



ESTUDIO DE COSTOS PARA LA “IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, VIGENCIA 2026.

(Documento elaborado el 13 de noviembre del 2025 y ajustado a 26 de mayo de 2026, según variaciones macroeconómicas anuales 2026, desmonte progresivo del complemento industrializado y el plan de implementación progresivo del modelo de operación para sedes ubicadas en zonas rurales de difícil acceso)
Proyecto con BPIN 2026000020014 – Recursos del Sistema General de Regalías - SGR.

Página | 1

El Programa de Alimentación Escolar – PAE es una estrategia estatal que promueve el acceso y la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario y/o almuerzo durante la jornada escolar, con el fin de mantener niveles adecuados de atención, impactar positivamente los procesos de aprendizaje y el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción escolar, y fomentar estilos de vida saludables. Lo anterior, sin que se considere como un programa nutricional en sentido estricto, sino como una estrategia de permanencia escolar, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 44 de la Constitución Política, que consagra los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes con prevalencia sobre los derechos de los demás.

El presente estudio de costos del Programa de Alimentación Escolar – PAE para la vigencia 2026 se formula en estricto cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y financieros establecidos en la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UAPEA), particularmente en lo dispuesto en su Anexo Técnico de Planeación Financiera, numeral 1.2.4, referente a las etapas para la elaboración del estudio de costos.

El estudio de costos contempla un análisis de precios para el modelo convencional bajo las modalidades Complemento Preparado en Sitio (CPS) y Complemento Jornada Mañana/Jornada Tarde Industrializado (CJM/JT Industrializado), en el marco de lo establecido en la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, específicamente en su Anexo Técnico de Planeación Financiera, numeral 1.2.4 “Etapas para realizar el estudio de costos”, inciso c) “Fuentes de información y recopilación de datos”, el cual establece que “...las fuentes deben ser oficiales, verificables y pertinentes, y pueden ser de nivel nacional, regional o local. También se pueden considerar fuentes propias del territorio, siempre que reflejen con fidelidad la realidad operativa del programa y del mercado de bienes y servicios requeridos, en función de las especificaciones técnicas, las modalidades de atención previstas y los volúmenes estimados...”.

Para lo anterior, fue necesaria la verificación de precios de las variables del costeo mediante el uso de boletines del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario – SIPSA, así como consultas en establecimientos comerciales locales y grandes superficies, con el fin de obtener valores promedio ajustados a la realidad del mercado.

- *Boletín semanal precios mayoristas - 9 al 15 de agosto de 2025 - Montería, Mercado del Sur*
- *Boletín semanal precios mayoristas - 9 al 15 de agosto de 2025 - Sincelejo, Nuevo Mercado*
- *Boletín semanal precios mayoristas - 9 al 15 de agosto de 2025 - Medellín, Central Mayorista de Antioquia*
- *Boletín semanal precios mayoristas - 9 al 15 de agosto de 2025 - Barranquilla, Barranquillita*
- *Boletín semanal precios mayoristas - 9 al 15 de agosto de 2025 - Bogotá, D.C., Corabastos Boletín*
- *Boletín semanal precios mayoristas - 13 al 19 de septiembre de 2025 - Montería, Mercado del Sur*
- *Boletín semanal precios mayoristas - 13 al 19 de septiembre de 2025 - Sincelejo, Nuevo Mercado*
- *Boletín semanal precios mayoristas - 13 al 19 de septiembre de 2025 - Medellín, Central Mayorista de Antioquia*





- Boletín semanal precios mayoristas - 13 al 19 de septiembre de 2025 - Barranquilla, Barranquillita
- Boletín semanal precios mayoristas - 13 al 19 de septiembre de 2025 - Bogotá, D.C., Corabastos
- RESOLUCIÓN 00114 TABLA DE HONORARIOS GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
- ESCALA MÍNIMOS DE REMUNERACIÓN 2025 de la RED ENLACE PROFESIONAL
- DISTREBOL DEL SINÚ SAS
- AVÍCOLA LA PROMESA SAS
- AVICER BERASTEGUI
- ARROCERA SAHAGÚN SAS
- ASOCIACIÓN AGROCAMPESINA DE BARÚ
- LA SOBERANA S.A.S
- COOPERATIVA COLANTA
- COOPERATIVA LECHERA DE CÓRDOBA
- ASOCIACIÓN DE COOPERATIVAS Y ORGANIZACIONES DE TIERRALTA Y VALENCIA "ACTIVA G10"
- CHOCOCOSTA
- MANITOBA SAS
- GRUPO CUMBRE BC
- HG BUSINESS GROUP S.A.S
- GRANOS Y CEREALES LA FRIJOLERA SAS
- EMPAQUETADOS EL TRECE
- MUNDO DULCES
- ASOCIACION CAMPESINA AMBIENTALISTA LORANA
- MONTEX COMPANY SAS
- FEDEPLACOR
- ASOCIACIÓN RAÍCES DEL CAMPO
- OLIMPICA PAGINA WEB
- MAKRO WEB
- PAGINA METRO CUADRADO BODEGA - CENTRO LOGISTICO EL SAN JERONIMO
- PAGINA FINCA RAIZ- BODEGA - CENTRO LOGISTICO EL SAN JERONIMO
- PUNTO PROPIEDAD - PAGINA CENTRO LOGISTICO EL SAN JERONIMO
- LGA GROUP S.A.S
- EVACOL
- DISTRIBUCIONES ESTILOS
- GRUPO FIRENZE
- MUNDIOVEROLES S.A.S
- CENDIATRAI.P.S.
- PASO S.A.S.
- SOLUCIONES DIAGNOSTICAS DEL RIO
- SERVILAB DEL SINÚ IPS SAS
- JERLAB LABORATORIO CLINICO
- NOW CLEANY SAS
- LA CAMPANA
- SURTIQUIMICOS A&M S.A.S
- SUMINISTROS LIMAR S. A.
- SINÚ ASEO
- FUMIGAMOS
- BITACORÁ19 SAS
- CORPOCONTROL
- INNOVA
- GLEDYS L. VERGARA E.
- KAREN MELISSA CAVADIA FORERO
- JORGE ENRIQUE HERNÁNDEZ FLÓREZ
- TRANSPORTAMOS GLP S.A.S
- GASES DOÑA MARTHA
- DISTRIBUIDORA GASPER
- BOLETIN TARIFARIO GAS - 1ER TRIMESTRE 2025 SUPERSERVICIOS





Los costos se presentan en cuadros resumen que detallan el valor de cada complemento alimentario, así como los demás costos de operación e ítems proyectados para la vigencia 2026, de la siguiente manera: para el PAE convencional, en la Modalidad Complemento Preparado en Sitio (CPS), se proyecta la atención de 49.520 beneficiarios mediante Complemento Alimentario Almuerzo (CAA), 90.445 mediante Complemento Alimentario Jornada Mañana/Jornada Tarde (CAJM/JT) y 6.411 mediante la Modalidad Complemento Alimentario Industrializado (CI), para un total de 146.376 beneficiarios.

Estas modalidades se distribuyen en cinco (5) grupos de grados escolares, conforme a los criterios establecidos en los Lineamientos Técnicos, Administrativos, Financieros y Estándares definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), mediante la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, así como en lo dispuesto en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, “Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”, en concordancia con lo definido en el documento diagnóstico de la entidad territorial.

COSTOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026

Para garantizar la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el modelo convencional, se llevó a cabo un estudio de costos integral, el cual se desarrolló mediante un ejercicio de planeación financiera que contempla el costo correspondiente a los ciento ochenta (180) días del calendario escolar para la vigencia 2026.

El objetivo del estudio es: determinar el costo unitario por complemento alimentario de la población beneficiaria del modelo convencional en los municipios no certificados del Departamento de Córdoba, garantizando una planeación financiera ajustada a la vigencia 2026 y a las fuentes de financiación disponibles, entre ellas los recursos asignados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), los Ingresos Corrientes de Libre Destinación y los recursos del Sistema General de Regalías.

Con el cálculo del costo unitario se busca asegurar que los recursos disponibles se utilicen de manera eficiente, maximizando el impacto del programa en las comunidades beneficiarias y garantizando la sostenibilidad financiera de la operación.

VALOR DE LOS COMPLEMENTOS - CAA, CAJM/JT y CAJM/JT INDUSTRIALIZADO

En cuanto al valor de los complementos alimentarios (CAA, CAJM/JT y modalidad industrializada), los valores resultantes incluyen ajustes por aproximación al peso, aplicando corrección aritmética por exceso o por defecto, con el fin de garantizar consistencia en la estimación de los costos unitarios.

RESUMEN COSTO	VALOR COMPLEMENTO CON IPC
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO (CAA) – MODELO CONVENCIONAL	\$ 6.095,35
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE (CAJM/JT) - MODELO CONVENCIONAL	\$ 3.911,70
COMPLEMENTO ALIMENTARIO INDUSTRIALIZADO (CI) - MODELO CONVENCIONAL	\$ 5.757,60



VALOR DEL PROYECTO PAE BPIN 2026000020014 MODELO CONVENCIONAL, SEGUNDO SEMESTRE (66 DÍAS) CON RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE REGALÍAS – SGR, VIGENCIA 2026

CONCEPTO	DÍAS DE EJECUCIÓN (CALENDARIO ESCOLAR)	CANTIDAD DE COMPLEMENTOS DIARIOS	CANTIDAD DE COMPLEMENTOS DIARIOS * DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR COMPLEMENTO CON IPC	VALOR TOTAL	VALOR DE UN DÍA DE OPERACIÓN POR COMPLEMENTO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO (CAA) MODELO CONVENCIONAL	66	49.520	3.268.320	\$ 6.095,35	\$ 19.921.554.312,00	\$ 301.841.732,00
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE (CAJM/JT) - MODELO CONVENCIONAL	66	90.445	5.969.370	\$ 3.911,70	\$ 23.350.384.629,00	\$ 353.793.706,50
COMPLEMENTO ALIMENTARIO COMPLEMENTO (CAJM/JT) - INDUSTRIALIZADO (CI) MODELO CONVENCIONAL	66	6.411	423.126	\$ 5.757,60	\$ 2.436.190.257,60	\$ 36.911.973,60
		146.376	9.660.816	COSTO TOTAL - PROYECTADO LICITACIÓN SS 2026	\$ 45.708.129.198,60	\$ 692.547.412,10

Teniendo en cuenta las estimaciones proyectadas, se precisa que el análisis de costos constituye un referente técnico para que los interesados puedan estructurar y justificar el precio por complemento alimentario. En este sentido, el proponente, al elaborar su oferta, deberá establecer el valor unitario de cada uno de los complementos, tomando como base el análisis de costos efectuado por la entidad y sus componentes técnicos, garantizando la coherencia entre los valores ofertados, las condiciones reales del mercado y la sostenibilidad de la operación. Lo anterior deberá realizarse en observancia de los lineamientos técnicos, administrativos y financieros emitidos mediante la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, sus anexos técnicos y la normatividad vigente que la complementa.

El presente estudio se elabora en observancia de la normativa vigente que regula la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE para la población convencional, así como del marco jurídico aplicable a la contratación estatal en Colombia, en el cual se inscribe la estructuración, adjudicación y ejecución del contrato. En este sentido, se tienen en cuenta, entre otras, las siguientes disposiciones: Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, mediante la cual se establecen los Lineamientos Técnicos, Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE; Decreto 1851 de 2015, compilado en el Decreto 1075 de 2015, que reglamenta la organización y operación del programa; Ley 2042 de 2020, que establece la participación de padres y madres de familia como manipuladores de alimentos en un porcentaje mínimo del 20%; Constitución Política de Colombia, artículo 44, que consagra la prevalencia de los derechos de los niños, niñas y adolescentes; Ley 715 de 2001 y Ley 1176 de 2007, que definen competencias y fuentes de financiación del Sistema General de Participaciones; Ley 1450 de 2011 y Ley 2294 de 2023 (Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026), que reconocen el PAE como estrategia de permanencia escolar y seguridad alimentaria; Ley 2167 de 2021, que fortalece la participación comunitaria y la sostenibilidad del programa; Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, que promueven la compra pública de alimentos a productores locales y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria; Decreto 218 de 2020, que establece las funciones de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA como ente rector del programa; y la Ordenanza



Departamental No. 0010 de 2025, que autoriza vigencias futuras para financiar parcialmente el PAE en el Departamento de Córdoba.

En consecuencia, el presente estudio de costos no solo constituye un insumo técnico para la estimación de los valores unitarios del servicio, sino también un elemento fundamental para la adecuada planeación contractual, permitiendo estructurar procesos de selección ajustados a la normativa vigente, con criterios claros de evaluación y con la garantía de que los operadores seleccionados cuenten con la capacidad técnica, financiera y operativa requerida para la ejecución eficiente, continua y de calidad del Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Córdoba durante la vigencia 2026.

Página | 5





**COSTOS MODALIDAD (CAJM/JT), (CAJMI/JTI) INDUSTRIALIZADO Y PREPARADA EN SITIO, (CAA) - PAE MODELO CONVENCIONAL
VIGENCIA 2026 – 180 DÍAS – PROCESO DE PLANEACIÓN PROYECTO GENERAL.**

ITEMS	PROYECCIÓN DE COSTOS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO (CAA) - MODELO CONVENCIONAL	VALOR	% PARTICIPACIÓN POR COSTO	\$ PARTICIPACIÓN POR COMPLEMENTO	
1	COSTOS PROYECTADO ALIMENTOS (CCA)	\$ 29.064.664.656,00	53,50%	\$ 3.260,71	
2	COSTO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (SALARIO, SSI, PARAFISCALES Y PRESTACIONES SOCIALES)	\$ 21.422.884.549,59	39,43%	\$ 2.403,39	
3	COSTO RECURSO HUMANO - ADMINISTRATIVO HONORARIOS	\$ 474.784.642,93	0,87%	\$ 53,27	
4	COSTO DOTACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	\$ 278.740.695,55	0,51%	\$ 31,27	
5	COSTO EXÁMENES MEDICOS Y LABORATORIOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	\$ 57.626.737,81	0,11%	\$ 6,47	
6	COSTOS KIT DE ASEO Y ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN	\$ 739.200.395,53	1,36%	\$ 82,93	
7	COSTOS DE CONTROL DE PLAGAS (FUMIGACIÓN)	\$ 106.849.900,17	0,20%	\$ 11,99	
8	COSTO TRANSPORTE DE ALIMENTOS	\$ 513.879.318,42	0,95%	\$ 57,65	
9	COSTO GAS PROPANO	\$ 547.571.258,81	1,01%	\$ 61,43	
10	COSTO DE BODEGA	\$ 58.388.255,55	0,11%	\$ 6,55	
11	COSTO SERVICIOS PÚBLICOS (BODEGA)	\$ 21.780.230,91	0,04%	\$ 2,44	
12	PAPELERIA, MANTENIMIENTOS E IMPREVISTOS	\$ 242.217.059,85	0,45%	\$ 27,17	
	COSTOS PROYECTADO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO (CAA)		98,52%	\$ 6.005,27	
13	RETEICA Y DEMAS ACTIVIDADES DEL COMERCIO (MUNICIPIOS)	\$ 428.228.701,61	0,79%	\$ 48,04	0,80%
14	PROYECCIÓN POLIZA (0,70%)	\$ 374.700.113,91	0,69%	\$ 42,04	0,70%
	TOTAL COSTOS DESPUES DE IMPUESTOS, POLIZA (CAA)		100%	\$ 54.331.516.516,64	
	VALOR COMPLEMENTO CAA			\$ 6.095,35	

