

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN			
Plan Anual de Adquisiciones	No. Plan Adquisiciones	de	2026
	Consecutivo		PAA2624
Tipo de Presupuesto Asignado	Inversión		
Nombre de Proyecto o de la Necesidad que se incluyó en el Anual de Adquisiciones.	Fortalecimiento de las estrategias de acceso y permanencia al sistema educativo del departamento de Caldas.		
Código BPIN No.	202500000044153		
Código BPID No.	EDU-P-260001		
2. DATOS DE LA CONTRATACIÓN			
Fecha de elaboración del estudio previo: (dd/mm/aaaa)	21 de octubre de 2026		
Nombre del Secretario de Despacho responsable del Estudio Previo:	MARCELO GUTIERREZ GUARIN E		
Modalidad de Contratación	Licitación Pública		
Tipo de Contrato:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS	DE	Otro:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Es obligación de la Administración Pública adelantar los procesos contractuales con observancia de los principios de transparencia, economía, responsabilidad, celeridad, eficacia, imparcialidad, publicidad, moralidad e igualdad, toda vez que la función pública se encuentra al servicio de los intereses generales, con el fin de cumplir los fines del Estado.

La Ley 2294 de 2023, por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2022 -2026, dispuso sobre la Educación de calidad para reducir la desigualdad:

<< j. **Por un Programa de Alimentación Escolar (PAE) más equitativo, que contribuya al bienestar y la seguridad alimentaria**
El PAE ampliará su alcance como estrategia de permanencia escolar para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional. Se avanzará en el incremento progresivo de la cobertura hasta alcanzar la universalidad, y con la atención durante todo el año escolar, incluyendo los periodos de receso académico, en las regiones priorizadas, privilegiando la participación de las comunidades en la operación del programa y el control social con transparencia, en concordancia con lo establecido en la transformación de Derecho Humano a la Alimentación. >>

Mediante la Ley 2167 de 22 de diciembre de 2021 “*Por medio de la cual se garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE- durante el calendario académico*”, se determinó la garantía de suministro oportuno por los Departamentos, Distritos y municipios, respetando los principios de planeación presupuestal y los criterios de sostenibilidad fiscal, debiendo asegurar la disponibilidad de recursos por periodos iguales o superiores al calendario académico, para lo cual dichas Entidades territoriales deberán adelantar la planeación con tiempo suficiente.

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

En cuanto a la financiación del PAE, la norma en mención estableció que se financiará con recursos de diferentes fuentes. El Ministerio de Educación Nacional actualmente a través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender (UApA) cofinanciará sobre la base de los estándares mínimos definidos para su prestación, promoverá esquemas de bolsa común con los recursos de las diferentes fuentes que concurren en el financiamiento del Programa. A su vez la entidad territorial ha venido dando cumplimiento a la conformación de esta bolsa común con los diferentes municipios no certificados del Departamento y con recursos propios para el financiamiento de este.

El numeral 5 del artículo 2.3.10.2.1 del Decreto número 1075 de 2015 -Único Reglamentario del Sector Educación- define los *"Lineamientos Técnicos - Administrativos"* como el *"documento en el que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir todos los actores y operadores del Programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder ejecutar acciones dentro del mismo"* y establece en su artículo 2.3.10.3.1 que esos lineamientos contendrán además *"los estándares y las condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del PAE, los cuales serán de obligatorio cumplimiento y aplicación para las Entidades Territoriales, los actores y los operadores de este Programa"*.

Igualmente, el numeral 10, del artículo 2.3.10.4.3 del Decreto 1075 de 2015, establece como una de las funciones de las entidades territoriales en relación con el programa de alimentación escolar (PAE):

- <<Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional. Para el efecto debe:
- a) Administrar y coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común;
 - b) Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos;**
 - c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia;
 - d) Designar la supervisión, y en caso necesario la interventoría técnica, en los contratos que suscriba, para el adecuado seguimiento y verificación de su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la Ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional para el PAE, en su jurisdicción.>> (Negrita fuera de texto)

El Programa de Alimentación Escolar brinda un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes de todo el territorio nacional, registrados en el Sistema de Matrícula -SIMAT- como estudiantes oficiales, financiados con recursos del Sistema General de Participaciones, de la Nación y Recursos propios de los entes territoriales. Su objetivo fundamental es contribuir con el acceso y permanencia de los estudiantes del sistema.

El Departamento de Caldas, en el Plan de Desarrollo Departamental "Caldas 2024-2027" adoptado mediante Ordenanza número 974 del mes mayo del 2024, se estableció como línea estratégica: *Sostenibilidad social y humana*; Programa: *Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media*, Subprograma: *Cobertura y Permanencia Educativa*, con los Proyectos:, *"Implementación de estrategias de acceso y permanencia al sistema educativo del departamento de Caldas"* donde se incluye el PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, como estrategia de acceso y permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo del Departamento de Caldas, teniendo en cuenta que la meta establecida es *"Aumentar la cobertura del programa de alimentación escolar al 100%"*

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

La necesidad que se pretende satisfacer con la convocatoria pública que se adelanta es la selección de los operadores que permitan dar continuidad al Programa de Alimentación Escolar PAE, dirigido a atender niños, niñas y adolescentes que se encuentran matriculados y focalizados en las instituciones educativas públicas, ubicadas en los 26 municipios no certificados del Departamento de Caldas, a quienes se les ofrecerá un complemento alimentario, durante el calendario escolar y acorde con los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programa de alimentación escolar aprobados por la Unidad de Alimentos para Aprender (UAPA) y bajo el marco normativo que se encuentre vigente.

Por tal motivo para la ejecución del programa en la vigencia 2026 y según RESOLUCIÓN No. 003 del 7 de enero del 2026 <<Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE>>, se hace necesario el desarrollo inmediato de un proceso de selección de operadores, para la ejecución del mismo, afín de dar continuidad del PAE con el calendario escolar, garantizando el suministro de complemento alimentario en las modalidades de REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO, REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO y/o ALMUERZO PREPARADO EN EL SITIO para población mayoritaria y diferencial (o en la modalidad que se requiera de acuerdo a las circunstancias del contexto – declaratoria de emergencia, eventos irresistibles e imprevisibles nacional o departamental) y cuyo proceso de selección sea desarrollado e implementado de tal forma que garantice la suscripción de los respectivos contratos con operadores de alta calidad e idoneidad, con la capacidad administrativa y técnica para dar cumplimiento a las obligaciones pactadas en el contrato, repercutiendo en el desarrollo del departamento y brindando más oportunidades a la población a quienes se dirige el programa.

Los niños y niñas actualmente están siendo atendidos en el sistema educativo en las instituciones de manera presencial, motivo por el cual, se definió ejecutar el programa en la vigencia 2026 con la atención de modalidad de refrigerio industrializado, refrigerio preparado en sitio y/o almuerzo preparado en sitio para población mayoritaria y diferencial, haciendo la salvedad que si por motivos de declaratoria de emergencia o eventos irresistibles e imprevisibles de carácter nacional o departamental se debe cambiar a una modalidad transitoria, se realizará el cambio de acuerdo a las directrices nacionales o departamentales que se presenten en el momento.

El departamento de Caldas cuenta con una matrícula oficial de 73.151 estudiantes, a los cuales debemos facilitar el acceso al sistema educativo y posibilitar su permanencia en él. De los 73.151 estudiantes matriculados en establecimientos oficiales en el departamento de Caldas, 69.694 se encuentran matriculados en preescolar, básica y media, en aula regular y jornada única, de las 161 instituciones educativas oficiales (975 sedes educativas), pretendiendo atender con el Programa de Alimentación Escolar a por lo menos el 91.6% de este grupo poblacional, durante el tiempo restante del calendario escolar.

La Secretaría de Educación del departamento de Caldas, no tiene la capacidad de llevar a cabo las actividades que se pretenden realizar con el proceso de selección, toda vez que no son propias de la naturaleza misional.

En consecuencia, se debe brindar el complemento alimentario para los priorizados en el programa en concordancia con la Resolución 003 del 7 de enero del 2026, en su título IV de los ejes estructurales y del control y seguimiento del PAE en cuyo artículo 11 en el acápite del eje de cobertura indica *“III. Eje de Cobertura, este eje tiene como fin establecer los criterios y procedimientos para la planeación y el seguimiento de la cobertura, que incluye: la garantía de la continuidad del servicio, la ampliación del mismo, de manera planeada y cumpliendo los criterios de priorización asegurando su estabilidad y la realización de los ajustes de la planeación ante el cambio de condiciones en el servicio educativo o en el entorno socioeconómico y variaciones de operación del programa.”*

Por otro lado, la secretaría de educación avanza en procesos de concertación con población indígena y afro de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 18858 de 2018 y 051 de 2025

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

respectivamente. Así las cosas, en caso de culminar los procesos de concertación en la vigencia 2026 se hará necesario efectuar reducción de los complementos asignados a estos grupos poblacionales para establecer proceso contractual conforme a lo estipulado en la norma.

Teniendo en cuenta lo anterior, se validó en la plataforma Colombia Compra Eficiente la existencia de convenios marco de precios con respecto a PAE para la región zona cafetera y se identificó la no existencia de este, por lo cual se hace necesario adelantar un proceso de licitación Pública para la atención del programa en la vigencia de 2026.

El presente proceso de selección se encuentra incluido en el PAA 2026

2. OBJETO POR CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN

2.1 OBJETO CONTRACTUAL:

Brindar complementación alimentaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para los niños, niñas y adolescentes matriculados y focalizados en el SIMAT departamento de Caldas en aula regular y/o jornada única.

2.1.1 ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL:

Brindar complementación alimentaria en la modalidad ración industrializada (RI), refrigerio preparado en sitio (RPS) y ración preparada en sitio (APS), para los niños, niñas y adolescentes matriculados y focalizados en el SIMAT del departamento de Caldas, de acuerdo con las especificaciones técnicas y en especial los LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTANDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE), los cuales se distribuirá en los siguientes municipios Módulos:

- **MODULO I - MUNICIPIOS (Magdalena Caldense - Oriente):** La Dorada, Manzanares, Marquetalia, Marulanda, Pensilvania, Norcasia, Samaná y Victoria.
- **MODULO II - MUNICIPIOS (Centro Sur y Norte):** Aguadas, Aranzazu, Chinchiná, Neira, Pacora, Palestina, Salamina, Villamaría
- **MODULO III - MUNICIPIOS (Occidente Próspero):** Anserma, Belalcázar, Risaralda, San José y Viterbo.
- **MODULO IV - MUNICIPIOS (Alto Occidente):** Filadelfia, La Merced, Marmato, Riosucio y Supía.

NOTA 1: EL OFERENTE QUE SE PRESENTE PARA UNO O MAXIMO DOS MÓDULOS DEBE TENER EN CUENTA QUE TENDRÁ QUE ATENDER LAS MODALIDADES REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO (RI), REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO (RPS) Y ALMUERZO PREPARADO EN SITIO (APS) PARA POBLACIÓN MAYORITARIA Y DIFERENCIAL, NO ES VÁLIDO QUE SE PRESENTE PARA UNA SOLA MODALIDAD Y DEBE OFERTAR PARA TODOS LOS GRUPOS DE ATENCIÓN.

