ANEXO No 14 ESTUDIO DE COSTOS CANASTA PARA PREPARAR EN CASA/ EMERGENCIA 2026 EN EL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, RISARALDA.

El precio es el valor que se da a cambio de un bien o servicio, por lo cual constituye el medio a través del cual se comunican los elementos que participan en la economía y ofrece incentivos para utilizar de modo eficiente los recursos escasos. En este sentido, el precio es la cantidad de dinero que es ofrecida a cambio de una mercancía o servicio. El precio no es tan solo un derecho del contratante privado; es, además, un elemento esencial de la contratación misma, ya que precisamente él ha auxiliado o permitido a la administración definir de entre todas las ofertas o propuestas que ha recibido cuál de ellas es la más conveniente y, por ende, la que debe ser adjudicada. Por lo mismo, cada vez que este precio no se paga, o se distorsiona como consecuencia de eventos externos a la voluntad de las partes, se afecta realmente la causa esencial del origen jurídico del contrato, por su parte, la Ley 80 de 1993 aborda el concepto del precio, en su artículo 5º numeral 1 "*estableciendo que el contratista "Tiene derecho a recibir oportunamente la remuneración pactada y a que el valor intrínseco de ella no se altere o modifique durante la vigencia del contrato*".

El programa de Alimentación Escolar PAE es una estrategia direccionada por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender (UApA), la cual busca contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en el sistema de matrícula oficial, fomentando hábitos saludables a través del suministro de un complemento alimentario; reglamentado por el Decreto 1075 de 2015 y adicionado por el Decreto 1852 de 2015, y la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 "*por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores*".

El método de costeo propuesto para la operación PAE en la ETC Dosquebradas para la modalidad Canasta para preparar en casa siguiendo los lineamientos establecidos corresponde al costeo por absorción en el que se incluyen todos los elementos del costo (materia prima, mano de obra, servicios contratados, costos indirectos entre otros).

El presente estudio de costos realizado por el equipo PAE de la ETC Dosquebradas, contempla un análisis de precios para el complemento canasta para preparar en casa, mediante la verificación en establecimientos comerciales, solicitud de cotizaciones vía correo electrónico y presenciales, consultas vía internet, consulta SIPSA (Sistema de información de precios y abastecimiento del sector agropecuario), precios contrato actual, contemplando variables como el IPC (Inflación) a julio 2025 (4,90%) fuente Dane, costos

asociados al transporte de alimentos, salario mínimo mensual vigente, entre otras, lo que permite determinar los valores unitarios y totales de la operación del PAE para la emergencia del 10 de agosto del 2026, es así como se logra establecer los costos por canasta para los 12.980 beneficiarios:

Durante el proceso se logra determinar el costo de la canasta para la emergencia, así como los beneficiarios de dicha canasta.
Se hace claridad que la implementación de la modalidad Canasta para Preparar en Casa (CPC) tendrá un carácter focalizado y excepcional. Esta modalidad se destinará para aquellas Instituciones Educativas (I.E.) o sedes específicas cuyo retorno a la presencialidad no sea factible debido a afectaciones en la infraestructura física, pérdida de habitabilidad, imposibilidad de acceso o implementación de esquemas de formación no presencial/híbridos como consecuencia de la emergencia sísmica.

Considerando el carácter excepcional y transitorio de la emergencia, para la estructuración financiera de las canastas alimentarias se estimó el número de días hábiles de atención comprendidos en el calendario escolar. No obstante, esta proyección podrá modificarse en cualquier momento, teniendo en cuenta que la entrega de canastas se mantendrá únicamente mientras las instituciones educativas adecuan y organizan sus condiciones de infraestructura. Una vez se verifiquen las condiciones necesarias para la prestación ordinaria del servicio, el PAE podrá retornar a su modalidad habitual. Por lo tanto, las cantidades y entregas efectivas se ajustarán a la duración real de la contingencia y a los días de atención que finalmente deban cubrirse.

Para el análisis del costo mensual por beneficiario, se realizó el cálculo de los valores de las raciones habitualmente entregadas a los estudiantes, estableciendo un valor promedio diario y proyectándolo para veintidós (22) días de operación escolar.

Como resultado del análisis de las condiciones técnicas, administrativas y financieras para la construcción del costeo de la Canasta PAE en casa, el valor total de la canasta alimentaria por niño, niña o adolescente corresponde a **$99.313,60**, equivalente a la atención de un mes escolar.

Este valor constituye el costo mensual por beneficiario y será la base para sustentar el tope presupuestal del programa. Para efectos financieros, la canasta se entregará por una única vez a los niños, niñas y adolescentes focalizados y registrados en el SIMAT, cubriendo una atención equivalente a veintidós (22) días calendario escolar.

DÍAS	22
CUPOS MENSUALES	**12.980**

JUSTIFICACIÓN TÉCNICA Y FINANCIERA DE LA MODIFICACIÓN

El contrato vigente fue estructurado para garantizar la prestación del Programa de Alimentación Escolar durante la vigencia 2026, bajo la modalidad de Ración Industrializada —RI—, tomando como referencia las condiciones técnicas, operativas, laborales y económicas previstas para dicha vigencia.

No obstante, como consecuencia de la situación de emergencia y de las afectaciones presentadas en algunas instituciones educativas, se generó una circunstancia sobreviniente que puede impedir temporalmente la entrega ordinaria de las raciones en las condiciones inicialmente previstas. Por esta razón, se requiere adaptar transitoriamente la forma de suministro, mediante la entrega de paquetes o canastas de alimentos para preparar en casa, con el propósito de garantizar la continuidad del servicio de alimentación escolar y proteger el derecho a la alimentación de los estudiantes beneficiarios.

Esta medida no corresponde a la estructuración de un nuevo contrato ni a un nuevo costeo integral de la operación. Se trata de una modificación temporal y excepcional del contrato vigente, relacionada directamente con su finalidad y orientada a mantener la atención de la población beneficiaria mientras persistan las circunstancias que dieron origen a la emergencia.

La duración inicialmente estimada de la medida será de un (1) mes; sin embargo, podrá mantenerse, ajustarse o finalizarse de acuerdo con la evolución de las condiciones de infraestructura, seguridad y funcionamiento de las instituciones educativas, sin exceder el plazo de ejecución contractual ni el calendario escolar de la vigencia 2026. Su continuidad deberá estar respaldada por los informes técnicos correspondientes y por la verificación periódica de las condiciones que impidan retomar la modalidad ordinaria.

JUSTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES NO MODIFICADOS

Para la determinación del valor de los paquetes se revisaron los componentes del costeo contractual y se identificaron aquellos que presentan una variación directa como consecuencia del cambio temporal en la forma de prestación del servicio. En consecuencia, solamente fueron modificados, los ítems cuya cantidad, naturaleza, forma de ejecución o costo se ve afectado por la preparación, alistamiento, empaque, transporte y entrega de las canastas.

Los demás componentes conservaron los valores establecidos en el costeo inicial del contrato, debido a que:

1. Fueron calculados específicamente para la vigencia 2026, aplicando el IPC y los factores de actualización definidos durante la estructuración contractual.

2. La situación de emergencia no produjo, por sí sola, una variación directa, demostrada y cuantificable sobre dichos componentes.
3. Su actualización nuevamente con el IPC disponible durante la ejecución contractual podría representar una doble indexación, dado que el valor contractual ya incorporó la actualización prevista para la vigencia 2026.
4. La modificación contractual no implica reabrir o recalcular integralmente la estructura económica inicialmente pactada, sino ajustar exclusivamente los costos directamente relacionados con la nueva forma temporal de entrega.
5. La conservación de estos valores permite mantener la coherencia con la estructura económica del contrato, la trazabilidad del estudio de costos y las condiciones bajo las cuales fue seleccionado el contratista.

Por lo anterior, no resulta técnica ni financieramente procedente actualizar automáticamente todos los componentes con el IPC acumulado o disponible a la fecha de la modificación. El IPC no constituye, por sí solo, una razón suficiente para modificar los precios durante la ejecución, especialmente cuando estos ya fueron proyectados y fijados para toda la vigencia 2026.

No obstante, para los elementos nuevos o para aquellos que presentan cambios sustanciales en cantidades, especificaciones o condiciones de suministro, se realizó la correspondiente validación de precios y costos, con el fin de verificar su razonabilidad y evitar reconocimientos superiores o inferiores a los requeridos para la atención de la emergencia.

En consecuencia, la modificación conserva los valores contractuales de los componentes que no presentan alteraciones objetivas y ajusta únicamente aquellos afectados directamente por la entrega de paquetes de alimentos para preparar en casa, garantizando así los principios de economía, planeación, responsabilidad, eficiencia y adecuada administración de los recursos públicos.

MANIPULADORAS I.E:

Las Manipuladoras de las I.E, son las encargadas de realizar la entrega de la modalidad de canasta para preparar en casa, revisan estado de calidad de los productos y mantienen limpios los recipientes, superficies y áreas del lugar del almacenamiento temporal de los alimentos PAE, también se tienen en cuenta las manipuladoras de logística las cuales están encargadas de garantizar que los alimentos salgan de la planta en buenas condiciones, lo anterior en cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 335 de 2021.

En el marco de la prestación del Programa de Alimentación Escolar – PAE y atendiendo las condiciones excepcionales que dieron lugar al cambio temporal de la modalidad de Ración Industrializada (R.I.) a Canasta para Preparar en Casa, se hace necesario establecer una metodología operativa que permita garantizar la continuidad del servicio, la adecuada

entrega de los complementos alimentarios y, especialmente, la conservación de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos durante las diferentes etapas del proceso logístico.

Es importante precisar que el cambio de modalidad no implica la eliminación ni la disminución del recurso humano destinado a las actividades propias de manipulación y manejo de alimentos, toda vez que las funciones asociadas a la recepción, verificación, almacenamiento temporal, conservación, organización y entrega de los paquetes alimentarios continúan requiriendo personal capacitado e idóneo.

- **Justificación de la permanencia del personal manipulador de alimentos**

En las condiciones normales de operación del PAE bajo la modalidad de Ración Industrializada, las entregas se realizan diariamente a las instituciones educativas, de acuerdo con los cupos asignados y con una programación de horas de atención determinada para cada establecimiento educativo.

Con el cambio temporal a la modalidad de Canasta para Preparar en Casa, se modifica la frecuencia y dinámica de la distribución, pasando de entregas diarias a un esquema de entrega programado durante una semana. No obstante, esta modificación logística no elimina las actividades que deben desarrollarse en las instituciones educativas, particularmente aquellas relacionadas con la recepción, verificación, manejo, conservación y entrega de los alimentos a los beneficiarios.

En este sentido, resulta técnicamente necesario mantener el apoyo de las manipuladoras de alimentos de las instituciones educativas, dado que son el personal que cuenta con formación y experiencia

específica para intervenir en actividades relacionadas con el manejo higiénico de los alimentos y que, conforme a las funciones asignadas, pueden apoyar las siguientes actividades:

- ✓ Recepción de los paquetes alimentarios en la institución educativa y/o lugar donde se almacenen de manera temporal.
- ✓ Verificación aleatoria y/o sistemática de que los paquetes recibidos se encuentren completos, de acuerdo con la conformación establecida.
- ✓ Verificación visual del estado de los productos, integridad de los empaques, identificación, lote y fecha de vencimiento, cuando corresponda.
- ✓ Identificación y reporte oportuno de novedades relacionadas con los alimentos o con las condiciones de entrega.
- ✓ Organización de los paquetes en las áreas destinadas para su almacenamiento temporal
- ✓ Conservación de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas donde permanezcan temporalmente los paquetes.

- ✓ Ejecución y/o apoyo de las actividades de limpieza y desinfección de las áreas destinadas para almacenamiento temporal y entrega.
- ✓ Control de las condiciones que puedan generar contaminación, deterioro o afectación de los alimentos.
- ✓ Organización y entrega de los paquetes a los beneficiarios o acudientes autorizados.
- ✓ Registro y reporte de las entregas y de las situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del proceso.

Estas actividades tienen incidencia directa sobre la calidad e inocuidad de los alimentos, razón por la cual no resulta técnicamente procedente considerar que, por el hecho de cambiar la modalidad de atención, desaparece la necesidad de contar con personal capacitado para el manejo de los alimentos.