RESUMEN COSTO CAA	VALORES
TOTAL COSTOS PROYECTADO ESTRATEGIA COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO (CAA) - VIGENCIA 2026	\$ 54.331.511.760,00
NÚMERO DE CUPOS CAA PROYECTADOS	49.520
NÚMERO TOTAL DE DÍAS PROYECTADOS A ATENDER CAA	180
VALOR COMPLEMENTO CAA	\$ 6.095,35



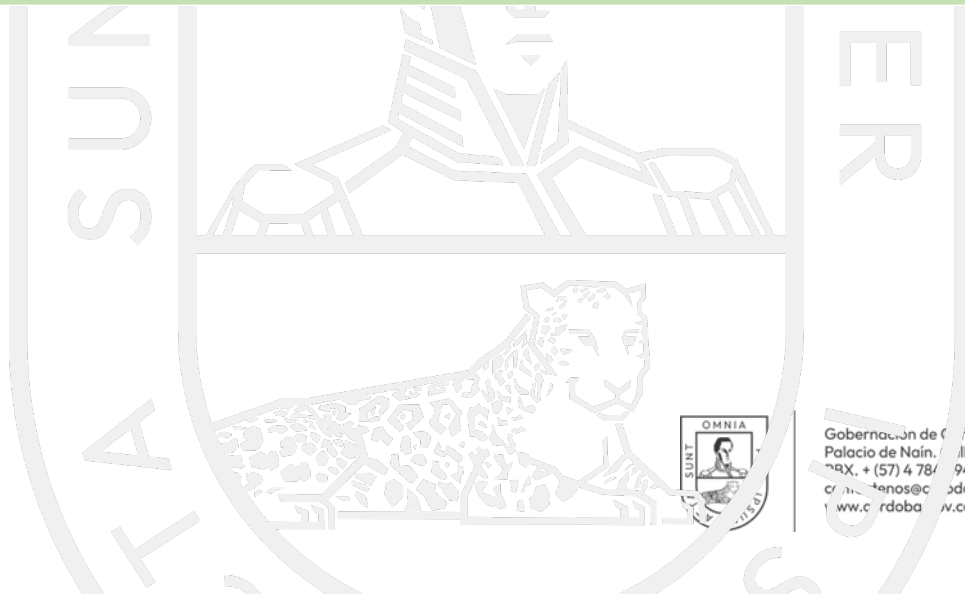


GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

ITEMS	PROYECCIÓN DE COSTOS (CAJM/JT) - MODELO CONVENCIONAL	VALOR	% PARTICIPACIÓN POR COSTO	\$ PARTICIPACIÓN POR COMPLEMENTO	
1	COSTOS PROYECTADO ALIMENTOS (CAJM/JT)	\$ 40.204.358.154,00	63,13%	\$ 2.469,54	
2	COSTO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (SALARIO, SSI, PARAFISCALES Y PRESTACIONES SOCIALES)	\$ 18.666.433.571,93	29,31%	\$ 1.146,58	
3	COSTO RECURSO HUMANO - ADMINISTRATIVO HONORARIOS	\$ 867.162.702,54	1,36%	\$ 53,27	
4	COSTO DOTACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	\$ 295.126.980,34	0,46%	\$ 18,13	
5	COSTO EXÁMENES MÉDICOS Y LABORATORIOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	\$ 61.014.431,66	0,10%	\$ 3,75	
6	COSTOS KIT DE ASEO Y ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN	\$ 722.266.963,48	1,13%	\$ 44,37	
7	COSTOS DE CONTROL DE PLAGAS (FUMIGACIÓN)	\$ 87.361.762,33	0,14%	\$ 5,37	
8	COSTO TRANSPORTE DE ALIMENTOS	\$ 938.566.537,85	1,47%	\$ 57,65	
9	COSTO GAS PROPANO	\$ 529.871.985,80	0,83%	\$ 32,55	
10	COSTO DE BODEGA	\$ 106.642.281,37	0,17%	\$ 6,55	
11	COSTO SERVICIOS PÚBLICOS (BODEGA)	\$ 39.780.149,12	0,06%	\$ 2,44	
12	PAPELERIA, MANTENIMIENTOS E IMPREVISTOS	\$ 223.142.273,66	0,35%	\$ 13,71	
COSTOS PROYECTADO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE (CAJM/JT)			98,52%	\$ 3.853,91	
13	RETEICA Y DEMÁS ACTIVIDADES DEL COMERCIO (MUNICIPIOS)	\$ 501.933.822,35	0,79%	\$ 30,83	0,80%
14	PROYECCIÓN POLIZA 2025 (0,70%)	\$ 439.192.094,56	0,69%	\$ 26,98	0,70%
TOTAL COSTOS DESPUES DE IMPUESTOS, POLIZA (CAJM/JT)			100%	\$ 63.682.853.711,01	
VALOR COMPLEMENTO CAJM/JT				\$ 3.911,70	

RESUMEN COSTO CAJM/JT	VALORES
TOTAL COSTOS PROYECTADO ESTRATEGIA COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE (CAJM/JT) - VIGENCIA 2026	\$ 63.682.867.170,00
NÚMERO DE CUPOS (CAJM/JT) PROYECTADO	90.445
NÚMERO TOTAL DE DÍAS A ATENDER CAJM/JT	180
VALOR COMPLEMENTO CAJM/JT	\$ 3.911,70

ágina | 7



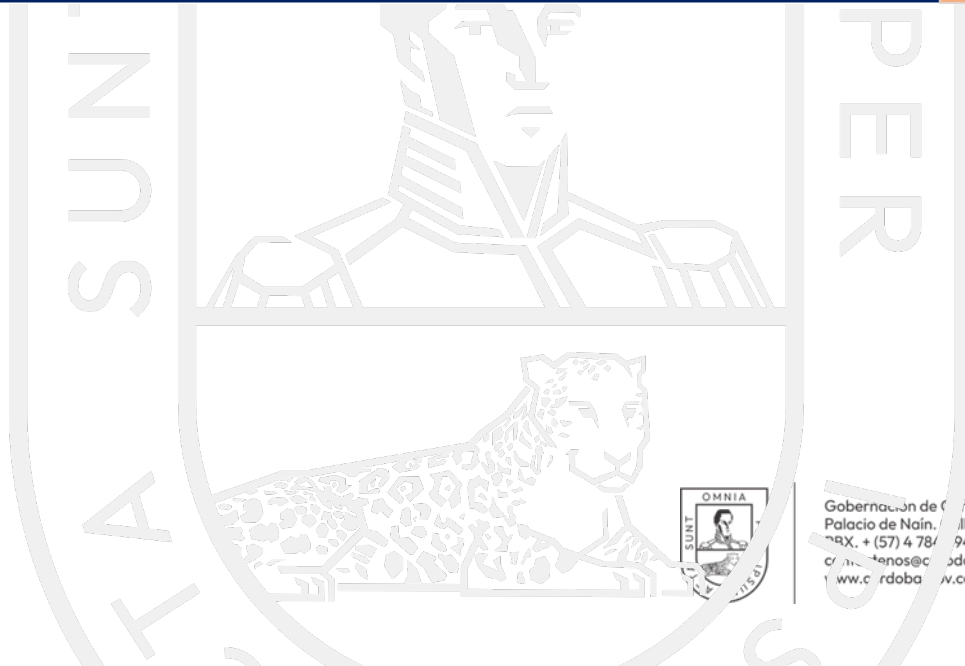
Gobernación de Córdoba. NIT. 800103935-6
Palacio de Nain. Calle 27 No. 3 - 28 Montería, Córdoba
TÉLEX. + (57) 4 78/ 940 - 018000 400 357
correo: comunicaciones@cordoba.gov.co governador@cordoba.gov.co
www.cordoba.gov.co



GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

ITEMS	PROYECCIÓN DE COSTOS (CI) - MODELO CONVENCIONAL	VALOR	% PARTICIPACIÓN POR COSTO	\$ PARTICIPACIÓN POR COMPLEMENTO	
1	COSTOS PROYECTADO COMPLEMENTO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO (CI)	\$ 3.820.054.613,40	57,49%	\$ 3.310,33	
2	COSTO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (SALARIO, SSI, PARAFISCALES Y PRESTACIONES SOCIALES)	\$ 2.283.015.438,03	34,36%	\$ 1.978,38	
3	COSTO RECURSO HUMANO - ADMINISTRATIVO HONORARIOS	\$ 61.466.969,83	0,93%	\$ 53,27	
4	COSTO DOTACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	\$ 78.926.923,81	1,19%	\$ 68,40	
5	COSTO EXÁMENES MEDICOS Y LABORATORIOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	\$ 16.317.320,13	0,25%	\$ 14,14	
6	COSTOS KIT DE ASEO Y ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN	\$ 182.292.805,84	2,74%	\$ 157,97	
7	COSTO TRANSPORTE DE ALIMENTOS	\$ 66.528.277,67	1,00%	\$ 57,65	
8	COSTO DE BODEGA	\$ 7.559.109,58	0,11%	\$ 6,55	
9	COSTO SERVICIOS PÚBLICOS (BODEGA)	\$ 2.819.730,62	0,04%	\$ 2,44	
10	PAPELERIA, MANTENIMIENTOS E IMPREVISTOS (1%)	\$ 26.989.265,76	0,41%	\$ 23,39	
COSTOS PROYECTADO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO (CI)			98,52%	\$ 5.672,52	
11	RETEICA Y DEMAS ACTIVIDADES DEL COMERCIO (MUNICIPIOS)	\$ 52.367.763,64	0,79%	\$ 45,38	0,80%
12	PROYECCIÓN POLIZA 2025 (0,70%)	\$ 45.821.793,18	0,69%	\$ 39,71	0,70%
COSTOS PROYECTADO COMPLEMENTO ALIMENTARIO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO (CI)			100,00%	\$ 6.644.160.011,49	
VALOR COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO (CI)				\$ 5.757,60	

RESUMEN COSTO RI	VALORES
TOTAL COSTOS PROYECTADO ESTRATEGIA COMPLEMENTO ALIMENTARIO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO (RI) - VIGENCIA 2026	\$ 6.644.155.248,00
NÚMERO DE CUPOS RI PROYECTADOS	6.411
NÚMERO TOTAL DE DÍAS PROYECTADOS A ATENDER A (RI)	180
VALOR COMPLEMENTO RI	\$ 5.757,60





PROYECCIÓN DE COSTO PROYECTO REGALIAS SEGUNDO SEMESTRE VIGENCIA 2026 - 66 DÍAS

CONCEPTO	DÍAS DE EJECUCIÓN (CALENDARIO ESCOLAR)	CANTIDAD DE COMPLEMENTOS DIARIOS	CANTIDAD DE COMPLEMENTOS DIARIOS * DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR COMPLEMENTO CON IPC	VALOR TOTAL	VALOR DE UN DÍA DE OPERACIÓN POR COMPLEMENTO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO (CAA) MODELO CONVENCIONAL	66	49.520	3.268.320	\$ 6.095,35	\$ 19.921.554.312,00	\$ 301.841.732,00
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE (CAJM/JT) - MODELO CONVENCIONAL	66	90.445	5.969.370	\$ 3.911,70	\$ 23.350.384.629,00	\$ 353.793.706,50
COMPLEMENTO ALIMENTARIO COMPLEMENTO (CAJM/JT) - INDUSTRIALIZADO (CI) MODELO CONVENCIONAL	66	6.411	423.126	\$ 5.757,60	\$ 2.436.190.257,60	\$ 36.911.973,60
		146.376	9.660.816	COSTO TOTAL - 2026 PROYECTADO LICITACIÓN	\$ 45.708.129.198,60	\$ 692.547.412,10

TOTAL, PROYECCIÓN DEL COSTO PAE – SGR - SEGUNDO SEMESTRE VIGENCIA 2026 - 66 DÍAS

\$ 45.708.129.198,60

Para la anterior proyección de costos de cada modalidad se tomaron como referencia, la guía para la elaboración del análisis económico del sector y estudio de costos PAE, los pasos de la ruta estándar para la estimación de costos PAE, el eje de financiamiento y las variables descritas a continuación:

VARIABLES	MODALIDAD	
	CPS	CI
ALIMENTOS (INSUMOS)	X	X
MDO MANIPULADOR DE ALIMENTOS (Salario, SSI, Parafiscales Y Prestaciones Sociales)	X	X
COSTO RECURSO HUMANO - ADMINISTRATIVO HONORARIOS	X	X
DOTACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	X	X
EXÁMENES MEDICOS Y LABORATORIOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	X	X
COSTOS DE ASEO Y DESINFECCIÓN	X	X
COSTOS DE CONTROL DE PLAGAS (FUMIGACIÓN)	X	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	X	X
GAS	X	
OFICINA, BODEGA Y SERVICIOS PÚBLICOS DE LA BODEGA	X	X
IMPREVISTOS, MANTENIMIENTOS Y PAPELERIA	X	X
IMPUESTOS Y POLIZA	X	X
VALOR TOTAL	X	X

Seguidamente, se detallan las variables y la formulación con la cual se costea cada complemento:

1. MATERIA PRIMA (INSUMOS)

Para la realización de las cotizaciones de alimentos de las modalidades CPS y CI, se tomó como base los alimentos definidos en las minutas elaboradas por la profesional en nutrición del Equipo SAN para ambas modalidades, conforme a los anexos técnicos de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE establecidos en la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026.

• **Modalidad Complemento Preparado en Sitio - CPS:**

Se realizó el proceso de costeo con el fin de establecer el valor promedio unitario de la modalidad Preparada en Sitio, teniendo en cuenta las minutas y su respectiva justificación, elaboradas por la profesional en Nutrición y Dietética del Equipo DSAN – Apoyo a la supervisión. Estas incluyen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN por grados y niveles escolares, las cuales fueron ajustadas a las condiciones de la Entidad Territorial. En este sentido, se promediaron los costos proyectados de insumos para veinte (20) menús, diferenciados por grados según los niveles escolares, en la modalidad Preparada en Sitio para el PAE convencional.

