA, Y POR LAS DEMÁS NORMAS QUE LA SUSTITUYEN, ADICIONES O MODIFIQUEN		
GN1862-2022	CONSORCIO PARA LA NIÑEZ 2022	$29.507.582	Prestación del servicio para la implementación del Programa de Alimentación Escolar en los 57 municipios no certificados del departamento de Nariño, cuyas características técnicas, administrativas y financieras fundamentado en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar- PAE, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, así como la demás normativa expedida por la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender UApA, y por las demás normas que la sustituye, adicionen o modifiquen	85 días	LICITACIÓN PÚBLICA
GN2774-2023	CONSORCIO ALIMENTACION ESCOALR 2023	$54.448.107.758	Prestación del servicio para la implementación del Programa de Alimentación Escolar en los 57 municipios no certificados del departamento de Nariño, cuyas características técnicas, administrativas y financieras fundamentado en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar- PAE, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, así como la demás normativa expedida por la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender UApA, y por las demás normas que la sustituye, adicionen o modifiquen	149 Días	Licitación Pública
GN1340-2024	CONSORCIO	$9.194.725.947,50	Prestación del servicio para la implementación del Programa de Alimentación Escolar en los 57	25 Días	Licitación Pública

	ALIMENTACION ESCOALR 2023		municipios no certificados del departamento de Nariño, cuyas características técnicas, administrativas y financieras fundamentado en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar- PAE, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, así como la demás normativa expedida por la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender UApA, y por las demás normas que la sustituye, adicionen o modifiquen		

El análisis histórico de los procesos de contratación ha servido de base a la Entidad para determinar el costo de los complementos y la proyección de sus precios en el inmediato futuro.

4. ANÁLISIS DE LA OFERTA

El sector de la alimentación institucional está compuesto por las empresas que difieren sustancialmente entre sí; hay organizaciones sin ánimo de lucro, empresas nacionales pequeñas y medianas, y empresas multinacionales que han incursionado en el mercado colombiano y que suplen necesidades de alimentación en grandes volúmenes y en lugares de difícil acceso en el país.

Los proveedores que se encuentran en el sector de la alimentación institucional se especializan por regiones del país y por nichos de mercado. Entre los nichos encontramos el de alimentación hospitalaria, alimentación escolar, alimentación en cárceles, alimentación militar, hoteles, y el sector industrial que incluye la atención a empresas de minería o empresas petroleras que requieren el servicio de alimentación en lugares remotos y de difícil acceso. Así mismo, los proveedores pueden diferir según el tipo de alimentación institucional y abarcar todas las modalidades y especializarse por ejemplo en la modalidad de preparación en sitio o en la entrega de refrigerios.

A partir del análisis histórico de la contratación, se realizó un análisis de mercado histórico para el Departamento de Nariño, identificando oferentes que han realizado esta clase de servicios y actividades, concluyendo que en el medio existen varias firmas que estarían en capacidad de presentarse para participar en procesos de selección como el que se pretende ejecutar, por su amplia trayectoria, experiencia, capacidad e índices financieros y técnicos acordes a los valores exigidos.

PROVEEDORES	NIT
ASOCIACIÓN DE SERVICIOS INTEGRALES PARA LA COMUNIDAD ASIPCOM	817007453- 9
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE SUMINISTROS Y SERVICIOS VARIOS-ASOEMPRESERVAR	805029466-5
FUNDACIÓN MAS INNOVACIÓN, MAS SOCIAL	814006325-9

MCD Y COMPAÑÍA S.A.S.	804003814-9
FUNDACIÓN MERCAJUSTO	900198924-5
FUNDACIÓN NIÑEZ, MUJER Y FAMILIA-IPIALES	824002285-0

5. ANÁLISIS COSTO – EFICIENCIA

5.1 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL

En el año 2018 el Programa Mundial de Alimentos PMA y el programa de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional de Nariño proporcionaron una herramienta costo – eficiencia, compuesta por matrices de Excel a través de hojas de cálculo en las cuales se organizó y parametrizó la información del PAE de acuerdo con el análisis de la ejecución en el departamento de Nariño.
Los modelos propuestos para los análisis de costo – eficiencia del PAE en el departamento de Nariño son:

- Modelo compras centralizadas: En este modelo se realiza la compra del 100% de los alimentos en la ciudad de Pasto para ser utilizado en el esquema de la Población Mayoritariamente campesina.

- Modelo compras por subregión: Las compras de alimentos se realizan en puntos de venta en las áreas de influencia de las sedes educativas de los pueblos indígenas. Estos fueron definidos en un solo modelo de minutas de alimentación y se adiciono un promedio del valor del transporte a todos los municipios que atienden población mayoritariamente indígena y se obtuvo un valor único para todos los beneficiarios del derecho de dichos pueblos indígenas.

Con este modelo de costos se calculó el valor de los complementos para servir en los establecimientos educativos durante las vigencias 2018, 2019 y 2020.

Para el año 2020 y teniendo en cuenta los decretos de emergencia expedidos por la Presidencia de la República y las circunstancias que obligaron a decretar el confinamiento y luego la implementación de modalidades no presenciales de educación, la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER, adscrita al Ministerio de Educación Nacional expidió las resoluciones Nos 006, 007 y 008 de 2020, las cuales tuvieron por objeto modificar transitoriamente “Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE” en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19.

año 2017 y que sirvió de base para el cálculo y la planeación del programa en los años 2018, 2019 y 2020, sea adaptada a las condiciones previstas en las resoluciones antes descritas.

En el marco del proceso de planeación del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia 2025 y con el fin de construir una herramienta que permita determinar el valor de los complementos PAE, la Secretaría de Educación Departamental adelantó la contratación directa de servicios profesionales del estudio de costo en el año 2024, estudio basado en la metodología- Costo de absorción, también llamado costo de absorción total, un método de contabilidad gerencial para capturar todos los costos asociados con la fabricación de un producto en particular. Donde el esquema propuesto acoge los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, con el propósito de brindar a los niños, a las niñas, adolescentes y jóvenes que están matriculados en el sector oficial del Departamento de Nariño, un complemento alimentario para su preparación y consumo inmediato durante la jornada escolar la cual complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar; en cumplimiento del objeto contractual, se obtiene los valores de los complementos es en sus diferentes modalidades para los titulares de derecho del Departamento de Nariño para la vigencia 2025.