La Resolución 2674 de 2013 establece que las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben contar con formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, además de estar capacitadas para ejecutar las tareas que les sean asignadas y adoptar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Por lo anterior, la permanencia de las manipuladoras constituye una medida preventiva y de control orientada a garantizar la inocuidad de los alimentos durante la operación de esta modalidad temporal.

- **Articulación con los Lineamientos Técnicos del PAE**

La metodología propuesta se encuentra articulada con los lineamientos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE.

La citada resolución establece dentro de los actores responsables de la adecuada y oportuna ejecución del PAE a los operadores y su personal, haciendo especial referencia a los manipuladores de alimentos, lo que permite sustentar técnicamente la necesidad de contar con este recurso humano para el desarrollo de las actividades inherentes al manejo de los alimentos dentro de la operación.

En consecuencia, la utilización del personal manipulador durante el proceso de entrega de las

canastas permite que las actividades asociadas al manejo de alimentos sean desarrolladas por personal con conocimientos y competencias relacionadas con las prácticas higiénicas y de inocuidad, en concordancia con las disposiciones sanitarias vigentes.

- **Conservación de las condiciones inicialmente establecidas para las manipuladoras**

Dentro de las condiciones iniciales de operación del contrato se contempla un total de cincuenta y cuatro (54) manipuladoras de alimentos, cuya asignación de horas se encuentra relacionada con los cupos y las necesidades de atención de las respectivas instituciones educativas.

El cambio temporal de modalidad no modifica el número de manipuladoras inicialmente contemplado ni las horas de referencia establecidas para la operación normal, sino que modifica temporalmente la forma en que se organiza y ejecuta el proceso logístico.

En consecuencia, las horas correspondientes a la operación normal se mantienen como referente para la organización del recurso humano, pero se concentran en un periodo operativo de cinco (5) días, correspondiente a una semana de trabajo para la ejecución de la jornada especial de entrega de las canastas.

Esta metodología permite mantener la capacidad operativa y el recurso humano previsto inicialmente, adaptándolo a una modalidad cuya logística es diferente a la entrega diaria propia de la Ración Industrializada.

- **Justificación de la programación logística durante una semana**

La programación de las entregas durante una semana obedece a la necesidad de establecer una operación flexible que permita atender las particularidades de cada institución educativa y prevenir situaciones que puedan afectar la adecuada ejecución del proceso.

A diferencia de la modalidad de Ración Industrializada, en la cual la entrega se desarrolla diariamente, la modalidad de Canasta para Preparar en Casa requiere coordinar la entrega de un volumen mayor de alimentos y paquetes en un periodo definido.

Por esta razón, se hace necesario contemplar espacios de tiempo suficientes para atender situaciones propias de la logística de distribución, entre ellas:

- ✓ Beneficiarios o acudientes que no se presenten en el horario inicialmente programado.
- ✓ Necesidad de realizar reprogramaciones de entrega.
- ✓
- ✓ Capacidad limitada de almacenamiento temporal en algunas instituciones educativas.
- ✓ Necesidad de organizar los paquetes de acuerdo con los espacios disponibles.
- ✓ Diferencias en la capacidad de recepción de las instituciones educativas.
- ✓ Situaciones imprevistas relacionadas con transporte, entrega o recepción.
- ✓ Necesidad de efectuar ajustes en la programación sin afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.

- ✓ Retorno temporal de paquetes al punto de origen cuando las condiciones de almacenamiento o custodia de la institución no permitan su permanencia segura.
  Por lo anterior, establecer la operación durante cinco (5) días permite generar un margen operativo y logístico suficiente para atender estas eventualidades, evitando concentrar la totalidad de las entregas en un único momento y reduciendo el riesgo de afectar la adecuada conservación, custodia y entrega de los alimentos.

- **Adaptación de la operación a las necesidades de las instituciones educativas**

La operación del PAE debe responder a las condiciones particulares de cada institución educativa y de su comunidad beneficiaria. En este sentido, el operador debe organizar la logística de manera flexible, garantizando simultáneamente el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias y operativas establecidas.

La metodología propuesta permite que las instituciones educativas con menor número de cupos puedan disponer del apoyo de sus manipuladoras en actividades complementarias de la operación.

En estos casos, cuando las necesidades de la institución lo permitan, las manipuladoras pueden desplazarse temporalmente a la planta para apoyar actividades relacionadas con el alistamiento y empaque de las canastas, así como reforzar posteriormente las actividades de entrega en instituciones educativas que presentan una mayor concentración de cupos y, por consiguiente, una mayor demanda operativa.

Esta redistribución temporal del recurso humano permite aprovechar la capacidad instalada del personal, sin alterar la cantidad de manipuladoras inicialmente contemplada y manteniendo como principio la atención de las necesidades reales de la operación.

- **Principio de temporalidad de la medida**

Es fundamental señalar que la modalidad de Canasta para Preparar en Casa corresponde a una medida de carácter transitorio, adoptada en atención a las condiciones excepcionales que afectan temporalmente la operación del PAE y las condiciones de infraestructura de determinadas instituciones educativas.

En consecuencia, la metodología propuesta no constituye una modificación permanente de la estructura operativa del Programa. Una vez sean superadas las condiciones que dieron origen a la medida y se cuente nuevamente con las condiciones de infraestructura y funcionamiento requeridas, se prevé el retorno a la modalidad de Ración Industrializada, momento en el cual se retomará la dinámica normal de operación, caracterizada por las entregas diarias y la distribución de las jornadas de trabajo de las manipuladoras conforme a los cupos y condiciones inicialmente establecidos.

Desde el punto de vista técnico, sanitario y operativo, se considera procedente mantener el recurso humano correspondiente a las cincuenta y cuatro (54) manipuladoras de alimentos, toda vez que el cambio de modalidad no elimina las actividades relacionadas con el manejo, conservación, organización y entrega de los alimentos.

La modificación propuesta corresponde exclusivamente a la organización temporal de la operación logística, pasando de una dinámica de entrega diaria a una programación concentrada en cinco (5) días, sin que ello implique desconocer las horas y condiciones laborales pactadas para la operación normal.

La metodología garantiza que las actividades que puedan incidir sobre la calidad e inocuidad de los alimentos sean apoyadas por personal capacitado, en concordancia con las exigencias de la Resolución 2674 de 2013 y con los lineamientos del PAE establecidos por la UApA mediante la Resolución 00335 de 2021.

Por tanto, la redistribución temporal del recurso humano, la programación de las entregas durante cinco (5) días y el apoyo de las manipuladoras de instituciones educativas con menor número de cupos a las actividades de alistamiento, empaque y/o entrega en instituciones con mayor demanda constituyen una medida técnica y operativamente necesaria, orientada a garantizar la continuidad del servicio, la adecuada atención de los beneficiarios y la protección de las condiciones de calidad, higiene e inocuidad de los alimentos durante la implementación temporal de la modalidad de Canasta para Preparar en Casa.

Con lo anterior expuesto, se logra determinar por parte del equipo técnico del PAE, que para la operación del programa raciones industrializadas R.I- PAE que pasa a modalidad Canasta para preparar en cas se necesitan 54 manipuladoras, para atender 44 sedes educativas y realizar la entrega a 12.980 beneficiarios del programa donde solo se modifica que la logística de entrega se realizara con las mismas horas día, solo por una semana.

Según Resolución 0335 de 2021 en el componente de calidad e inocuidad, se indica que: “Es importante precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer, para la eficiente operación de la emergencia, la cantidad de integrantes del personal manipulador, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la ETC para la aprobación” por lo tanto se tiene que:

TOTAL I.E	TOTAL SEDES	INSTITUCIÓN Y SEDE	Total general	NUMERO DE MANIPULADRAS	HORAS LABORALES DIA
1		**INSTITUCION EDUCATIVA AGUSTIN NIETO CABALLERO**	**1224**		
	1	CENTRO DOCENTE FRAILES	**331**	1	4
	2	CENTRO EDUCATIVO SANTIAGO LONDONO	**568**	2	3
	3	INSTITUCION EDUCATIVA AGUSTIN NIETO CABALLERO - SEDE PRINCIPAL	**325**	1	4
2		**INSTITUCION EDUCATIVA BOSQUES DE LA ACUARELA**	**873**		
	4	ESTACION GUTIERREZ	**100**	1	2
	5	INSTITUCION EDUCATIVA BOSQUES DE LA ACUARELA	**576**	2	3
	6	LOS GUAMOS	**113**	1	2
	7	RENACIMIENTO	**84**	1	2
3		**INSTITUCION EDUCATIVA CRISTO REY**	**979**		
	8	INSTITUCION EDUCATIVA CRISTO REY	**726**	2	4
	9	MANUELA BELTRAN	**253**	1	4
4		**INSTITUCION EDUCATIVA EMPRESARIAL**	**756**		
	10	INSTITUTO EDUCATIVO EMPRESARIAL	**266**	1	4
	11	LA BADEA	**175**	1	3
	12	LUIS CARLOS GONZALES MEJIA	**315**	1	4
5		**INSTITUCIÓN EDUCATIVA ENRIQUE MILLAN RUBIO**	**154**		
	13	COMUNEROS -SEDE PRINCIPAL	**154**	1	3

6		**INSTITUCION EDUCATIVA FABIO VASQUEZ BOTERO**	**332**		
	14	CENTRO EDUCATIVO LAS VIOLETAS	**132**	1	2
	15	FABIO VASQUEZ BOTERO	**200**	1	3
7		**INSTITUCIÓN EDUCATIVA HOGAR NAZARETH**	**158**		
	16	I.E. HOGAR NAZARETH - SEDE PRINCIPAL	**158**	1	3
8		**INSTITUCION EDUCATIVA JUAN MANUEL GONZALEZ**	**527**		
	17	JUAN MANUEL GONZALEZ	**353**	1	4
	18	SAGRADO CORAZON DE JESUS	**54**	1	2
	19	SAN PEDRO Y SAN PABLO	**120**	1	3
9		**INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS ANDES**	**506**		
	20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS ANDES	**506**	2	3
10		**INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO**	**1433**		
	21	CAMILO TORRES	**245**	1	3
	22	GUILLERMO LEON VALENCIA	**277**	1	3
	23	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	**823**	2	4
	24	JORGE ELIECER GAITAN	**88**	1	2
11		**INSTITUCION EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA**	**258**		
	25	MARIA AUXILIADORA	**258**	1	3
12		**INSTITUCIÓN EDUCATIVA MEGACOLEGIO BERNARDO LOPEZ PEREZ**	**181**		
	26	NUEVA REPUBLICA	**60**	1	2

	27	MEGACOLEGIO BERNARDO LOPEZ PEREZ - SEDE PRINCIPAL	**121**	1	2
13		**INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SENORA DE GUADALUPE**	**568**		
		SEDE B	**193**	1	3
	28	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SENORA DE GUADALUPE	**375**	1	4
14		**INSTITUCION EDUCATIVA NUEVA GRANADA**	**809**		
	29	NUEVA GRANADA	**489**	2	3
	30	SAN DIEGO	**320**	1	4
15		**INSTITUCION EDUCATIVA PABLO SEXTO**	**1553**		
	31	ANTONIO JOSE DE SUCRE	**309**	1	4
	32	ELADIA MEJIA GONZALEZ	**253**	1	3
	33	INSTITUCION EDUCATIVA PABLO VI	**772**	2	4
	34	RUFINO JOSE CUERVO	**219**	1	3
16		**INSTITUCION EDUCATIVA SANTA ISABEL**	**1158**		
	35	COLEGIO SANTA ISABEL	**454**	2	3
	36	EDUARDO CARRANZA	**237**	1	3
	37	MANUELITA SAENZ	**326**	1	3
	38	POLICARPA SALAVARRIETA	**141**	1	2
17		**INSTITUCION EDUCATIVA SANTA JUANA DE LESTONNAC**	**481**		
	39	COLEGIO BASICO RAFAEL POMBO	**368**	1	4
	40	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA JUANA DE LESTONNAC	**113**	1	2
18		**INSTITUCION EDUCATIVA SANTA SOFIA**	**1030**		
	41	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA SOFIA	**535**	2	3

	42	JORGE ELIECER DE LOS RIOS CARDENAS	**103**	1	2
	43	LA AURORA	**173**	1	3
	44	VILLA FANNY	**219**	1	3
		Total general	**12980**	**54**	**137**

Horas Manipuladoras	**# Manipuladoras**
1	0
2	11
3	27
4	16
TOTAL	**54**

Las manipuladoras de logística, de planta o de bodega: son los encargados de recibir, seleccionar, contar, revisar, distribuir en canastillas, despachar en los vehículos de transporte de alimentos los productos solicitados para su entrega.