COSTOS DE ALIMENTOS PAE MODELO CONVENCIONAL					
	PREESCOLAR	NIVEL PRIMARIA GRADOS 1º, 2º, Y 3º	PRIMARIA GRADOS 4º Y 5º	SECUNDARIA GRADOS 6º, 7º, 8º, Y 9º	MEDIA 10º, 11º Y CICLO COMPLEMENTARIO
TOTAL MENÚ 1	\$ 2.164,99	\$ 2.581,56	\$ 2.996,98	\$ 3.549,56	\$ 4.148,67
TOTAL MENÚ 2	\$ 2.290,62	\$ 2.571,03	\$ 2.978,27	\$ 3.594,74	\$ 4.295,70
TOTAL MENÚ 3	\$ 2.669,37	\$ 3.024,74	\$ 3.360,71	\$ 3.968,09	\$ 4.319,95
TOTAL MENÚ 4	\$ 2.241,83	\$ 2.486,81	\$ 2.849,05	\$ 3.387,00	\$ 3.926,58
TOTAL MENÚ 5	\$ 2.102,11	\$ 2.321,95	\$ 2.614,96	\$ 3.028,07	\$ 3.482,81
TOTAL MENÚ 6	\$ 2.316,35	\$ 2.727,55	\$ 3.128,49	\$ 3.784,53	\$ 4.480,54
TOTAL MENÚ 7	\$ 1.999,80	\$ 2.208,54	\$ 2.554,28	\$ 3.052,46	\$ 3.523,81
TOTAL MENÚ 8	\$ 2.261,36	\$ 2.442,98	\$ 2.691,52	\$ 2.977,43	\$ 3.403,53
TOTAL MENÚ 9	\$ 2.577,24	\$ 2.945,60	\$ 3.347,97	\$ 4.047,86	\$ 4.705,77
TOTAL MENÚ 10	\$ 2.123,44	\$ 2.427,45	\$ 2.731,99	\$ 3.264,62	\$ 3.705,29
TOTAL MENÚ 11	\$ 2.191,51	\$ 2.324,95	\$ 2.654,09	\$ 3.164,06	\$ 3.631,58
TOTAL MENÚ 12	\$ 3.002,47	\$ 3.489,05	\$ 4.016,93	\$ 4.759,55	\$ 5.496,70
TOTAL MENÚ 13	\$ 1.675,97	\$ 1.884,83	\$ 2.167,07	\$ 2.584,08	\$ 3.013,79
TOTAL MENÚ 14	\$ 2.501,17	\$ 2.835,44	\$ 3.219,00	\$ 3.745,84	\$ 4.303,99
TOTAL MENÚ 15	\$ 2.250,98	\$ 2.524,56	\$ 2.907,17	\$ 3.474,23	\$ 4.138,11
TOTAL MENÚ 16	\$ 2.792,65	\$ 3.249,50	\$ 3.883,94	\$ 4.548,49	\$ 5.592,46
TOTAL MENÚ 17	\$ 1.969,42	\$ 2.245,79	\$ 2.542,17	\$ 3.082,82	\$ 3.494,26
TOTAL MENÚ 18	\$ 2.038,17	\$ 2.164,36	\$ 2.383,45	\$ 2.705,58	\$ 3.023,65
TOTAL MENÚ 19	\$ 2.150,25	\$ 2.480,23	\$ 2.738,93	\$ 3.393,91	\$ 3.897,05
TOTAL MENÚ 20	\$ 2.968,25	\$ 3.297,91	\$ 3.821,25	\$ 4.381,42	\$ 5.128,72
TOTAL COSTO PROMEDIO PROYECTADO DE 40 MENUS CAA PAE MODELO CONVENCIONAL	\$ 2.312,40	\$ 2.611,24	\$ 2.979,41	\$ 3.523,72	\$ 4.085,65
COSTO PROMEDIO PROYECTADO MENU CAA	\$	\$	\$	\$	\$
TOTAL COSTO PROMEDIO PROYECTADO DEL MENU CAA + IPC	5,10%	\$	\$	\$	3.102,48



	COSTOS PROMEDIO PROYECTADO INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE LA RACIÓN COMPLEMENTO ALMUERZO (CAA)	Nº DE CUPOS	Nº DE DÍAS PROYECTADOS ATENCIÓN	COSTO DE LOS INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE LA RACIÓN COMPLEMENTO ALMUERZO (CAA)
TOTALES	\$ 3.260,71	49.520	180	\$ 29.064.664.656,00

	PREESCOLAR	NIVEL PRIMARIA GRADOS 1º, 2º, Y 3º	PRIMARIA GRADOS 4º Y 5º	SEDUNDARIA GRADOS 6º, 7º, 8º, Y 9º	MEDIA 10º, 11º Y CICLO COMPLEMENTARIO
TOTAL MENÚ 1	\$ 2.128,60	\$ 2.564,08	\$ 3.347,29	\$ 4.176,35	\$ 5.057,49
TOTAL MENÚ 2	\$ 1.162,45	\$ 1.363,27	\$ 1.519,38	\$ 1.795,61	\$ 1.978,42
TOTAL MENÚ 3	\$ 2.397,47	\$ 2.717,30	\$ 3.257,22	\$ 3.788,32	\$ 4.506,77
TOTAL MENÚ 4	\$ 1.472,30	\$ 1.721,66	\$ 1.937,83	\$ 2.251,05	\$ 2.446,81
TOTAL MENÚ 5	\$ 885,64	\$ 1.020,28	\$ 1.201,09	\$ 1.391,36	\$ 1.548,58
TOTAL MENÚ 6	\$ 2.094,33	\$ 2.473,91	\$ 3.228,86	\$ 3.990,50	\$ 4.804,65
TOTAL MENÚ 7	\$ 819,34	\$ 906,62	\$ 1.037,09	\$ 1.193,36	\$ 1.349,90
TOTAL MENÚ 8	\$ 1.835,71	\$ 2.182,44	\$ 2.853,54	\$ 3.462,84	\$ 4.096,07
TOTAL MENÚ 9	\$ 1.306,65	\$ 1.576,47	\$ 1.787,35	\$ 1.988,64	\$ 2.173,54
TOTAL MENÚ 10	\$ 1.519,01	\$ 1.816,34	\$ 2.256,35	\$ 2.645,10	\$ 2.995,74
TOTAL MENÚ 11	\$ 2.844,01	\$ 3.031,29	\$ 3.779,20	\$ 4.574,84	\$ 5.328,14
TOTAL MENÚ 12	\$ 1.091,12	\$ 1.286,17	\$ 1.400,67	\$ 1.660,34	\$ 1.797,43
TOTAL MENÚ 13	\$ 1.839,78	\$ 2.196,40	\$ 2.817,87	\$ 3.448,58	\$ 4.134,60
TOTAL MENÚ 14	\$ 1.557,86	\$ 1.742,86	\$ 1.868,44	\$ 2.660,47	\$ 2.885,87
TOTAL MENÚ 15	\$ 1.054,60	\$ 1.291,06	\$ 1.524,77	\$ 1.810,17	\$ 2.061,78
TOTAL MENÚ 16	\$ 2.131,55	\$ 2.506,88	\$ 3.250,81	\$ 3.973,80	\$ 4.793,69
TOTAL MENÚ 17	\$ 1.275,81	\$ 1.552,19	\$ 1.636,53	\$ 1.925,03	\$ 2.099,72
TOTAL MENÚ 18	\$ 1.409,04	\$ 1.559,10	\$ 1.754,12	\$ 2.043,94	\$ 2.222,26
TOTAL MENÚ 19	\$ 1.401,46	\$ 1.709,48	\$ 1.814,29	\$ 2.182,81	\$ 2.380,01
TOTAL MENÚ 20	\$ 2.303,54	\$ 2.860,12	\$ 3.476,38	\$ 4.286,42	\$ 5.097,14
TOTAL COSTO PROMEDIO PROYECTADO DE 40 MENUS (CAJM/JT) PAE MODELO CONVENCIONAL	\$ 1.616,51	\$ 1.893,90	\$ 2.287,55	\$ 2.762,63	\$ 3.187,93
COSTO PROMEDIO PROYECTADO MENU (CAJM/JT)					\$ 2.349,70
TOTAL COSTO PROMEDIO PROYECTADO DEL MENU (CAJM/JT) + IPC	5,10%				\$ 2.469,54

	COSTOS PROMEDIO PROYECTADO INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO (JM/JT)	Nº DE CUPOS	Nº DE DÍAS PROYECTADOS ATENCIÓN	COSTO DE LOS INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO (JM/JT)
TOTALES	\$ 2.469,54	90.445	180	\$ 40.204.358.154,00

Modalidad Complemento Industrializado - CI:

Se realizó el proceso de costeo con el fin de establecer el valor promedio unitario de la modalidad Complemento Industrializado, teniendo en cuenta las minutas y las presentaciones comerciales de los productos que la componen. Para el presente estudio, se consideraron los gramajes establecidos conforme a las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, ajustadas a la Entidad Territorial. En consecuencia, se promediaron los costos proyectados de insumos para diez (10) menús, diferenciados por grados y niveles escolares en la modalidad Complemento Industrializado de la población convencional.

En ambos casos, para la estimación de los costos de los insumos (alimentos), se tuvieron en cuenta cotizaciones de proveedores locales y de grandes superficies, así como los valores reportados en el Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario – SIPSa del DANE, correspondientes a boletines comprendidos entre el 09 de agosto y el 19 de septiembre de 2025.

De igual manera, se realizaron las conversiones necesarias entre el gramaje requerido y el gramaje ofertado en cada una de las cotizaciones obtenidas, con el fin de garantizar la homogeneidad de la información y establecer un valor promedio unitario confiable, teniendo en cuenta todas las variables que conforman cada modalidad.

	PREESCOLAR	NIVEL PRIMARIA GRADOS 1º, 2º, Y 3º	PRIMARIA GRADOS 4º Y 5º	SEDUNDARIA GRADOS 6º, 7º, 8º, Y 9º	MEDIA 10º, 11º Y CICLO COMPLEMENTARIO
TOTAL MENÚ 1	\$ 1.904,94	\$ 2.048,39	\$ 2.270,51	\$ 2.381,07	\$ 2.629,83
TOTAL MENÚ 2	\$ 2.418,70	\$ 2.872,37	\$ 3.110,89	\$ 3.508,41	\$ 3.587,95
TOTAL MENÚ 3	\$ 2.480,23	\$ 3.246,76	\$ 3.958,43	\$ 4.829,60	\$ 4.906,05
TOTAL MENÚ 4	\$ 2.542,92	\$ 2.952,97	\$ 3.196,67	\$ 3.529,92	\$ 3.596,57
TOTAL MENÚ 5	\$ 2.758,68	\$ 3.154,94	\$ 3.710,81	\$ 4.036,77	\$ 4.101,96
TOTAL MENÚ 6	\$ 2.241,67	\$ 2.636,40	\$ 2.818,32	\$ 3.132,42	\$ 3.195,24
TOTAL MENÚ 7	\$ 2.464,20	\$ 2.865,65	\$ 3.153,46	\$ 3.515,90	\$ 3.699,89
TOTAL MENÚ 8	\$ 2.530,92	\$ 2.940,97	\$ 3.074,27	\$ 3.444,77	\$ 3.511,42
TOTAL MENÚ 9	\$ 2.418,70	\$ 2.872,37	\$ 3.110,89	\$ 3.508,41	\$ 3.587,95
TOTAL MENÚ 10	\$ 2.478,75	\$ 3.078,00	\$ 3.391,89	\$ 3.961,64	\$ 4.114,67
TOTAL COSTO PROMEDIO PROYECTADO DE 20 MENUS CI POR GRADO DE ESCOLARIDAD PAE MODELO CONVENCIONAL	\$ 2.423,97	\$ 2.866,88	\$ 3.179,57	\$ 3.584,89	\$ 3.693,15
COSTO PROMEDIO PROYECTADO MENU CI					\$ 3.149,69
TOTAL COSTO PROMEDIO PROYECTADO DEL MENU CI + IPC	5,10%				\$ 3.310,33

	COSTOS PROMEDIO PROYECTADO INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO INDUSTRIALIZADO (CI)	Nº DE CUPOS	Nº DE DÍAS PROYECTADOS ATENCIÓN	COSTO DE LOS INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO INDUSTRIALIZADO (CI)
TOTALES	\$ 3.310,33	6.411	180	\$ 3.820.054.613,40



2. MANO DE OBRA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Para el cálculo del costo del personal manipulador de alimentos, se realizó el presente análisis teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Resolución No. 0003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026. En particular, el artículo 9, referente a las etapas del Programa de Alimentación Escolar, en su parágrafo 2, establece que: “...Las entidades territoriales certificadas y los operadores del Programa de Alimentación Escolar deberán garantizar la vinculación de manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio, cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025...” (negrilla fuera de texto).

En este sentido, la estimación del personal requerido se fundamenta en criterios técnicos, operativos y en la experiencia de la ejecución del programa en vigencias anteriores. En consideración de lo anterior, el equipo de apoyo a la supervisión del DASAN – Córdoba elaboró las tablas de referencia para la determinación de la cantidad de personal manipulador a contratar, las cuales permiten establecer una relación proporcional entre el número de complementos atendidos y el talento humano requerido, garantizando la adecuada prestación del servicio en términos de oportunidad, calidad e inocuidad de los alimentos.

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO – POBLACION CONVECCIONAL	
Número de Complementos	No de Manipuladores
De 1 a 80 complementos	1
De 81 a 175 complementos	2
De 176 a 350 complementos	3
De 351 a 550 complementos	4
De 551 a 750 complementos	5
De 751 a 1000 complementos	6
De 1001 a 1500 complementos	7
De 1501 a 1850 complementos	8
De 1851 a 2500 complementos	9
De 2500 complementos en adelante	10

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	
Número de Complementos	No de Manipuladoras
De 1 a 50 complementos	1
De 51 a 175 complementos	1
De 176 a 550 complementos	2
De 551 a 1500 complementos	2
De 1500 complementos en adelante	4

Fuente: Relación mínima de manipuladores de alimentos Modalidad Preparada en Sitio y Modalidad Complemento Industrializado.
- Construcción Equipo SAN.

PROYECCIÓN DE COSTOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS VIGENCIA 2026					
TIPO DE COMPLEMENTO	MESES A LABORAR	Nº DE MANIPULADORAS	SUELDO	SUBTOTAL	TOTAL
MANIPULADORES CAA	10,4	537	\$ 1.859.927,60	\$ 16.657.830.925,05	\$ 21.055.582.823,45
	10,4	230	\$ 984.475,60	\$ 4.397.751.898,39	
MANIPULADORES CAJM/JT	10,4	222	\$ 1.859.927,60	\$ 6.886.477.589,13	\$ 17.995.581.297,67
	10,4	581	\$ 984.475,60	\$ 11.109.103.708,55	
MANIPULADORES BODEGA	10,4	35	\$ 1.859.927,60	\$ 1.085.705.926,21	
		1605	CAA	\$ 367.301.726,14	
			CAJM/JT	\$ 670.852.274,26	
			CI	\$ 47.551.925,81	

PORCENTAJE	ESTRATEGIA	RACIONES X DIA	TIEMPO	TOTAL RACIONES	TOTAL COSTOS MP POR COMPLEMENTO	VALOR RACIÓN PROYECTADO 2026
33,83%	(CAA)	49.520	9,00	445.680	ALMUERZO (CAA)	\$ 21.422.884.549,59
61,79%	(CAJM/JT)	90.445	9,00	814.005	JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE (CAJM/JT)	\$ 18.666.433.571,93
4,38%	(CI)	6.411	9,00	57.699	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO (CI)	\$ 2.283.015.438,03
100%	TOTAL CUPOS	146.376		1.317.384	TOTAL: COSTOS POR COMPLEMENTO	\$ 42.372.333.559,55

*SE SUMO LA DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE BODEGA PROPORCIONAL A CADA RUBRO
Imagen tomada del estudio de costo para la vigencia 2026 - Población Convencional.