El siguiente es el resumen de las tarifas estimadas para cada una de las modalidades implementadas en el PAE para la vigencia 2026, atendiendo al grupo mayoritario:

COSTOS COMPLEMENTOS	
MODALIDAD	**VALOR UNITARIO**
Complemento J.M/J.T	$5.793,20
Complemento Almuerzo	$7.433,21
Modalidad Industrializada	$6.532,14
Desayuno Residencias	$6.917,48
Cena Residencias	$6.839,00
Refrigerio Residencias	$5.217,00
Complemento alimentario JM/JT J.U.	$4.455,20
Complemento almuerzo zonas rurales de difícil acceso	$7.433,21

Cabe aclarar que los valores de los complementos industrializados están ajustados de acuerdo a la ley 2777-2022 que comenzó a regir a partir del 01 de noviembre del 2023, en el cual para el caso de los alimentos ultra procesados para la vigencia 2024 será de 15%. Esto se hizo para las poblaciones que en su momento están manejando el complemento Industrializado, para esto se afectaron únicamente los alimentos que serán gravados con el impuesto y el cálculo del porcentaje de los alimentos se realizó proporcionalmente en base al valor de la ración total industrializada con respecto a los alimentos gravados.

6. VALOR DEL CONTRATO:

En virtud de lo anterior, el presupuesto del contrato resultante del presente proceso de selección es el siguiente: **SEIS MIL MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($6.000.624.467,32)**

MUNICIPIOS	COMUNIDAD	BENEFICIARIOS	COMPLEMENTO JM/JT	COMPLEMENTO ALMUERZO	MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	RESIDENCIAS ESCOLARES			COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT J.U.	VALOR TOTAL COMPLEMENTO JM/JT	VALOR TOTAL COMPLEMENTO ALMUERZO	VALOR TOTAL MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	RESIDENCIAS ESCOLARES			VALOR TOTAL COMPLEMENTO REFRIGERIO MAÑANA J.U	VALOR TOTAL
						DESAYUNO RESIDENCIAS	REFRIGERIO TARDE	CENA					VALOR TOTAL DESAYUNO	VALOR TOTAL REFRIGERIO TARDE	VALOR TOTAL CENA		
ALBÁN	CONVENCIONAL	1.083	1.456	13.636	70	-	-	-	13.440	8.434.899,20	101.359.251,56	457.249,80	-	-	-	59.877.888,00	170.129.288,56
ALDANA	CONVENCIONAL	417	5.530	308	-	-	-	-	-	32.036.396,00	2.289.428,68	-	-	-	-	-	34.325.824,68
ANCUYÁ	CONVENCIONAL	759	9.786	588	252	-	-	-	-	56.692.255,20	4.370.727,48	1.646.099,28	-	-	-	-	62.709.081,96
ARBOLEDA	CONVENCIONAL	906	11.564	896	224	-	-	-	-	66.992.564,80	6.660.156,16	1.463.199,36	-	-	-	-	75.115.920,32
BELÉN	CONVENCIONAL	692	1.848	7.840	-	-	-	-	7.686	10.705.833,60	58.276.366,40	-	-	-	-	34.242.667,20	103.224.867,20
BELÉN	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	19	-	266	-	-	-	-	-	-	1.977.233,86	-	-	-	-	-	1.977.233,86
BUESACO	CONVENCIONAL	2.728	31.878	5.390	924	-	-	-	3.374	184.675.629,60	40.065.001,90	6.035.697,36	-	-	-	15.031.844,80	245.808.173,66
CHACHAGÜÍ	CONVENCIONAL	1.622	18.914	3.234	560	-	-	-	2.044	109.572.584,80	24.039.001,14	3.657.998,40	-	-	-	9.106.428,80	146.376.013,14
COLÓN	CONVENCIONAL	951	12.348	966	-	-	-	-	-	71.534.433,60	7.180.480,86	-	-	-	-	-	78.714.914,46
CONSACA	CONVENCIONAL	1.066	13.664	924	336	-	-	-	-	79.158.284,80	6.868.286,04	2.194.799,04	-	-	-	-	88.221.369,88
CONSACA	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	20	-	280	-	-	-	-	-	-	2.081.298,80	-	-	-	-	-	2.081.298,80
CONTADERO	CONVENCIONAL	425	5.712	238	-	-	-	-	-	33.090.758,40	1.769.103,98	-	-	-	-	-	34.859.862,38
CONTADERO	ZONA RURAL	12	-	168	-	-	-	-	-	-	1.248.779	-	-	-	-	-	1.248.779,

	DE DIFICIL ACCESO										,28						28
CUMBITARA	CONVENCIONAL	769	9.100	938	728	112	112	112	-	52.718.120,00	6.972.350,98	4.755.397,92	774.757,76	584.304,00	765.968,00	-	66.570.898,66
EL PEÑOL	CONVENCIONAL	634	4.172	4.662	42	-	-	-	4.284	24.169.230,40	34.653.625,02	274.349,88	-	-	-	19.086.076,80	78.183.282,10
EL ROSARIO	CONVENCIONAL	836	10.346	882	476	-	-	-	-	59.936.447,20	6.556.091,22	3.109.298,64	-	-	-	-	69.601.837,06
EL TABLÓN DE GÓMEZ	CONVENCIONAL	1.428	10.360	9.632	-	-	-	-	8.736	60.017.552,00	71.596.678,72	-	-	-	-	38.920.627,20	170.534.857,92
EL TAMBO	CONVENCIONAL	1.542	20.146	1.442	-	-	-	-	-	116.709.807,20	10.718.688,82	-	-	-	-	-	127.428.496,02
FUNES	CONVENCIONAL	716	9.450	574	-	-	-	-	-	54.745.740,00	4.266.662,54	-	-	-	-	-	59.012.402,54
GUACHUCAL	CONVENCIONAL	180	2.436	84	-	-	-	-	-	14.112.235,20	624.389,64	-	-	-	-	-	14.736.624,84
GUAITARILLA	CONVENCIONAL	1.226	13.958	3.206	-	-	-	-	1.932	80.861.485,60	23.830.871,26	-	-	-	-	8.607.446,40	113.299.803,26
GUALMATÁN	CONVENCIONAL	881	11.508	826	-	-	-	-	-	66.668.145,60	6.139.831,46	-	-	-	-	-	72.807.977,06
ILES	CONVENCIONAL	954	8.582	4.774	-	-	-	-	4.284	49.717.242,40	35.486.144,54	-	-	-	-	19.086.076,80	104.289.463,74
IMUÉS	CONVENCIONAL	831	2.156	9.478	-	-	-	-	-	12.490.139,20	70.451.964,38	-	-	-	-	-	82.942.103,58
LA CRUZ	CONVENCIONAL	2.159	27.230	2.898	98	-	-	-	-	157.748.836,00	21.541.442,58	640.149,72	-	-	-	-	179.930.428,30
LA FLORIDA	CONVENCIONAL	1.053	12.236	2.380	126	-	-	-	1.456	70.885.595,20	17.691.039,80	823.049,64	-	-	-	6.486.771,20	95.886.455,84
LA LLANADA	CONVENCIONAL	843	10.780	714	308	-	-	-	-	62.450.696,00	5.307.311,94	2.011.899,12	-	-	-	-	69.769.907,06
LA UNIÓN	CONVENCIONAL	4.176	54.754	3.514	196	-	-	-	-	317.200.872,80	26.120.299,94	1.280.299,44	-	-	-	-	344.601.472,18
LEIVA	CONVENCIONAL	1.459	8.428	11.872	126	-	-	-	10.920	48.825.089,60	88.247.069,12	823.049,64	-	-	-	48.650.784,00	186.545.992,36