Factores salariales para las manipuladoras de alimentos

Para determinar el costo de las manipuladoras de alimentos de las instituciones educativas, se tuvieron en cuenta los factores salariales y prestacionales establecidos en la Ley 2466 del 25 de junio de 2025, mediante la cual se modifican parcialmente las normas laborales y se adopta una reforma laboral para el trabajo decente y digno en Colombia. En consecuencia, la modalidad de contratación seleccionada por el operador deberá garantizar el reconocimiento de la carga prestacional y el cumplimiento de las obligaciones laborales aplicables.

Así mismo, los cálculos se realizaron considerando lo señalado en la Circular 0121 del 28 de noviembre de 2025, expedida conjuntamente por el Ministerio del Trabajo, el Ministerio de Educación Nacional y la UApA, la cual contempla la posibilidad de contratación laboral a tiempo parcial y la cotización proporcional al Sistema de Seguridad Social para las manipuladoras de alimentos de las instituciones educativas.

Para efectos de la modificación del costeo correspondiente a la atención de la emergencia, se tomó como referencia el salario mínimo legal mensual vigente para 2026, resultante se calcularon los factores salariales, prestacionales y los aportes al Sistema de Seguridad Social correspondientes sobre el ibc generado de las horas correspondientes a la semana de operación de entrega de canasta

para preparar en casa. El cálculo se realizó considerando que las manipuladoras de alimentos laborarán durante una semana, manteniendo la jornada diaria y el número de horas establecidos en el contrato inicial.

A partir del salario ajustado y de la jornada máxima legal aplicable, se determinó el valor de la hora de trabajo. Posteriormente, este valor se multiplicó por el número de horas diarias, la cantidad de manipuladoras requeridas y los cinco días estimados para las actividades de organización y entrega de las canastas de emergencia.

De esta manera, se estableció el costo total estimado de las manipuladoras de alimentos de las instituciones educativas para la atención de la emergencia. Finalmente, teniendo en cuenta la cantidad de canastas o raciones previstas, se determinó el valor unitario de este componente que debe incorporarse al costeo de cada canasta.

Especificación técnica del costo de las manipuladoras de alimentos para la entrega de paquetes de emergencia

Para la preparación, organización y entrega de los paquetes alimentarios de emergencia se estimó la vinculación de **54 manipuladoras de alimentos durante cinco (5) días laborales**, conservando para cada institución educativa la asignación diaria de dos (2), tres (3) o cuatro (4) horas establecidas conforme a sus condiciones operativas y al número de cupos o beneficiarios atendidos.

1. **Salario base y valor de la hora**

El cálculo se efectuó tomando como referencia el salario mínimo legal mensual vigente para 2026, correspondiente a **$1.750.905**
Para determinar el valor de la hora se utilizó un divisor técnico de **215 horas mensuales**:
$1.750.905/215 = $8.144

La adopción de 215 horas se estableció como un criterio técnico de transición y equilibrio entre las jornadas mensuales derivadas de la reducción gradual de la jornada laboral. Esta decisión permite calcular de manera uniforme el costo de la hora aplicable a la actividad temporal de emergencia.

De acuerdo con este cálculo, el reconocimiento salarial diario corresponde a:

Jornada diaria	Valor diario	Horas durante 5 días	Salario por 5 días
2 horas	$16.287	10	$81.437
3 horas	$24.431	15	$122.156
4 horas	$32.575	20	$162.875

Las diferencias mínimas que puedan presentarse corresponden al manejo de decimales y al redondeo aplicado en la hoja de cálculo.

2. **Auxilio de transporte**

El auxilio de transporte se reconoció proporcionalmente a los cinco días efectivamente laborados. Para ello, el valor mensual vigente se dividió entre 30 días y se multiplicó por cinco:

Auxilio proporcional = ($249.095/30) ×5 = $41.516
Este valor se reconoce a cada manipuladora durante la semana de operación.

3. **Aportes a seguridad social y parafiscales**

Teniendo en cuenta que la actividad se desarrollará durante una semana, los aportes se calcularon de la siguiente manera:

Pensión: 12 % a cargo del empleador, calculado sobre un cuarto del salario mínimo:

($1.750.905/4) ×12% = $52.527
ARL – riesgo clase III: 2,436 % calculado sobre un salario mínimo mensual:
$1.750.905 × 2,436% = $42.652
Caja de compensación familiar: 4 % calculado sobre un cuarto del salario mínimo:
($1.750.905/4) × 4% = $17.509

4. Prestaciones sociales

Las prestaciones sociales se calcularon de acuerdo con el ingreso causado durante los cinco días de trabajo.

Para la prima de servicios y las cesantías se tomó como base el salario causado más el auxilio de transporte proporcional:
Base = Salario de los cinco días + $41.516
Sobre esta base se aplicaron los siguientes porcentajes:
Prima de servicios: **8,33 %**.
Cesantías: **8,33 %**.
Intereses sobre las cesantías: **12 % sobre el valor de las cesantías causadas**.
Vacaciones: **4,17 % únicamente sobre el salario causado**, sin incluir el auxilio de transporte.

4. **Resultado del costeo**

Según las jornadas asignadas, se obtuvieron los siguientes costos aproximados por manipuladora:

Jornada diaria	**Manipuladoras**	**Costo por manipuladora**	**Costo total**
2 horas	11	$260.758	$2.868.342
3 horas	27	$310.368	$8.379.946
4 horas	16	$359.978	$5.759.655
Total	**54**		**$17.007.943**

Para una cobertura de **12.980 paquetes**, el costo unitario estimado de las manipuladoras es:
$17.007.943/ 12.980 = $1.310,32
Por efectos de aproximación, puede incorporarse al costeo un valor de **$1.310 por paquete**.

(ESPACIO EN BLANCO)

Municipio de Dosquebradas	MACROPROCESO: DE APOYO		SECRETARÍA JURÍDICA
	PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA		
	SUBPROCESO: CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS DEL SECTOR	VERSIÓN: 2	
		FV: 08/2023	

TOTAL I.E	TOTAL SEDES	INSTITUCIÓN Y SEDE	CUPOS	N° MANIPULADORAS	HORAS	TOTAL HORAS MES	VALOR HORA	AUXLIO DE TRASNPORTE	TOTAL HORAS MES (IBC)	PENSIÓN (12%)	ARL RIESGO 3	CCF (4%)	PRIMA (8,33%)	CESANTIAS (8,33%)	INTERESES DE LAS CESANTIAS (12%)	VACACIONES (4,17%)	TOTAL VALOR MANIPULADORA MES
	1	CENTRO DOCENTE FRAILES	331	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	2	CENTRO EDUCATIVO SANTIAGO LONDONO	568	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
				1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	3	INSTITUCION EDUCATIVA AGUSTIN NIETO CABALLERO - SEDE PRINCIPAL	325	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	4	ESTACION GUTIERREZ	100	1	2	10	8.144	41.516	81.437	52.527	42.652	17.509	10.246	10.246	1.229	3.396	260.758
	5	INSTITUCION EDUCATIVA BOSQUES DE LA ACUARELA	576	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
				1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	6	LOS GUAMOS	113	1	2	10	8.144	41.516	81.437	52.527	42.652	17.509	10.246	10.246	1.229	3.396	260.758
	7	RENACIMIENTO	84	1	2	10	8.144	41.516	81.437	52.527	42.652	17.509	10.246	10.246	1.229	3.396	260.758
	8	INSTITUCION EDUCATIVA CRISTO REY	726	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
				1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	9	MANUELA BELTRAN	253	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	10	INSTITUTO EDUCATIVO EMPRESARIAL	266	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	11	LA BADEA	175	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	12	LUIS CARLOS GONZALES MEJIA	315	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	13	COMUNEROS -SEDE	154	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	14	CENTRO EDUCATIVO LAS VIOLETAS	132	1	2	10	8.144	41.516	81.437	52.527	42.652	17.509	10.246	10.246	1.229	3.396	260.758
	15	FABIO VASQUEZ BOTERO	200	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	16	I.E. HOGAR NAZARETH - SEDE PRINCIPAL	158	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	17	JUAN MANUEL GONZALEZ	353	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	18	SAGRADO CORAZON DE JESUS	54	1	2	10	8.144	41.516	81.437	52.527	42.652	17.509	10.246	10.246	1.229	3.396	260.758
	19	SAN PEDRO Y SAN PABLO	120	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS ANDES	506	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
				1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	21	CAMILO TORRES	245	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	22	GUILLERMO LEON VALENCIA	277	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	23	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	823	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
				1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	24	JORGE ELIECER GAITAN	88	1	2	10	8.144	41.516	81.437	52.527	42.652	17.509	10.246	10.246	1.229	3.396	260.758
	25	MARIA AUXILIADORA	258	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	26	NUEVA REPUBLICA	60	1	2	10	8.144	41.516	81.437	52.527	42.652	17.509	10.246	10.246	1.229	3.396	260.758
	27	MEGACOLEGIO BERNARDO LOPEZ PEREZ - SEDE PRINCIPAL	121	1	2	10	8.144	41.516	81.437	52.527	42.652	17.509	10.246	10.246	1.229	3.396	260.758
		SEDE B	193	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	28	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SENORA DE GUADALUPE	375	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	29	NUEVA GRANADA	489	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
				1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	30	SAN DIEGO	320	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	31	ANTONIO JOSE DE SUCRE	309	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	32	ELADIA MEJIA GONZALEZ	253	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	33	INSTITUCION EDUCATIVA PABLO VI	772	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
				1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	34	RUFINO JOSE CUERVO	219	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	35	COLEGIO SANTA ISABEL	454	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
				1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	36	EDUARDO CARRANZA	237	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	37	MANUELITA SAENZ	326	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	38	POLICARPA SALAVARRIETA	141	1	2	10	8.144	41.516	81.437	52.527	42.652	17.509	10.246	10.246	1.229	3.396	260.758
	39	COLEGIO BASICO RAFAEL POMBO	368	1	4	20	8.144	41.516	162.875	52.527	42.652	17.509	17.032	17.032	2.044	6.792	359.978
	40	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA JUANA DE LESTONNAC	113	1	2	10	8.144	41.516	81.437	52.527	42.652	17.509	10.246	10.246	1.229	3.396	260.758
	41	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA SOFIA	535	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
				1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	42	JORGE ELIECER DE LOS RIOS	103	1	2	10	8.144	41.516	81.437	52.527	42.652	17.509	10.246	10.246	1.229	3.396	260.758
	43	LA AURORA	173	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
	44	VILLA FANNY	219	1	3	15	8.144	41.516	122.156	52.527	42.652	17.509	13.639	13.639	1.637	5.094	310.368
				54	167	685											17.007.943

SALARIO MENSUAL	$	1,750,905
VALOR DÍA	$	58,364
VALOR HORA	$	8,144

** Plantilla V.3 - fecha de vigencia 1 de junio de 2023.*

Una vez establecido el total salario para manipuladoras IE y la cantidad, así como el total de horas determinadas para la entrega de las canastas en el lugar determinado por la IE, se logra determinar el valor a cargar en la ración por parte de las manipuladoras de IE.