NOTA 2: EL OFERENTE PODRÁ PRESENTAR SU PROPUESTA PARA UNO O MAXIMO DOS MÓDULOS, PARA LO CUAL DEBERÁ TENER EN CUENTA LOS INDICADORES FINANCIEROS, PARA CADA MÓDULO.

NOTA 2.1. EL OFERENTE PODRÁ PRESENTAR SU PROPUESTA PARA UNO (1) O MÁXIMO DOS (2) MÓDULOS. LOS INDICADORES FINANCIEROS SE VERIFICARÁN CONFORME A LAS REGLAS ESTABLECIDAS PARA CADA INDICADOR EN EL PLIEGO DE CONDICIONES.

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

EN MATERIA DE CAPITAL DE TRABAJO, LA VERIFICACIÓN SE EFECTUARÁ DE MANERA INDEPENDIENTE FRENTE AL PRESUPUESTO OFICIAL DE CADA MÓDULO OFERTADO.

NOTA 3: EL OFERENTE DEBE TENER PRESENTE QUE SI POR DECLARATORIA DE EMERGENCIA A CAUSA DE UNA PANDEMIA O CUALQUIER HECHO IRRESISTIBLE E IMPREVISIBLE, O SITUACIÓN DE ORDEN NACIONAL Y DE ACUERDO CON DIRECTRICES NACIONALES O DEPARTAMENTALES HAY CAMBIO DE MODALIDAD DE ATENCIÓN, SE INFORMARÁ POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN SI HAY CAMBIOS EN LA MODALIDAD Y SE REALIZARAN LOS RESPECTIVOS AJUSTES PARA LA CONTINUIDAD DEL SERVICIO.

NOTA 4: LA ENTIDAD EN ARAS DE GARANTIZAR LA CORRECTA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, LA PLURALIDAD DE OFERENTES Y DE CONTROLAR LOS RIESGOS ASOCIADOS A LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA, TANTO FINANCIERA COMO LOGISTICOS, LOS OFERENTES PODRAN PRESENTARSE A UNO O MÁXIMO DOS MÓDULOS.

NOTA 5: LAS DOS PRIMERAS SEMANA DE OPERACIÓN SE EFECTUARÁ PARA TODOS LOS BENEFICIARIOS DEL PAE CON REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO, PARA EVITAR DESPERDICIO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA QUE LA MATRICULA ES INESTABLE DURANTE ESTA SEMANA.

2.2 CLASIFICACIÓN UNSPSC

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
85	15	16	00	Asuntos Nutricionales
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

2.3 ESPECIFICACIONES DEL OBJETO CONTRACTUAL

La Gobernación de Caldas, Secretaría de Educación, requiere contratar la prestación del servicio complementación alimentaria del programa de alimentación escolar (PAE) para los niños, niñas y adolescentes matriculados y focalizados en el SIMAT departamento de Caldas en aula regular y/o jornada única, con los cupos y grupos de atención distribuidos de la siguiente manera:

NOTA: SE ACLARA QUE LA MANERA EN LA CUAL SE ENCUENTRAN DETERMINADOS LOS GRUPOS DE ATENCIÓN SON:

- GRUPO 0:** Grados: prejardín, jardín y transición
- GRUPO 1:** Grados: primero, segundo y tercero.
- GRUPO 2:** Grados: cuarto y quinto.
- GRUPO 3:** Grados: sexto, séptimo, octavo y noveno.
- GRUPO 4:** Grados: décimo y once.

La clasificación de los grupos antes mencionados se realiza de acuerdo con la Resolución 003 del 7 de enero del 2026, la cual en su anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE indica recomendaciones de energía y nutrientes por Nivel educativo.

2 Tipos de complemento alimentario

La Resolución de la cual hace parte el presente anexo establece que el complemento alimentario corresponde a los alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados a la población beneficiaria del PAE para su consumo durante la jornada escolar del calendario académico, aportando a una alimentación adecuada, segura, pertinente y culturalmente apropiada. Está diseñado para complementar la alimentación que las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares, y cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes - RIEN de acuerdo con el nivel y grado escolar y con el tiempo de comida pertinente a la jornada escolar. A nivel general en el PAE se establecen dos tipos de complemento:

Para más información remitirse al anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE en sus numerales 2 y 6 (Tipos de complemento alimentario y minutas patrón respectivamente)

La prestación del servicio de alimentación escolar se requiere en las siguientes modalidades:

- **RI:** Refrigerio industrializado
- **APS:** Almuerzo preparado en sitio
- **RPS:** Refrigerio Preparado en sitio
- **APS Ind:** Almuerzo preparado en sitio con minuta diferencial

SE REALIZA DISTRIBUCIÓN DE CUPOS EN LOS MUNICIPIOS DE ACUERDO CON LA MATRÍCULA, para cada uno de los módulos de la siguiente manera:

MODULO I - MUNICIPIOS (Magdalena Caldense - Oriente):

Municipios	RI G0	RI G1	RI G2	RI G3	RI G4	RPS G0	RPS G1	RPS G2	RPS G3	RPS G4
LA DORADA	102	224	711	1212	294	0	505	177	204	0
MANZANARES	12	32	53	61	22	0	13	10	2	3
MARQUETALIA	47	65	14	95	69	0	0	0	32	32
MARULANDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NORCASIA	51	206	135	0	0	0	0	0	120	0
PENSILVANIA	2	18	12	243	12	0	10	0	0	80
SAMANÁ	1	38	15	76	64	0	0	19	51	15
VICTORIA	0	29	54	30	0	0	18	0	73	5
Total Cupos	215	612	994	1717	461	0	546	206	482	135
Valor unitario	4961	4961	5102	5560	5961	4967	4967	5332	5841	6167
Nº de días	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Valor por grupo	13865995	39469716	65928044	124104760	35724273	0	35255766	14279096	36599706	10823085

Municipios	Indig G0	Indig G1	Indig G2	Indig G3	Indig G4	APS G0	APS G1	APS G2	APS G3	APS G4
LA DORADA	0	0	0	0	0	386	883	656	1385	477
MANZANARES	0	0	0	0	0	154	556	342	752	248
MARQUETALIA	0	0	0	0	0	143	466	378	562	196
MARULANDA	0	0	0	0	0	9	71	48	87	40
NORCASIA	0	0	0	0	0	30	93	59	268	162
PENSILVANIA	0	0	0	0	0	160	562	423	645	318
SAMANÁ	0	0	0	0	0	210	523	501	888	273
VICTORIA	0	0	0	0	0	65	246	181	343	85
Total Cupos	0	0	0	0	0	1157	3400	2588	4930	1799

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	---

Valor unitario	7925	7925	7925	7925	7925	6787	6787	7471	8327	9115
Nº de días	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Valor por grupo	0	0	0	0	0	102083267	299985400	251354324	533677430	213172505

TOTAL, MODULO	\$1.776.323.367
----------------------	------------------------

Municipios	RI G0	RI G1	RI G2	RI G3	RI G4
LA DORADA	488	1612	1544	2801	771
MANZANARES	166	601	405	815	273
MARQUETALIA	190	531	392	689	297
MARULANDA	9	71	48	87	40
NORCASIA	81	299	194	388	162
PENSILVANIA	162	590	435	888	410
SAMANÁ	211	561	535	1015	352
VICTORIA	65	293	235	446	90
Total, Cupos	1372	4558	3788	7129	2395
Valor unitario	4961	4961	5102	5560	5961
Nº de días	10	10	10	10	10
Valor por grupo	68064920	226122380	193263760	396372400	142765950

Total, modulo	\$ 1.026.589.410
----------------------	-------------------------

MODULO II - MUNICIPIOS (Centro Sur y Norte)

Municipios	RI G0	RI G1	RI G2	RI G3	RI G4	RPS G0	RPS G1	RPS G2	RPS G3	RPS G4
AGUADAS	2	9	28	115	35	0	32	28	32	10
ARANZAZU	0	52	89	186	69	0	0	39	0	0
CHINCHINÁ	230	714	511	836	194	0	0	0	0	0
NEIRA	74	307	248	566	38	0	0	35	30	0
PÁCORA	1	5	2	23	15	0	0	18	0	0
PALESTINA	4	225	34	295	104	0	0	0	7	0
SALAMINA	3	29	20	66	15	0	10	5	0	39
VILLAMARÍA	118	441	161	902	413	15	11	4	0	0
Total, general	432	1782	1093	2989	883	15	53	129	69	49
Valor unitario	4961	4961	5102	5560	5961	4967	4967	5332	5841	6167
Nº de días	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Valor por grupo	27860976	114926526	72494318	216044920	68426319	968565	3422263	8941764	5239377	3928379

Municipios	Indig G0	Indig G1	Indig G2	Indig G3	Indig G4	APS G0	APS G1	APS G2	APS G3	APS G4
AGUADAS	0	0	0	0	0	215	565	461	868	372
ARANZAZU	0	0	0	0	0	117	276	157	339	127
CHINCHINÁ	0	0	0	0	0	179	589	357	709	310

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	---

NEIRA	0	0	0	0	0	111	403	239	360	140
PÁCORA	0	0	0	0	0	125	358	231	529	231
PALESTINA	0	0	0	0	0	120	160	372	431	138
SALAMINA	0	0	0	0	0	96	350	298	513	202
VILLAMARÍA	0	0	0	0	0	143	463	563	607	202
Total, general	0	0	0	0	0	1106	3164	2678	4356	1722
Valor unitario	7925	7925	7925	7925	7925	6787	6787	7471	8327	9115
Nº de días	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Valor por grupo	0	0	0	0	0	97583486	279162884	260095394	471541356	204048390

TOTAL, MODULO	\$ 1.834.684.917
----------------------	-------------------------

Municipios	RI G0	RI G1	RI G2	RI G3	RI G4
AGUADAS	217	606	517	1015	417
ARANZAZU	117	328	285	525	196
CHINCHINÁ	409	1303	868	1545	504
NEIRA	185	710	522	956	178
PÁCORA	126	363	251	552	246
PALESTINA	124	385	406	733	242
SALAMINA	99	389	323	579	256
VILLAMARÍA	276	915	728	1509	615
Total, general	1553	4999	3900	7414	2654
Valor unitario	4961	4961	5102	5560	5961
Nº de días	10	10	10	10	10
Valor por grupo	77044330	248000390	198978000	412218400	158204940

TOTAL, MODULO	\$ 1.094.446.060
----------------------	-------------------------

MODULO III - MUNICIPIOS (Occidente Próspero)