Detalle de factores del pago del personal:

El salario mínimo mensual legal vigente para la vigencia 2026, fijado mediante los Decretos 1469 y 1470 del 29 de diciembre de 2025, impacta directamente los componentes de mano de obra correspondientes al personal manipulador de alimentos. En consecuencia, las condiciones laborales deberán ajustarse a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, garantizando el cumplimiento de las obligaciones laborales, de seguridad social y prestaciones sociales a cargo del empleador.

BASE DE COTIZACIÓN		BASE DE COTIZACIÓN		BASE DE COTIZACIÓN	
SMMLV 2026	\$ 1.750.905,00	1/2 SMMLV 2026	\$ 875.453,00	X HORA 2026	\$ 208.446,00
AUX DE TRANSPORTE 2026	\$ 249.095,00	AUX DE TRANSPORTE 2026	\$ 249.095,00	AUX DE TRANSPORTE 2026	\$ 179.764,00
TOTAL	\$ 2.000.000,00	TOTAL	\$ 1.124.548,00	TOTAL	\$ 388.210,00

SEGURIDAD SOCIAL	EMPLEADOR		TRABAJADOR		TOTAL A PAGAR TRABAJADOR + EMPLEADO
SALUD	8,5%	\$ 148.827,00	4,0%	\$ 70.036,20	\$ 218.863,20
PENSIÓN	12,0%	\$ 210.109,00	4,0%	\$ 70.036,20	\$ 280.145,20
ARL - RI - BODEGA	2,436%	\$ 42.652,00	TOTAL	\$ 140.072,40	

***Tabla tomada del estudio de costo para la vigencia 2026.

PAGO DEL PERSONAL MANIPULADOR

Para la vigencia 2026, el valor reconocido al personal manipulador de alimentos se define conforme a la modalidad de atención y al número de cupos o complementos atendidos por sede educativa, de la siguiente manera:

Para el Complemento Alimentario Almuerzo (CAA), en sedes educativas que atiendan entre 1 y 550 cupos o complementos diarios, se reconocerá una remuneración equivalente a medio (½) salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV); mientras que, en sedes que atiendan más de 551 cupos o complementos diarios, se reconocerá una remuneración equivalente a un (1) salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV).

Para el Complemento Alimentario Jornada Mañana/Jornada Tarde, en sedes con atención entre 1 y 550 cupos o complementos diarios, se reconocerá medio (½) salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV); y en sedes con más de 551 cupos o complementos diarios, se reconocerá un (1) salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV).

Para la modalidad de Complemento Alimentario Industrializado (Jornada Mañana/Jornada Tarde), se reconocerá al personal manipulador o logístico una remuneración equivalente a dos (2) horas diarias legales vigentes, incluyendo todas las prestaciones sociales y aportes de ley correspondientes.

Para el personal manipulador de bodega, se reconocerá una remuneración equivalente a un (1) salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV).

Adicionalmente, se incluye el auxilio de transporte para ambas modalidades, conforme a la normatividad vigente. Así mismo, se contemplan los aportes al sistema de seguridad social en salud, pensión y riesgos laborales (ARL), calculados con base en los porcentajes establecidos por la ley, teniendo en cuenta que el ingreso base de cotización no podrá ser inferior a un (1) salario mínimo mensual legal vigente.

De igual forma, se incluyen los aportes parafiscales correspondientes a la Caja de Compensación Familiar, el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), así como el reconocimiento de las prestaciones sociales, tales como cesantías, intereses sobre cesantías, primas y vacaciones.

En cuanto a los riesgos laborales, estos se determinaron conforme a lo dispuesto en el artículo 26 del Decreto 1295 de 1994 y en el artículo 2.2.4.3.5 del Decreto 1072 de 2015, estableciendo un nivel de riesgo III para la modalidad de preparación en sitio y un nivel de riesgo I para el personal logístico del complemento industrializado.

SEGURIDAD SOCIAL	EMPLEADOR		TRABAJADOR		TOTAL A PAGAR TRABAJADOR + EMPLEADO
SALUD	8,5%	\$ 148.827,00	4,0%	\$ 70.036,20	\$ 218.863,20
PENSIÓN	12,0%	\$ 210.109,00	4,0%	\$ 70.036,20	\$ 280.145,20
ARL - RI - BODEGA	2,436%	\$ 42.652,00	TOTAL	\$ 140.072,40	

***Proyección pago de Logísticos completo Industrializado

SEGURIDAD SOCIAL	EMPLEADOR		TRABAJADOR		TOTAL A PAGAR TRABAJADOR + EMPLEADO
SALUD	8,50%	\$ 148.826,93	4,0%	\$ 70.036,20	\$ 218.863,13
PENSIÓN	12,00%	\$ 210.108,60	4,0%	\$ 70.036,20	\$ 280.144,80
ARL - CI	0,522%	\$ 9.139,72	TOTAL	\$ 140.072,40	

***jornada máxima reducida a 42 horas, 210 horas mensuales que se tomarán como base de cálculo, según la ley.
***El factor 4.33 es el promedio mensual de semanas en un año: 52 semanas + 12 meses)

Tabla tomada del estudio de costo para la vigencia 2026.

PRESTACIONES SOCIALES		PARAFISCALES	
CESANTIAS	8,330%	SENA	2,000%
INTERESES DE CESANTIAS	1,000%	ICBF	3,000%
VACACIONES	4,170%	CCF	4,000%
PRIMAS	8,330%		

Tabla tomada del estudio de costo para la vigencia 2026.

3. DOTACIÓN

Esta variable aplica para ambas modalidades (CPS y CI) y se costea de acuerdo con la cantidad de manipuladoras de alimentos y/o personal logístico requerido, según la estrategia de atención y el número de cupos escolares (ver variable de mano de obra – manipuladores).

Para la estimación del costo, se realizaron cinco (5) cotizaciones con el fin de establecer un valor promedio representativo para cada modalidad. Así mismo, se proyecta el suministro de tres (3) dotaciones por persona durante el periodo de ciento ochenta (180) días calendario, en cumplimiento de los requerimientos establecidos en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026.

1. COSTOS DE DOTACIÓN						
1. DOTACIÓN	LGA GROUP S.A.S	EVACOL	DISTRIBUCIONES ESTILOS	GRUPO FIRENZE	MUNDIOVEROLES S.A.S	PROMEDIO
CONJUNTO ANTIFLUIDO BLANCO	\$ 83.800,00			\$ 83.900,00	\$ 42.000,00	\$ 69.900,00
GORRO	\$ 7.500,00			\$ 7.500,00	\$ 4.000,00	\$ 6.333,33
TAPABOCAS DESECHABLE MES	\$ 7.500,00			\$ 7.500,00	\$ 1.800,00	\$ 5.600,00
ZAPATOS	\$ 39.600,00	\$ 32.100,00	\$ 15.000,00		\$ 40.000,00	\$ 31.675,00
VALOR PROMEDIO DE 1 DOTACIÓN						\$ 113.508,33
1. DOTACIÓN	N° MANIPULADORAS		COSTO DE DOTACIÓN X N° MANIPULADORES X COMPLEMENTO		N° DE DOTACIONES A ENTREGAR	VALOR TOTAL POR TIPO DE COMPLETO
PROYECCIÓN COSTO DOTACIÓN MANIPULADORAS CA	767		\$ 87.060.892,00		3	\$ 261.182.676,00
PROYECCIÓN COSTO DOTACIÓN MANIPULADORES CAJM/JT	803		\$ 91.147.192,00		3	\$ 273.441.576,00
PROYECCIÓN COSTO EXÁMENES Y LABORATORIOS MANIPULADORES CI	219		\$ 24.858.325,00		3	\$ 74.574.975,00
MANIPULADORES BODEGA	35		\$ 3.972.791,67		3	\$ 11.918.375,00
TOTAL COSTO DOTACIÓN						\$ 621.117.602,00
TOTAL COSTO TOTAL DE DOTACIÓN			TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD 2026	% IPC	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD	
TOTAL COSTO PROYECTADO CAA			\$ 278.740.695,55	5,10%	\$ 265.214.743,62	
TOTAL COSTO PROYECTADO CAJM/JT			\$ 295.126.980,34	5,10%	\$ 280.805.880,44	
TOTAL COSTO PROYECTADO CI			\$ 78.926.923,81	5,10%	\$ 75.096.977,94	
COSTO GENERAL DE DOTACIÓN			\$ 652.794.599,70		\$ 621.117.602,00	

*SE SUMO LA DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE BODEGA PROPORCIONAL A CADA RUBRO
Imagen. tomada del estudio de costo para la vigencia 2026- Población Convencional.

PORCENTAJE	ESTRATEGIA	COMPLEMENTOS X DIA	TIEMPO	TOTAL COMPLEMENTOS
33,83%	(CAA)	49.520	9,00	445.680
61,79%	(CAJM/JT)	90.445	9,00	814.005
4,38%	(CI)	6.411	9,00	57.699
100%	TOTAL CUPOS	146.376		1.317.384

4. EXÁMENES MÉDICOS

De conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica que acredite su aptitud para la manipulación de alimentos. Así mismo, el operador deberá garantizar la realización de evaluaciones médicas periódicas, como mínimo una (1) vez al año, con el fin de verificar las condiciones de salud del personal y asegurar el cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos. Lo anterior, en concordancia con lo dispuesto en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026.

En este sentido, el operador deberá realizar, al momento del ingreso de cada manipulador(a) de alimentos, los exámenes médicos ocupacionales correspondientes que certifiquen su aptitud para el desarrollo de las actividades propias de la operación del programa, garantizando condiciones adecuadas de salud e inocuidad en la manipulación de alimentos.

Para la estimación del costo de esta variable, se solicitaron cotizaciones a prestadores de servicios de salud habilitados en el territorio, con el fin de establecer un valor promedio representativo acorde con las condiciones del mercado.

2. EXÁMENES MEDICOS	CENDIATRA	I.P.S. PASO S.A.S.	SOLUCIONES DIAGNOSTICAS DEL RIO	SERVILAB DEL SINÚ IPS SAS	JERLAB LABORATORIO CLINICO	PROMEDIO
EXÁMEN MEDICO SALUD OCUPACIONAL	\$ 23.000,00	\$ 25.000,00				\$ 24.000,00
COPROLOGICO	\$ 9.000,00	\$ 6.000,00	\$ 24.000,00	\$ 23.000,00	\$ 24.000,00	\$ 17.200,00
KOH DE UÑAS	\$ 5.000,00	\$ 7.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 14.400,00
FROTIS NASOFARINGEO	\$ 7.000,00	\$ 7.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 14.800,00
VALOR PROMEDIO EXÁMENES Y LABORATORIOS POR MANIPULADOR						\$ 70.400,00



2. EXÁMENES MEDICOS	Nº MANIPULADORAS	COSTO X Nº MANIPULADORES X COMPLEMENTO	Nº DE EXÁMENES Y LABORATORIOS A REALIZAR	VALOR TOTAL POR TIPO DE COMPLEMENTO
PROYECCIÓN COSTO EXÁMENES Y LABORATORIOS MANIPULADORES CAA	767	\$ 70.400,00	1	\$ 53.996.800,00
PROYECCIÓN COSTO EXÁMENES Y LABORATORIOS MANIPULADORES CAJM/JT	803			\$ 56.531.200,00
PROYECCIÓN COSTO EXÁMENES Y LABORATORIOS MANIPULADORES RI	219			\$ 15.417.600,00
MANIPULADORES BODEGA	35			\$ 2.464.000,00
TOTAL COSTOS EXÁMENES				\$ 128.409.600,00

DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE DOTACIÓN BODEGA	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD
CAA	\$ 833.588,02
CAJM/JT	\$ 1.522.493,30
CI	\$ 107.918,68
TOTAL COSTO 2024	\$ 2.464.000,00

PORCENTAJE	ESTRATEGIA	COMPLEMENTOS X DIA	TIEMPO	TOTAL COMPLEMENTOS
33,83%	(CAA)	49.520	9,00	445.680
61,79%	(CAJM/JT)	90.445	9,00	814.005
4,38%	(CI)	6.411	9,00	57.699
100%	TOTAL CUPOS	146.376		1.317.384

TOTAL COSTO TOTAL EXAMENES MEDICOS	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD	% IPC	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD 2026
TOTAL COSTO PROYECTADO CAA	\$ 54.830.388,02	5,10%	\$ 57.626.737,81
TOTAL COSTO PROYECTADO CAJM/JT	\$ 58.053.693,30	5,10%	\$ 61.014.431,66
TOTAL COSTO PROYECTADO CI	\$ 15.525.518,68	5,10%	\$ 16.317.320,13
COSTO GENERAL EXAMENES	\$ 128.409.600,00		\$ 134.958.489,60

*SE SUMO LA DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE BODEGA PROPORCIONAL A CADA RUBRO
Imagen tomada del estudio de costo para la vigencia 2026 - Población Convencional.

5. ASEO Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTOS DE ASEO

Para el cálculo de esta variable, se solicitaron cotizaciones de los implementos de aseo, con base en lo establecido en la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, específicamente en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, con el fin de garantizar la implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección requeridos en la operación del programa.

Estos procedimientos están dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos, incluyendo zonas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo, así como cuartos fríos, equipos y menaje de servicio, tales como platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos y utensilios de cocina, entre otros.

En este sentido, se consideraron dentro del costeo los siguientes elementos: recogedor de basura, escoba, trapero, caneca con tapa, bolsas plásticas para residuos, jabón antibacterial, detergente, cloro, esponja plástica, esponja abrasiva y jabón lavaplatos, entre otros insumos necesarios para garantizar condiciones adecuadas de higiene e inocuidad.

ELEMENTOS DE ASEO	Población Convencional		Unidades, Industrializada
	Unidades, Preparada en Sitio (CAJM/JT-CAA)	Frecuencia Entrega RPS	
Bolsas plásticas de basura King Kong 10 unidades	1.100	Mensual	213
Detergente x 1000gr	2.896		213
Hipoclorito de sodio (5.25%) x 1000ml	2.708		213
Esponja abrasiva (Und)	2.487		0
Esponja (Und)	2.410		213
Jabón antibacterial de 500ml	753		213
Jabón lavaplatos 1000 g	2.823		0
Escoba	815	Bimensual	213
Trapero	815		213





ELEMENTOS DE ASEO	Unidades	Frecuencia
CANECA (1 AÑO)	1	Entregada al inicio del contrato
RECOGEDOR	2	Semestral

Fuente: Relación de suministro implementos de aseo Complemento Preparado en Sitio y Complemento JM/JT Industrializado.
- Construcción Equipo SAN.

COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN CAA										
	UNIDAD/ FRECUENCIA	MENSUAL/ U/Kg/UND	Nº DE SEDES/ CANT ESTIMADA MES *UNDS	NOW CLEANY SAS	LA CAMPANA	SURTIQUIMICOS A&M S.A.S	SUMINISTROS UMAR S. A. S	SINÚ ASEO	PROMEDIO	VALOR TOTA MES
Bolsas plásticas (10 UNDS) biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos, caneca de 65 lt.	Mensual/Und	10	560	\$ 78.000,00	\$ 7.800,00	\$ 17.000,00	\$ 5.500,00		\$ 27.075,00	\$ 15.162.000,00
Detergente X 1000gr biodegradable para lavado de platos y baterías de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inodoro y biodegradables, en barra, crema polvo o líquido	Litros/Kg /Mensual	1000gr	1.458	\$ 6.000,00	\$ 10.400,00		\$ 9.750,00	\$ 10.000,00	\$ 9.037,50	\$ 13.176.675,00
Desinfectante líquido - Cloro(5.25%) X Esponja abrasiva	Litros/Mensual	1000ml	1.368	\$ 2.200,00	\$ 4.900,00	\$ 4.000,00	\$ 5.250,00	\$ 2.631,58	\$ 3.796,32	\$ 5.193.360,00
Esponja plastica	Mensual/Und	1	1.266	\$ 2.000,00	\$ 1.200,00	\$ 1.300,00	\$ 2.000,00		\$ 1.625,00	\$ 2.057.250,00
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos.	Litros/Mensual	500ml	1.241	\$ 1.500,00	\$ 3.800,00	\$ 1.800,00	\$ 2.500,00	\$ 3.500,00	\$ 2.620,00	\$ 3.251.420,00
Jabón lavaplatos	Litros/Mensual	1000ml	396	\$ 9.000,00	\$ 7.400,00	\$ 7.000,00	\$ 10.500,00		\$ 8.475,00	\$ 3.356.100,00
	Litros/Ggr/Mensual	1000ml	1.407	\$ 14.000,00	\$ 10.000,00	\$ 5.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.500,00	\$ 9.900,00	\$ 13.929.300,00
TOTAL COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN POR MES										\$ 56.126.105,00
TOTAL COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN POR MES										\$ 583.711.492,00
TOTAL COSTO ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN										\$ 583.711.492,00

COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN CAJM/JT										
	UNIDAD/ FRECUENCIA	MENSUAL/ U/Kg/UND	Nº DE SEDES/ CANT ESTIMADA MES *UNDS	NOW CLEANY SAS	LA CAMPANA	SURTIQUIMICOS A&M S.A.S	SUMINISTROS UMAR S. A. S	SINÚ ASEO	PROMEDIO	VALOR TOTA MES
Bolsas plásticas (10 UNDS) biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos, caneca de 65 lt.	Mensual/Und	10	540	\$ 78.000,00	\$ 7.800,00	\$ 17.000,00	\$ 5.500,00		\$ 27.075,00	\$ 14.620.500,00
Detergente X 1000gr biodegradable para lavado de platos y baterías de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inodoro y biodegradables, en barra, crema polvo o líquido	Litros/Kg /Mensual	1000gr	1.438	\$ 6.000,00	\$ 10.400,00		\$ 9.750,00	\$ 10.000,00	\$ 9.037,50	\$ 12.995.925,00
Desinfectante líquido - Cloro(5.25%) X Esponja abrasiva	Litros/Mensual	1000ml	1.340	\$ 2.200,00	\$ 4.900,00	\$ 4.000,00	\$ 5.250,00	\$ 2.631,58	\$ 3.796,32	\$ 5.087.063,16
Esponja plastica	Mensual/Und	1	1.221	\$ 2.000,00	\$ 1.200,00	\$ 1.300,00	\$ 2.000,00		\$ 1.625,00	\$ 1.984.125,00
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos.	Mensual/Und	1	1.169	\$ 1.500,00	\$ 3.800,00	\$ 1.800,00	\$ 2.500,00	\$ 3.500,00	\$ 2.620,00	\$ 3.062.780,00
Jabón lavaplatos	Litros/Mensual	500ml	357	\$ 9.000,00	\$ 7.400,00	\$ 7.000,00	\$ 10.500,00		\$ 8.475,00	\$ 3.023.375,00
	Litros/Ggr/Mensual	1000ml	1.416	\$ 14.000,00	\$ 10.000,00	\$ 5.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.500,00	\$ 9.900,00	\$ 14.018.400,00
TOTAL COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN POR MES										\$ 54.794.368,16
TOTAL COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN POR MES										\$ 569.861.428,84
TOTAL COSTO ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN										\$ 569.861.428,84

COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO (CI)										
	UNIDAD/ FRECUENCIA	MENSUAL/ U/Kg/UND	Nº DE SEDES/ CANT ESTIMADA MES *UNDS	NOW CLEANY SAS	LA CAMPANA	SURTIQUIMICOS A&M S.A.S	SUMINISTROS UMAR S. A. S	SINÚ ASEO	PROMEDIO	VALOR TOTA MES
Bolsas plásticas (10 UNDS) biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos, caneca de 65 lt.	Mensual/Und	10	213	\$ 78.000,00	\$ 7.800,00	\$ 17.000,00	\$ 5.500,00		\$ 27.075,00	\$ 5.766.975,00
Desinfectante líquido - Cloro(5.25%) X Esponja plastica	Litros/Mensual	1000ml	213	\$ 2.200,00	\$ 4.900,00	\$ 4.000,00	\$ 5.250,00	\$ 2.631,58	\$ 3.796,32	\$ 808.615,26
Esponja plastica	Mensual/Und	1	213	\$ 1.500,00	\$ 3.800,00	\$ 1.800,00	\$ 2.500,00	\$ 3.500,00	\$ 2.620,00	\$ 558.060,00
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos.	Litros/Mensual	500ml	213	\$ 9.000,00	\$ 7.400,00	\$ 7.000,00	\$ 10.500,00		\$ 8.475,00	\$ 1.805.175,00
Jabón lavaplatos	Litros/Ggr/Mensual	1000ml	213	\$ 14.000,00	\$ 10.000,00	\$ 5.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.500,00	\$ 9.900,00	\$ 2.108.700,00
TOTAL COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN POR MES										\$ 12.972.812,76
TOTAL COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN POR MES										\$ 134.914.132,74
TOTAL COSTO ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN										\$ 134.914.132,74

COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN BODEGA										
	UNIDAD/ FRECUENCIA	MENSUAL/ U/Kg/UND	Nº DE SEDES/ CANT ESTIMADA MES *UNDS	NOW CLEANY SAS	LA CAMPANA	SURTIQUIMICOS A&M S.A.S	SUMINISTROS UMAR S. A. S	SINÚ ASEO	PROMEDIO	VALOR TOTA MES
Bolsas plásticas (10 UNDS) biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos.	Mensual/Und	10	2	\$ 78.000,00	\$ 7.800,00	\$ 17.000,00	\$ 5.500,00		\$ 21.660,00	\$ 43.320,00
Detergente X 1000gr biodegradable para lavado de platos y baterías de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inodoro y biodegradables, en barra, crema polvo o líquido	Litros/Kg /Mensual	1000gr	2	\$ 6.000,00	\$ 10.400,00		\$ 9.750,00	\$ 10.000,00	\$ 9.037,50	\$ 18.075,00
Desinfectante líquido - Cloro(5.25%) X Esponja plastica	Litros/Mensual	1000ml	2	\$ 2.200,00	\$ 4.900,00	\$ 4.000,00	\$ 5.250,00	\$ 2.631,58	\$ 3.796,32	\$ 7.592,63
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos.	Mensual/Und	1	2	\$ 1.500,00	\$ 3.800,00	\$ 1.800,00	\$ 2.500,00	\$ 3.500,00	\$ 2.620,00	\$ 5.240,00
Jabón lavaplatos	Litros/Mensual	500ml	2	\$ 9.000,00	\$ 7.400,00	\$ 7.000,00	\$ 10.500,00		\$ 8.475,00	\$ 16.950,00
TOTAL COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN POR MES										\$ 91.177,63
TOTAL COSTOS DE ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN POR MES										\$ 948.247,37
TOTAL COSTO ELEMENTOS DE DESINFECCIÓN										\$ 948.247,37

COSTO DE ELEMENTOS DE ASEO Y DESINFECCIÓN BODEGA	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD	\$ 1.242.647,37	PORCENTAJE	ESTRATEGIA	COMPLEMENTOS X DIA	TIEMPO	TOTAL COMPLEMENTOS
CAA	\$ 420.396,09		33.83%	[CAA]	49.520	9.00	445.680
CAJM/JT	\$ 767.825,61		61.79%	[CAJM/JT]	90.445	9.00	814.005
NI	\$ 54.425,67		4.38%	[CI]	6.411	9.00	57.699
TOTAL COSTO 2025	\$ 1.242.647,37		100%	TOTAL CUIPOS	146.376		1.317.384

TOTAL COSTO DE ASEO Y DESINFECCIÓN	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD 2025	% IPC	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD 2026
TOTAL COSTO PROYECTADO CAA	\$ 769.330.538,09	5,10%	\$ 739.200.395,53
TOTAL COSTO PROYECTADO CAJM/JT	\$ 667.218.804,45	5,10%	\$ 722.266.963,48
TOTAL COSTO PROYECTADO NI	\$ 173.447.098,41	5,10%	\$ 162.292.805,84
COSTO GENERAL ASEO Y DESINFECCIÓN	\$ 1.563.996.350,95		\$ 1.643.760.164,85

*SE SUMO LA DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE BODEGA PROPORCIONAL A CADA RUBRO
Imagen tomada del estudio de costo para la vigencia 2026 - Población Convencional.

NOTA: Los implementos de aseo deben permanecer almacenados en lugares separados de las materias primas y alimentos, en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso de que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencia establecidas en la tabla anterior, la entidad territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente.

6. TRANSPORTE

Para el cálculo de esta variable, se solicitaron cotizaciones a diferentes empresas de transporte terrestre de carga en el Departamento de Córdoba. Los valores obtenidos fueron promediados con el fin de establecer un costo base representativo del servicio de transporte.





Este costo se estimó considerando las condiciones operativas del territorio, incluyendo distancias, frecuencias de entrega y características logísticas del programa, permitiendo determinar un valor base de transporte semanal acorde con la realidad del mercado y las necesidades de distribución de los alimentos.

COSTO DE TRANSPORTE - PAE GOBERNACION DE CORDOBA MAYORITARIO 2026						
MUNICIPIOS PAE MAYORITARIO	NUMERO DE SEDES	TOTAL CUPOS	Gledys L. Vergara E.	Karen Melissa Cavadia Forero	Jorge Enrique Hernández Flórez	VALOR PROMEDIO SEMANAL DE SUMINISTRO X MUNICIPIO
AYAPEL	75	8.000	\$ 3.163.972,29	\$ 2.886.836,03	\$ 3.002.309,47	\$ 3.017.705,93
BUENAVISTA	30	3.985	\$ 1.062.355,66	\$ 1.108.545,03	\$ 1.016.166,28	\$ 1.062.355,66
CANALETE	35	3.330	\$ 993.071,59	\$ 993.071,59	\$ 1.085.450,35	\$ 1.023.864,51
CERETÉ	53	14.133	\$ 831.408,78	\$ 900.692,84	\$ 877.598,15	\$ 869.899,92
CHIMÁ	0	0	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
CHINÚ	22	4.812	\$ 1.593.533,49	\$ 1.524.249,42	\$ 1.570.438,80	\$ 1.562.740,57
CIÉNAGA DE ORO	41	8.067	\$ 1.016.166,28	\$ 1.085.450,35	\$ 969.976,91	\$ 1.023.864,51
COTORRA	17	2.717	\$ 739.030,02	\$ 877.598,15	\$ 762.124,71	\$ 792.917,63
LA APARTADA	6	2.610	\$ 692.840,65	\$ 808.314,09	\$ 715.935,33	\$ 739.030,02
LOS CÓRDOBAS	15	2.795	\$ 739.030,02	\$ 877.598,15	\$ 785.219,40	\$ 800.615,86
MOMIL	3	1.622	\$ 438.799,08	\$ 508.083,14	\$ 415.704,39	\$ 454.195,54
MONTELIBANO	57	14.557	\$ 1.431.870,67	\$ 1.501.154,73	\$ 1.501.154,73	\$ 1.478.060,05
MOÑITOS	32	4.992	\$ 900.692,84	\$ 969.976,91	\$ 854.503,46	\$ 908.391,07
PLANETA RICA	82	11.601	\$ 1.108.545,03	\$ 1.120.092,38	\$ 1.131.639,72	\$ 1.120.092,38
PUEBLO NUEVO	54	5.618	\$ 2.355.658,20	\$ 2.378.752,89	\$ 2.886.836,03	\$ 2.540.415,70
PUERTO ESCONDIDO	30	3.350	\$ 1.547.344,11	\$ 1.593.533,49	\$ 1.593.533,49	\$ 1.578.137,03
PUERTO LIBERTADOR	66	7.842	\$ 854.503,46	\$ 981.524,25	\$ 831.408,78	\$ 889.145,50
PURÍSIMA	7	1.696	\$ 2.124.711,32	\$ 2.170.900,69	\$ 2.193.995,38	\$ 2.163.202,46
SAN ANDRÉS SOTAVENTO	0	0	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
SAN ANTERO	20	3.699	\$ 692.840,65	\$ 762.124,71	\$ 646.651,27	\$ 700.538,88
SAN BERNARDO DEL VIENTO	29	5.785	\$ 831.408,78	\$ 900.692,84	\$ 808.314,09	\$ 846.805,23
SAN CARLOS	45	4.146	\$ 1.131.639,72	\$ 1.293.302,54	\$ 1.154.734,41	\$ 1.193.225,56
SAN JOSÉ DE URÉ	5	1.412	\$ 1.131.639,72	\$ 1.200.923,79	\$ 1.108.545,03	\$ 1.147.036,18
SAN Pelayo	61	6.287	\$ 900.692,84	\$ 1.039.260,97	\$ 923.787,53	\$ 954.580,45
TIERRALTA	155	17.516	\$ 3.325.635,10	\$ 3.533.487,30	\$ 3.695.150,12	\$ 3.518.090,84
TUCHÍN	0	0	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
VALENCIA	52	6.745	\$ 1.732.101,62	\$ 1.778.290,99	\$ 1.685.912,24	\$ 1.732.101,62
SUBTOTAL COSTO SEMANAL	992	147.317	\$ 31.339.491,92	\$ 32.794.457,27	\$ 32.217.090,07	\$ 32.117.013,09
COSTO GENERAL DE TRASPORTE POR SEMANA						\$ 32.117.013,09

PORCENTAJE	ESTRATEGIA	RACIONES X DIA	TIEMPO	TOTAL RACIONES	COSTO DE TRANSPORTE PROMEDIO A MUNICIPIOS PAE MODELO CONVENCIONAL	VALOR POR SEMANA
33,88%	(CAA)	49.914	9,00	449.226	\$ 32.117.013,09	\$ 10.881.898,16
61,54%	(CAJM/JT)	90.658	9,00	815.922		\$ 19.764.617,61
4,58%	(CI)	6.745	9,00	60.705		\$ 1.470.497,32
100%	TOTAL CUPOS	147.317		1.325.853	TOTAL COSTO 2026	\$ 32.117.013,09

TOTAL COSTO DE TRANSPORTE PROYECTADO 2026	VALOR POR SEMANA	SEMANAS DE SUMINISTRO	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD 2026
TOTAL COSTO PROYECTADO TRANSPORTE CAA	\$ 10.881.898,16	45	\$ 489.685.417,20
TOTAL COSTO PROYECTADO TRANSPORTE CAJM/JT	\$ 19.764.617,61	45	\$ 889.407.792,45
TOTAL COSTO PROYECTADO TRANSPORTE CI	\$ 1.470.497,32	45	\$ 66.172.379,27
COSTO GENERAL DE TRANSPORTE EN LA VIGENCIA 2026			\$ 1.445.265.588,91

***[El factor 4.33 es el promedio mensual de semanas en un año: 52 semanas + 12 meses]

TOTAL COSTO DE TRANSPORTE PROYECTADO 2026 CON IPC	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD	% IP	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD PROYECTADO 2026
TOTAL COSTO PROYECTADO TRANSPORTE CAA	\$ 489.685.417,20	5,10%	\$ 514.659.373,47
TOTAL COSTO PROYECTADO TRANSPORTE CAJM/JT	\$ 889.407.792,45	5,10%	\$ 934.767.589,86
TOTAL COSTO PROYECTADO TRANSPORTE CI	\$ 66.172.379,27	5,10%	\$ 69.547.170,61
COSTO GENERAL PROYECTADO DE TRANSPORTE PARA LA VIGENCIA 2026			\$ 1.518.974.133,95

*SE SUMO LA DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE BODEGA PROPORCIONAL A CADA RUBRO
Imagen tomada del estudio de costo para la vigencia 2026 - Población Convencional.