LINARES	CONVENCIONAL	924	11.914	1.022	-	-	-	-	-	69.020.184,80	7.596.740,62	-	-	-	-	-	76.616.925,42
LOS ANDES	CONVENCIONAL	1.365	17.542	1.470	98	-	-	-	-	101.624.314,40	10.926.818,70	640.149,72	-	-	-	-	113.191.282,82
NARIÑO	CONVENCIONAL	447	-	6.258	-	-	-	-	6.258	-	46.517.028,18	-	-	-	-	27.880.641,60	74.397.669,78
OSPINA	CONVENCIONAL	718	9.618	434	-	-	-	-	-	55.718.997,60	3.226.013,14	-	-	-	-	-	58.945.010,74
POLICARPA	CONVENCIONAL	1.670	9.660	12.516	1.204	-	-	-	11.466	55.962.312,00	93.034.056,36	7.864.696,56	-	-	-	51.083.323,20	207.944.388,12
POTOSÍ	CONVENCIONAL	1.436	17.864	2.240	-	-	-	-	1.008	103.489.724,80	16.650.390,40	-	-	-	-	4.490.841,60	124.630.956,80
POTOSÍ	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	7	-	98	-	-	-	-	-	-	728.454,58	-	-	-	-	-	728.454,58
PROVIDENCIA	CONVENCIONAL	524	6.664	672	-	-	-	-	-	38.605.884,80	4.995.117,12	-	-	-	-	-	43.601.001,92
PUERRES	CONVENCIONAL	1.000	13.118	784	98	-	-	-	-	75.995.197,60	5.827.636,64	640.149,72	-	-	-	-	82.462.983,96
PUPIALES	CONVENCIONAL	2.396	31.066	2.212	266	-	-	-	-	179.971.551,20	16.442.260,52	1.737.549,24	-	-	-	-	198.151.360,96
RICAURTE	CONVENCIONAL	336	4.046	658	-	-	-	-	-	23.439.287,20	4.891.052,18	-	-	-	-	-	28.330.339,38
SAMANIEGO	CONVENCIONAL	3.399	37.072	10.094	420	-	-	-	6.916	214.765.510,40	75.030.821,74	2.743.498,80	-	-	-	30.812.163,20	323.351.994,14
SAN BERNARDO	CONVENCIONAL	975	10.080	3.570	-	-	-	-	2.912	58.395.456,00	26.536.559,70	-	-	-	-	12.973.542,40	97.905.558,10
SAN LORENZO	CONVENCIONAL	2.139	14.406	15.540	-	-	-	-	13.916	83.456.839,20	115.512.083,40	-	-	-	-	61.998.563,20	260.967.485,80
SAN PABLO	CONVENCIONAL	1.738	22.638	1.638	56	-	-	-	-	131.146.461,60	12.175.597,98	365.799,84	-	-	-	-	143.687.859,42
SAN PEDRO DE CARTAGO	CONVENCIONAL	676	7.392	2.072	-	-	-	-	1.358	42.823.334,40	15.401.611,12	-	-	-	-	6.050.161,60	64.275.107,12

SANDONÁ	CONVENCIONAL	2.441	30.884	2.772	518	-	-	-	-	178.917.188,80	20.604.858,12	3.383.648,52	-	-	-	-	202.905.695,44
SANDONÁ	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	19	-	266	-	-	-	-	-	-	1.977.233,86	-	-	-	-	-	1.977.233,86
SAPUYES	CONVENCIONAL	740	9.772	588	-	-	-	-	-	56.611.150,40	4.370.727,48	-	-	-	-	-	60.981.877,88
TAMINANGO	CONVENCIONAL	2.146	16.716	13.244	84	-	-	-	11.746	96.839.131,20	98.445.433,24	548.699,76	-	-	-	52.330.779,20	248.164.043,40
TANGUA	CONVENCIONAL	1.096	14.070	1.232	42	-	-	-	-	81.510.324,00	9.157.714,72	274.349,88	-	-	-	-	90.942.388,60
TÚQUERRES	CONVENCIONAL	4.094	9.632	26.628	21.056	-	-	-	22.792	55.800.102,40	197.931.515,88	137.540.739,84	-	-	-	101.542.918,40	492.815.276,52
YACUANQUER	CONVENCIONAL	1.360	16.002	2.562	476	-	-	-	1.764	92.702.786,40	19.043.884,02	3.109.298,64	-	-	-	7.858.972,80	122.714.941,86
TOTAL GENERAL		**62.033**	**638.498**	**201.180**	**28.784**	**112**	**112**	**112**	**138.292**	**3.698.946.613,60**	**1.495.413.187,80**	**188.021.117,76**	**774.757,76**	**584.304,00**	**765.968,00**	**616.118.518,40**	**6.000.624.467,32**

Fuente: Componente Financiero SED

VALOR ASIGNADO PARA FORMALIZACION DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

En cumplimiento y ejecución al artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 (Reforma Laboral), el cual ordena la formalización laboral progresiva de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), ley reglamentada por la Circular Externa Conjunta 121 de 2025, expedida por el Ministerio del Trabajo, el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA), la cual establece los lineamientos para formalizar laboralmente a las manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

La circular detalla los siguientes aspectos clave:

- Formalización Laboral: Busca garantizar condiciones dignas, evitando la tercerización y exigiendo la contratación directa o a través de entidades sin ánimo de lucro que aseguren todos los derechos prestacionales.
- Cumplimiento de la Reforma Laboral: Exige la aplicación de las nuevas normas sobre jornada máxima, recargos, horas extras y seguridad social para este sector.
- Obligatoriedad para Entidades Territoriales: Gobernadores, alcaldes y secretarios de educación deben implementar estas medidas y supervisar su cumplimiento en la ejecución del PAE.