Municipios	RI G0	RI G1	RI G2	RI G3	RI G4	RPS G0	RPS G1	RPS G2	RPS G3	RPS G4
ANSERMA	46	240	216	299	121	0	0	0	0	0
BELALCÁZAR	3	41	80	61	33	3	0	41	21	0
RISARALDA	58	159	126	303	83	0	0	0	0	0
SAN JOSÉ	4	23	39	60	29	0	0	0	0	0
VITERBO	71	223	89	255	54	0	0	31	0	0
Total general	182	686	550	978	320	3	0	72	21	0
Valor unitario	4961	4961	5102	5560	5961	4967	4967	5332	5841	6167
Nº de días	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Valor por grupo	11737726	44242198	36479300	70689840	24797760	193713	0	4990752	1594593	0

Municipios	Indig G0	Indig G1	Indig G2	Indig G3	Indig G4	APS G0	APS G1	APS G2	APS G3	APS G4
ANSERMA	0	0	0	0	0	209	888	531	1107	362
BELALCÁZAR	13	68	25	59	0	44	282	145	288	140
RISARALDA	0	7	3	0	0	65	181	142	198	59
SAN JOSÉ	0	0	0	0	0	30	88	81	218	77
VITERBO	0	0	0	0	0	58	119	139	202	48
Total, general	13	75	28	59	0	406	1558	1038	2013	686
Valor unitario	7925	7925	7925	7925	7925	6787	6787	7471	8327	9115
Nº de días	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Valor por grupo	1339325	7726875	2884700	6078475	0	35821786	137463898	100813674	217909263	81287570

TOTAL, MODULO	\$ 786.051.448
---------------	----------------

Municipios	RI G0	RI G1	RI G2	RI G3	RI G4
ANSERMA	255	1128	747	1406	483
BELALCÁZAR	63	391	291	429	173
RISARALDA	123	347	271	501	142
SAN JOSÉ	34	111	120	278	106
VITERBO	129	342	259	457	102
Total, general	604	2319	1688	3071	1006
Valor unitario	4961	4961	5102	5560	5961
Nº de días	10	10	10	10	10
Valor por grupo	29964440	115045590	86121760	170747600	59967660

TOTAL, MODULO	\$ 461.847.050
---------------	----------------

MODULO IV - MUNICIPIOS (Alto Occidente)

Municipios	RI G0	RI G1	RI G2	RI G3	RI G4	RPS G0	RPS G1	RPS G2	RPS G3	RPS G4
FILADELFIA	2	19	12	0	0	0	0	0	0	0
LA MERCED	0	7	26	0	8	0	0	0	24	8
MARMATO	11	18	1	61	2	0	0	10	0	0
RIOSUCIO	65	149	262	908	160	0	0	10	35	15
SUPÍA	8	32	73	170	61	0	0	0	20	0
Total, general	86	225	374	1139	231	0	0	20	79	23
Valor unitario	4961	4961	5102	5560	5961	4967	4967	5332	5841	6167
Nº de días	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Valor por grupo	5546398	14510925	24805924	82326920	17900883	0	0	1386320	5998707	1843933

Municipios	Indig G0	Indig G1	Indig G2	Indig G3	Indig G4	APS G0	APS G1	APS G2	APS G3	APS G4
FILADELFIA	0	0	0	0	0	84	270	191	305	97
LA MERCED	0	0	0	0	0	61	179	100	246	70
MARMATO	0	0	0	0	0	116	355	336	468	167
RIOSUCIO	194	823	558	1026	422	222	350	422	446	450

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	---

SUPÍA	57	175	131	173	67	196	449	421	455	266
Total general	251	998	689	1199	489	679	1603	1470	1920	1050
Valor unitario	7925	7925	7925	7925	7925	6787	6787	7471	8327	9115
Nº de días	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Valor por grupo	25859275	102818950	70984225	123526975	50379225	59908849	141434293	142770810	207841920	124419750

TOTAL, MODULO	\$ 1.204.264.282
----------------------	-------------------------

Municipios	RI G0	RI G1	RI G2	RI G3	RI G4
FILADELFIA	86	289	203	305	97
LA MERCED	61	186	126	270	86
MARMATO	127	373	347	529	169
RIOSUCIO	481	1322	1252	2415	1047
SUPÍA	261	656	625	818	394
Total general	1016	2826	2553	4337	1793
Valor unitario	4961	4961	5102	5560	5961
Nº de días	10	10	10	10	10
Valor por grupo	50403760	140197860	130254060	241137200	106880730

TOTAL, MODULO	\$ 668.873.610
----------------------	-----------------------

TOTAL, MÓDULOS I, II, III y IV	\$ 8.853.080.144
---------------------------------------	-------------------------

NOTA: EN CASO DE ATENCIÓN EN OTRA MODALIDAD, SE PROCEDERÁ A REALIZAR LOS AJUSTES EN VALOR DE LA RACIÓN TRANSITORIA, SIN EXCEDER EN TODO CASO EL PRESUPUESTO APROPIADO PARA EL CONTRATO SUSCRITO, SIN AFECTAR EL PLAZO DE ATENCIÓN NI EL EQUILIBRIO CONTRACTUAL ENTRE LAS PARTES.

En caso de efectuarse concertación con la población indígena se suspenderá de este contrato los cupos asignados en la modalidad de alimento preparado en sitio para población diferencial indígena – APS Ind. Igualmente, en caso de culminarse el proceso de concertación con la población afro se suspenderán de este contrato los cupos asignados al municipio de Marmato en las modalidades de APS y RPS.

2.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos y estándares (Versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad de Alimentos para Aprender (UAPA) y las autoridades en la materia.
- En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, **cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento**, el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación de Caldas disponga para tales eventos y

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

dichas directrices serán propendiendo por la entrega de complemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.

2. Planear, organizar y ejecutar el suministro de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
3. Socializar con el equipo que realizará las actividades definidas en el contrato, la Documentación básica de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CALDAS (Misión, Visión, Política De Calidad)
4. Entregar el plan de alistamiento, con plazo máximo una semana posterior al inicio de la operación con el fin de garantizar el funcionamiento del programa, el cual incluye:
 - a. Listado de áreas de almacenamiento (bodegas), la información suministrada debe ser específica y detallada, no se autoriza la disposición de otro tipo de espacios no relacionados en dicho listado, para el almacenamiento de suministros.
 - b. Conceptos higiénicos sanitarios de las áreas de almacenamiento (bodegas): Los lugares de almacenamiento (bodegas), ensamble y/o producción deben contar con acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente, en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que no tenga un tiempo mayor a 6 meses de expedido. Lo anterior teniendo en cuenta lo establecido en la Circular Externa del INVIMA N.º DAB 400-0201-17.
 - c. Relación de equipos y utensilios que disponen en cada uno de los lugares de almacenamiento (bodegas).
 - d. Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, el cual incluya protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de los equipos y herramientas que se utilicen para la ejecución del Programa, por lo tanto debe ir dirigido a los lugares de almacenamiento (bodegas), ensamble y/o producción y sedes educativas (para el mantenimiento preventivo de las sedes definidas por la ETC, en la cual será un mantenimiento por municipio atendido) conforme con los lineamientos y directrices dadas por la ETC en el primer mes de ejecución del contrato, ante situaciones extraordinarias, se realizará reunión con la Supervisión, para definir la respectiva atención de las novedades que se puedan presentar.
 - e. Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición: El contratista deberá presentar el programa y cronograma de calibración de los equipos e instrumentos de medición, el cual podrá ejecutarse por etapas durante el periodo de ejecución contractual, atendiendo al inventario y ubicación de los equipos. El cronograma deberá establecer fechas, responsables y mecanismos de verificación, priorizando los equipos utilizados en controles críticos de calidad e inocuidad. La programación por etapas no exime al contratista del cumplimiento de las obligaciones técnicas aplicables
 - f. Plan de muestreo microbiológico (un muestreo microbiológico en la modalidad de almuerzo preparado en sitio por módulo) y cronograma.
 - g. Planes de saneamiento de bodegas y comedores escolares.
 - h. Formato control de temperaturas en comedores escolares, incluyendo protocolo específico de toma de temperaturas.
 - i. Plan de capacitación y cronograma.
 - j. Plan de manejo ambiental integral: Presentar documento frente a un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

secundarios y demás residuos orgánicos generados en la operación de la modalidad refrigerio industrializado (incluye información sobre posibles empresas y/u organizaciones municipales zonales o departamentales que realicen manejo integral de residuos tanto líquidos como sólidos y las estrategias y/o propuestas del Operador para el manejo de dichos residuos).

- k. Plan de rutas de distribución (alimentos, gas e insumos de limpieza y desinfección); áreas de almacenamiento (bodegas), ensamble y procesamiento; que incluya: Código DANE, Municipio, Institución Educativa, Sede Educativa, tipo de medio de transporte, tiempo de recorrido a cada Sede (Desde cabecera municipal), deben ser registradas el 100% de las Sedes Educativas.
 - l. Proyección de pendones con “Impresión en lona” y/o material lavable y resistente de acuerdo con las indicaciones de la ETC:
 - o Hábitos y alimentación saludable.
 - o Cuidado del medio ambiente.
 - o Desperdicio de alimentos
 - o Ruta de atención a ETA’s.
 - o Ficha técnica de información general del PAE.
 - o Horario de atención.
 - o Mecanismo de atención a SPQR.y los siguientes en material resistente lavable:
 - o Señalización de las diferentes áreas del comedor escolar.
 - o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

NOTA: el diseño de pendones de hábitos y alimentación saludable, campañas que promuevan la importancia del lavado de manos para los estudiantes antes del consumo de alimentos, cuidado del medio ambiente y desperdicios de alimentos, son los entregados por la ETC posterior a la adjudicación.
 - m. Fichas técnicas de alimentos de acuerdo con la resolución 003 del 2026 Anexo de calidad e inocuidad.
 - n. Programa de proveedores, materias primas e insumos que incluya manejo y recibo de materias primas.

NOTA: La modificación de fechas en los cronogramas respectivos de cada uno de los programas descritos, debe realizarse con autorización estricta, por parte de la supervisión de los contratos.
5. Acondicionar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de congelación, básculas y/o balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente. Garantizar la separación de los componentes proteicos (Carne de res, carne de cerdo, pechuga de pollo), en los equipos de congelación dispuestos en el área de almacenamiento y transporte.
6. Realizar el mantenimiento preventivo de los equipos de los comedores escolares conforme al cronograma presentado en el plan de alistamiento. El mantenimiento podrá organizarse por zonas o grupos de instituciones educativas, atendiendo las sedes asignadas por la ETC. El cronograma deberá ser presentado a la supervisión y contemplar la totalidad de las sedes objeto de atención, priorizando los equipos cuyo estado pueda afectar la inocuidad, la conservación de las materias primas o la continuidad de la prestación del servicio. (El rector de la I.E designara la sede para dicho mantenimiento)
7. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su

 GOBIERNO DE CALDAS	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. Dichas labores están sujetas a estricto cumplimiento, según lo establecido en el programa autorizado por la ETC. Para aquellos casos donde el equipo requiera restauración total o parcial significativa debido al agotamiento de la vida útil del equipo, daños por sobrecarga de energía debido al mal estado de las instalaciones eléctricas, daños por descarga eléctrica, cambios total o parcial del sistema original, daños causados por catástrofes naturales tales como terremotos, vendavales, derrumbes, inundaciones, incendio además de afectaciones de orden público, asonada o reparación de componentes críticos del equipo, se efectuará reunión entre la supervisión y el contratista para definir la pertinencia o no del mantenimiento correctivo.