Horas Manipuladoras	# Manipuladoras	VALOR	TOTAL
2	11	260.758	2.868.342
3	27	310.368	8.379.946
4	16	359.978	5.759.655
TOTAL	**54**	**931.105**	**17.007.943**

Valor Total Manipuladoras	17.007.943

VALOR MANIPULADORAS I.E	**1.310**

Manipuladoras de Planta

MANIPULADORAS - PLANTA		
SALARIO	$	1.521.722
AUXILIO DE TRANSPORTE	$	213.800
TOTAL SALARIO + TRANSPORTE	**$**	**1.735.522**
PRIMA (8,33%)	$	144.569
VACACIONES (4,17%)	$	63.456
CESANTIAS (8,33%)	$	144.569
INTERESES A LAS CESANTIAS (12%)	$	17.348
SALUD (8,5%)	$	129.346
PENSIÓN (12%)	$	182.607
ARL RIESGO III (2,436%)	$	37.069
PARAFISCALES (9%)	$	136.955
TOTAL MES	**$**	**2.591.440**

Una vez establecido la cantidad de manipuladoras de planta y el salario mensual, se logra determinar el valor a cargar a la ración.

SALARIO MENSUAL	$	2.591.440
TOTAL		5
TOTAL SALARIOS	**$**	**12.957.202**
VALOR	**$**	**998,24**

Para el costeo de la atención de emergencia se presentan valores diferentes entre las manipuladoras de alimentos de las instituciones educativas, las manipuladoras de planta y el personal administrativo, debido a que cada componente responde a condiciones laborales y criterios de actualización distintos.

En el costeo inicial del contrato, los valores correspondientes al personal administrativo y a las manipuladoras de planta fueron estimados con base en los costos laborales proyectados para la vigencia. Para dicha proyección se tomó como referencia la variación del IPC acumulado a julio de 2025, adicionando dos puntos porcentuales como margen de actualización. Estos valores quedaron incorporados en la estructura económica inicial y sirvieron de fundamento para establecer el valor de la ración y del contrato.

Posteriormente al inicio de la ejecución contractual, se produjo el incremento del salario mínimo legal mensual vigente y se expidieron nuevas disposiciones relacionadas con la formalización y remuneración de las manipuladoras de alimentos que prestan sus servicios directamente en las instituciones educativas. Estas disposiciones establecen que su remuneración y las obligaciones laborales asociadas deben calcularse tomando como referencia el salario mínimo legal vigente y reconociendo las prestaciones sociales y los aportes correspondientes.

En consecuencia, fue necesario modificar exclusivamente el componente correspondiente a las manipuladoras de las instituciones educativas, con el propósito de adecuar su cálculo a las nuevas obligaciones legales y garantizar el reconocimiento de sus condiciones laborales. Esta modificación constituye un ajuste sobreviniente frente a lo previsto en el costeo inicial.

Por el contrario, el personal administrativo y las manipuladoras de planta deben conservar los valores definidos en la estructura económica inicial, debido a que: Sus costos ya fueron proyectados y actualizados dentro del costeo original. No se encuentran comprendidos en el ajuste específico efectuado para las manipuladoras que laboran directamente en las instituciones educativas.

Modificar nuevamente estos valores mediante la aplicación del nuevo salario mínimo podría generar una doble actualización de costos sin una justificación técnica o contractual específica.

La elaboración del costeo de emergencia debe mantener coherencia con las condiciones

económicas del contrato inicial, salvo en aquellos componentes que hayan sido modificados formalmente por una disposición legal o por una modificación contractual. Por lo tanto, la diferencia entre los valores no corresponde a un error de cálculo, sino a la aplicación de criterios distintos: las manipuladoras de las instituciones educativas se ajustaron para dar cumplimiento a las nuevas disposiciones laborales,

La diferencia entre el aporte del 4 % y el 9 % de parafiscales obedece al esquema de vinculación y cotización aplicado a cada grupo de trabajadores.

Para las manipuladoras asignadas a las instituciones educativas, cuya participación en la operación de emergencia corresponde a un periodo de cinco días, se utilizó el esquema de cotización por semanas mediante la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes —PILA—, tipo de cotizante 51. Por tratarse de un periodo comprendido entre uno y siete días, los aportes se estimaron sobre una base mínima equivalente a una cuarta parte del salario mínimo mensual legal vigente.
Bajo este esquema se liquidan proporcionalmente los aportes a pensión y Caja de Compensación Familiar. En consecuencia, dentro de los aportes parafiscales se contempla únicamente el 4 % correspondiente a Caja de Compensación, calculado sobre la base mínima semanal aplicable.
Por otra parte, las manipuladoras de planta y el personal administrativo se encuentran presupuestados bajo una vinculación laboral mensual ordinaria y con salario completo, debido a que sus funciones hacen parte de la estructura permanente requerida para la ejecución contractual. Para este personal se incluyó el 9 % de aportes parafiscales, discriminado en Caja de Compensación Familiar 4 %, ICBF 3 % y SENA 2 %.
Por lo anterior, los porcentajes del 4 % y del 9 % no corresponden a una inconsistencia matemática, sino a la aplicación de esquemas de cotización distintos, de acuerdo con el tiempo de vinculación, el ingreso base de cotización y las condiciones laborales previstas para cada grupo de personal.

mientras que los costos del personal administrativo y de las manipuladoras de planta permanecen conforme a los valores inicialmente proyectados y reconocidos en el contrato.

En el marco del cambio transitorio de la modalidad de atención del Programa de Alimentación Escolar (PAE), pasando de Ración Industrializada (R.I.) a Canasta para Preparar en Casa, se considera técnicamente necesario mantener la continuidad del personal operativo, técnico y administrativo vinculado a la ejecución del contrato durante las jornadas y condiciones normales de trabajo establecidas.

Lo anterior se sustenta en que el cambio de modalidad no representa la suspensión ni la eliminación de las actividades asociadas a la gestión de calidad, inocuidad, recepción, almacenamiento, trazabilidad, alistamiento, control y logística de los alimentos. Por el contrario, la modalidad de canasta implica una modificación en la dinámica operativa y una reorganización de las actividades, generando nuevas necesidades de planeación, recepción,

almacenamiento, control y distribución de un mayor volumen de alimentos.

Continuidad del personal operativo de planta

En la modalidad de Ración Industrializada, la operación se caracteriza por la recepción, verificación, almacenamiento, alistamiento y despacho de alimentos de manera diaria, de acuerdo con la programación de entregas y el número de beneficiarios atendidos.

Con el cambio a la modalidad de Canasta para Preparar en Casa, si bien la entrega al beneficiario se realiza mediante un paquete que contiene los alimentos correspondientes a un periodo determinado, esto no significa que las actividades de planta se reduzcan a un único proceso de armado y despacho.

Por el contrario, la operación requiere mantener personal disponible para garantizar de manera permanente las condiciones higiénico-sanitarias, de calidad y de inocuidad de los alimentos durante todo el proceso. Dentro de las actividades requeridas se encuentran:

- ✓ Mantener las condiciones de limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento, recepción, alistamiento y despacho.
- ✓ Realizar la recepción de materias primas, alimentos y demás productos que ingresan a la planta.
- ✓ Verificar las condiciones de los productos recibidos, incluyendo cantidad, integridad del empaque, fechas de vencimiento, lote, condiciones de transporte, rotulado y demás criterios establecidos.
- ✓ Realizar el control de calidad de recepción y dejar los correspondientes registros.
- ✓ Registrar y mantener la trazabilidad de los alimentos, desde su ingreso hasta su incorporación en las canastas.
- ✓ Organizar y almacenar los productos de acuerdo con sus características, condiciones de conservación y criterios de rotación.
- ✓ Realizar seguimiento a las condiciones de almacenamiento y prevenir riesgos de contaminación, deterioro, vencimiento o pérdida de calidad.
- ✓ Recibir y verificar los alimentos que no necesariamente ingresan en un mismo momento o durante un mismo día, situación que exige disponibilidad permanente del personal para efectuar la inspección y aceptación correspondiente.
- ✓ Realizar el alistamiento de los productos requeridos para la armada de las canastas.
- ✓ Verificar que los paquetes se encuentren completos y que los productos correspondan a las cantidades y especificaciones definidas.
- ✓ Apoyar las actividades de organización, almacenamiento temporal y despacho.
- ✓ Atender las novedades que se puedan presentar durante la recepción, almacenamiento, armado y distribución de las canastas.

En consecuencia, la modalidad de canasta no elimina la necesidad del personal de planta, sino que traslada el esfuerzo operativo desde una dinámica de recepción y despacho diario

de raciones hacia una operación de mayor concentración de productos, mayor volumen de almacenamiento y mayores requerimientos de control y alistamiento.

Incremento de la carga logística asociada a la modalidad de canasta

Es importante considerar que la entrega de una canasta correspondiente a una semana de atención no debe interpretarse como una operación equivalente a una sola jornada de trabajo.

Para conformar y entregar una canasta semanal es necesario realizar previamente la recepción de los diferentes productos, su inspección, registro, almacenamiento, organización, alistamiento, armado, verificación y posterior despacho.

Adicionalmente, debido a las características de la operación, los diferentes proveedores pueden realizar las entregas en momentos distintos, por lo que la recepción de alimentos constituye una actividad que debe mantenerse durante las jornadas establecidas y no puede concentrarse necesariamente en un único momento.

Por tanto, aunque al beneficiario se le entregue un paquete para varios días, para la planta esta operación implica una cadena logística previa de mayor alcance, que requiere disponibilidad de personal para asegurar que los productos sean recibidos bajo condiciones adecuadas y que mantengan su calidad e inocuidad durante su permanencia en las instalaciones.

Necesidad de mantener el personal capacitado y entrenado

Otro elemento fundamental para sustentar la continuidad del personal corresponde a la necesidad de garantizar la continuidad operativa y la capacidad de respuesta inmediata ante el eventual retorno a la modalidad de Ración Industrializada.

La modalidad de Canasta para Preparar en Casa tiene carácter transitorio, en atención a las condiciones excepcionales que dieron lugar a su implementación. En consecuencia, la operación debe conservar la

capacidad técnica y operativa necesaria para retornar a las condiciones normales de prestación del servicio una vez se superen las circunstancias que originaron el cambio de modalidad.

El personal actualmente vinculado a la operación se encuentra capacitado, entrenado y familiarizado con los procedimientos, protocolos, registros, controles de calidad, requisitos de inocuidad y dinámicas operativas del PAE. Mantener este recurso humano permite conservar la capacidad instalada y evitar procesos de desarticulación, pérdida de conocimiento operativo o necesidad de realizar nuevos procesos de selección, inducción y

entrenamiento ante un eventual retorno a la modalidad anterior.

En este sentido, la continuidad del personal constituye una medida de gestión preventiva y de aseguramiento de la continuidad del servicio, particularmente frente a una modalidad que tiene carácter temporal.

Continuidad del personal técnico y de calidad

La modificación de la modalidad de atención tampoco elimina las responsabilidades relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos.

Por el contrario, el aumento del volumen de productos recibidos y almacenados hace necesario fortalecer y mantener las actividades de control, seguimiento y verificación.

El personal técnico debe continuar desarrollando actividades relacionadas con:

- ✓ Verificación de las condiciones de recepción de los alimentos.
- ✓ Control documental y sanitario de los productos.
- ✓ Verificación de fechas de vencimiento, lotes, rotulado y condiciones de empaque.
- ✓ Seguimiento a las condiciones de almacenamiento.
- ✓ Verificación de los registros de recepción y trazabilidad.
- ✓ Seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas.
- ✓ Verificación de las condiciones de armado y conformación de las canastas.
- ✓ Identificación y gestión de novedades o productos que no cumplan con las condiciones establecidas.
- ✓ Implementación y seguimiento de las medidas necesarias para garantizar la calidad e inocuidad durante la operación.

Por lo anterior, la reducción o retiro del personal técnico durante esta etapa podría generar un riesgo para el adecuado control de los alimentos, especialmente considerando que la modalidad de canasta concentra un volumen significativo de productos que deben ser inspeccionados, controlados y trazados antes de su entrega.

Continuidad del personal administrativo y de supervisión

En relación con el personal administrativo y de supervisión, las obligaciones y responsabilidades asociadas a la ejecución contractual no desaparecen con el cambio de modalidad.
Se mantiene la necesidad de realizar actividades de planeación, programación, adquisición, coordinación, seguimiento, control y verificación de los alimentos que serán suministrados a los beneficiarios.