7. CONTROL DE PLAGAS

Para esta variable, y con el fin de establecer las medidas necesarias para prevenir, controlar y erradicar la presencia de insectos y roedores, los cuales representan un riesgo significativo de alteración y contaminación en las áreas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos, se contemplan las acciones requeridas para garantizar condiciones adecuadas de inocuidad. Estos vectores constituyen un factor de riesgo sanitario debido a su capacidad de transmitir enfermedades



y contaminar los alimentos, por lo que se hace necesario evitar su proliferación y asegurar su control efectivo.

Lo anterior se desarrolla conforme a lo establecido en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, específicamente en el numeral 5.1.1 “Plan de Saneamiento” y 5.1.1.3 “Control de plagas”, donde se definen los lineamientos para la implementación de programas de control en los establecimientos donde se manipulan alimentos.

El costo de esta variable se calcula para la modalidad Preparada en Sitio (CPS), incluyendo la bodega de almacenamiento del operador. La periodicidad del servicio se define conforme a las condiciones operativas y sanitarias requeridas, y se encuentra detallada en la tabla correspondiente.

PERIODICIDAD FUMIGACIÓN	Población Convencional	
	CAA	
	CAJM/JT	
	2	
	2	

Fuente: Periodicidad de Fumigación Modalidad Preparada en Sitio - Construcción Equipo DASAN.

COSTOS DE CONTROL DE PLAGAS PAE MODELO CONVENCIONAL 2026						
TIPO DE FUMIGACIÓN	ZONA	COTIZACIÓN 1 FUMIGAMOS	COTIZACIÓN 2 BITACORÁ 19 SAS	COTIZACIÓN 3 CORPOCONTROL prom	COTIZACIÓN 4 INNOVA	COSTO PROMEDIO
CONTRA INSECTOS RASTREROS, VOLADORES, ROEDORES Y LAVAS DE MOSQUITOS	URBANA	\$ 70.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00	\$ 150.000,00	\$ 100.000,00
CONTRA INSECTOS RASTREROS, VOLADORES, ROEDORES Y LAVAS DE MOSQUITOS	RURAL	\$ 90.000,00	\$ 130.000,00	\$ 135.000,00	\$ 150.000,00	\$ 126.250,00
CONTRA INSECTOS RASTREROS, VOLADORES, ROEDORES Y LAVAS DE MOSQUITOS	BODEGA	\$ 70.000,00	\$ 80.000,00	\$ 350.000,00	\$ 150.000,00	\$ 162.500,00

ESTRATEGIA	Nº DE SEDES	COSTO PROMEDIO	PERIODICIDAD (Nº VECES X AÑO)	TOTAL COSTO FUMIGACIÓN TODAS LAS SEDES AL AÑO
CAA - URBANA	28	\$ 100.000,00	2	\$ 5.600.000,00
CAA - RURAL	380	\$ 126.250,00	2	\$ 95.950.000,00
(CAJM/JT) - URBANA	80	\$ 100.000,00	2	\$ 16.000.000,00
(CAJM/JT) RURAL	265	\$ 126.250,00	2	\$ 66.912.500,00
BODEGA	1	\$ 162.500,00	2	\$ 325.000,00
TOTAL SEDES Y BODEGA	754			\$ 184.787.500,00

ESTRATEGIA	CAA	CAJM/JT
COMPLEMENTO ALMUERZO	\$ 101.550.000,00	
CUPOS COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/TARDE	\$ 82.912.500,00	
BODEGA	\$ 325.000,00	\$ 210.014,11
	\$ 184.787.500,00	

VALOR POR ESTRATEGIA	CON IPC 2026	% IPC	VALOR
COMPLEMENTO ALMUERZO	\$ 106.849.900,17	5,10%	\$ 101.664.985,89
CUPOS COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/TARDE	\$ 87.361.762,33	5,10%	\$ 83.122.514,11
COSTOS PROYECTADO CONTROL DE PLAGA	\$ 194.211.662,50		\$ 184.787.500,00

*SE SUMO LA DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE BODEGA PROPORCIONAL A CADA RUBRO

Imagen tomada del estudio de costo para la vigencia 2026 - Población Convencional.

PORCENTAJE	ESTRATEGIA	COMPLEMENTOS X DIA	TIEMPO	TOTAL COMPLEMENTOS
35%	(CAA)	49.520	9,00	445.680
65%	(CAJM/JT)	90.445	9,00	814.005
100%	TOTAL CUPOS	139.965		1.259.685



8. GASTOS ADMINISTRATIVOS Y/O DE OPERACIÓN

PERFIL REQUERIDO:

PERSONAL	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA ESPECIFICA
COORDINADOR OPERATIVO	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o Ingeniería Industrial o Administración de empresas. Con estudio de posgrado en Gerencia.	Deberá acreditar obtención del título profesional no inferior a ocho (08) años contabilizados a partir de la aprobación del pensum académico.	Experiencia específica de mínimo 3 contratos o proyectos como coordinador técnico o coordinador operativo o coordinador general o director o gerente general o profesional de campo o enlace técnico o enlace de campo en contratos relacionados con servicios de alimentación escolar y/o suministro de alimentos en Programa de alimentación escolar.
COORDINADOR TÉCNICO	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos	Deberá acreditar obtención del título profesional no inferior a cinco (05) años contabilizados a partir de la aprobación del pensum académico.	Experiencia específica de mínimo dos (02) contratos o proyectos como coordinador o Coordinador técnico o supervisor o profesional de campo en contratos relacionados con servicios de alimentación escolar y/o suministro de alimentos en programade alimentación escolar.
COORDINADOR FINANCIERO	Profesional en Contaduría Pública o administrador financiero o economista o administrador de empresas. Con estudio de posgrado en alta gerencia o Gerencia financiera o revisoría fiscal o especialista en normas internacionales de información financiera	Deberá acreditar obtención del título profesional no inferior cinco (5) años de experiencia contabilizados a partir de la aprobación del pensum académico).	Experiencia como Profesional en Contaduría Pública administrador financiero o economista o administrador de empresas en Mínimo Dos (2) contratos en Programas de alimentación Escolar.
CONTADOR PÚBLICO	Profesional en Contaduría Pública y/o Economía y/o Administración Financiera.	Deberá acreditar obtención del título profesional no inferior a dos (02) años contabilizados a partir de la aprobación del pensum académico.	Experiencia como Profesional en Mínimo Dos (2) contratos en Programas de alimentación Escolar
AUXILIAR CONTABLE	Auxiliar en Contaduría o Auxiliar Financiero o Auxiliar contable o Contador Público.	Deberá acreditar obtención del título no inferior a un (01) año contabilizado a partir de la aprobación del pensum académico.	Seis (6) meses de experiencia en proyectos de suministro de alimentación Escolar o Alimentación a Poblacionales.
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Auxiliar en administración de empresas o Asistente administrativo o Administrador de Empresas.	Deberá acreditar obtención del título no inferior a un (01) año contabilizado a partir de la aprobación del pensum académico.	Seis (6) meses de experiencia en proyectos de suministro de alimentación Escolar o Alimentación Poblacionales
JEFE DE BODEGA	Tecnólogo de alimentos y/o tecnólogo en ciencia y tecnología de alimentos y/o Profesionales en Nutrición y Dietética y/o ingeniero de alimentos y/o química de alimentos.	Los tecnólogos deberán acreditar obtención del título no inferior a cinco (05) años contabilizados a partir de la aprobación del pensum académico. Los profesionales deberán contar con experiencia certificada de mínimo tres (03) años contabilizados a partir de la Aprobación del pensum académico.	Experiencia específica de mínimo dos (02) contratos o proyectos como jefe de Bodega o supervisor o profesional de campo o enlace de campo en contratos relacionados con servicios de alimentación escolar y/o suministro de alimentos en programa de alimentación escolar.
CHEF / PROFESIONAL DE LA COCINA	Técnico, Tecnólogo o Profesional en Gastronomía, Cocina, Artes Culinarias, Administración de Servicios de Alimentos, Nutrición y Dietética o áreas afines a la preparación, manipulación y gestión de alimentos. Debe contar con certificación en manipulación higiénica de alimentos vigente, expedida por una entidad reconocida por la autoridad sanitaria competente.	Mínimo dos (2) años de experiencia laboral en actividades relacionadas con la preparación, manipulación o servicio de alimentos en establecimientos institucionales, restaurantes, comedores, servicios de catering o programas de alimentación comunitaria.	Mínimo un (1) año de experiencia en ejecución, coordinación o supervisión de procesos alimentarios dentro del Programa de Alimentación Escolar (PAE) o proyectos sociales de alimentación colectiva (infantil o comunitaria). Debe evidenciar conocimientos en: • Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) • Inocuidad y normatividad sanitaria vigente (Decreto 1500 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás aplicables) • Control de calidad, estandarización de menús, almacenamiento y conservación de alimentos.
TÉCNICO EN SISTEMAS	Técnico en Sistemas o Ingeniero de Sistemas.	Deberá acreditar obtención del título no inferior a un (01) año contabilizado a partir de la aprobación del pensum académico.	Seis (6) meses de experiencia en proyectos de suministro de alimentación Escolar o Alimentación Poblacionales





OPERATIVOS DE CAMPO:	Tecnólogo de alimentos y/o tecnólogo en ciencia y tecnología de alimentos y/o Profesionales en Nutrición y Dietética y/o ingeniero de alimentos y/o química de alimentos.	Los tecnólogos deberán acreditar obtención del título no inferior a cinco (05) años contabilizados a partir de la aprobación del pensum académico. Los profesionales deberán contar con experiencia certificada de mínimo tres (03) años a partir de la expedición de la tarjeta o matrícula profesional	Experiencia específica de mínimo dos (02) contratos o proyectos como auxiliar operativo de campo y/o operativos zonales y/o supervisor de alimentos o profesional de campo o enlace de campo o profesional de apoyo zonal o coordinador o ingeniero de alimentos enlace técnico o profesional verificador de estándares o interventor ejecutor en contratos relacionados con servicios de alimentación.
COORDINADORES REGIONALES	Tecnólogo de alimentos y/o tecnólogo en ciencia y tecnología de alimentos y/o Profesionales en Nutrición y Dietética y/o ingeniero de alimentos y/o química de alimentos.	Los tecnólogos deberán acreditar obtención del título no inferior a cinco (05) años contabilizados a partir de la aprobación del pensum académico. Los profesionales deberán contar con experiencia certificada de mínimo tres (03) años a partir de la expedición de la tarjeta o matrícula profesional	Experiencia específica de mínimo dos (02) contratos o proyectos como auxiliar operativo de campo y/o operativos zonales y/o supervisor de alimentos o profesional de campo o enlace de campo o profesional de apoyo zonal o coordinador o ingeniero de alimentos enlace técnico o profesional verificador de estándares o interventor ejecutor en contratos relacionados con servicios de alimentación.

MANO DE OBRA: ADMINISTRATIVO El presente cálculo se realizó con base en el análisis histórico efectuado por la Gobernación de Córdoba para la estimación del talento humano administrativo requerido en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Departamento. Así mismo, se tuvieron en cuenta los lineamientos establecidos en la Resolución No. 0003 de 2026, específicamente en el artículo 10 “Actores y roles”, inciso 5 “Operador de la prestación del servicio de alimentación”, el cual establece que:

“...Asimismo, le corresponde vincular el recurso humano necesario para la operación del servicio, garantizando la idoneidad del personal, el cumplimiento de las condiciones laborales y de seguridad social aplicables, y el desarrollo de procesos de capacitación y actualización permanente que permitan el desempeño óptimo de sus funciones, asegurando el cumplimiento integral de los compromisos contractuales adquiridos con la entidad territorial...” (negrilla fuera de texto).

En este sentido, la estimación del personal administrativo responde a las necesidades operativas, logísticas y de control del programa, garantizando el adecuado funcionamiento de los procesos asociados a la planeación, supervisión, ejecución y seguimiento del servicio.

Por lo anterior, y en concordancia con los requisitos habilitantes definidos en el estudio previo, se determinan los honorarios del personal administrativo con base en el promedio obtenido de diferentes fuentes de información, entre ellas la Resolución 00114 – Tabla de Honorarios de la Gobernación de Córdoba y la Escala de Mínimos de Remuneración 2025 de la Red Enlace Profesional. Esta última consolida información proveniente de áreas de talento humano de diversas organizaciones a nivel nacional y cuenta con respaldo académico de múltiples instituciones de educación superior, lo cual permite establecer valores de referencia acordes con las condiciones del mercado laboral.