Además, El Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo (Decreto 1072 de 2015) que regula el pago de las prestaciones sociales en Colombia y según su

ARTÍCULO 2.2.1.6.4.3. presenta la Base mínima de cotización semanal, señala que el ingreso base para calcular la cotización mínima mensual de los trabajadores a tiempo parcial y se determinará por los días laborados en el mes, de la siguiente forma:

TABLA IBC PARA CALCULO SEGURIDAD SOCIAL

Días trabajados en el mes	Cotización mínima requerida	VALOR CON SMMLV
1 a 7 días	1 semana	437.726
8 a 14 días	2 semanas	875.453
15 a 21 días	3 semanas	1.313.179
Más de 21 días	4 semanas	1.750.905

Así las cosas, el valor del presupuesto oficial de la futura contratación por 14 días, se estima la suma de **SEIS MIL MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($6.000.624.467,32)**, incluidos los costos directos e indirectos y los impuestos que se causen.

6.1 Forma de Pago: El Departamento de Nariño cancelara al Contratista, el valor total del contrato en pagos parciales desembolsados de conformidad al número de complementos alimentarios efectivamente entregados y recibidos por los beneficiarios, teniendo en cuenta los trámites administrativos, previa presentación del informe técnico por parte del contratista, de acuerdo con el número de complementos diarios efectivamente suministrados, informe financiero y sus respectivos soportes, previa certificación de cumplimiento por parte de la supervisión.

Para cada uno de los pagos a realizarse se deberá entregar informe de avance de prestación de servicios, certificado de cumplimiento suscrito por el supervisor y cumplimiento de aportes de seguridad social integral y parafiscales.

Los informes de ejecución deberán ser publicados en la plataforma SECOP II por el supervisor del contrato dentro de los tres (3) días siguientes a la expedición de estos.

PARÁGRAFO 1o.- El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de los complementos alimentarios y certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato.

PARÁGRAFO 2o.- EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original.

PARÁGRAFO 3o.- En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados.

PARÁGRAFO 4o.- Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de cuentas, estarán a cargo del contratista.

6.2 PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será de catorce (14) calendario escolar, contados a partir de la suscripción de acta de inicio con entrega de complementos previo cumplimiento de requisitos de ejecución y aprobación de la fase de alistamiento por parte de la supervisión y/o interventoría, la cual no podrá ser superior a TRES (3) días calendario siguientes a la suscripción del contrato, en los establecimientos educativos oficiales de educación preescolar, básica y media de 47 municipios no certificados del Departamento de Nariño.

PRESUPUESTO OFICIAL.

Así las cosas, el valor del presupuesto oficial de la futura contratación se estima en la suma **SEIS MIL MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($6.000.624.467,32),** incluidos los costos directos e indirectos y los impuestos que se causen.

Certificado de Disponibilidad Presupuestal (SPGR)

Número	Fecha	Valor	Cuenta	Valor a apropiar
1626	07/10/2026	$11.286.784.801,12	00RG-2201-0700-2025-00003-0055 IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LOS 61 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO	$6.000.624.467,32
				$6.000.624.467,32

LUGAR DE EJECUCIÓN.

El contrato resultante del proceso de licitación pública se ejecutará en los siguientes 47 municipios no certificados del Departamento de Nariño:

MUNICIPIOS DE EJECUCIÓN			
1	ALBÁN	25	LA UNIÓN
2	ALDANA	26	LEIVA
3	ANCUYÁ	27	LINARES
4	ARBOLEDA	28	LOS ANDES
5	BELÉN	2G	NARIÑO
6	BUESACO	30	OSPINA
7	CHACHAGÜÍ	31	POLICARPA
8	COLÓN	32	POTOSÍ
G	CONSACA	33	PROVIDENCIA
10	CONTADERO	34	PUERRES
11	CUMBITARA	35	PUPIALES
12	EL PEÑOL	36	RICAURTE
13	EL ROSARIO	37	SAMANIEGO
14	EL TABLÓN DE GÓMEZ	38	SAN BERNARDO
15	EL TAMBO	3G	SAN LORENZO
16	FUNES	40	SAN PABLO
17	GUACHUCAL	41	SAN PEDRO DE CARTAGO
18	GUAITARILLA	42	SANDONÁ
1G	GUALMATÁN	43	SAPUYES
20	ILES	44	TAMINANGO
21	IMUÉS	45	TANGUA
22	LA CRUZ	46	TÚQUERRES
23	LA FLORIDA	47	YACUANQUER
24	LA LLANADA		

7.1 DISPONIBILIDAD Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN:

El Departamento de Nariño realizó una muestra representativa del sector, tomando como base los estudios de procesos contractuales anteriores que tienen objetos similares, así como la información financiera reportada en el RUP vigente, garantizando con ello la pluralidad de oferentes, incluyendo posibles oferentes regionales y nacionales; en ese orden, se escogieron de forma aleatoria y se tuvo en cuenta la información registrada en el RUP de la Cámara de Comercio respectiva, obteniendo lo siguiente:

Análisis histórico de las contrataciones adelantadas

En el año 2016, se realizó la contratación por medio de licitación pública 001 de 2016 y se contó con los siguientes operadores:

ETC 13	NOMBRE DEL OPERADOR
NARIÑO	FUNDACIÓN RED COLOMBIANA DE COMERCIALIZACIÓN Y DESARROLLO LOCAL- REDCOM
NARIÑO	FUNDACIÓN SOCIAL CON FUTURO
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS AWA CAMAWARI
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS AWA UNIPA
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE CABILDOS INDÍGENAS EPERARA SIAPIDAARA DE NARIÑO-ACIESNA
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS DE LOS PASTOS
NARIÑO	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTANDO NARIÑO
NARIÑO	GERARDO ANDRÉS NOGUERA BASTIDAS

El año 2017, se realizó la contratación por medio de licitación pública 007 de 2016 y se contó con los siguientes operadores:

ETC 13	NOMBRE DEL OPERADOR
NARIÑO	FUNDACIÓN EMSSANAR
NARIÑO	FUNDACIÓN RED COLOMBIANA DE COMERCIALIZACIÓN Y DESARROLLO LOCAL- REDCOM
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS AWA CAMAWARI
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES INDIGENAS AWA UNIPA
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS DE LOS PASTOS
NARIÑO	UNIÓN TEMPORAL PAE NARIÑO 2017

El año 2018, se realizó la contratación por medio de licitación pública 002 de 2018 y contratación directa con operadores indígenas:

ETC 13	NOMBRE DEL OPERADOR
NARIÑO	UNIÓN TEMPORAL PAE NARIÑO 2018

NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS AWA CAMAWARI
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS AWA UNIPA
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS DE LOS PASTOS

El año 2019, se realizó la contratación por medio de licitación pública 003 de 2019 y contratación directa con operadores indígenas o por urgencia manifiesta:

ETC 13	NOMBRE DEL OPERADOR
NARIÑO	UNIÓN TEMPORAL NARIÑO PRIMERO 2019
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS AWA UNIPA
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS DE LOS PASTOS
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS AWA CAMAWARI
NARIÑO	UNIÓN TEMPORAL PAE NARIÑO