El personal responsable debe continuar gestionando y verificando, entre otros aspectos:

- ✓ Planeación de las necesidades de alimentos.
- ✓ Gestión y adquisición de los productos.
- ✓ Coordinación con proveedores.
- ✓ Verificación de las especificaciones de los productos.
- ✓ Seguimiento a las cantidades requeridas.
- ✓ Revisión de la documentación y trazabilidad.
- ✓ Coordinación de las actividades logísticas.
- ✓ Seguimiento al cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad.
- ✓ Atención y gestión de novedades durante la ejecución.
- ✓ Coordinación de las actividades necesarias para garantizar la entrega oportuna de las canastas.

En consecuencia, el cambio de modalidad no modifica sustancialmente la necesidad de contar con el personal administrativo, técnico y de supervisión requerido para garantizar la correcta ejecución del contrato.

De acuerdo con lo expuesto, se establece que el cambio temporal de la modalidad de Ración Industrializada a Canasta para Preparar en Casa no constituye, por sí mismo, un fundamento técnico para eliminar o reducir proporcionalmente el personal vinculado a la operación.

La metodología adoptada para mantener la continuidad del personal de planta, técnico y administrativo se fundamenta en la necesidad de garantizar la continuidad, calidad, inocuidad, trazabilidad, almacenamiento, alistamiento y logística del servicio, así como en la naturaleza transitoria de la modalidad implementada.

Si bien en la modalidad de canasta el beneficiario recibe un paquete correspondiente a un periodo de varios días, para el operador esto implica una operación logística que requiere la recepción de un mayor volumen de alimentos, inspección individual o por lotes, registro, trazabilidad, almacenamiento, organización, alistamiento, armado, verificación y despacho.

Por lo tanto, la disminución en la frecuencia de entrega al beneficiario no equivale a una disminución proporcional de las actividades requeridas en planta. La carga operativa cambia de naturaleza y se concentra en procesos de recepción, almacenamiento, control y preparación logística de las canastas.

Adicionalmente, mantener el personal actualmente vinculado permite preservar la capacidad instalada, el conocimiento operativo y la experiencia adquirida, garantizando que las actividades se desarrollen bajo los procedimientos establecidos y permitiendo una respuesta oportuna ante las novedades que puedan presentarse durante la ejecución.

Finalmente, teniendo en cuenta que la modalidad de Canasta para Preparar en Casa es de carácter transitorio, resulta técnicamente conveniente conservar el equipo humano

capacitado y entrenado, de manera que, una vez se restablezcan las condiciones para retornar a la modalidad de atención habitual, se cuente con la capacidad operativa necesaria para realizar dicha transición de manera inmediata, eficiente y segura.

En este contexto, la continuidad del personal de planta, técnico, de calidad, administrativo y de supervisión se encuentra sustentada en las necesidades reales de la operación y en el deber de garantizar la adecuada ejecución del servicio, la calidad e inocuidad de los alimentos, la trazabilidad de los productos y la continuidad operativa del PAE durante el periodo excepcional y transitorio de implementación de la modalidad de canasta.

MANO DE OBRA PERSONAL ADMINISTRATIVO

Son los encargados de la planeación, calidad e inocuidad y seguimiento PAE, se estima a continuación el personal mínimo necesario por parte del operador para la operación del PAE en el municipio de Dosquebradas, según lo normado en Resolución 335 de 2021 y el valor de referencia de honorarios en la vigencia 2025 con un incremento 4,90% IPC, y 2 puntos porcentuales más, Este ajuste adicional se aplica considerando que, históricamente, el salario mínimo suele aumentar por encima de la variación del IPC., para determinar el costo.

Su costo estimado se calcula teniendo en cuenta todos los factores salariales a los que tiene derecho según las normas vigentes.

PERSONAL	No. Personas		
Coordinador Operativo	1		
Ingeniero de Alimentos	1	MEDIO TIEMPO	
Contador	1	MEDIO TIEMPO	
Administrativos	1		
Jefe Logística	1		
Total	**5**		

PROFESIONALES		TECNOLOGOS		TECNICOS	
SALARIO	$ 2.672.500	SALARIO	$ 1.656.950	SALARIO	$ 1.521.722
AUXILIO DE TRANSPORTE	$ 213.800	AUXILIO DE TRANSPORTE	$ 213.800	AUXILIO DE TRANSPORTE	$ 213.800

TOTAL SALARIO + TRANSPORTE	**$ 2.886.300**	**TOTAL SALARIO + TRANSPORTE**	**$ 1.870.750**	**TOTAL, SALARIO + TRANSPORTE**	**$ 1.735.522**
PRIMA (8,33%)	$ 240.429	PRIMA (8,33%)	$ 155.833	PRIMA (8,33%)	$ 144.569
VACACIONES (4,17%)	$ 111.443	VACACIONES (4,17%)	$ 69.095	VACACIONES (4,17%)	$ 63.456
CESANTIAS (8,33%)	$ 240.429	CESANTIAS (8,33%)	$ 155.833	CESANTIAS (8,33%)	$ 144.569
INTERESES A LAS CESANTIAS (12%)	$ 28.851	INTERESES A LAS CESANTIAS (12%)	$ 18.700	INTERESES A LAS CESANTIAS (12%)	$ 17.348
SALUD (8,5%)	$ 227.163	SALUD (8,5%)	$ 140.841	SALUD (8,5%)	$ 129.346
PENSIÓN (12%)	$ 320.700	PENSIÓN (12%)	$ 198.834	PENSIÓN (12%)	$ 182.607
ARL RIESGO III (2,436%)	$ 65.102	ARL RIESGO III (2,436%)	$ 40.363	ARL RIESGO III (2,436%)	$ 37.069
PARAFISCALES (9%)	$ 240.525	PARAFISCALES (9%)	$ 149.126	PARAFISCALES (9%)	$ 136.955
TOTAL MES	**$ 4.360.942**	**TOTAL MES**	**$2.799.375**	**TOTAL MES**	**$2.591.440**

https://co.talent.com/salary?job=para+profesional





https://co.talent.com/salary?job=tecn%C3%B3logo

Teniendo en cuenta que el ingeniero de alimentos y contador de la mano de obra administrativa se contrataran por medio tiempo.

Al establecer los salarios con todos sus factores, la cantidad de personal a incluir en el costo de la canasta para preparar en casa se procede a determinar el valor a cargar al producto.

PERSONAL	NIVEL	CANTIDA	SALARIO	TOTAL
Coordinador Operativo	PROFESIONAL	1	$4.360.942	$ 4.360.942
Ingeniero de Alimentos	PROFESIONAL	0,5	$4.360.942	$ 2.180.471
Contador	PROFESIONAL	0,5	$4.360.942	$ 2.180.471
Administrativos	TÉCNICO	1	$2.591.440	$ 2.591.440
Jefe Logistica	TECNOLOGO	1	$2.799.375	$ 2.799.375
TOTAL SALARIOS				**$14.112.700**

VALOR ADMINISTRATIVOS	**$ 1.087,26**

ANALISIS MICROBIOLOGICOS

En cumplimiento de la Resolución 335 del 2021, en el anexo técnico Calidad e inocuidad donde se indica que para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE.

En cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud por la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. En el ARTÍCULO 23. LABORATORIOS. Todas las fábricas de alimentos que procesen elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Se realizaron cotizaciones a empresas de la región con la idoneidad para realizar los exámenes requeridos en la operación PAE en el municipio de Dosquebradas, el equipo técnico determino su periodicidad y los tipos de exámenes a realizar.

En el marco del cambio transitorio de la modalidad de atención del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de Ración Industrializada (R.I.) a Canasta para Preparar en Casa, se considera técnicamente necesario dar continuidad a la ejecución de los análisis microbiológicos contemplados en el plan de muestreo establecido para el programa, manteniendo las condiciones de control y vigilancia de la calidad e inocuidad de los alimentos.

La modificación de la modalidad de atención no elimina la necesidad de realizar el control microbiológico de los alimentos suministrados a los beneficiarios, toda vez que los productos que conforman la canasta continúan destinados a una población objeto de protección especial y, por su naturaleza, requieren controles que permitan verificar el cumplimiento de las condiciones de inocuidad y seguridad alimentaria establecidas para el PAE.

En este sentido, la continuidad del plan de muestreo se sustenta en los lineamientos y requisitos sanitarios aplicables al programa, particularmente en la Resolución 0335 de 2021 y la Resolución 2674 de 2013, así como en las demás disposiciones sanitarias que resulten aplicables a la naturaleza de los productos suministrados. El seguimiento microbiológico constituye una herramienta de verificación dentro del sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad, permitiendo identificar oportunamente posibles desviaciones asociadas a las materias primas, procesos de elaboración, manipulación, empaque, almacenamiento,

transporte y demás condiciones que puedan incidir sobre la seguridad de los alimentos.

Desde el enfoque de gestión del riesgo en salud pública, la continuidad de los análisis microbiológicos resulta pertinente debido a que el PAE maneja alimentos destinados a un número significativo de niños, niñas y adolescentes, por lo cual las medidas de prevención y control deben mantenerse independientemente de la

modalidad operativa mediante la cual se realice la entrega. El cambio de modalidad corresponde a una medida de carácter transitorio, por lo que no constituye una modificación permanente del esquema de vigilancia y control de calidad e inocuidad establecido para el programa.

Por lo anterior, el cambio de modalidad de R.I. a Canasta para Preparar en Casa no implica la suspensión, reducción o modificación sustancial del plan de muestreo microbiológico previamente establecido. Se mantiene la periodicidad, el cronograma, la cantidad de muestras mensuales y los criterios técnicos definidos inicialmente, efectuando únicamente los ajustes necesarios derivados de la naturaleza de los alimentos que actualmente conforman la canasta.

En particular, se realizará la actualización de los productos objeto de muestreo, teniendo en cuenta la composición de la canasta para preparar en casa y los alimentos efectivamente suministrados durante la vigencia de la modalidad transitoria. En este sentido, se incorpora la fruta correspondiente al producto que será entregado, garantizando que el alimento sea incluido dentro del esquema de verificación microbiológica de acuerdo con su naturaleza y riesgo. De igual manera, para el componente que inicialmente contemplaba el análisis de caramelo, se realiza el ajuste correspondiente al análisis de azúcar, atendiendo a la sustitución del producto dentro de la conformación de la canasta.

Los demás parámetros del plan permanecen sin modificación, incluyendo las condiciones iniciales de muestreo, cronograma de toma de muestras, frecuencia y número de muestras mensuales, de manera que se garantice la continuidad del seguimiento y la trazabilidad de los resultados durante el periodo de transición.
Es importante precisar que esta continuidad permite conservar la línea base de vigilancia microbiológica establecida para el programa y facilita la comparación de resultados entre los diferentes periodos de operación. Asimismo, evita generar vacíos en el seguimiento sanitario durante el periodo de transición y permite mantener mecanismos de alerta frente a posibles desviaciones que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.

Adicionalmente, al tratarse de una modalidad transitoria, debe contemplarse la posibilidad de retornar a la modalidad de Ración Industrializada. En caso de restablecerse dicha modalidad, se retomarán las condiciones operativas y de muestreo inicialmente establecidas para la R.I., razón por la cual resulta técnicamente conveniente mantener la estructura general del plan y realizar únicamente los ajustes puntuales asociados a los productos que efectivamente se

encuentran siendo suministrados durante la modalidad de Canasta para Preparar en Casa.

En consecuencia, se justifica técnicamente la continuidad de los análisis microbiológicos durante el cambio de modalidad, no como una actividad adicional o independiente, sino como parte integral del sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad del PAE, orientado a prevenir riesgos para la salud pública y garantizar que los alimentos entregados a la población beneficiaria cumplan con las condiciones sanitarias y de inocuidad requeridas.

Por tanto, la modificación de modalidad se limita a los aspectos estrictamente necesarios para adecuar el plan de muestreo a los productos que actualmente conforman la Canasta para Preparar en Casa, sin alterar la periodicidad, el cronograma ni el número de muestras mensuales inicialmente definidos, garantizando así la continuidad, trazabilidad y eficacia del control microbiológico durante la transición y permitiendo su posterior articulación con las condiciones de muestreo correspondientes a la modalidad R.I., en caso de que esta sea restablecida.