8. Realizar la calibración de los equipos e instrumentos de medición en los lugares de almacenamiento (bodegas), conforme al cronograma establecido en el plan de alistamiento, el cual podrá desarrollarse por etapas durante el periodo de ejecución contractual, de acuerdo con el inventario y ubicación de los equipos. El cronograma deberá establecer fechas, responsables y mecanismos de verificación y deberá priorizar los equipos empleados en controles críticos de calidad e inocuidad. Los equipos objeto de calibración deberán corresponder con los relacionados en el inventario presentado en el plan de alistamiento.
9. Entregar a la supervisión y/o interventoría del Programa los análisis microbiológicos realizados a los componentes que correspondan, de conformidad con los requisitos sanitarios aplicables, las características de los productos y las condiciones de operación del PAE. Los análisis y frecuencias de muestreo serán los que resulten exigibles durante el periodo efectivo de ejecución contractual, sin que ello implique la eliminación de análisis obligatorios ni la disminución de los controles sanitarios requeridos para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. Los resultados deberán permitir identificar claramente el alimento analizado, lote, fecha de vencimiento cuando aplique, fecha de elaboración del análisis, concepto y periodo al cual corresponde el reporte.
10. Plan y cronograma de muestreo microbiológico, de acuerdo con los análisis y frecuencias que resulten exigibles durante el periodo efectivo de ejecución contractual, conforme con los requisitos sanitarios aplicables y las condiciones de operación del PAE.
11. Implementar el plan de saneamiento con los respectivos programas, para áreas de almacenamiento (bodegas), ensamble, producción y demás lugares que lo requieran, conforme lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades y modelo de operación.
12. Para la realización de descuentos por inejecuciones u otras novedades que se pudiesen presentar en las diferentes sedes, estos serán coordinados con el área encargada de la coordinación del Programa de Alimentación Escolar.”
13. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones establecido, orientado por personal idóneo técnicamente, teniendo en cuenta que debe ser implementado a TODO el personal manipulador y debe cumplir como mínimo 4 horas sobre temas específicos en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM). Dentro de la primera semana de ejecución del contrato, se debe incluir mínimo los temas “Estandarización de Porciones” y “Plan de Saneamiento Básico”; adicionalmente debe capacitarse al personal manipulador en temas específicos de la ejecución del PAE, lineamientos, ruta de atención de ETA’s y Circular 053 del 5 de junio de 2023, emitida por la Secretaría de Educación de Caldas: “Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y otras orientaciones respecto al PAE”, ciclos de menús, guía de preparación, procesos de higienización del agua, preparación de

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

alimentos, diligenciamiento de formatos y demás que se consideren pertinentes. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa. Tener los soportes (NO un carné de manipulación BPM) que avalen la capacitación continua a TODO el personal manipulador. El Personal Manipulador de Alimentos que ingrese nuevo deberá ser capacitado previo, de no ser posible en un máximo de la primera semana de inicio de la prestación del servicio.

- 14. Dar cumplimiento al plan de rutas relacionado en el plan de alistamiento, para la entrega de los alimentos, insumos de limpieza y desinfección, servicio de gas (en el caso que no se cuente con red) en cada una de las sedes educativas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes. Debe realizarse durante la jornada escolar. Los alimentos DEBEN entregarse directamente en la sede educativa. No se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
- 15. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, como también diferentes letreros alusivos al cumplimiento de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura - BPM).
- 16. El contratista deberá obtener autorización previa de la profesional en nutrición, designada como parte del equipo de supervisión, antes de proceder con la entrega de cualquier lote de alimentos destinados al Programa de Alimentación Escolar (PAE); para obtener dicha autorización, el contratista deberá presentar a la profesional en nutrición la ficha técnica de cada uno de los alimentos, con una antelación mínima de quince (15) días hábiles respecto a la fecha programada de entrega. Para casos específicos donde se requieran permisos de acondicionamiento de productos cárnicos, expedidos por las autoridades sanitarias competentes, se deben presentar dichos permisos a la supervisión de los contratos, garantizando el aval correspondiente.
- 17. Elaborar un Programa escrito de Proveedores, materias primas e insumos, en el que se especifique y detalle los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como caracterización de materias primas y su rotación (PEPS), requisitos de rotulado según normatividad vigente y el oportuno seguimiento por medio de registros de control. Tener en cuenta las recomendaciones de selección de proveedores, criterios de aceptación y rechazo y recibo y manejo de materias primas establecidas en la Resolución 003 del 3 de enero del 2026, numeral 5.1.2.5.2 del Anexo de Calidad e Inocuidad. Se debe especificar el método y frecuencia de evaluación de proveedores.

BODEGA:

- 18. Presentar informes de trazabilidad de verificación en bodega de los alimentos que ingresan y serán despachados a las sedes educativas.
- 19. Realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

CONTRATACIÓN:

- 20. Contratar y garantizar el personal manipulador de alimentos para la ejecución del programa. El personal contratado para esta operación no está laboralmente vinculado con la Gobernación, ni con el Ministerio de Educación Nacional, ni con la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender - UApA; es responsabilidad del Operador. Cumplir con el número de manipuladoras según raciones atendidas (refrigerio

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	--	--

- industrializado, refrigerio preparado en sitio y/o almuerzo preparado en sitio), de acuerdo con tabla establecida por la ETC (Anexo Tabla de Manipuladoras). Contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, priorizando los que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la asociación de padres de familia.
21. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
 22. Presentar relación de nómina con el respectivo comprobante de pago de salarios u honorarios (soporte de transferencia bancaria) del personal contratado durante el periodo de ejecución, conforme a la modalidad contractual que establezca el operador acorde con las disposiciones legales establecidas. Igualmente, presentar planilla de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social de todo el personal contratado. En caso de que el personal no sea contratado por contrato laboral, el operador debe garantizar que el contratista efectúe los respectivos pagos al sistema general de seguridad social, soportes que deben ser entregados a la supervisión del contrato. Además de adjuntar:
 - Base de datos en Excel que incluya: mes, municipio, institución educativa, sede, código DANE, No. de cupos, tipo de contratación, Nombre, cedula, cantidad horas reconocidas, días laborados y valor pagado
 - Certificación de paz y salvo expedida por el contador o revisor fiscal, con copia de la cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios.
 23. En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 70 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad, cantidad y entrega de los complementos a los beneficiarios, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar. Para el personal delegado por el CAE, se debe garantizar la entrega de 1 dotación compuesta por delantal con mangas y cremallera, además soportar la capacitación “In situ” en aspectos básicos como: BPM, desinfección, minuta y condiciones básicas de almacenamiento.
 24. Realizar la entrega de 1 dotación, (pantalón blanco, blusa blanca, delantal, gorro, tapabocas y zapatos cerrados antideslizantes) al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa en las diferentes modalidades. La primera dotación debe entregarse máximo en el primer mes de ejecución del programa.
 25. Garantizar el uso de dotación (Delantal con mangas y cremallera, gorro y tapabocas, de colores claros, de acuerdo con normatividad sanitaria vigente) del personal de transporte, incluidos auxiliares, y al personal de bodega de alimentos involucrado en la operación del programa en todas sus etapas.
 26. En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. Dicho reemplazo debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.
 27. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer de mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de todas formas de trabajo infantil. Está prohibido la participación de los estudiantes en la entrega de los complementos RI (función de la manipuladora).

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

MINUTA:

- 28. Ejecutar y dar cumplimiento estricto a los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido por la Entidad Territorial Certificada. Si se requiere de algún tipo de cambio de producto, este debe ser justificado y solicitado a la supervisión o interventoría del contrato con 10 días de antelación. Únicamente podrá realizarse cambio de producto para aquellos casos que sean aprobados por la supervisión o interventoría del contrato. Tener en cuenta que el Grupo 0 se atenderá con lo especificado para el Grupo 1.
- 29. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos si se requiere (con la minuta entregada por la ETC).
- 30. Garantizar y dar cumplimiento a la porción servida de cada uno de los componentes que se entregan en las modalidades de atención.
- 31. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, conforme con lo establecido en la normatividad vigente.
- 32. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; y demás normas aplicables en el rotulado y etiquetado de los alimentos.

COMPRAS:

- 33. Realizar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% de acuerdo con la Ley 2046 de 2020 (y el porcentaje adicional ofertado en la propuesta del proceso licitatorio) con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.¹ Así mismo, reportar la información en los formatos establecidos y la evidencia (certificación) de Compra Local, que se entrega por parte de la plataforma establecida por la Secretaría de Agricultura, cuya fecha de certificación debe corresponder a la vigencia de ejecución del contrato.
- 34. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.
- 35. El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo, cheque de gerencia, transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS)

TRANSPORTE:

- 36. Realizar la entrega oportuna de víveres e insumos a los establecimientos educativos, conforme a lo establecido en el plan de rutas, garantizando las cantidades requeridas y

¹ De acuerdo a la ley 2046 de 06 de agosto de 2020, artículo 4, entiéndase compra local como “Compra local de alimentos: Es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad.

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

- cumpliendo estrictamente con las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad' de la Resolución 003 del 7 de enero del 2026. Asimismo, se deberá asegurar el manejo adecuado de temperaturas, acorde con la naturaleza de los productos, y cumplir con las condiciones sanitarias según la normatividad vigente. Los componentes proteicos deben entregarse empacados con el gramaje correspondiente para cada día de consumo y separados físicamente de acuerdo con su naturaleza.
37. Garantizar que los vehículos cumplan con los requisitos específicos de transporte (incluido el personal a cargo de la distribución y transporte), posean la documentación reglamentaria, concepto sanitario vigente (correspondiente a la vigencia del periodo de ejecución del contrato), condiciones higiénico-sanitarias, sean de uso exclusivo de alimentos y posean la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
38. Realizar remisión de entrega de víveres de la ración suministrada, para cada institución educativa en los formatos establecidos de acuerdo con los cupos asignados para cada una, garantizando que la cantidad de alimentos es suficiente para cumplir el gramaje establecido para el periodo de entrega. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, garantizando que en el tiempo de consumo se encuentren los alimentos completos y de óptima calidad. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido. Ambas copias deben estar debidamente diligenciadas y firmadas por los diferentes actores.
39. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de nivel escolar y modalidad. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
40. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el anexo, teniendo en cuenta que la fecha de entrega de los productos debe ser previa al periodo de uso de dichos elementos y que la frecuencia de entrega sea mensual.