El año 2020, se realizó la contratación por medio de licitación pública 001 de 2020 y contratación directa con operadores indígenas o por urgencia manifiesta:

ETC 13	NOMBRE DEL OPERADOR
NARIÑO	MCD Y CIA SAS
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS DE LOS PASTOS
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS AWA UNIPA
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE CABILDOS Y AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS DEL NUDO DE LOS PASTOS "SHAQUIÑAN"
NARIÑO	UNIÓN TEMPORAL MCD NARIÑO

El año 2021, se realizó la contratación por medio de licitación pública 001 de 2021 y contratación directa con operadores indígenas o por urgencia manifiesta:

ETC 13	NOMBRE DEL OPERADOR
NARIÑO	**LA VILLA SAS**
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS DE LOS PASTOS
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS AWA UNIPA
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE CABILDOS Y AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS DEL NUDO DE LOS PASTOS "SHAQUIÑAN"
NARIÑO	UNIÓN TEMPORAL MCD NARIÑO

El año 2022, se realizó la contratación por medio de licitación pública 005 de 2022 y contratación directa con operadores indígenas o por urgencia manifiesta:

ETC 13	NOMBRE DEL OPERADOR
NARIÑO	**LA VILLA SAS**
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS AWA CAMAWARI
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS AWA UNIPA

NARIÑO	ASOCIACIÓN DE CABILDOS Y AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS DEL NUDO DE LOS PASTOS "SHAQUIÑAN"
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE CABILDOS Y/O AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS DE LA FRONTERA-ASOIN LA FRONTERA
NARIÑO	CONSORCIO PARA LA NIÑEZ 2022

El año 2023, se realizó la contratación por medio de licitación pública 002 de 2023 y contratación directa con operadores indígenas.

ETC 13	NOMBRE DEL OPERADOR
NARIÑO	CONSORCIO PARA LA NIÑEZ 2022
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS AWA CAMAWARI
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS AWA UNIPA
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE CABILDOS Y AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS DEL NUDO DE LOS PASTOS "SHAQUIÑAN"
NARIÑO	ASOCIACIÓN DE CABILDOS Y/O AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS DE LA FRONTERA-ASOIN LA FRONTERA
NARIÑO	ASOCIACION DE AUTORIDADES INDIGENAS ACIMVIP "VILLAGARZON PUTUMAYO"
NARIÑO	CONSORCIO ALIMENTACION ESCOLAR 2023

7.2 CAPACIDAD FINANCIERA DEL PROPONENTE

La evaluación financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el RUP vigente y en firme. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, por lo que se tomará la información financiera del mejor año fiscal que se refleje en el registro del proponente y que esté vigente y en firme.

La evaluación de capacidad financiera y organizacional de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente al momento del cierre y en firme a más tardar hasta al vencimiento del término de traslado del informe de evaluación (entiéndase a la firmeza de la información que se pretenda hacer valer dentro del proceso); teniendo en cuenta el mejor año fiscal que se refleje en el registro de cada proponente, siempre y cuando la información documental haya sido objeto de verificación por parte de la cámara de comercio respectiva, según conste en el certificado que al respecto se expida.

En armonía con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, si el proponente no presenta la información para renovar su registro antes del quinto día hábil del mes de abril de cada año, cesarán los efectos del RUP. Lo anterior implica que el proponente que no cumpla con la carga indicada no se puede presentar a los procedimientos de selección, en los casos que es necesario estar inscrito en el RUP, porque no tendría capacidad para hacerlo y, por tanto, tendría que inscribirse nuevamente, caso en el que solo se podrá presentar cuando la inscripción esté en firme.

Así las cosas, para verificar que los efectos del RUP no han cesado, es necesario que el certificado contenga la anotación de que el inscrito, a más tardar el quinto día hábil de abril de cada año, radicó ante la cámara de comercio los documentos para la renovación. En todo caso, si tal circunstancia no estuviere inscrita en el certificado, se podrá acreditar a través del medio documental expedido por la cámara de comercio correspondiente, la entidad estatal verificará que el documento aportado por el proponente ofrezca certeza sobre el estado del trámite, verificando que se haya presentado la información para renovar su registro antes del quinto día hábil del mes de abril de cada año.

En el caso de modalidades de asociación los integrantes deberán presentar por cada uno su respectivo RUP.

Los Proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia no están obligados a tener RUP y por tanto la verificación de esta información se realizará de la siguiente manera:

Las personas naturales y jurídicas extrajeras sin domicilio ni sucursal en Colombia deberán presentar Estados Financieros firmados por el representante legal, de conformidad con lo establecido en el decreto 2649 de 1993 capítulo IV, el artículo 251 del Código General del Proceso y con el artículo 480 del Código de Comercio, acompañado de traducción simple, al idioma español con los valores expresados en la moneda funcional colombiana, a la tasa de cambio de la fecha de corte de la información financiera, avalados con la firma de un contador público, acompañado de la fotocopia de la tarjeta profesional y del certificado de antecedentes disciplinarios vigentes expedido por la junta central de contadores de Colombia.

PATRIMONIO

Para el cálculo del patrimonio se tomó muestreo aleatorio del Registro Único de Proponentes – RUP con corte a 11 de mayo de 2026, de seis (06) posibles oferentes de la operación del Programa de Alimentación Escolar a nivel departamental y nacional, la cual después de realizar una metodología de cálculo nos da como resultado una media de 58,66%, teniendo en cuenta el presupuesto oficial del contrato de **SEIS MIL MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($6.000.624.467,32),** como se describe a continuación.

PROVEEDORES	NIT	PATRIMONIO	PATRIMONIO PTO OFICIAL%
ASOCIACIÓN DE SERVICIOS INTEGRALES PARA LA COMUNIDAD ASIPCOM	817007453- 9	$ 4.364.532.506,00	72,73%
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE SUMINISTROS Y SERVICIOS VARIOS-ASOEMPRESERVAR	805029466-5	$ 1.019.933.672,00	17,00%
FUNDACIÓN MAS INNOVACIÓN, MAS SOCIAL	814006325-9	$ 7.007.101.327,00	116,77%
MCD Y COMPAÑÍA S.A.S.	804003814-9	$ 20.649.659.701,00	344,13%
FUNDACIÓN MERCAJUSTO	900198924-5	$ 716.645.602,00	11,94%
FUNDACIÓN NIÑEZ, MUJER Y FAMILIA-IPIALES	824002285-0	$ 2.448.769.355,00	40,81%
TOTAL		**$ 36.206.642.163**	**603,38%**
PROMEDIO		**100,56%**	

El

PRESUPUESTO 14 DIAS DE EJECUCIÓN	**$6.000.624.467,32**
% DE PATRIMONIO REQUERIDO	100,56%
PATRIMONIO MINIMO EXIGIDO	$ 6.034.440.360,50

El patrimonio se calculará usando esta fórmula: Patrimonio = Activo Total – Pasivo Total

Nota: Para el caso del Consorcio o Unión Temporal, la verificación de este requisito se realizará como lo establece Colombia Compra Eficiente en su manual. Por tratarse de un indicador en valor absoluto, se sumarán todos los patrimonios de todos los integrantes del proponente plural, independientemente del porcentaje de participación.