RECURSO HUMANO - POBLACIÓN CONVENCIONAL				
	CANT	FUENTE: RESOLUCIÓN 00114 TABLA DE HONORARIOS GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA		VALOR TOTAL
DIRECTOR OPERATIVO	1	\$ 5.341.000,00	\$ 8.090.764,00	\$ 6.715.882,00
COORDINADOR TECNICO Y/O NUTRICIONISTA	1	\$ 4.985.000,00	\$ 5.445.348,00	\$ 5.215.174,00
COORDINADOR FINANCIERO	1	\$ 4.747.000,00	\$ 4.946.416,00	\$ 4.846.708,00
CONTADOR	1	\$ 4.747.000,00	\$ 4.946.416,00	\$ 4.846.708,00
AUXILIAR CONTABLE	1	\$ 2.967.000,00	\$ 3.069.491,00	\$ 3.018.245,50
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	1	\$ 2.967.000,00	\$ 3.069.491,00	\$ 3.018.245,50
JEFE DE BODEGA	1	\$ 3.030.000,00	\$ 3.528.317,00	\$ 3.279.158,50
CHEF/ PROFESIONAL DE LA COCINA	1	\$ 3.030.000,00	\$ 3.528.317,00	\$ 3.279.158,50
AUXILIARES OPERATIVOS DE CAMPO	14	\$ 4.747.000,00	\$ 4.946.416,00	\$ 67.853.912,00
COORDINADORES REGIONALES	6	\$ 4.510.000,00	\$ 4.264.107,00	\$ 26.322.321,00
COSTOS HONORARIOS AL MES				\$ 128.395.513,00
MESES A TRABAJAR				10,4
TOTAL COSTOS HONORARIOS				\$ 1.335.313.335,20

COSTO DE RH ADMIN	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD 2025	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD 2026+ % IPC PROYECTADO
CAA	\$ 451.745.616,49	\$ 474.784.642,93
CAJM/JT	\$ 825.083.446,75	\$ 867.162.702,54
CI	\$ 58.484.271,96	\$ 61.466.969,83
TOTAL COSTO	\$ 1.335.313.335,20	\$ 1.403.414.315,30

PORCENTAJE	ESTRATEGIA	COMPLEMENTOS X DIA	TIEMPO	TOTAL COMPLEMENTOS
33,83%	[CAA]	49.520	9,00	445.680
61,79%	[CAJM/JT]	90.445	9,00	814.005
4,38%	[CI]	6.411	9,00	57.699
100%	TOTAL CUPOS	146.376		1.317.384

*SE SUMO LA DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE BODEGA PROPORCIONAL A CADA RUBRO
Imagen tomada del estudio de costo para la vigencia 2026 - Población Convencional.

Para el cálculo de esta variable, se tiene en cuenta: El promedio de horarios proyectados multiplicado por la cantidad de personas requeridas dividiendo entre 30, esto se redondea por exceso o por defecto.

9. ARRENDAMIENTO - BODEGA

Para el cálculo de esta variable, se solicitaron tres (3) cotizaciones de bodegas que cumplen con las condiciones requeridas para la ejecución del contrato, tomando como referencia las características de la bodega actualmente utilizada, en términos de capacidad en metros cuadrados (m²), ubicación, condiciones de acceso, y espacios adecuados para la circulación, almacenamiento y distribución de insumos, entre otros aspectos operativos.

A partir de las cotizaciones obtenidas, se determinó el valor promedio por metro cuadrado (m²), el cual fue multiplicado por el área requerida para la operación, estimada en 955 m² para la población convencional.

Las bodegas consideradas dentro del análisis cuentan con espacios de oficina, lo cual permite garantizar el adecuado desarrollo de las actividades administrativas y logísticas asociadas al programa.



BODEGA				
	PAGINA METRO CUADRADO BODEGA - CENTRO LOGISTICO EL SAN JERONIMO	PAGINA FINCA RAIZ- BODEGA - CENTRO LOGISTICO EL SAN JERONIMO	PUNTO PROPIEDAD - PAGINA CENTRO LOGISTICO EL SAN JERONIMO	PROMEDIO
VALOR ALQUILER/MES BODEGA CON OFICINA 955 Mts2	\$ 16.780.499,17	\$ 16.941.728,96	\$ 13.647.396,00	\$ 15.789.874,71
MESES				10,4
TOTAL COSTOS BODEGA VIGENCIA 2025				\$ 164.214.696,96

COSTO DE BODEGA	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD 2025	% IPC	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD 2026
CAA	\$ 55.554.952,95	5,10%	\$ 58.388.255,55
CAJM/JT	\$ 101.467.441,84	5,10%	\$ 106.642.281,37
CI	\$ 7.192.302,17	5,10%	\$ 7.559.109,58
TOTAL COSTO	\$ 164.214.696,96		\$ 172.589.646,51

*SE SUMO LA DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE BODEGA PROPORCIONAL A CADA RUBRO
Imagen tomada del estudio de costo para la vigencia 2026 - Población Convencional.

10. SERVICIOS PÚBLICOS

Para el cálculo de esta variable, se tomó como base la información de facturación suministrada por el operador del servicio correspondiente a la vigencia 2025, relacionada con los servicios públicos de la bodega (agua, energía eléctrica y telefonía), la cual se encuentra destinada al almacenamiento de alimentos en el municipio de Montería.

A partir de esta información, se estableció un valor promedio mensual, el cual fue proyectado conforme al número de meses de operación del programa. Dicho valor se ajusta mediante aproximación aritmética, por exceso o por defecto, considerando los días de alistamiento y ejecución de todas las modalidades del servicio.

SERVICIOS				
	FACTURA 1 ABRIL - BODEGA F14	FACTURA 2 MAYO - BODEGA F14	FACTURA 3 JUNIO - BODEGA F14	PROMEDIO
LUZ/MES	\$ 5.224.557,00	\$ 7.966.058,00	\$ 3.539.507,00	\$ 5.576.707,33
AGUA/MES	\$ 200.334,00	\$ 105.172,00	\$ 139.387,00	\$ 148.297,67
TELEFONIA - INTERNET/MES	\$ 165.000,00	\$ 165.000,00	\$ 165.000,00	\$ 165.000,00
TOTAL COSTOS PROMEDIO SERVICIOS				\$ 5.890.005,00
MESES DE ENTREGAS				10,4
TOTAL COSTOS SERVICIOS VIGENCIA 2026				\$ 61.256.052,00

COSTO DE SERVICIOS	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD 2026 + % IPC PROYECTADO	TOTAL A PAGAR POR MODALIDAD 2025
CAA	\$ 21.780.230,91	\$ 20.723.340,54
CAJM/JT	\$ 39.780.149,12	\$ 37.849.808,87
CI	\$ 2.819.730,62	\$ 2.682.902,59
TOTAL COSTO 2026	\$ 64.380.110,65	\$ 61.256.052,00

*SE SUMO LA DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE BODEGA PROPORCIONAL A CADA RUBRO
Imagen tomada del estudio de costo para la vigencia 2026 - Población Convencional.

11. GAS (Solo aplica para la Modalidad Preparada en Sitio (RPS)

Para el cálculo de esta variable, se tomó como referencia la fórmula de consumo estimada por el equipo técnico del Programa de Alimentación Escolar, con base en datos históricos verificados y la experiencia operativa en campo, considerando los tiempos de cocción de los alimentos y los horarios de suministro definidos en los anexos técnicos de la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026.

La estimación del consumo se realizó mediante la siguiente fórmula:

Consumo = (P / PCS) * T





Donde: P = Potencia de la estufa en kW (kilovatios)
PCS = Poder calorífico superior (13,97 kWh/kg)
T = Tiempo de funcionamiento diario de la estufa (horas/día)

Para la aplicación de la fórmula, se consideraron los siguientes parámetros: potencia de la estufa de 14 kW, PCS de 13,97 kWh/kg y tiempos de funcionamiento diferenciados según el número de raciones atendidas, así: de 0 a 299 raciones (1 hora/día), de 300 a 599 raciones (2 horas/día), de 600 a 999 raciones (3 horas/día) y de 1000 raciones en adelante (4 horas/día), para un total de ciento ochenta (180) días de operación en la vigencia 2026.

Adicionalmente, se tuvo en cuenta que una pipeta de 100 libras equivale a 46 kg y una pipeta de 40 libras equivale a 18 kg, con el fin de estimar el consumo en unidades comerciales disponibles en el mercado.

A partir de lo anterior, se determinó el consumo promedio de gas según rangos de cupos o raciones a atender (0 a 299, 300 a 599 y 600 en adelante), calculando el número de pipetas requeridas por sede educativa. Este consumo fue multiplicado por el costo promedio de las pipetas de 40 y 100 libras, con base en cotizaciones del mercado, y posteriormente promediado para obtener un valor representativo del costo de suministro.

Así mismo, se incorporó la distribución proporcional del costo de bodega dentro de este rubro, conforme a la estructura general del estudio de costos.

Finalmente, el valor resultante corresponde a un costo estimado del consumo de gas ajustado a las condiciones operativas del programa, garantizando coherencia técnica y financiera en la estimación de este insumo (ver estudio de costos detallado – documentos anexos).

DATOS A TENER EN CUENTA PARA EL CALCULO					
Potencia Estufa Enana (KW)		14			
PCS (kWh/kg)		13,97			
Tiempo (h/día) de 0 a 299 raciones		1			
Tiempo (h/día) de 300 a 599 raciones		2			
Tiempo (h/día) de 600 a 999 complementos		3			
Tiempo (h/día) de 1000 complementos en adelante		4			
Días suministro del año 2026		180	180		
1 pipeta de 100 libras equivale a 46 kg		46			
1 pipeta de 40 libras equivale a 18 kg		18			
COMPLEMENTO ALMUERZO		N° de pipeta de 100 lbs en total	COSTO DE SUMINISTRO	N° de pipeta de 40 lbs en total	COSTO DE SUMINISTRO
N° de sedes con beneficiarios 0 a 299		1416	\$ 365.924.136,00	3540	\$ 379.264.095,00
N° de sedes con 300 a 599 beneficiarios		240	\$ 62.021.040,00	600	\$ 64.282.050,00
N° de sedes con 600 a 999 beneficiarios		228	\$ 58.919.988,00	570	\$ 61.067.947,50
N° de sedes con 1000 beneficiarios en adelante		96	\$ 24.808.416,00	240	\$ 25.712.820,00
TOTAL		1980	\$ 511.673.580,00	4950	\$ 530.326.912,50
					\$ 521.000.246,25
CUPOS COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/TARDE		N° de pipeta de 100 lbs en total	COSTO DE SUMINISTRO	N° de pipeta de 40 lbs en total	COSTO DE SUMINISTRO
N° de sedes con beneficiarios 0 a 299		1032	\$ 266.690.472,00	2580	\$ 276.412.815,00
N° de sedes con 300 a 599 beneficiarios		448	\$ 115.772.608,00	1120	\$ 119.993.160,00
N° de sedes con 600 a 999 beneficiarios		180	\$ 46.515.780,00	450	\$ 48.211.537,50
N° de sedes con 1000 beneficiarios en adelante		256	\$ 66.155.776,00	640	\$ 68.567.520,00
TOTAL		1916	\$ 495.134.636,00	4790	\$ 513.185.032,50
					\$ 504.159.834,25
COSTO TOTAL SUMINISTRO GAS PARA LA VIGENCIA 2026			\$	1.025.160.080,50	

	VALOR 2025	IPC	PROYECTADO 2026+ % IPC PROYECTADO
COMPLEMENTO ALMUERZO	\$ 521.000.246,25	5,10%	\$ 547.571.258,81
CUPOS COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/TARDE	\$ 504.159.834,25	5,10%	\$ 529.871.985,80
COSTO GENERAL DE GAS PROYECTADO 2026	\$ 1.025.160.080,50		\$ 1.077.443.244,61

*SE SUMO LA DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE BODEGA PROPORCIONAL A CADA RUBRO
Imagen tomada del estudio de costo para la vigencia 2026 - Población Convencional.



Finalmente, el valor resultante corresponde a un costo estimado del consumo de gas ajustado a las condiciones operativas del programa, garantizando coherencia técnica y financiera en la estimación de este insumo (ver estudio de costos detallado – documentos anexos).

12. PAPELERIA, MANTENIMIENTOS E IMPREVISTOS

El ítem de papelería, mantenimientos e imprevistos se determinó con base en la asignación del uno por ciento (1%) del total de los costos fijos (ítems 2 al 11 del presente estudio de costos). Este porcentaje se definió considerando la experiencia técnica y administrativa de la Entidad Territorial en la ejecución del programa durante las vigencias 2023, 2024 y 2025, en las cuales se evidenció que dicho margen resulta suficiente y razonable para cubrir los gastos recurrentes asociados al funcionamiento y al cumplimiento de los requerimientos mínimos exigidos en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

El valor proyectado en este ítem contempla los costos asociados a papelería, impresiones, mantenimiento de equipos, señalización, adecuaciones menores y gastos imprevistos operativos, necesarios para garantizar la continuidad, eficiencia y calidad del servicio. Entre estos se incluyen, a manera enunciativa:

- Impresiones y registros requeridos en los planes y reportes técnicos, tales como el Plan de Saneamiento Básico, Plan de Rutas de Distribución, Plan de Capacitación, Plan de Mantenimiento y Reposición de Equipos, Programa de Muestreo Microbiológico y Programa de Proveedores de Materias Primas e Insumos.
- Listados de beneficiarios por sede, hojas de vida de equipos y registros de soporte documental exigidos por los lineamientos técnicos del programa.
- Señalización y adecuaciones básicas necesarias para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), tanto en bodegas como en sedes educativas.

Así mismo, este componente cubre otros requerimientos operativos de carácter obligatorio para el adecuado desarrollo del programa.

En relación con los impuestos y pólizas, se estimó esta variable con el fin de cubrir contingencias e imprevistos administrativos frecuentes asociados al proceso contractual, incluyendo el perfeccionamiento del contrato, la constitución de garantías y el pago de tributos territoriales, tales como el Impuesto de Industria y Comercio (ICA) y sus retenciones (RETEICA), así como las demás actividades gravadas en los municipios donde se ejecuta el programa.

CONCEPTO - GRAVAMEN	%
RETE ICA OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS - TIERRALTA	-0,007
RETE ICA OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS MONTELIBANO	-0,009
RETE ICA ACTIV.DE ASISTENCIA SOCIAL SIN ALOJAMIENTO MOÑITOS	-0,004
RETE ICA DEMAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS SAN JOSE DE URE	-0,008
RETE ICA DEMAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS (AYAPEL)	-0,008
RETE ICA DEMAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS BUENAVISTA	-0,008
RETE ICA DEMAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS CERETE	-0,006
RETE ICA DEMAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS CHINU	-0,010
RETE ICA DEMAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS COTORRA	-0,008
RETE ICA DEMAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS LOS CIENAGA DE ORO	-0,010
RETE ICA DEMAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS LOS CORDOBAS	-0,007
RETE ICA DEMAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS PLANETA RICA	-0,007
RETE ICA DEMAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS SAN ANTERO	-0,010
RETE ICA DEMAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS SAN PELAYO	-0,010
RETE ICA OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS PUERTO ESCONDIDO	-0,008
RETE ICA OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS CANALETE	-0,010
RETE ICA OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS PERSON. SAN CARLOS	-0,007
RETE ICA OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS (PTO LIB/DOR)	-0,010
RETE ICA OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS (PUEBLO NUEVO)	-0,008
RETE ICA OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS VALENCIA	-0,010
RETEICA ACTIV.DE ASIST.SOCIAL SIN ALOJAMIENTO SAN BERNARDO	-0,004

En consecuencia, al sumar los conceptos de retenciones (0,80%) y pólizas (0,70%), se obtiene un porcentaje global del uno punto cinco por ciento (1,5%), el cual constituye el valor estimado para



cubrir los costos asociados a impuestos, estampillas, retenciones, imprevistos y garantías contractuales requeridas para la ejecución del proyecto.