VISITAS:

41. Publicar en las sedes educativas priorizadas:
- a. Ciclos de Menú Vigentes “Menú del día”
 - b. Porción Servida
 - c. Listas de Intercambios
 - d. Pendón alusivo a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
 - e. Señalización de las diferentes áreas del comedor escolar
 - f. Los intercambios autorizados previamente por la supervisión de los contratos deben estar publicados el día de aplicación de estos.
- Publicar en las sedes educativas priorizadas pendones publicados en “Impresión en lona” y/o material lavable y resistente:
- a. Pendón alusivo a hábitos y alimentación saludable
 - b. Pendón alusivo a cuidado del medio ambiente
 - c. Ruta de atención a ETA’s
 - d. Ficha técnica de información general del PAE
 - e. Horario de atención
 - f. Mecanismo de atención a SPQR

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

42. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la UAPA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.

CONTROL SOCIAL:

43. Facilitar la información requerida y gestionar la participación del Operador en los espacios de participación ciudadana relacionados con el Programa de Alimentación Escolar, tales como los Comités de Seguimiento Operativos Municipales de Alimentación Escolar, Mesas Públicas y Comités de Alimentación Escolar (CAE), mediante la gestión de la invitación del Coordinador Municipal PAE y/o Agente Educativo del Operador a las reuniones de los CAE de las Instituciones Educativas del municipio donde se desarrolla la operación, sin que ello implique garantizar la convocatoria, citación o participación efectiva del Operador en dichos espacios.
44. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o de la UApA. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propendan por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

INFORMES:

45. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, UAPA, y demás actores que participan en el PAE.
46. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos; asimismo, efectuar el seguimiento y registro de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato.
47. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
48. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa.
49. Realizar los informes técnico – financieros y de ejecución, finalización y liquidación del contrato de acuerdo con lo establecido en el manual de contratación de la oficina jurídica de la Gobernación de Caldas.
50. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.
51. Presentar al Supervisor del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes financieros, contables, técnicos y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes, acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación de Caldas. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.
52. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la GOBERNACIÓN DE CALDAS, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

- adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.
- 53. Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DE CALDAS.
 - 54. Utilizar los logos de la GOBERNACIÓN DE CALDAS y los establecidos en el manual de imagen de la UAPA en todas las piezas y espacios de comunicación que se generen como la papelería, remisiones de Despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato.
 - 55. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.
 - 56. El supervisor del contrato podrá realizar solicitud por escrito de redistribución de cupos, en el caso que crea pertinente según los movimientos en la matrícula del SIMAT y estos deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes 15 días de acuerdo con la logística del programa.
 - 57. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.
 - 58. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión o y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.
 - 59. Responder todos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, o por los diferentes entes de control en los tiempos que se establezcan.
 - 60. Responder las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento.
 - 61. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos evidenciados durante las visitas realizadas por el equipo de supervisión y/o interventoría, y notificarlos en los tiempos establecidos.
 - 62. Entregar el número de raciones adicionales ofertadas en la propuesta entregada en el proceso licitatorio.
 - 63. Cumplir con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.

2.5 OBLIGACIONES DE LA GOBERNACIÓN

- 1. Entregar los documentos y formatos necesarios para la implementación del Programa de Alimentación Escolar: Lineamientos técnico administrativo y estándares (Versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por la unidad de alimentos para aprender (UAPA) y el ente territorial.
- 2. Realizar los desembolsos a que haya lugar en las fechas pactadas previo cumplimiento de los requisitos pactados en el contrato y verificación de entrega de documentos y evidencias requeridas.
- 3. Realizar el seguimiento, monitoreo y evaluación del programa en campo.
- 4. Ejercer control sobre la inversión y el cumplimiento del servicio a través de supervisor.

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

- 5. Capacitar al personal del operador en los lineamientos y políticas del Departamento de Caldas para la operación del PAE.
- 6. Entregar el diagnóstico inicial de infraestructura, equipos y menaje al contratista soportado con los conceptos sanitarios impartidos por la dirección territorial de salud del departamento, validando las sedes para su funcionamiento

2.6 FUNCIONES DEL SUPERVISOR

- 1. El supervisor está autorizado para impartir instrucciones y órdenes al contratista sobre asuntos de su responsabilidad siempre y cuando las mismas estén sujetas a lo estipulado en el contrato.
- 2. Todas las comunicaciones u órdenes destinadas al contratista serán expedidas o ratificadas por escrito y formarán parte de los documentos del contrato.
- 3. Serán funciones de quienes ejerzan el control de ejecución, las tendientes a asegurar que las partes cumplan con las obligaciones pactadas en el contrato, en el pliego de condiciones y en la ley, para la correcta ejecución de su objeto.
- 4. El supervisor de un contrato no está facultado para tomar decisiones administrativas y por lo tanto, no puede exonerar al contratista de ninguna de sus obligaciones contractuales, ni modificarlas, ni ordenar trabajo o labor alguna que traiga consigo variaciones en el plazo o en el valor de este.
- 5. Velar por la correcta ejecución del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el mismo, en las condiciones, especificaciones técnicas y demás contenidas en la propuesta presentada por el contratista y en los pliegos de condiciones.
- 6. En desarrollo de esta función, deberá presentar mediante escrito las observaciones que estime necesarias para la correcta prestación del servicio objeto de este contrato.
- 7. Verificar la calidad e idoneidad del servicio objeto del contrato.
- 8. Efectuar los requerimientos necesarios, frente a las omisiones que se presenten relacionadas con los servicios suministrados. Lo anterior, con el fin de que se adopten las medidas tendientes a presentar las reclamaciones correspondientes y hacer efectivas las deducciones en los pagos, si fuere el caso.
- 9. Atender y dar respuesta, por escrito, a las reclamaciones, sugerencias y demás solicitudes presentadas por el contratista y respecto de aquellas que no sean de su resorte, dará traslado al competente, adjuntando si es el caso el respectivo concepto.
- 10. Adelantar todas las actuaciones que sean necesarias para el cumplimiento de las labores de vigilancia y control a su cargo, en desarrollo del presente contrato.
- 11. Cumplir con los lineamientos establecidos por medio del Decreto 633 del 29 de noviembre de 2022 “Manual de contratación, supervisión, interventoría e incumplimientos contractuales de la Administración Central de la Gobernación de Caldas”
- 12. El supervisor del contrato deberá verificar que el contratista haya comprado el o los productos directamente a los pequeños productores o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o a sus organizaciones, de conformidad con los listados registrados y validados por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, conforme a lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, y la demás normativa que los adicione, modifique o sustituya. Así mismo verificará que se haya realizado el pago contra entrega del producto a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones por parte del contratista.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

Licitación Pública – Contrato de prestación de servicios.

Teniendo en cuenta el objeto a contratar, la cuantía, las características de la necesidad a satisfacer y el presupuesto, el presente proceso de contratación está sujeto al procedimiento establecido en el numeral 1 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

disposiciones generales sobre la contratación de la Administración Pública", introduce nuevas e importantes aplicaciones a la mencionada ley entre otros:

- Se establecen las modalidades de selección para contratar con el Estado.
- Desarrolla el principio de selección objetiva, señalando los criterios bajo los cuales se debe dar la escogencia del contratista.

De acuerdo con la definición de **LICITACIÓN PÚBLICA**, entendida como el procedimiento de selección objetiva del oferente, aplicable en los contratos estatales y en relación con lo que dispone el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, el cual establece **De la selección objetiva**. Es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva. En consecuencia, los factores de escogencia y calificación que establezcan las entidades en los pliegos de condiciones o sus equivalentes tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- 1. La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje, con excepción de lo previsto en el numeral 4 del presente artículo. La exigencia de tales condiciones debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor. La verificación documental de las condiciones antes señaladas será efectuada por las Cámaras de Comercio de conformidad con lo establecido en el artículo 6° de la presente Ley, de acuerdo con lo cual se expedirá la respectiva certificación.*
- 2. La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos (...)"*

NOTA: De acuerdo a lo establecido en el Decreto 310 de 2021, por medio del cual se extiende la obligatoriedad del uso de los acuerdos marco a las entidades regidas por el estatuto general de contratación, esta entidad territorial deja constancia que se efectuó la consulta en la tienda virtual del Estado Colombiano en la etapa precontractual de este proceso sobre los Acuerdos Marco de Precios vigentes y no existe uno suscrito para los servicios que se establecen en los presentes estudios y documentos previos para el departamento de Caldas.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DE ESTE.

5.
El Contrato por suscribir tendrá un presupuesto de OCHO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES OCHENTA MIL CIUENTO CUARENTA Y CUATRO PESOS (**\$ 8.853.080.144**) exento de IVA.

Dentro del presente proceso se tuvo en cuenta que este tipo de contratos se encuentran **exentos de IVA**. De acuerdo con el artículo 476 del estatuto tributario “Servicios excluidos del impuesto sobre las ventas” en el numeral 14, establece: “*Los servicios de alimentación, contratados con recursos públicos, destinados al sistema penitenciario, de asistencia social, de escuelas de educación pública, a las Fuerzas Militares, Policía Nacional, Centro de Desarrollo Infantil, centros geriátricos públicos, hospitales públicos, comedores comunitarios.*”

Adicionalmente, en la determinación del presupuesto oficial se tiene en cuenta los costos en que incurre EL CONTRATISTA, al momento de legalizar el contrato, como lo es el pago de las estampillas equivalente al 8%, del valor del contrato y constitución de la garantía única, aproximadamente el 1,5% del valor del contrato, industria y comercio, 0,5% de retención en la fuente.

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

El valor establecido para el año 2026 de acuerdo con los grupos de atención se discrimina a continuación:

MODALIDADES DE ATENCIÓN			
MODALIDAD	GRUPO	GRADOS DE ATENCIÓN	VALOR
RACIÓN INDUSTRIALIZADA TODAS LAS ZONAS	0	PREJARDIN, JARDÍN, TRANSICIÓN	4.961
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	4.961
	2	CUARTO Y QUINTO	5.102
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	5.560
	4	DÉCIMO Y ONCE	5.961
REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO TODAS LAS ZONAS	1	PREJARDIN, JARDÍN Y TRANSICIÓN	4.967
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	4.967
	2	CUARTO Y QUINTO	5.332
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	5.841
	4	DÉCIMO Y ONCE	6.167
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO TODAS LAS ZONAS	0	PREJARDIN, JARDÍN Y TRANSICIÓN	6.787
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	6.787
	2	CUARTO Y QUINTO	7.471
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	8.327
	4	DÉCIMO Y ONCE	9.115
DIFERENCIAL – ALMUERZO PREPARADO EN SITIO TODAS LAS ZONAS	0	PREJARDIN, JARDÍN Y TRANSICIÓN	7.925
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	7.925
	2	CUARTO Y QUINTO	7.925
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	7.925
	4	DÉCIMO Y ONCE	7.925

Lo anterior, garantizando el suministro de los alimentos durante 23 días de trabajo académico según calendario escolar de la vigencia 2026, el pago de prestaciones sociales para las procesadoras de alimentos y los demás gastos que implica la operación.