INDICE DE ENDEUDAMIENTO

En cuanto al índice de endeudamiento, se admitirá un nivel de endeudamiento menor o igual a sesenta por ciento (60%):

$$Nivel\ de\ endeudamiento = \frac{PasivoTotal}{ActivoTotal} * 100 \leq 60\%$$

ÍNDICE DE LIQUIDEZ

Tener un índice de liquidez mayor o igual a uno punto cuatro (>= 1.40)

$$Índice\ de\ Liquidez = \frac{ActivoCorriente}{PasivoCorriente}$$

$$\geq 1{,}4$$

En caso de los consorcios o uniones temporales, se tomará la sumatoria de las partidas que componen la fórmula descrita es decir la suma de los activos de quienes componen el consorcio o la unión temporal, dividido la suma de los pasivos registrados en el RUP, para luego calcular los índices financieros del proponente.

RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES

Tener una razón de cobertura de intereses igual o mayor a 1 ó indeterminado cuando los gastos por intereses sean igual a cero

$$Razón\ Cobertura\ de\ i = \frac{UtilidadOperacional}{GastosdeIntereses} \geq 1$$

Si el proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural para lo cual se utilizará la siguiente fórmula:

$$Cobertura\ de\ i\ UT, Consorcio\ o\ PSF = \sum_{X=1}^{n} \frac{UtilidadOperacionalX}{GastosInterese}$$

Consorcio y Uniones Temporales:

Cuando se trate de consorcios y uniones temporales se debe especificar de forma clara el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, de tal forma que la sumatoria sea el cien por ciento (100%).

Cada uno de los integrantes de los consorcios o uniones temporales en forma independiente presentarán el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación - Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme.

CAPITAL DE TRABAJO

El capital del trabajo es la medida de efectivo y activos líquidos disponibles, la fórmula para calcular el capital de trabajo es la siguiente:

$$Capital\ de\ Trabajo = Activo\ Corriente - Pasivo\ Corriente$$

Para el presente análisis se tomó un muestreo aleatorio del Registro Único de Proponentes – RUP con corte a 11 de mayo de 2026, de seis (06) posibles oferentes de la operación del Programa de Alimentación Escolar a nivel departamental y nacional, la cual después de realizar una metodología de cálculo nos da como resultado una media de 52,3%, teniendo en cuenta el presupuesto oficial del contrato de **SEIS MIL MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($6.000.624.467,32)**, como se describe a continuación.

PROVEEDORES	NIT	CAPITAL DE TRABAJO	% CAPITAL DE TRABAJO DEL PTO OFICIAL
ASOCIACIÓN DE SERVICIOS INTEGRALES PARA LA COMUNIDAD ASIPCOM	817007453- 9	$ 2.321.624.643,00	39%
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE SUMINISTROS Y SERVICIOS VARIOS-ASOEMPRESERVAR	805029466-5	$ 667.388.713,00	11%
FUNDACIÓN MAS INNOVACIÓN, MAS SOCIAL	814006325-9	$ 3.349.491.559,00	56%
MCD Y COMPAÑÍA S.A.S.	804003814-9	$ 20.305.556.629,00	338%
FUNDACIÓN MERCAJUSTO	900198924-5	$ 756.144.729,00	13%
FUNDACIÓN NIÑEZ, MUJER Y FAMILIA-IPIALES	824002285-0	$ 2.433.410.765,00	41%
TOTAL		**$ 29.833.617.038,00**	**497%**
PROMEDIO		**82,86%**	

PRESUPUESTO 14 DIAS DE EJECUCIÓN	**$6.000.624.467,32**
% CAPITAL DE TRABAJO REQUERIDO	82,86%
CAPITAL DE TRABAJO MINIMO EXIGIDO	$ 4.972.269.506,33

Dicho cálculo se encuentra coherente con la naturaleza del proceso, toda vez que la entidad propende dentro del principio de pluralidad de oferentes, garantizar que la operación se ejecute y respalde inicialmente con capital del futuro contratista, toda vez que el proceso que nos asiste no tiene contemplado un anticipo como forma de financiación inicial; por lo tanto, es un deber de la entidad velar por el buen funcionamiento del proceso.

De acuerdo con lo anterior y teniendo en cuenta que son 14 días de operación del Programa de alimentación Escolar para la población mayoritaria en 47 municipios del Departamento de Nariño y

que para lo mencionado anteriormente se requiere, de acuerdo con la cantidad de cupos a atender y valores de los complementos.

SEIS MIL MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($6.000.624.467,32), el porcentaje del Capital de trabajo sobre el presupuesto asignado deberá ser, según lo estimado por La Entidad Territorial, igual o mayor al 48,34% que equivale a **CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SEIS PESOS CON TREINTA Y TRES CENTAVOS M/CTE ($ 4.972.269.506,33)** y un patrimonio mínimo exigido de **SEIS MIL TREINTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS M/CTE ($ 6.034.440.360,50)** que equivale al 100,56% del presupuesto oficial del contrato.

Nota: Para el caso del Consorcio o Unión Temporal, la verificación de este requisito se realizará como lo establece Colombia Compra Eficiente en su manual. Por tratarse de un indicador en valor absoluto, se sumarán todos los capitales de trabajo de todos los integrantes del proponente plural, independientemente del porcentaje de participación.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El oferente 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.

10.7 RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO

Tener una rentabilidad del patrimonio igual o mayor a cero punto cero uno (>= 0,01).

$$Rentabilidad\ del\ patrimonio = \frac{UtilidadOperación}{Patrimonio} \geq 0{,}01$$

RENTABILIDAD DEL ACTIVO

Tener una rentabilidad del activo igual o mayor a cero punto cero uno (>=0,01).

$$Rentabilidad\ del\ Activo = \frac{UtilidadOperacional}{ActivoTotal} \geq 0{,}01$$

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural para lo cual se utilizará la siguiente fórmula:

$$(ii) indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} componente\ 1\ del\ indicador\ i\ X\ porcentaje\ de\ participacion\ i)}{(\sum_{i=1}^{n} componente\ 2\ del\ indicador\ i\ X\ porcentaje\ de\ participacion\ i)}$$

Consorcio y Uniones Temporales:

Cuando se trate de consorcios y uniones temporales se debe especificar de forma clara el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, de tal forma que la sumatoria sea el cien por ciento (100%).