\$	43.615.430.938,00	VALOR INICIAL CONTRATADO 2025		
\$	4.361.543.093,80		Valor total pagado	% Con relacion al valor total del contrato
		Poliza de Seguro cumplimiento entidad estatal	\$ 267.589.767,00	0,61%
		Cumplimiento del contrato		
		Calidad del Servicio		
		Pao de salarios, prestaciones socilaes legales e indemnizaciones laborales		
\$	145.440.518,63	Poliza de seguro responsabilidad civil extracontractual derivada de cumplimiento	\$ 16.979.768,00	0,039%
		Riesgo: Programa de Alimentación Escolar PAE		
		Amparos		
		Predios labores y operaciones		
		Contratistas y Subcontratistas		
		Vehiculos propios y no propios		
		Total % prima neta, gastos de expedición e Iva		0,65%
		% Final proyectado		0,70%

PROYECCIONES MACROECONÓMICAS – VIGENCIA 2026

1. Mediante los Decretos 1469 y 1470 del 29 de diciembre de 2025, el Gobierno Nacional fijó el salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV) en \$1.750.905, junto con un auxilio de transporte de \$249.095, para un total mensual de \$2.000.000, lo que representa un incremento aproximado del 23% frente al año 2025.

Este ajuste salarial responde a criterios de política económica orientados a la recuperación del poder adquisitivo de los hogares, afectado por la inflación acumulada, la dinamización de la demanda interna mediante el aumento de la capacidad de consumo y el cierre de brechas frente al concepto de salario vital promovido por el Gobierno Nacional.

Desde el punto de vista macroeconómico, este incremento tiene un impacto directo en la estructura de costos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), especialmente en el componente de mano de obra, incluyendo manipuladores de alimentos y personal de apoyo, así como en las obligaciones derivadas del sistema de seguridad social, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales, las cuales se calculan con base en el salario mínimo.

2. En segundo lugar, el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), mediante boletín técnico del 8 de enero de 2026, estableció que la inflación anual (IPC) de 2025 cerró en 5,1%.

Este indicador evidencia que el nivel general de precios en la economía se mantiene por encima de la meta establecida por el Banco de la República (3%), lo cual refleja la persistencia de presiones inflacionarias en rubros clave como alimentos, transporte y servicios, los cuales inciden directamente en la estructura de costos del PAE.

Adicionalmente, el comportamiento reciente del IPC durante 2026 muestra una tendencia sostenida con variaciones anuales cercanas al 5,1% y 5,3% en los primeros meses del año, influenciadas, entre otros factores, por el efecto del incremento del salario mínimo sobre los precios de bienes y servicios.



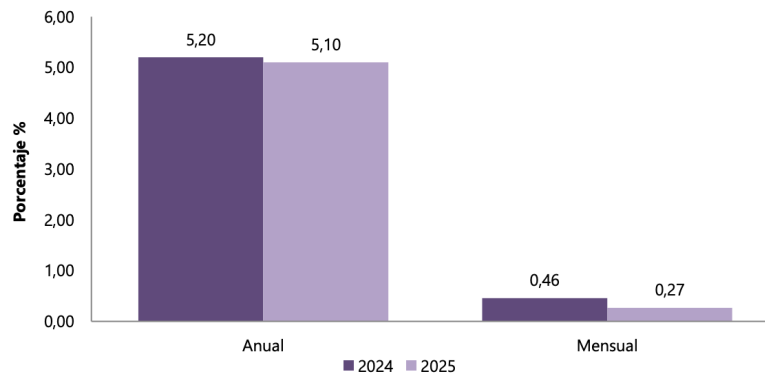
Fuente: DANE, Boletín Técnico – 8 de enero de 2026.

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Diciembre 2025

Página | 27

**Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Diciembre 2024 - 2025**



Fuente: DANE, IPC.

En este contexto, para la estructuración del presente estudio de costos del Programa de Alimentación Escolar – PAE vigencia 2026, se incorporaron estas variables macroeconómicas como factores de ajuste, con el fin de garantizar la consistencia de los valores estimados frente a las condiciones reales del mercado y la sostenibilidad financiera del programa.

En particular, se consideraron los siguientes criterios de actualización de costos:

- En el componente de alimentos e insumos, se aplicó como referencia el comportamiento del IPC de alimentos, estimado en 5,1%.
- En el componente de mano de obra, se incorporó la variación del salario mínimo legal vigente, conforme a lo establecido en los Decretos 1469 y 1470 de 2025.
- En el componente de transporte, se tuvo en cuenta el IPC general y los costos logísticos asociados, estimados en 5,1%.
- En los costos de gas y servicios públicos, se aplicó el comportamiento del IPC de energía y servicios, con una variación aproximada del 5,1%.
- En los insumos de aseo y limpieza, así como en los costos administrativos, se utilizó como referencia el IPC general.
- En los costos asociados a exámenes médicos y certificaciones, se consideró el IPC del sector servicios.

En consecuencia, estas proyecciones macroeconómicas fueron incorporadas de manera integral en la estructuración del estudio de costos del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia 2026, garantizando que los valores estimados reflejen las condiciones económicas actuales y permitan una adecuada planeación financiera, en concordancia con los principios de eficiencia, sostenibilidad y responsabilidad en el uso de los recursos públicos.

NOTAS ACLARATORIAS:

NOTA 1: El operador deberá garantizar la entrega, reposición y disponibilidad permanente de los implementos e insumos de aseo requeridos para la operación del programa, incluyendo aquellos que presenten desgaste por uso, conforme a la modalidad de suministro empleada. Lo anterior deberá realizarse en cumplimiento de los lineamientos establecidos en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la





Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, así como de la Resolución 2674 de 2013 y demás normativa sanitaria vigente, asegurando la implementación efectiva de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y condiciones higiénico-sanitarias en todas las etapas del servicio de alimentación escolar.

NOTA 2: Los precios o valores reportados en el presente estudio de costos, particularmente en lo relacionado con los alimentos para la modalidad Complemento Preparado en Sitio (CPS), son de carácter referencial y pueden presentar variaciones durante la ejecución del contrato, debido a factores externos que inciden directa o indirectamente en el comportamiento del mercado. Entre estos factores se incluyen, entre otros, condiciones de abastecimiento, costos de importación, variaciones en la oferta y demanda, eventos climáticos, estacionalidad de las cosechas, fluctuaciones en los costos de transporte, situaciones sanitarias, así como dinámicas económicas nacionales e internacionales.

En este sentido, dichas variaciones se reflejan en los niveles de inflación reportados por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) y en las decisiones de política monetaria del Banco de la República, lo cual impacta directamente la estructura de costos del programa. En consecuencia, durante la ejecución contractual deberán observarse los mecanismos de ajuste que resulten aplicables conforme a la normatividad vigente en materia contractual.

NOTA 3: El operador deberá garantizar el cumplimiento integral de las obligaciones laborales, prestacionales y de seguridad social del personal vinculado a la operación del programa, conforme a lo dispuesto en la Ley 2466 de 2025, el Código Sustantivo del Trabajo y demás normas concordantes, así como lo establecido en la Resolución No. 0003 de 2026, asegurando condiciones de trabajo dignas, el pago oportuno de salarios, prestaciones sociales y aportes al sistema de seguridad social integral.

NOTA 4: En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020, el Decreto 248 de 2021 y la Directiva Presidencial 09 de 2024, el operador deberá garantizar la compra de alimentos a pequeños productores locales y a la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria (ACFEC), en un porcentaje no inferior al treinta por ciento (30%) del valor de los recursos destinados a la adquisición de alimentos, conforme a las condiciones establecidas en los documentos del proceso contractual.

NOTA 5: El operador deberá garantizar la implementación de planes de contingencia que permitan la continuidad en la prestación del servicio en situaciones de emergencia, de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, incluyendo la adopción de modalidades transitorias de atención cuando así lo dispongan la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UAPE, la Entidad Territorial y la autoridad sanitaria competente.

NOTA 6: El presente estudio de costos constituye un instrumento de referencia técnica y financiera para la estructuración del proceso contractual, por lo cual los proponentes deberán sustentar sus ofertas económicas con base en condiciones reales de mercado, garantizando la viabilidad, sostenibilidad y cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y financieros del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

NOTA 7: En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2466 de 2025, en especial lo establecido en su artículo 69, el operador del Programa de Alimentación Escolar deberá garantizar que la vinculación del personal manipulador de alimentos y demás talento humano requerido para la operación se realice bajo condiciones laborales formales, dignas y ajustadas a la normatividad vigente.

En este sentido, deberá asegurarse el reconocimiento y pago del salario mínimo mensual legal vigente o el proporcional correspondiente según la jornada, así como el cumplimiento de todas las obligaciones derivadas del Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales), prestaciones sociales (cesantías, intereses a las cesantías, primas y vacaciones), aportes parafiscales y demás derechos laborales aplicables.

Lo anterior deberá ser considerado en la estructuración de la oferta económica, garantizando la suficiencia financiera del componente de mano de obra y evitando la subestimación de costos laborales que puedan afectar la correcta ejecución del contrato, en concordancia con los principios de planeación, responsabilidad y sostenibilidad financiera de la contratación estatal establecidos en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.



CONCLUSIONES ESTUDIO DE COSTOS

Teniendo en cuenta las estimaciones proyectadas, se precisa que el análisis de costos elaborado por la Entidad Territorial Certificada – ETC Córdoba constituye un instrumento técnico de referencia que orienta a los interesados en la estructuración de sus propuestas económicas, sin limitar la autonomía del proponente para definir sus precios unitarios por complemento alimentario, siempre que estos se encuentren debidamente soportados, sean coherentes con las condiciones reales del mercado y cumplan con la normatividad vigente aplicable al Programa de Alimentación Escolar – PAE. En consecuencia, el proponente deberá estructurar su oferta económica tomando como base el presente estudio, garantizando la correspondencia entre los costos ofertados y los componentes técnicos definidos por la entidad, en concordancia con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE establecidos mediante la Resolución No. 0003 de 2026, sus anexos técnicos y demás disposiciones complementarias.

Así mismo, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2042 de 2020 y en el artículo 10 de la Resolución No. 0003 de 2026, el operador deberá garantizar la vinculación de padres de familia usuarios como manipuladores de alimentos en un porcentaje no inferior al veinte por ciento (20%) del total del personal requerido para la operación, priorizando aquellos que sean cabeza de familia y verificando que no hagan parte de instancias de control social o juntas de asociaciones de padres, promoviendo la participación comunitaria, la transparencia y la corresponsabilidad en la ejecución del programa.

De igual forma, en desarrollo de lo establecido en la Ley 2046 de 2020, el Decreto 248 de 2021 y la Directiva Presidencial 09 de 2024, la Entidad Territorial deberá incorporar en los estudios previos y documentos del proceso de contratación las condiciones que garanticen la participación efectiva de pequeños productores locales agropecuarios y de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria – ACFEC. En consecuencia, se deberá asegurar la compra mínima del treinta por ciento (30%) del valor total de los alimentos a estos actores, así como la implementación de mecanismos de pago flexibles, incluyendo esquemas de pago contra entrega acordes con la realidad del territorio. Estas condiciones deberán ser objeto de evaluación dentro del proceso de selección, conforme a los lineamientos del PAE, garantizando condiciones equitativas y sostenibles.

En el marco del proceso de contratación estatal, y conforme a lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, la Entidad Territorial deberá establecer en los pliegos de condiciones requisitos habilitantes que permitan verificar la capacidad jurídica, técnica, financiera y organizacional de los proponentes, de manera proporcional al objeto contractual, al monto del contrato y a los riesgos asociados. En este sentido, se deberán contemplar indicadores financieros que evidencien la solvencia y capacidad de ejecución, tales como liquidez, endeudamiento, cobertura de intereses, capital de trabajo y patrimonio, con el fin de garantizar la selección objetiva de operadores con capacidad real de ejecución y mitigar riesgos de incumplimiento en la prestación del servicio.

Así mismo, los proponentes deberán estructurar sus ofertas económicas considerando de manera integral los costos laborales derivados del incremento del salario mínimo para la vigencia 2026, así como las obligaciones asociadas a seguridad social, prestaciones sociales y demás cargas legales, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2466 de 2025, garantizando la sostenibilidad financiera del componente de mano de obra y la adecuada ejecución contractual.

Para efectos del futuro contrato de suministro, el valor a reconocer corresponderá a los precios unitarios por complemento aprobados en el proceso de selección, en concordancia con el **Proyecto BPIN 2026000020014** financiado con recursos del Sistema General de Regalías – SGR, aprobado por el OCAD Regional. El operador deberá garantizar la correcta ejecución del contrato mediante una



adecuada planeación técnica, logística y operativa, la provisión oportuna de insumos y la continuidad en la prestación del servicio durante el calendario escolar.

De igual manera, deberá prever e implementar planes de contingencia frente a situaciones de emergencia o fuerza mayor, conforme a lo dispuesto en el artículo 8 de la Resolución No. 0003 de 2026, que permitan la adopción de modalidades transitorias del servicio previa autorización de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UAPE, la Entidad Territorial y la autoridad sanitaria competente, garantizando en todo momento la continuidad en la atención a la población beneficiaria.

Finalmente, independientemente de la modalidad de selección que se adelante, el proceso contractual deberá regirse por los principios de la contratación estatal establecidos en los artículos 23 al 31 de la Ley 80 de 1993, así como por lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, garantizando que todas las actuaciones en las fases precontractual, contractual y poscontractual se desarrollen bajo criterios de transparencia, economía, responsabilidad, planeación, selección objetiva e igualdad.

En virtud de lo anterior, el presente estudio de costos se consolida como un soporte técnico, financiero y normativo integral que permite estructurar procesos contractuales sólidos, transparentes y ajustados a la realidad del territorio, garantizando la adecuada administración de los recursos públicos y que los operadores seleccionados cuenten con la capacidad técnica, financiera y operativa necesaria para la ejecución eficiente, continua

Firmado en Montería a los 26 días del mes de mayo del 2026,

CARLOS ANDRÉS RODRÍGUEZ MONTH,
Director Seguridad Alimentaria.
Gobernación de Córdoba.

Proyectó Financieramente: Dayanna Mendoza Campillo
Contadora Pública, Esp. en Revisoría Fiscal y Contraloría.
Contratista Secretaria de Educación Departamental.

Elaboraciones técnicas y cotizaciones: Equipo de Apoyo a la supervisión PAE – DASAN -SED 2026.
María Fernanda Puche Montalvo - Contratista PAE – DASAN -SED 2026.
Kelly Meléndrez Segura - Contratista PAE – DASAN -SED 2026.
Dinorha Barrera Jayk – Profesional Especializado DASAN -SED 2026.

ANEXOS:

- Cuadros proyección de costos Modalidad Preparada en Sitio (CPS), Complemento Alimentario Almuerzo (CAA) y Complemento Alimentario Jornada Mañana / Jornada Tarde (CAJM/JT) - Vigencia 2026.
- Cuadros proyección de costos modalidad Complemento Industrializado (CI) - Vigencia 2026.