Posteriormente se calcula el costo estimado de los análisis microbiológicos con el respectivo incremento 4,90% IPC y de acuerdo a la cantidad de cupos asignados diarios y mensuales, se logra determinar el valor a cargar en la ración.

	ANALISIS MICROBIOLOGICO					
ITEM	**PERIODICIDAD**	**ALISSCA S.A.S.**	**NULAB LABORATORIO**	**ANALTEC**	PROMEDIO	**COSTO MENSUAL**
LECHE, PRODUCTOS Y LACTEOS	Mensual	$ 75.024	$ 169.000	$ 115.200	$ 39.914	$ 39.914
AMBIENTE	Mensual	$ 37.414	$ 30.000	$ 31.000	$ 10.935	$ 10.935
ENVASES, EMPAQUES Y SUPERFICIES	Mensual	$ 41.811	$ 112.000	$ 26.350	$ 20.018	$ 20.018
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Mensual	$ 43.452	$ 35.000	$ 26.350	$ 11.645	$ 11.645
FRUTAS CRUDAS	Mensual	$ 141.581	$ 185.000	$ 158.500	$ 53.898	$ 53.898
CARAMELOS BLANDOS (DULCES)	Mensual	$ 49.360	$ 95.000	$ 63.800	$ 23.129	$ 23.129
PRODUCTOS DE PANADERIA	Mensual	$ 189.431	$ 210.000	$ 179.	$ 64.359	$ 64.359

				800		
AGUA POTABLE	Mensual	$ 71.677	$ 73.000	$ 79.900	$ 24.953	$ 24.953
ANALISIS FISICOQUIMICO DE AGUA	Una vez al año	90.974	157.000	47.400	$ 32.819	$ 3.647
	TOTAL				$ 281.669	$ 252.497
	VALOR ANALISIS MICROBIOLOGICOS CON IPC					**$ 264.869**

DÍAS	20
CUPOS	12.980
CUPOS MENSUALES	**259.600**
IPC	4,90%
VALOR PRUEBAS	**20,41**

DOTACIÓN

Según la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud, el personal manipulador de alimentos debe: ARTÍCULO 14. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Numeral 2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

Para dar cumplimiento a esta resolución en el costeo de las raciones PAE, se debe calcular el valor de las dotaciones de vestimenta de las manipuladoras de Alimentos de las IE, para calcular esta variable se debe primero caracterizar en número de manipuladoras de alimentos según los cupos, para este análisis de costeo se estima en **54** manipuladoras de IE.

Teniendo en cuenta que se tienen dos tipos de manipuladoras de alimentos se debe entregar dotación correspondiente al riesgo asociado a la contaminación de los alimentos y de las actividades realizadas.

En el marco del cambio transitorio de la modalidad de atención del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de Ración Industrializada (R.I.) a Canasta para Preparar en Casa, se considera técnicamente necesario garantizar la continuidad de las condiciones sanitarias, de higiene y de dotación establecidas para los manipuladores de alimentos, en concordancia con los requisitos sanitarios aplicables y con las condiciones inicialmente establecidas en el contrato.

El cambio de modalidad modifica la dinámica operativa y logística de la prestación del servicio; sin embargo, no implica la eliminación de las actividades relacionadas con la recepción, almacenamiento, alistamiento, manipulación, organización, despacho y control de los alimentos. En consecuencia, mientras existan manipuladores de alimentos vinculados a estas actividades, deben mantenerse las condiciones de higiene personal, salud, capacitación, presentación y vestimenta requeridas para el manejo seguro de los alimentos. De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, las personas que manipulan alimentos deben cumplir condiciones adecuadas de higiene personal y utilizar una vestimenta de trabajo apropiada y en condiciones higiénicas, acorde con las actividades que desarrollan. La dotación constituye, por tanto, una medida de control sanitario que contribuye a prevenir la contaminación de los alimentos por factores asociados al manipulador y hace parte de las buenas prácticas de manufactura y de las medidas preventivas para garantizar la inocuidad. En este sentido, la dotación inicialmente contemplada para los manipuladores de alimentos debe mantenerse durante el periodo de transición a la modalidad de Canasta para Preparar en Casa, toda vez que el personal continúa desarrollando actividades relacionadas con el manejo de alimentos y requiere contar con elementos de protección y vestimenta adecuados para ejecutar sus funciones bajo condiciones higiénico-sanitarias.

La continuidad de la dotación comprende los elementos definidos inicialmente de acuerdo con las necesidades y condiciones de operación, procurando que estos se encuentren limpios, completos, en adecuado estado de conservación y sean utilizados de manera correcta durante las actividades de manipulación de alimentos. Lo anterior permite mantener un estándar sanitario uniforme y evita que el cambio de modalidad genere un deterioro en las condiciones de higiene del personal que interviene en la operación.

De igual manera, se debe garantizar la continuidad de **los análisis médicos** y/o certificados o conceptos médicos requeridos para los manipuladores de alimentos, de acuerdo con las disposiciones sanitarias aplicables y con las condiciones establecidas inicialmente en el contrato. Estos soportes permiten verificar que el personal que participa en actividades de manipulación de alimentos cumple con las condiciones de salud requeridas para desarrollar dichas funciones y constituyen un mecanismo preventivo dentro del sistema de aseguramiento de la inocuidad.
Por consiguiente, el cambio de modalidad no constituye fundamento técnico para suspender, eliminar o dejar sin vigencia las condiciones de salud y aptitud establecidas para los manipuladores, dado que el riesgo sanitario asociado a la manipulación de alimentos

permanece mientras el personal continúe interviniendo en cualquiera de las etapas bajo responsabilidad del operador.

Adicionalmente, debe considerarse que la modalidad de Canasta para Preparar en Casa es de carácter transitorio. Por esta razón, resulta necesario conservar las condiciones inicialmente establecidas para el personal, evitando generar interrupciones en los procesos de dotación, seguimiento sanitario y documentación del personal que puedan afectar la continuidad del servicio o dificultar el eventual retorno a la modalidad de Ración Industrializada.

En caso de restablecerse la modalidad de R.I., el personal deberá encontrarse nuevamente en condiciones adecuadas para desarrollar las actividades propias de dicha modalidad, razón por la cual mantener la dotación, los requisitos de higiene y los soportes sanitarios durante la transición permite garantizar la continuidad operativa y sanitaria del programa, evitando la necesidad de implementar nuevamente desde cero las condiciones previamente establecidas.

Desde el enfoque de gestión preventiva del riesgo en salud pública, la permanencia de estas condiciones resulta necesaria para evitar que la modificación temporal de la modalidad ocasione disminución en los estándares de higiene del personal o genere factores que puedan contribuir a la contaminación de los alimentos. La seguridad de los alimentos debe garantizarse durante todas las etapas en las cuales exista intervención del personal encargado de su manejo, independientemente de la modalidad de atención implementada.
En consecuencia, se encuentra técnicamente justificada la continuidad de la dotación de los manipuladores de alimentos, así como de los certificados y soportes médicos requeridos, manteniendo las condiciones inicialmente pactadas y ajustando únicamente aquellos aspectos

que, de manera estrictamente necesaria, se deriven de la modificación temporal de las actividades desarrolladas.

Por tanto, el cambio de modalidad de R.I. a Canasta para Preparar en Casa no debe interpretarse como una suspensión de las obligaciones sanitarias relacionadas con el personal manipulador, sino como una modificación temporal de la operación que debe continuar desarrollándose bajo condiciones de higiene, salud y protección adecuadas, en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y de las condiciones contractuales inicialmente establecidas.

1. DOTACION MANIPULADORAS DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS

ITEM	DETALLE ARTICULO	CANTIDAD AL AÑO
1	TAPABOCAS	2
2	COFIA O GORRO	2
3	BLUSA (diseño basico con cierre frontal, incluye bordado)	2
4	PANTALON SUDADERA	2
5	ZAPATO TIPO CROCS	2

Para la dotación de planta se debe incluir al Ingeniero de alimentos y al jefe de logística, para un total de siete (07) como personal dotación planta, debido a que de manera continua intervienen en el proceso de los alimentos.

El equipo técnico del PAE de la ETC Dosquebradas determina que durante el periodo de ejecución del programa PAE se entregaran un total de 2 dotaciones con las especificaciones antes descritas.

Posteriormente se calcula el costo estimado de las dotaciones con el respectivo incremento 4,90% IPC y de acuerdo a la cantidad de cupos asignados diarios y mensuales, se logra determinar el valor a cargar en la ración

VALOR TOTAL DOTACIÓN	$ 189,23

ELEMENTOS DE ASEO (saneamiento básico)

Teniendo en cuenta que el PAE se desarrolla en las instituciones educativas, es responsabilidad de las entidades territoriales certificadas, posibilitar las condiciones mínimas en la prestación del servicio de alimentación, en el entendido que los elementos de aseo son de vital importancia para mantener las condiciones higiénicas y sanitarias de los sitios de almacenamiento en las sedes educativas.

En el marco del cambio transitorio de la modalidad de atención del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de Ración Industrializada (R.I.) a Canasta para Preparar en Casa, resulta técnicamente necesario mantener la disponibilidad y operación un lugar de recepción y almacenamiento temporal destinada al almacenamiento, recepción, entrega asociadas a los alimentos, garantizando en todo momento el cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas para proteger la calidad e inocuidad de los productos.

Si bien el cambio de modalidad modifica las actividades operativas relacionadas con la

preparación y/o entrega diaria de la Ración Industrializada, no elimina las necesidades sanitarias asociadas a las instalaciones donde se reciben, almacenan, manipulan, y recepcionan los alimentos que conforman la canasta. Por lo tanto, durante el periodo de transición se deben

conservar las condiciones higiénico-sanitarias de las I.E o lugares de almacenamiento de alimentos, evitando que la disminución o modificación de determinadas actividades operativas genere condiciones que puedan favorecer la contaminación de los alimentos.

En este sentido, y de conformidad con los principios y requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, las instalaciones destinadas a actividades relacionadas con alimentos deben mantenerse en condiciones adecuadas de higiene, limpieza y desinfección, de manera que se prevenga la contaminación de los productos y se garantice su inocuidad. Para ello, es indispensable contar de manera permanente con los elementos, insumos y productos necesarios para ejecutar las actividades de limpieza y desinfección, así como con los elementos requeridos para la adecuada gestión de residuos y mantenimiento de las condiciones sanitarias.

Por lo anterior, el cambio de modalidad no constituye una razón técnica para suspender de manera indiscriminada los elementos de aseo, limpieza, desinfección y bolsas para la disposición de residuos. Estos elementos continúan siendo necesarios para mantener las instalaciones, equipos, superficies, áreas de almacenamiento, zonas de circulación y demás espacios de la planta o bodega en condiciones higiénicas adecuadas.

La continuidad de estos insumos permite garantizar la ejecución de las actividades programadas de limpieza y desinfección y, particularmente, prevenir la acumulación de suciedad, residuos, materia orgánica y otros factores que puedan favorecer la presencia de plagas, proliferación microbiológica o contaminación cruzada. Lo anterior adquiere especial relevancia en instalaciones donde se manejan alimentos destinados a la población beneficiaria del PAE.

Asimismo, la disponibilidad de bolsas para la adecuada disposición de residuos sólidos constituye un elemento necesario para mantener las condiciones sanitarias de las instalaciones, dado que la generación de residuos no desaparece con el cambio de modalidad. Por el contrario, durante las actividades de recepción, almacenamiento, y entrega las condiciones de las áreas continúan generándose residuos que deben ser manejados de manera adecuada, evitando que se conviertan en fuentes de contaminación o atracción de plagas.

De igual manera, se debe dar continuidad a la implementación y ejecución de los programas sanitarios establecidos, incluyendo, según corresponda, los programas de limpieza y desinfección, manejo y control de residuos, control integrado de plagas, abastecimiento y control de agua potable, y demás programas asociados al aseguramiento de las condiciones

higiénico-sanitarias.

La continuidad de estos programas se fundamenta en un enfoque preventivo de gestión del riesgo sanitario, considerando que las condiciones de inocuidad deben garantizarse durante todas las etapas en las cuales los alimentos se encuentren bajo responsabilidad del operador. La modificación de la modalidad cambia la dinámica de operación, pero no elimina la responsabilidad de mantener las condiciones sanitarias de las instalaciones y de los procesos asociados a la entrega de alimentos.