Cada uno de los integrantes de los consorcios o uniones temporales en forma independiente presentarán el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación - Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme.

INFORMACIÓN FINANCIERA PARA POSIBLES OFERENTES EXTRANJEROS.

Los posibles oferentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

Balance general
Estado de resultados

Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF.

Nota: Para el caso del Consorcio o Unión Temporal, la verificación de este requisito se realizará como lo establece Colombia Compra Eficiente en su manual. Por tratarse de un indicador en valor absoluto, se sumarán todos los capitales de trabajo de todos los integrantes del proponente plural, independientemente del porcentaje de participación.

INFORMACIÓN FINANCIERA PARA POSIBLES OFERENTES EXTRANJEROS.

Los posibles oferentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

(i) Balance general
(ii) Estado de resultados

Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF.

8. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Según los artículos 5 de la Ley 1150 de 2007 y 88 de Ley 1474 de 2011, la experiencia solicitada debe ser acorde con el contrato a suscribir. En este proceso la experiencia que se solicita a continuación, se considera adecuada y proporcional a la naturaleza del contratoy a su valor.

La evaluación de la experiencia se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme al momento del cierre (entiéndase a la firmeza de la información que se pretenda hacer valer dentro del proceso)

En armonía con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, si el proponente no presenta la información para renovar su registro antes del quinto día hábil del mes de abril de cada año, cesarán los efectos del RUP. Lo anterior implica que el proponente que no cumpla con la carga indicada no se puede presentar a los procesos de selección, en los casos que es necesario estar inscrito en el RUP, porque no tendría capacidad para hacerlo y, por tanto, tendría que inscribirse nuevamente, caso en el que solo se podrá presentar cuando la inscripción esté en firme

Así las cosas, para verificar que los efectos del RUP no han cesado, es necesario que el certificado contenga la anotación de que el inscrito, a más tardar el quinto día hábil de abrilde cada año, radicó ante la cámara de comercio, los documentos para la renovación. En todo caso, si tal circunstancia no estuviere inscrita en el certificado, se podrá acreditar a través del medio documental expedido por la cámara de comercio correspondiente, la entidad estatal verificará que el documento aportado por el proponente ofrezca certeza sobre el estado del trámite, verificando que se haya presentado la información para renovarsu registro antes del quinto día hábil del mes de abril de cada año.

Para participar en el presente proceso de selección los proponentes, en razón al principio de discrecionalidad administrativa y en ponderación frente a los principios que rigen la actividad administrativa de las entidades públicas, el Departamento establece que los proponentes, deberán acreditar experiencia de la siguiente manera:

Para acreditar el cumplimiento de este requisito, el proponente deberá adjuntar a su oferta el certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes(RUP) de la Cámara de Comercio.

Para participar en el presente proceso, la experiencia del proponente deberá estar debidamente inscrita, clasificada y calificada en el RUP en la siguiente clasificación:

GRUPO	F	Servicios
SEGMENTOS	93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
FAMILIA	13	Ayuda y asistencia humanitaria
CLASE	16	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
PRODUCTO	08	Servicios de suministro de alimentos
	09	Políticas o programas de ayuda alimentaría
	11	Servicios de seguridad alimentaria
Código UNSPSC: 93131608, 93131609,93131611		

La experiencia deberá acreditarse con máximo tres (03) contratos terminados y/o liquidados, dentro de los cuales el proponente deberá cumplir las siguientes condiciones:

- La sumatoria del valor de los contratos, expresados en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV), a la fecha de terminación del respectivo contrato, debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial, estimado en SMMLV, lo cual se deberá acreditar con máximo tres (03) contratos, que deberán estar inscritos y registrado en el RUP, en la clasificación anterior.

- En al menos uno de los contratos aportados se haya entregado diariamente el suministro de por lo menos 100.000 complementos alimenticios diarios, en cualquier modalidad (complemento JM/JT, tipo almuerzo y/o complemento en modalidad industrializada).

En caso de que la experiencia se pretenda acreditar mediante contrato suscrito bajo alguna forma de asociación (consorcio o unión temporal), solo se tendrá en cuenta de la totalidad del contenido de la experiencia, el porcentaje de participación del miembro que la pretende hacer valer, conforme conste en el documento de conformación del consorcio o unión temporal que deberá entregar el proponente junto con lo exigido en el respectivo literal.

En caso de presentarse bajo alguna forma de asociación (consorcio o unión temporal), la experiencia especifica de la entrega de los 100.000 complementos alimentarios diarios, deberá ser acreditada por al menos uno de los integrantes; no obstante, todos los integrantes del proponente plural deben acreditar experiencia en la ejecución de Programas de Alimentación Escolar. La experiencia se determinará de acuerdo con el porcentaje de participación en valor para efectos de alcanzar el presupuesto solicitado.

Cuando en las certificaciones o contratos con actas de liquidación mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes o servicios con características disimiles a las del objeto del proceso contractual, se tendrá en cuenta **únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del Programa.**

De acuerdo con lo anterior, teniendo en cuenta el alcance del objeto a contratar, se ha definido que tales contratos deben encontrarse inscritos y clasificados el Registro Único deProponentes (RUP) de la Cámara de Comercio.

Nota 1: Si se presenta en Consorcio o Unión Temporal, la experiencia corresponde a la sumatoria de experiencias de los miembros que conforman el Consorcio y/o la Unión Temporal.

Nota 2: Si uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal acredita el mayor porcentaje de experiencia este deberá por lo menos tener el 50 % de participación en la persona plural.

Nota 3: Para el caso de proponentes que hayan ejecutado contratos mediante las figuras de consorcios o uniones temporales, para la evaluación de la experiencia, el valor será afectado solo por el porcentaje de participación en la estructura plural en la que adquirió la experiencia.

Nota 4: En caso de presentarse bajo alguna forma de asociación (consorcio o unión temporal) la experiencia especifica de la entrega de los 100.000 complementos alimentariosdiarios, deberá estar acreditada por al menos uno de los integrantes; no obstante todos losintegrantes del proponente plural deben acreditar experiencia en la ejecución de Programasde Alimentación Escolar.

✓ Condiciones para Acreditar Experiencia

Adicionalmente el proponente debe aportar Copia del Contrato y Acta de Recibo Final o Copia del Contrato y Acta de liquidación, o Certificación expedida por la entidad contratante y Acta de Recibo Final o Certificación expedida por la entidad contratante y Acta de liquidación o Copia del Contrato y Certificación expedida por la entidad contratante.