NOTA: EN CASO DE ATENCIÓN EN OTRA MODALIDAD, SE PROCEDERÁ A REALIZAR LOS AJUSTES EN VALOR DE LA RACIÓN TRANSITORIA, SIN EXCEDER EN TODO CASO EL PRESUPUESTO APROPIADO PARA EL CONTRATO SUSCRITO, SIN AFECTAR EL PLAZO DE ATENCIÓN NI EL EQUILIBRIO CONTRACTUAL ENTRE LAS PARTES.

PRESUPUESTO OFICIAL: En la determinación del presupuesto oficial se tiene en cuenta los costos en que incurre el Contratista en la legalización del Contrato, como lo es el pago de las estampillas equivalente al 8%, del valor de este por concepto de: Estampilla Pro-Desarrollo equivalente al 1%; Estampilla Pro-Universidad de Caldas - Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales Hacia el Tercer Milenio equivalente al 2%; Estampilla Pro-Hospital Departamental Universitario Santa Sofía, equivalente al 1%. Estampilla Pro-Adulto Mayor equivalente al 3%. Estampilla Pro-Cultura equivalente al 1%. Adicionalmente, es necesario pagar 0.5% de impuesto al timbre, industria y comercio y retención en la fuente.

El análisis de precios unitarios se publica como un anexo al presupuesto oficial. Dicho análisis se realiza de acuerdo con el estudio del sector y el estudio de mercado realizado por la Entidad.

Los precios de mercado se establecen según la elaboración de los análisis de los precios

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

unitarios los cuales indican de manera clara y detallada la forma en que fueron calculados dichos precios con el fin de obtener el valor estimado del contrato; estos análisis serán publicados en el Portal Único de Contratación del Sistema Electrónico para la Contratación Pública, SECOP II, documento que forma parte integral del presente estudio PRESUPUESTO OFICIAL Y APUS.

En el análisis de los precios unitarios han sido tenidos en cuenta los precios y rendimientos que se ajustan a la zona y condiciones del proyecto.

La Secretaría de Educación del Departamento de Caldas pagará al contratista cualquier imprevisto, cuya tipificación y asignación esté a su cargo (Secretaría de Educación) de conformidad con lo establecido en la TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS que puedan afectar el equilibrio económico del contrato, una vez ocurrido el evento, cuantificado, valorado y aprobado por la Interventoría y/o el Supervisor del contrato.

En la consulta de precios de mercado de la región, se tuvieron en cuenta los precios de mano de obra no calificada y calificada, transporte y suministro de materiales, precios de herramientas y equipos. Se tuvieron también en cuenta los gastos de administración, utilidades, demás gastos relacionados con la ejecución del contrato, impuestos y otros.

Las cantidades son aproximadas, solo se le pagará al contratista las realmente ejecutadas.

Nota: Las cantidades de cupos y raciones corresponden a proyecciones realizadas con base en la matrícula SIMAT y los criterios de focalización vigentes. Durante la ejecución podrán presentarse variaciones por ingresos, retiros, traslados de estudiantes o ajustes de cobertura, por lo que el contratista sólo tendrá derecho al pago de las raciones efectivamente suministradas y verificadas por la supervisión. Tales variaciones no constituyen desequilibrio económico del contrato ni generan reconocimiento de mayores valores, siempre que correspondan a la dinámica normal de la matrícula y operación del Programa de Alimentación Escolar.

4.1 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

La Secretaría de Educación para la atención del compromiso derivado del presente proceso de selección, cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

No. CDP	Fecha	VALOR
3500049715	01 de octubre de 2026.	\$ 8.853.080.144

4.2 FORMA DE PAGO: La Entidad pagará el contrato celebrado de la siguiente manera a precios unitarios:

Se pagará mediante actas mensuales, previa entrega de los informes de las actuaciones realizadas por el Contratista, la certificación de recibo a satisfacción por parte de los rectores, visto bueno del supervisor del contrato, constancia de pago de los aportes correspondientes al sistema de seguridad social integral, los cuales deberán cumplir las previsiones legales. Se cancelará el 40% del valor facturado una vez se reciba a satisfacción el informe técnico por parte del equipo supervisor y el 60% restante una vez se reciba a satisfacción el informe administrativo.

PARÁGRAFO UNO. Para hacer efectivo el pago del mes debe haberse recibido a satisfacción el informe técnico y administrativo del mes inmediatamente anterior.

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

PARÁGRAFO DOS. La supervisión iniciará el proceso de revisión el lunes siguiente a la fecha de recibo del informe, se tomará 5 días hábiles para la revisión del informe técnico y 2 días hábiles para la revisión del informe administrativo. Si efectuada la revisión del informe técnico y/o administrativo este se encuentra a satisfacción se procederá a tramitar el pago del 40% del valor de la factura, de lo contrario el pago se efectuará una vez sean subsanados los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión.

PARÁGRAFO TERCERO. El pago de las estampillas se efectuará mediante retención sobre anticipos, pagos parciales o abonos en cuenta, de acuerdo con el artículo 174 de la ordenanza 816 de 2017 estatuto de rentas del Departamento de Caldas. En caso de que el proponente favorecido sea un consorcio o Unión Temporal, para efectos del pago, éste deberá informar el número del NIT, a nombre del Consorcio o Unión Temporal, así como efectuar la facturación en formato aprobado por la DIAN a nombre del respectivo Consorcio o Unión Temporal. La Secretaría de Educación, sólo adquiere obligaciones con el proponente favorecido en el proceso de selección y bajo ningún motivo o circunstancia aceptará pagos a terceros. Para cada pago el contratista deberá acreditar estar a paz y salvo por concepto de seguridad social integral y parafiscal.

PERSONA NATURAL: Salud, Pensión, Riesgos Laborales, cuando aplique. PERSONA JURÍDICA: Salud, Pensión y Riesgos Laborales de sus empleados y aportes parafiscales emitido por el Representante Legal o Revisor Fiscal (en caso de estar obligado)

5.3 ANALISIS DE MERCADO:

Se realizó un análisis de cada uno de los componentes del proyecto y se determinó el siguiente presupuesto, el cual guarda consonancia con los precios actuales del mercado:

Para el cálculo del valor del contrato en la elaboración del estudio previo, se consideraron los precios del mercado para los diferentes costos directos e indirectos, variables y fijos que componen la prestación del servicio de alimentación escolar:

- Alimentos (materia prima)
- Pruebas microbiológicas
- Manipuladores de alimentos
- Otro recurso humano (personal administrativo requerido para la operación)
- Exámenes médico-ocupacionales
- Certificados de manipulación de alimentos
- Dotación, elementos de protección y bioseguridad
- Arrendamientos y bodegaje (almacenamiento de los productos y/o materias primas del PAE)
- Transporte de los alimentos, aseo y combustible
- Suministro de combustible para cocinar (gas propano o gas natural)
- Mantenimiento correctivo y preventivo de equipos de las cocinas
- Insumos de aseo y desinfección
- Otros gastos administrativos (empaques, papelería, póliza, etc)
- Impuestos, estampillas y retenciones

Así mismo, se tuvieron en cuenta los fundamentados en los lineamientos técnico-administrativos y estándares del programa de alimentación escolar (PAE), con el fin de establecer el valor de los complementos alimentarios que recibirá cada niño o niña beneficiario del programa;

Aunado a ello, la Secretaría de Educación del departamento de Caldas publicó en SECOP II el evento de cotización CO1.NTC.9101766 con numero de proceso LP-SED-010-2025, recibiendo información de las siguientes entidades:

- Asociación de Pequeños Productores Agrícolas de Colombia – ASOPEC, con NIT 901.447.181-2
- Cooperativa de Bienestar Social – COBIENESTAR, con NIT 810000523-9
- Comercializadora Palacio G SAS - COLPAG, con NIT 8151723
- Servicios y Suministros Empresariales de Caldas SAS – ZOMAC, con NIT 901.462.922-6
- Suministros y Logística de Oriente SAS, con NIT 900.996.091-9

La Información detallada del estudio de mercado, se encuentra incluida en el documento “*Análisis económico del sector y estudio de costos del Programa de Alimentación Escolar PAE departamento de Caldas*”, el cual hace parte integral del presente estudio previo.

4.4 ANÁLISIS DE LA DEMANDA:

A nivel nacional la demanda está dada por los entes territoriales que tienen a su cargo la ejecución de Programas de Alimentación Escolar, al respecto se observa los Lineamientos Técnicos Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar (PAE) vigentes para 2026 donde se analizan y definen los principios, actores, fuentes de financiación, control social, desarrollo social, población objetivo, periodos de atención y criterios de priorización y focalización, gestión ambiental, a los cuales se les debe dar cumplimiento en el marco de la ejecución.

La entidad realiza la labor de gestionar la continuidad de estrategias de acceso y permanencia en el sistema educativo coadyuvando además a la disminución de la tasa de deserción y el aumento de la tasa de permanencia en las aulas de clase.

Para la valoración de precios proyectados para la vigencia 2026, se tuvieron en cuenta otros ítems, debido a las condiciones cambiantes del mercado, así:

SITUACIONES ACTUALES DEL MERCADO PARA DETERMINACIÓN DE PRECIO:

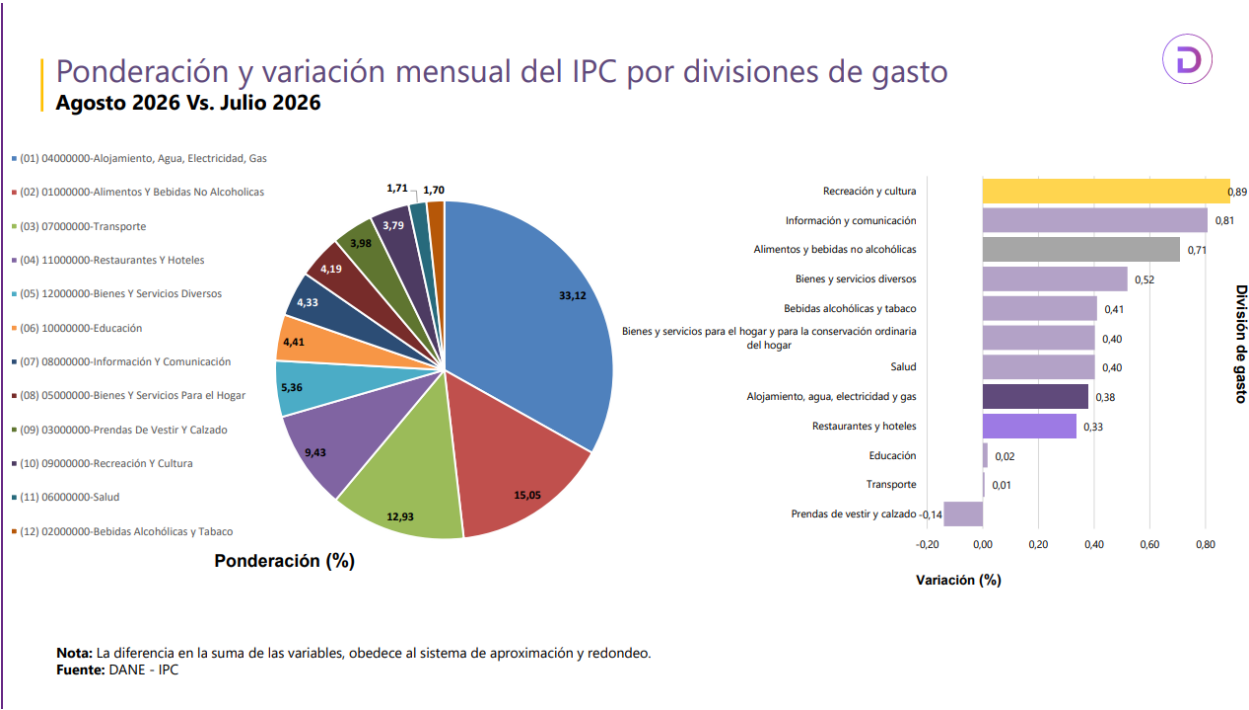
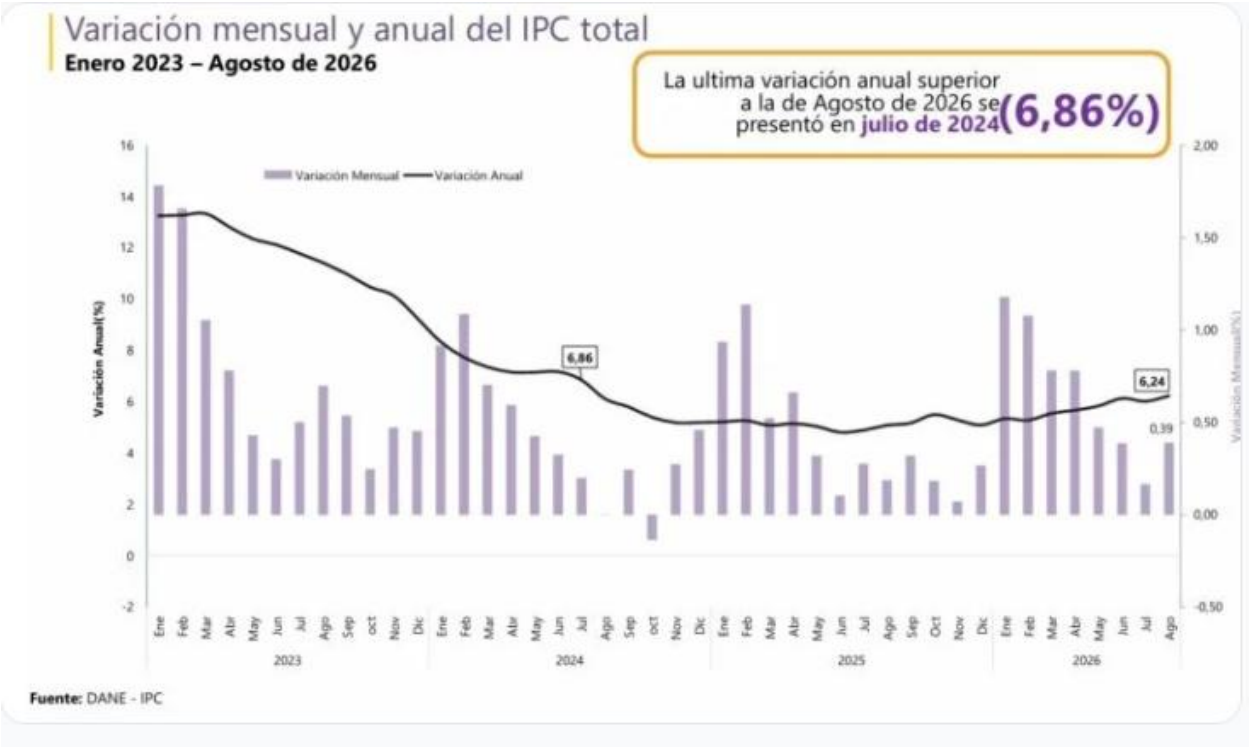
Para establecer el precio de las raciones de la vigencia 2026 se tuvieron en cuenta diferentes variables a saber:

1. Se realiza sondeo de precios de productos en el mercado, verificando la variación del IPC (Índice de Precios al Consumidor) año corrido con corte a agosto 2026, corresponde al 6.24%, según la fuente oficial DANE:

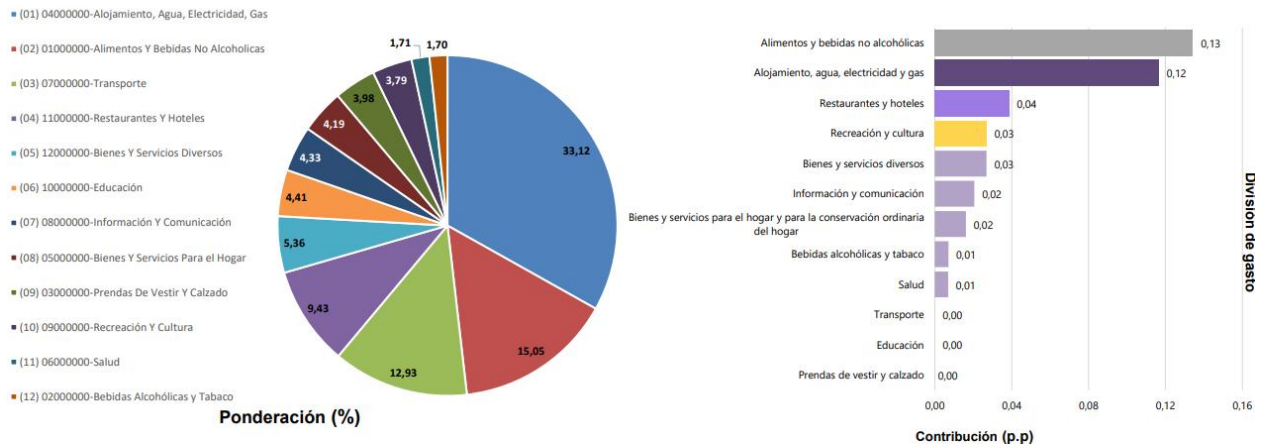
Variación mensual, año corrido y anual Total, nacional 2025 - 2026 (agosto)						
Índice de Precios al Consumidor (IPC)						
Variación mensual, año corrido y anual Total nacional 2025 - 2026 (agosto)						
IPC	Agosto					
	Variación mensual		Variación año corrido		Variación anual	
	2025	2026	2025	2026	2025	2026
IPC total	0,19	0,39	4,22	5,35	5,10	6,24

Fuente: DANE. IPC

Sin embargo, al analizar la variación del IPC anual se encuentra que este a cierre de agosto 2026, fue del 6.86%.

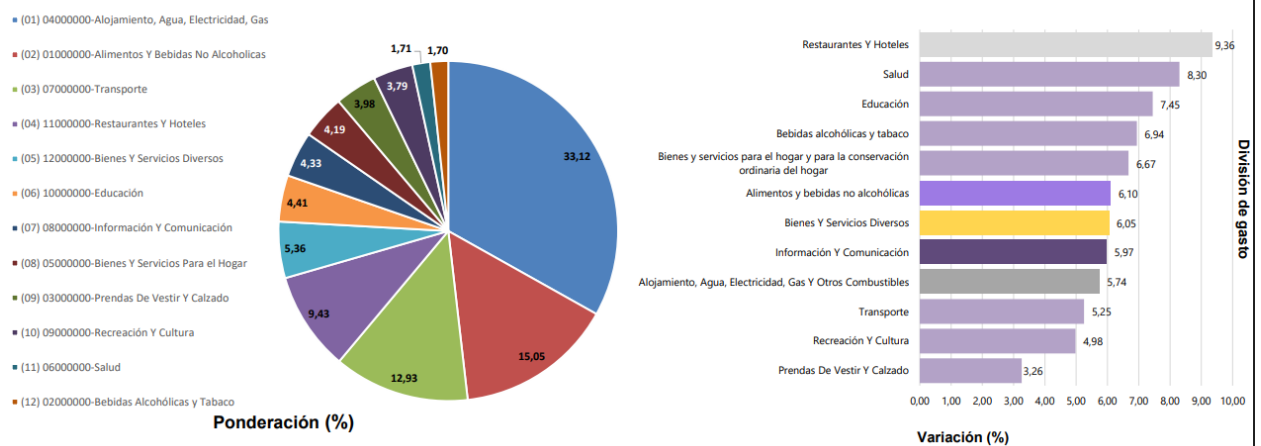


Ponderación y contribución mensual del IPC por divisiones de gasto

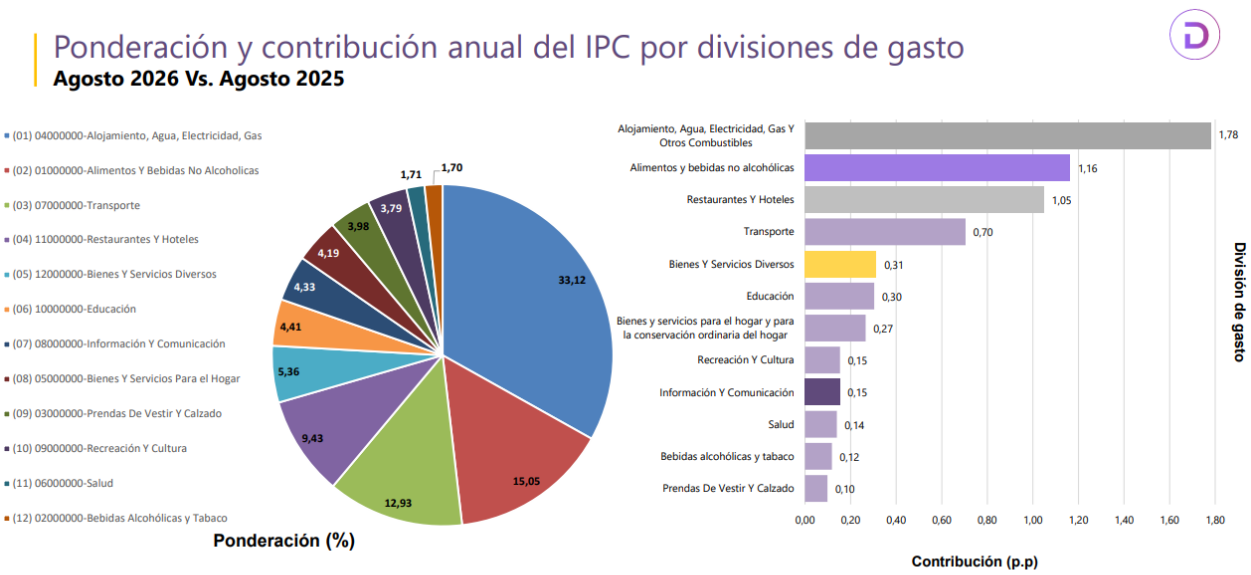


Nota: La diferencia en la suma de las variables, obedece al sistema de aproximación y redondeo.
Fuente: DANE - IPC