Es importante precisar que la modalidad de Canasta para Preparar en Casa corresponde a una medida de carácter transitorio. En consecuencia, durante este periodo debe garantizarse la conservación de las condiciones sanitarias y la continuidad de los programas establecidos, de manera que ante un eventual retorno a la modalidad de Ración Industrializada se cuente nuevamente con una infraestructura sanitaria y operativa en condiciones adecuadas para retomar las actividades propias de dicha modalidad, sin generar interrupciones o deterioros que puedan afectar la prestación del servicio.

En consecuencia, la modificación de modalidad no implica la suspensión de la infraestructura sanitaria ni de los programas de limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas, agua potable y demás programas sanitarios. Los requerimientos podrán ajustarse técnicamente de acuerdo con la frecuencia e intensidad de las actividades que efectivamente se desarrollen durante la modalidad de Canasta para Preparar en Casa, pero deberán mantenerse los elementos mínimos necesarios para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de la planta o bodega.

Por tanto, se considera técnicamente justificada la continuidad de la entega de los elementos de ase a las I.E, los elementos de limpieza y desinfección, las bolsas para manejo de residuos y la ejecución de los programas sanitarios durante el cambio de modalidad, toda vez que constituyen medidas preventivas indispensables para preservar la calidad e inocuidad de los alimentos, evitar la generación de condiciones de riesgo sanitario y garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente.

Esta medida permite asegurar que, aun durante el periodo transitorio de operación bajo la modalidad de Canasta para Preparar en Casa, se mantenga un sistema de control sanitario efectivo, evitando que la modificación de la modalidad genere vacíos en las condiciones de higiene, limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de factores de riesgo que puedan comprometer la seguridad de los alimentos entregados a los beneficiarios del PAE.

Con el propósito de garantizar que los requerimientos de insumos de limpieza y desinfección sean técnicamente proporcionales a la operación real de la modalidad Canasta, se establece la modificación de las cantidades mensuales requeridas de la siguiente manera:

Desinfectante – Hipoclorito de sodio: 300 ml

Jabón para aseo: 300 ml
Jabón antibacterial líquido: 500 ml
Bolsas plásticas: 5 unidades
Toallas WypAll: 5 unidades

Estas cantidades se determinan considerando las necesidades mínimas de los procesos de limpieza, desinfección e higiene requeridos para conservar las condiciones sanitarias de las áreas destinadas al almacenamiento y manejo de los alimentos, evitando tanto el desabastecimiento de los insumos esenciales como la asignación de cantidades superiores a las requeridas por la frecuencia real de operación.

Por lo anterior cada sede de la institución educativa debe contar con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en cumplimiento de la Resolución 335 de 2021, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo a lo determinado por el equipo técnico PAE y relacionado en la siguiente tabla:

ELEMENTOS DE ASEO

DETALLE	Cantidad	Periodicidad
ESCOBA PLASTICA GRANDE	2	anuales
TRAPERO DE HILAZA, SIN GOMA	2	anuales
RECOGEDOR DE BASURA DE PLASTICO	1	anual
DESINFECTANTE LIQUIDO 1LTS	1	Mensual
JABON PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE, LIQUIDO 300ml	1	Mensual
JABON ANTIBACTERIAL LIQUIDO PARA DESINFECCION DE MANOS EN DISPENSADOR Y CON IDENTIFICACION DEL PRODUCTO, INOLORO 300ML	1	Mensual
BOLSAS PLASTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGANICOS E INORGANICOS X 5 UND. SU TAMAÑO DEBE CORRESPONDER AL TAMAÑO DE LA CANECA ESPECIFICA	5	Mensual
TOALLAS DESECHABLES TIPO	5	Mensual

WYPALL		

IMPLEMENTOS DE ASEO	COTIZACIONES					
	UNIDAD DE MEDIDA	COTIZACION 1 EL QUIMICO MARKET	COTIZACION 2 MAKRO QUIMICOS	COTIZACION 3 METROQUIMICO	PROMEDIO VALOR UNIDAD	VALOR
Escoba plastica grande	2	12.000	8.000	4.900	8.300	1.844
Trapero de hilaza sin goma	2	12.000	11.500	8.500	10.667	2.370
Recogedor de plastico	1	6.000	4.000	5.200	5.067	563
DESINFECTANTE Hipoclorito	300 ml	7.000	3.700	4.700	5.133	1.540
Jabon para aseo inoloro biodegradable	300 ml	26.000	40.000	28.000	31.333	2.350
Jabon antibacteria liquido	300 ml	7.500	4.500	4.250	5.417	2.708
Bolsa plastica biodegradable verde 65*85	10	4.300	7.100	3.193	4.864	
Bolsa plastica biodegradable Blanca 65*85	10	4.300	5.850	3.193	4.448	
Bolsa plastica biodegradable Negra 65*85	5	4.000	3.800	1.680	3.160	1.580
Toallas desechables Waypall	5	46.700	48.900	45.900	47.167	2.680
TPOTAL MES						15.636
TOTAL CON IPC						16.402

Se calcula el costo estimado de los elementos de aseo con el respectivo incremento 4,90% IPC para la atención de la emergencia y de acuerdo a la cantidad de elementos, a la periodicidad de entrega de los elementos, la cantidad de cupos asignados diarios y mensuales, se logra determinar el valor a cargar en la ración

SEDES EDUCATIVAS	**44**
VALOR TOTAL	**721.681**

VALOR ASEO	**55,60**

CERTIFICADOS MEDICOS PERSONAL

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

De igual manera, se debe garantizar la continuidad de los análisis médicos y/o certificados o conceptos médicos requeridos para los manipuladores de alimentos, de acuerdo con las disposiciones sanitarias aplicables y con las condiciones establecidas inicialmente en el contrato. Estos soportes permiten verificar que el personal que participa en actividades de manipulación de alimentos cumple con las condiciones de salud requeridas para desarrollar dichas funciones y constituyen un mecanismo preventivo dentro del sistema de aseguramiento de la inocuidad.

Por consiguiente, el cambio de modalidad no constituye fundamento técnico para suspender, eliminar o dejar sin vigencia las condiciones de salud y aptitud establecidas para los manipuladores, dado que el riesgo sanitario asociado a la manipulación de alimentos permanece mientras el personal continúe interviniendo en cualquiera de las etapas bajo responsabilidad del operador.

Adicionalmente, debe considerarse que la modalidad de Canasta para Preparar en Casa es de carácter transitorio. Por esta razón, resulta necesario conservar las condiciones inicialmente establecidas para el personal, evitando generar interrupciones en los procesos de seguimiento sanitario y documentación del personal que puedan afectar la continuidad del servicio o dificultar el eventual retorno a la modalidad de Ración Industrializada.

En caso de restablecerse la modalidad de R.I., el personal deberá encontrarse nuevamente en condiciones adecuadas para desarrollar las actividades propias de dicha modalidad, razón por la cual mantener los requisitos de higiene y los soportes sanitarios durante la transición permite garantizar la continuidad operativa y sanitaria del programa, evitando la necesidad de implementar nuevamente desde cero las condiciones previamente establecidas.

Desde el enfoque de gestión preventiva del riesgo en salud pública, la permanencia de estas condiciones resulta necesaria para evitar que la modificación temporal de la modalidad ocasione disminución en los estándares de higiene del personal o genere factores que puedan contribuir a la contaminación de los alimentos. La seguridad

de los alimentos debe garantizarse durante todas las etapas en las cuales exista intervención del personal encargado de su manejo, independientemente de la modalidad de atención implementada. En consecuencia, se encuentra técnicamente justificada la continuidad de los análisis médicos de los manipuladores de alimentos, así como de los certificados y soportes médicos requeridos, manteniendo las condiciones inicialmente pactadas y ajustando únicamente aquellos aspectos que, de manera estrictamente necesaria, se deriven de la modificación temporal de las actividades desarrolladas.

Por tanto, el cambio de modalidad de R.I. a Canasta para Preparar en Casa no debe interpretarse

como una suspensión de las obligaciones sanitarias relacionadas con el personal manipulador, sino como una modificación temporal de la operación que debe continuar desarrollándose bajo condiciones de higiene, salud y protección adecuadas, en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y de las condiciones contractuales inicialmente establecidas.

Los exámenes médicos a realizar por parte del operador al personal manipulador de alimentos, en las instituciones educativas y en la planta de procesamiento, determinados por el equipo PAE son los siguientes:

ITEM
EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL CON ENFASIS Y MANIPULACION DE ALIMENTOS (INGRESO, PERIÓDICO)
ALIMENTOS (FROTIS FARINGEO, KOH UÑAS, COPROLOGICO)

Se calcula el costo estimado de los certificados médicos del personal con el respectivo incremento 4,90% IPC y de acuerda la cantidad de cupos asignados diarios y mensuales, se logra determinar el valor a cargar en la ración

COSTO EXAMENES SALUD	**42,4**

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato y cuando el supervisor lo considere pertinente.

Modificación temporal de las rutas y frecuencia de entrega

Como consecuencia del cambio temporal hacia la modalidad de Canasta para Preparar en Casa (CPC), se hace necesario modificar la planeación logística inicialmente establecida para las rutas de distribución, considerando el incremento en el peso y volumen de los paquetes, así como la capacidad operativa y de carga de los vehículos disponibles.

En este sentido, se proyecta un incremento en la frecuencia de desplazamientos,

estableciendo 17 viajes diarios durante una semana, con el propósito de garantizar la entrega oportuna de las canastas y contar con un margen operativo que permita atender posibles situaciones imprevistas durante la ejecución de la jornada.

La programación de estos viajes adicionales obedece a la necesidad de mantener una holgura logística frente a eventualidades que puedan presentarse, entre ellas: limitaciones en la capacidad de

almacenamiento temporal en las sedes, imposibilidad de contar oportunamente con personal o responsables para la recepción y custodia de los paquetes, prolongación de los tiempos inicialmente previstos para las entregas, devoluciones de paquetes a la planta por condiciones que impidan su almacenamiento seguro y situaciones asociadas a dificultades o inconsistencias en las convocatorias de los beneficiarios.

Por lo anterior, el incremento de viajes se considera una medida preventiva y de gestión logística que busca reducir riesgos de acumulación de producto, permanencia prolongada de los paquetes en los vehículos o en puntos no habilitados para su almacenamiento, y afectaciones en la oportunidad de la entrega, garantizando condiciones adecuadas de manejo, custodia y conservación de los alimentos durante el proceso de distribución.

La programación de 17 viajes diarios durante una semana podrá ajustarse de acuerdo con el comportamiento real de las entregas, las condiciones de almacenamiento disponibles en cada punto

y las novedades operativas que se presenten durante la ejecución de la estrategia de atención de emergencia.

ZONA		**COLEGIOS**		**N. VEHICULOS**
RURAL				
URBANO		44		17

COSTO TRANSPORTE	**1.410,52**

SERVICIOS PÚBLICOS

Se toma como servicios públicos agua y energía pagados actualmente por el operador dentro de la operación de su objeto social y para la operación del programa de raciones industrializadas y se promedia su valor.

SERVICIOS PUBLICOS								
ITEM	**CUPOS/DÍA**	**CUPOS/MES**	**VALOR DIAS EJECUCIÓN PROGRAMA**	**PORCENTAJE**	**PORCENTAJE PAE**	**CONSUMO/CUPOS**	**VALOR CONSUMO GI / DÍA OPERACIÓN**	**TOTAL CONSUMO OPERACIÓN**
AGUA	12.980	259.600	2.173.350	30%	652.005	3	32.600	652.005
ENERGIA			5.364.799	30%	1.609.440	6	80.472	1.609.440
TOTAL SERVICIOS PÚBLICOS						2.261.445		

Se calcula el costo estimado de los servicios públicos con un incremento 4,90% IPC y de acuerda la cantidad de cupos asignados diarios y mensuales, para la emergencia se logra determinar el valor a cargar en la ración

VALOR SERVICIOS PÚBLICOS	**182,76**

ARRENDAMIENTO

Requerimientos técnicos de espacio y dotación para la prestación del servicio: El operador debe contar con una Bodega, la cual debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos. La bodega debe cumplir con los requisitos establecidos por el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Así mismo debe contar con el acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente de la entidad territorial en donde se encuentra ubicado el inmueble y con concepto higiénico favorable vigente

El contratista deberá mantener espacios adecuados que permitan la verificación de las calidades de los alimentos, además deberá dar cumplimiento a lineamientos del programa de alimentación escolar PAE.