Es decir que el proponente podrá acreditar su experiencia con una o varias de las siguientes alternativas:

- Copia del Contrato y del Acta de Recibo Final
- Copia del Contrato y Acta de liquidación del contrato.
- Certificación expedida por la entidad contratante y Acta de Recibo Final.
- Certificación expedida por la entidad contratante y acta de liquidación.
- Copia del Contrato y Certificación expedida por la entidad contratante

En el caso de tratarse de Entidad del orden Nacional, Departamental y/o Municipal que a la fecha ya no se encuentre en funcionamiento, el Contratista presentará la certificación expedida por la Entidad en su momento, acompañada de la declaración juramentada del contratista que contenga los aspectos requeridos en este numeral para acreditar experiencia.

Se tendrán en cuenta para la validación de la experiencia contratos terminados y/oliquidados con entidades públicas o privadas y el valor final ejecutado, lo cual se constatará en el RUPy su valor expresado en SMLMV.

✓ Contenido de las Certificaciones

Las certificaciones, para efectos de acreditar la experiencia, sin perjuicio del cumplimiento de los demás requisitos, deberán contener como mínimo lo siguiente:

- Nombre del Contratante y Contratista

- Número de identificación del contrato.
- Objeto del contrato.
- Plazo de ejecución.
- Valor del contrato
- Valor final ejecutado.
- Fechas de iniciación y de terminación
-Cantidad de complementos entregados.
- Porcentaje de participación del oferente plural en el contrato. – cuando sea el caso

La certificación debe ser expedida por el representante legal de la Entidad contratante, o su delegado, o por el jefe de la dependencia responsable.

En caso de que la información consignada en la certificación y el acta de recibo final o acta de liquidación sea incompleta o insuficiente para acreditar la experiencia, el Contratista deberá allegar el acto administrativo de liquidación en el que se pueda verificar la información faltante y de ser necesario Copia del Contrato.

- ✓ **Experiencia para Proponentes Extranjeros no obligados a estar inscritos en el Registro Único De Proponentes de las Cámaras De Comercio**

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, no están obligadas a estar inscritas en el RUP, razón por la cual, la verificación de la experiencia será efectuada por la entidad de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, para lo cual elproponente deberá adjuntar Certificaciones y/o contratos y/o actas de recibo final y/o liquidaciones que contengan mínimo lo siguiente:

1. Nombre del Contratante
2. Nombre e Identificación, dirección, teléfono y correo electrónico de la persona queemite la certificación.
3. Objeto. Ejecución de actividades requeridas en el presente proceso.
4. valor del contrato, ejecutado expresado en salarios mínimos legales mensualesvigentes a la fecha de terminación
5. término de ejecución, fecha de inicio, fecha de finalización.
6. Porcentaje del valor del contrato si lo ejecutó como miembro de consorcio, unión temporal, u otra forma de asociación, promesa de sociedad futura.

El proponente extranjero, clasificará el contrato en el anexo respecto del cual acredite la experiencia específica con el Código del clasificador de bienes y servicios de acuerdo al objeto del contrato, del bien y servicio prestado a la entidad certificadora.

Se podrán solicitar aclaraciones de la información registrada en el certificado, o la documentación según lo considere necesario el comprador.

La Entidad se reserva el derecho de verificar y/o comprobar la información que por este concepto presente el contratista.

Las certificaciones deben venir debidamente suscritas por la persona facultada paraexpedirla, por parte del contratante, no se acepta ningún otro documento para acreditar la experiencia (no se aceptan contratos, auto certificaciones, actas parciales, facturas o cuentas de cobro).

Si el proponente no acredita la experiencia de la manera descrita en este numeral, la propuesta será evaluada como NO CUMPLE/, lo que impedirá que la propuesta sea habilitada.

Criterios Diferenciales para Emprendimientos, Empresas de Mujeres y Mipymes

En aplicación de los criterios establecidos en los artículos 2.2.1.2.4.2.15. y 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de 2021, cuando el proponente cumpla con la condición de Emprendimiento o Empresa de Mujeres en los términos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14, o la condición de Mipyme domiciliadas en Colombia, en los términos establecidos en la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, el proponente deberá acreditar experiencia especifica hasta en cuatro (4) contratos terminados y/o liquidados cuyo objeto corresponda a programas de alimentación escolar, con entidades públicas o privadas, debidamente registrados en el RUP, cuya sumatoria sea el 100% del presupuesto oficial del presente proceso deselección, expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes al momento de terminación de aquellos contratos y que en al menos uno de los contratos aportados se haya entregado diariamente el suministro de por lo menos 100.000 complementos alimentarios, en cualquier modalidad (complemento JM/JT, tipo almuerzo y/o complemento industrializado).

Nota 1. Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que cumpla tal condición y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Nota 2. El criterio diferencial para Mipymes no rigen en las convocatorias limitadas que serealicen conforme a los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015.

9. MODALIDAD DE SELECCIÓN

El objeto para contratar se realizará mediante Licitación Pública.

9.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta los artículos vigentes de la Ley 80 de 1993 *"Estatuto de contratación, sus Decretos Reglamentarios"*, la Ley 1150 del 16 de Julio del 2007 "*Por medio del cual se introducen medidas para la eficiencia y la Transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos",* la modalidad de selección de este contrato es la licitación pública, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 30 de la Ley 80 de 1993, numeral 1º del artículo cual reza:

"ARTÍCULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

1. Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo."

Conforme a lo anterior, la selección del contratista se realiza por regla general, a través de Licitación Pública salvo las excepciones señaladas en la Ley. Dichas excepciones son la Selección abreviada, el Concurso de méritos y la Contratación Directa, modalidades que atendiendo a las características del objeto a contratar y al monto del presupuesto asignado no le son aplicables; razón por la cual es la Licitación Pública la modalidad de selección que debe seguirse dentro del proceso contractual que se adelantará.

San Juan de Pasto, octubre de 2026.

ADRIAN ALEXANDER ZEBALLOSF CUATHIN
Secretario De Educación Departamental De Nariño

Aprobó: Angie Melo Montilla Subsecretaria de planeación Educativa y Cobertura	
Aprobó: Profesional de Permanencia de la Subsecretaría de Planeación y Cobertura Grado 4	
Reviso: Fernanda Chachinoy Abogada contratista PAE Componente Jurídico	
Reviso: Yalexi Piarpuzan Ingeniera de alimentos- contratista PAE	
Reviso: John Charfuelan Economista contratista PAE Componente Financiera.	
Reviso: Juan Camilo Recalde. Nutricionista – contratista PAE Componente Nutricional	
Revisó: Kevin David Ortega Ingeniero de Sistemas Contratista Equipo PAE	