ARRENDAMIENTO			
BODEGA	**MTS.2.**	**VALOR**	**PROM_M2**
1	525	$ 9.660.000	$ 18.400
2	595	$ 11.912.800	$ 20.022
3	641	$ 12.182.922	$ 19.006
PROMEDIO	**587**	**PROMEDIO BODEGAS**	**$ 19.143**

Se calcula el costo estimado del arrendamiento de bienes inmuebles según análisis técnico del equipo PAE, el cual determina el área mínima requerida para su operación, con el respectivo incremento 4,90% IPC y de acuerda la cantidad de cupos asignados diarios y mensuales, se logra determinar el valor a cargar a la canasta.

VALOR RACION	**$**	**773,52**

NOTA ACLARATORIA

Garantías y pólizas

Frente a las garantías que amparan el Contrato de Suministro No. 018-2026, se precisa que para la presente modificación no se requiere la ampliación, modificación o actualización de las pólizas inicialmente constituidas y aprobadas, toda vez que el presente otrosí no contempla incremento del valor contractual, adición de recursos, prórroga del plazo de ejecución ni modificación de los términos de vigencia inicialmente pactados.

La modificación propuesta se limita a la incorporación temporal de la modalidad de Canasta para Preparar en Casa – PAE, como mecanismo de atención en el marco de la situación de emergencia, sin alterar el valor total del contrato ni su plazo de ejecución. En consecuencia, se mantienen vigentes las garantías inicialmente constituidas, en los términos y condiciones en que fueron aprobadas, al no configurarse los supuestos que impliquen su ampliación por incremento del valor o prórroga del plazo contractual.

Lo anterior se fundamenta en el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015, que establece la obligación de ampliar el valor de la garantía cuando el contrato sea modificado para incrementar su valor, o ampliar su vigencia cuando se prorrogue el plazo.

Por tanto, al no presentarse ninguno de estos supuestos en la presente modificación, y mantenerse vigente el esquema contractual inicialmente garantizado, no resulta procedente exigir una modificación de las pólizas con ocasión del presente otrosí.

En relación con las garantías constituidas con ocasión del Contrato de Suministro No. 018-2026, se precisa que la presente modificación contractual no comporta una adición en valor, incremento de recursos, modificación del valor inicialmente pactado ni prórroga del plazo contractual. La modificación propuesta se limita a adecuar temporalmente las condiciones técnicas y operativas de ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, mediante la incorporación excepcional, temporal y focalizada de la modalidad Canasta PAE para Preparar en Casa, sin alterar la finalidad, naturaleza ni objeto esencial del contrato. En efecto, el objeto contractual continúa correspondiendo al suministro de alimentos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, variándose únicamente la modalidad mediante la cual se materializa la prestación para la población beneficiaria afectada por las circunstancias excepcionales derivadas de la emergencia. En consecuencia, no se configura una sustitución del objeto contractual ni la incorporación de una prestación autónoma, independiente o ajena a la finalidad inicialmente contratada. Lo anterior resulta concordante con el contenido del otrosí modificatorio, mediante el cual se establece expresamente que la modalidad Canasta PAE será implementada de manera temporal, excepcional y focalizada, manteniéndose vigentes las obligaciones generales y específicas inicialmente pactadas, en cuanto resulten compatibles con la nueva modalidad.

Desde el punto de vista de las garantías, el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015 establece la obligación de ampliar el valor de la garantía cuando el contrato sea modificado para incrementar su valor, o de ampliar su vigencia cuando se prorrogue el plazo contractual. En el presente caso no se presenta ninguno de estos supuestos, toda vez que la modificación no implica adición presupuestal, incremento del valor contractual ni extensión del plazo de ejecución. Así mismo, las garantías actualmente constituidas se encuentran vinculadas al riesgo derivado de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar y a las obligaciones contractuales a cargo del contratista. En particular, la póliza de responsabilidad civil extracontractual identifica como riesgo asegurado el Programa de Alimentación Escolar – PAE y contempla amparos asociados a las labores y operaciones desarrolladas en ejecución del contrato. De igual manera, la póliza de cumplimiento ampara los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones del contrato de suministro y contempla, entre otros, los amparos de cumplimiento del contrato y calidad del servicio. En consecuencia, la incorporación de la modalidad Canasta PAE no modifica por sí misma la naturaleza de los riesgos asegurados ni implica un aumento del valor o del término de cobertura, en tanto la prestación continúa desarrollándose dentro del mismo objeto contractual y durante la vigencia inicialmente pactada.

IMPUESTOS

Se aplica el 7,5 % correspondiente al pago de estampillas municipales según el acuerdo municipal 033 de 2020 “Estatuto Tributario Municipal”, las cuales se discriminan así:

Estampilla	**Porcentaje %**
Pro adulto mayor	3%
Pro deporte	2%
Pro justicia familiar	2%
Pro cultura	0,5%
Retención Impuestos Nacionales *	0,0%
Retención Industria y Comercio *	0,0%
TOTAL	**7,5 %**

VALOR MENÚ CANASTA PARA PREPARAR EN CASA

Para la realización del análisis del mercado requerido para la implementación de la modalidad Canasta para Preparar en Casa – PAE, se tuvo en consideración el contexto excepcional derivado de la declaratoria de calamidad pública y la necesidad de garantizar, con oportunidad y celeridad, la continuidad del Programa de Alimentación Escolar a los beneficiarios durante el periodo de emergencia. En atención a estas circunstancias y con el propósito de atender oportunamente la necesidad identificada, la Entidad Territorial realizó una búsqueda y consulta de información disponible en fuentes oficiales y en páginas web de establecimientos comerciales y canales de comercialización mayorista y minorista, tomando como referencia los precios vigentes y la disponibilidad de los productos que conforman la canasta. Lo anterior permitió contar con información reciente sobre el comportamiento del mercado y establecer valores de referencia para la estructuración del estudio de costos.

Es importante precisar que, para efectos de la determinación de los valores de referencia, se tomó en consideración información de precios correspondiente al mes de julio de 2026. La utilización de esta información obedece a que, desde dicho mes, el equipo responsable del Programa de Alimentación Escolar había iniciado las actividades de planeación y estructuración correspondientes a la vigencia 2027, dentro de las cuales se adelantaban ejercicios de revisión de mercado, identificación de productos, presentaciones y precios de los alimentos requeridos para la operación del Programa. En consecuencia, los valores correspondientes al mes de julio de 2026 constituían referencias recientes y próximas temporalmente al momento en que se estructuró la necesidad derivada de la emergencia, por cuanto correspondían a información de mercado que el equipo ya venía recopilando y

analizando como parte de los ejercicios de planeación de la siguiente vigencia. Esta circunstancia permitió contar con información actual y pertinente para realizar una aproximación razonable a los precios de los productos que conforman la Canasta para Preparar en Casa, atendiendo además la necesidad de actuar con celeridad frente a la situación de calamidad pública.

De esta manera, la utilización de dichas referencias no obedeció a la aplicación de valores históricos o desactualizados, sino al aprovechamiento de información de mercado recientemente recopilada, que guardaba similitud con las condiciones comerciales encontradas al momento de estructurar la modalidad excepcional de atención. Adicionalmente, se efectuaron consultas en diferentes establecimientos y plataformas comerciales con el propósito de contrastar las presentaciones, gramajes y precios de los productos requeridos.

Para la determinación de los alimentos que integran la Canasta para Preparar en Casa se revisaron las condiciones técnicas establecidas para la modalidad, considerando los productos, cantidades, gramajes, frecuencias de entrega y demás características requeridas para garantizar el aporte nutricional previsto para los beneficiarios. De igual manera, se verificó que las presentaciones disponibles en el mercado fueran compatibles con las cantidades y especificaciones técnicas requeridas para la conformación de las canastas.

Finalmente, la metodología utilizada se encuentra relacionada con el carácter excepcional y urgente de la situación de calamidad pública, en la medida en que la Entidad debía adoptar oportunamente las medidas necesarias para garantizar la continuidad del servicio de alimentación escolar. El Decreto 309 de 2026 declaró la calamidad pública y estableció la necesidad de implementar medidas y acciones especiales para atender las afectaciones derivadas del evento, así como mecanismos de seguimiento y ejecución de las acciones previstas para la respuesta institucional.

PRODUCTO	CANTIDAD	ÉXITO	JUMBO	FRESCAMPO	MERCALDAS	SRT SOLUCIONES	CARULLA	OLIMPICA	LA CORTESA DORADA	EL VIEJO PARIS	ARRIERO	SANTA CATALINA	BESETA	MAKRO	ALPINA	CELEMA	PROMEDIO
ARROZ BLANCO	500 GR	2.190						2.100			2.558						2.283
PAN 40 GR	15 UND			10.800					7.710			13.110					10.540
LECHE UHT 200	10 UND													20.660	22.000	16.900	19.853
LECHE EN POLVO	380 GR							8.862			8.755			8.713			8.777
FRIJOL	500 GR		8.490				9.300			9.600							9.130
LENTEJA	500 GR	2.090									2.750			2.971			2.604
HUEVO	15 UND	7.900			7.150						7.695						7.582
ACEITE	250 GR	3.870					4.000			3.750							3.873
FRUTA DE LA COSECHA																	10.529
VERDURA DE LA COSECHA																	6.351
AZUCAR	500 GR	2.100						2.800			1.755						2.218
BOLSA,ROTULADOR,PAPELERIA	1					2.650							2.500				2.575
						TOTAL											86.315

FRUTAS	CANTIDAD	SIPSA	VIEJO PARIS	OLIMPICA	LA MONTAÑA	ARRIERO	MAKRO	PROMEDIO	TOTAL
MANDARINA	1500 GR	8.450	10.500	14.400	12.300			11.412	
NARANJA	1500 GR	3.107	5.340	5.244	7.170			5.215	10.529
MANGO	1500 GR	12.012	18.300	12.600		16.929		14.960	
ZANAHORIA	1500 GR	3.926		6.750		6.300	5.475	5.613	
PEPINO	1500 GR	3.439	5.550	6.600		4.917		5.127	6.351
CEBOLLA	1500 GR	4.774	9.750		8370	10.362		8.314	

Se estimó el costo del menú correspondiente a la canasta para preparar en casa a partir del promedio de las cotizaciones recibidas. Finalmente, el costo total se dividió entre el número de beneficiarios, con el fin de determinar el valor unitario por canasta.

Al realizar la incorporación de todos los ítems antes mencionados se logra determinar un valor final de canasta para preparar en casa para los 12,980 beneficiarios es el siguiente:

TABLA DE COSTEO COMPLEMENTO RACION		
ITEM COSTEO	**VALOR**	
Manipuladoras de Instituciones	$	1.310,32
Personal logistica de Planta	$	998,24
M.O Administrativos	$	1.087,26
Analisis Microbiologicos	$	20,41
Dotación	$	189,23
Elementos Aseo	$	55,60
Exámanes de Salud	$	42,36
Transporte	$	1.410,52
Servicios	$	182,76
Arrendamiento	$	773,52
TOTAL		**6.070,22**
Valor Menu EMERGENCIA		86.314,53
Subtotal		**92.384,75**
ESTAMPILLAS	$	6.928,86
Valor Total Racion	**$**	**99.313,60**

Se adjunta archivo en Excel:
Anexo denominado COSTEO CANASTA PAE PREPARADO EN CASA

Elaboro: GINA MARITZA RUIZ
INGENIERA FINANCIERA – CONTRATISTA SEM

Elaboro: ADRIANA YARLENY POSADA
INGENIERA DE ALIMENTOS – CONTRATISTA SEM

Elaboro:
DANIELA JULIETH ROSERO CEBALLOS
NUTRICIONISTA - CONTRATISTA SEM