Ponderación y variación anual del IPC por divisiones de gasto

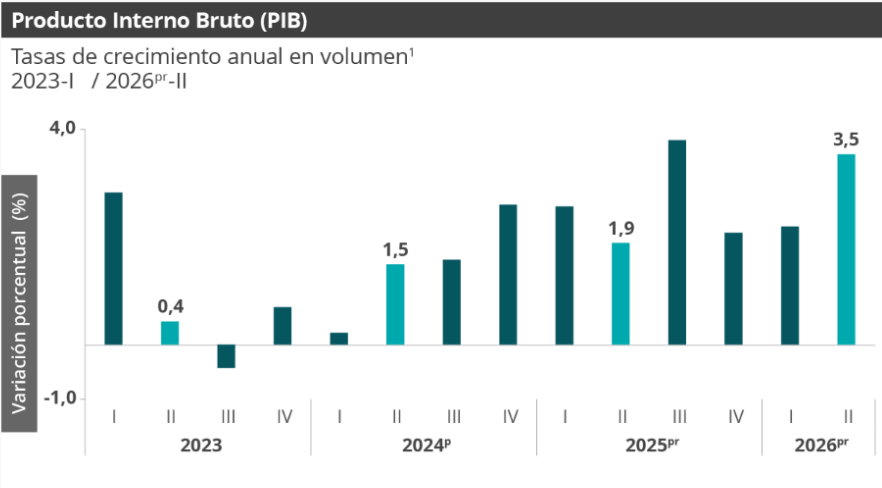


Nota: La diferencia en la suma de las variables, obedece al sistema de aproximación y redondeo.
Fuente: DANF - IPC



Información segundo trimestre 2026^{Pr}

En el segundo trimestre de 2026^{Pr}, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,5% respecto al mismo periodo de 2025^{Pr}.



Fuente: DANE, PIB_T
¹: Series originales encadenadas de volumen con año de referencia 2015
^{Pr}: preliminar
^P: provisional

3. Para la determinación del costo de las manipuladoras y del personal administrativo se toman en cuenta las cifras de ocupación y desocupación publicadas por el DANE con corte a septiembre, la Ley 2466 de 2025 “Por medio de la cual se modifica parcialmente normas laborales y se adopta una Reforma Laboral para el trabajo decente y digno en Colombia” y los valores del salario mínimo publicados en la página del Ministerio de Trabajo.

SALARIO MANIPULADORAS	SALARIO 2026
Salario	1.750.905
Auxilio de transporte	249.095
PRETACIONES SOCIALES	
Cesantías	166.667
Prima	166.667
Intereses sobre las cesantías	20.000
Vacaciones	72.954
APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL	
Salud (EPS)	148.827
Pensión (AFP)	210.109
ARL (riesgo III)	42.652
PARAFISCALES	
Caja compensación familiar	70.036
ICBF	52.527
SENA	35.018
Total	2.985.457

4. Que en la vigencia 2026 se continuará prestando el servicio de acuerdo con lo establecido en la Resolución 003 del 2026.

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

5. El objeto del contrato de prestación de servicios corresponde a: *“Brindar complementación alimentaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para los niños, niñas y adolescentes matriculados y focalizados en el SIMAT departamento de Caldas en aula regular y/o jornada única.”*
6. Se define que los grupos de atención del Programa de Alimentación Escolar serán:
GRUPO 0: Grados prejardín, jardín y transición
GRUPO 1: Grados primero, segundo y tercero.
GRUPO 2: Grados cuarto y quinto.
GRUPO 3: Grados sexto, séptimo, octavo y noveno.
GRUPO 4: Grados décimo y once.

Es pertinente mencionar, que en el documento *“Análisis económico del sector y estudio de costos del Programa de Alimentación Escolar PAE departamento de Caldas”*, que hace parte integral del estudio previo, se efectuó el análisis económico del sector desde la perspectiva legal, económica y técnica, así como el estudio de la demanda, el estudio de la oferta y el estudio detallado de cada uno de los costos asociados a la prestación del servicio de alimentación escolar.

Del anterior, estudio resulta como valor para los complementos alimentarios:

COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) POR GRUPOS DE ATENCIÓN

MODALIDAD	RI				
NIVEL	G0	G1	G2	G3	G4
Alimentos	\$ 2.850,05	\$ 2.850,05	\$ 2.947,27	\$ 3.376,00	\$ 3.635,63
Pruebas microbiológicas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Manipuladores de alimentos	\$ 444,74	\$ 444,74	\$ 444,74	\$ 444,74	\$ 498,58
Otro recurso humano	\$ 261,91	\$ 261,91	\$ 261,91	\$ 261,91	\$ 281,16
Exámenes médico-ocupacionales	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 42,73
Certificados de manipulación de alimentos	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 16,46
Dotación, elementos de protección y bioseguridad	\$ 64,45	\$ 64,45	\$ 64,45	\$ 64,45	\$ 68,40
Arrendamientos y bodegaje	\$ 100,57	\$ 100,57	\$ 100,57	\$ 100,57	\$ 109,36
Transporte alimentos, aseo y combustible	\$ 298,13	\$ 298,13	\$ 298,48	\$ 291,47	\$ 273,10
Combustible para cocinar (Gas)	0	0	0	0	0
Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	0	0	0	0	0
Insumos de aseo y desinfección	\$ 322,51	\$ 322,51	\$ 350,54	\$ 337,40	\$ 357,83
Otros gastos administrativos	\$ 56,61	\$ 56,61	\$ 57,42	\$ 59,39	\$ 63,33
SUBTOTAL	\$ 4.449,38	\$ 4.449,38	\$ 4.575,79	\$ 4.986,34	\$ 5.346,58
Impuestos, estampillas y retenciones	\$ 511,68	\$ 511,68	\$ 526,22	\$ 573,43	\$ 614,86
TOTAL COMPLEMENTO	\$ 4.961,06	\$ 4.961,06	\$ 5.102,00	\$ 5.559,77	\$ 5.961,44
Total sin decimales	\$ 4.961,00	\$ 4.961,00	\$ 5.102,00	\$ 5.560,00	\$ 5.961,00

COMPLEMENTO REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO (RPS) POR GRUPOS DE ATENCIÓN

MODALIDAD	RPS				
NIVEL	G0	G1	G2	G3	G4
Alimentos	\$ 1.858,56	\$ 1.858,56	\$ 2.146,66	\$ 2.594,21	\$ 2.772,86
Pruebas microbiológicas	\$ 1,37	\$ 1,37	\$ 1,37	\$ 1,37	\$ 1,65

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

MODALIDAD	RPS				
NIVEL	G0	G1	G2	G3	G4
Manipuladores de alimentos	\$ 1.094,43	\$ 1.094,43	\$ 1.094,43	\$ 1.094,43	\$ 1.150,05
Otro recurso humano	\$ 261,91	\$ 261,91	\$ 261,91	\$ 261,91	\$ 281,16
Exámenes médico-ocupacionales	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 42,73
Certificados de manipulación de alimentos	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 16,46
Dotación, elementos de protección y bioseguridad	\$ 64,45	\$ 64,45	\$ 64,45	\$ 64,45	\$ 68,40
Arrendamientos y bodegaje	\$ 100,57	\$ 100,57	\$ 100,57	\$ 100,57	\$ 109,36
Transporte alimentos, aseo y combustible	\$ 298,13	\$ 298,13	\$ 298,48	\$ 291,47	\$ 273,10
Combustible para cocinar (Gas)	\$ 261,69	\$ 261,69	\$ 261,69	\$ 261,69	\$ 265,65
Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	0	0	0	0	0
Insumos de aseo y desinfección	\$ 337,72	\$ 337,72	\$ 365,75	\$ 352,61	\$ 357,83
Otros gastos administrativos	\$ 125,76	\$ 125,76	\$ 136,79	\$ 165,60	\$ 191,96
SUBTOTAL	\$ 4.455,00	\$ 4.455,00	\$ 4.782,51	\$ 5.238,72	\$ 5.531,20
Impuestos, estampillas y retenciones	\$ 512,32	\$ 512,32	\$ 549,99	\$ 602,45	\$ 636,09
TOTAL COMPLEMENTO	\$ 4.967,32	\$ 4.967,32	\$ 5.332,50	\$ 5.841,17	\$ 6.167,29
Total sin decimales	\$ 4.967,00	\$ 4.967,00	\$ 5.332,00	\$ 5.841,00	\$ 6.167,00

COMPLEMENTO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO (APS) POR GRUPOS DE ATENCIÓN

MODALIDAD	APS				
NIVEL	G0	G1	G2	G3	G4
Alimentos	\$ 2.663,30	\$ 2.663,30	\$ 3.201,75	\$ 3.911,37	\$ 4.567,17
Pruebas microbiológicas	\$ 11,58	\$ 11,58	\$ 11,58	\$ 11,58	\$ 11,58
Manipuladores de alimentos	\$ 1.685,45	\$ 1.685,45	\$ 1.685,45	\$ 1.685,45	\$ 1.685,45
Otro recurso humano	\$ 238,51	\$ 238,51	\$ 239,13	\$ 239,13	\$ 239,13
Exámenes médico-ocupacionales	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 36,39
Certificados de manipulación de alimentos	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 14,02
Dotación, elementos de protección y bioseguridad	\$ 65,32	\$ 65,32	\$ 65,32	\$ 54,81	\$ 64,45
Arrendamientos y bodegaje	\$ 123,35	\$ 123,35	\$ 142,96	\$ 152,77	\$ 170,99
Transporte alimentos, aseo y combustible	\$ 375,55	\$ 375,55	\$ 378,36	\$ 383,61	\$ 394,12
Combustible para cocinar (Gas)	\$ 308,98	\$ 308,98	\$ 345,07	\$ 365,03	\$ 359,43
Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	0	0	0	0	0
Insumos de aseo y desinfección	\$ 420,23	\$ 420,23	\$ 420,58	\$ 420,75	\$ 421,63
Otros gastos administrativos	\$ 144,18	\$ 144,18	\$ 159,88	\$ 193,67	\$ 210,55
SUBTOTAL	\$6.086,86	\$6.086,86	\$6.700,49	\$7.468,58	\$8.174,91
Impuestos, estampillas y retenciones	\$ 699,99	\$ 699,99	\$ 770,56	\$ 858,89	\$ 940,11
TOTAL COMPLEMENTO	\$6.786,85	\$6.786,85	\$7.471,05	\$8.327,47	\$9.115,03
Total sin decimales	\$6.787,00	\$6.787,00	\$7.471,00	\$8.327,00	\$9.115,00

COMPLEMENTO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO POBLACIÓN DIFERENCIAL (APS DIF) POR GRUPOS DE ATENCIÓN

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

MODALIDAD	APS DIFERENCIAL				
NIVEL	G0	G1	G2	G3	G4
Alimentos	\$ 3.585,90	\$ 3.585,90	\$ 3.585,90	\$ 3.585,90	\$ 3.585,90
Pruebas microbiológicas	\$ 11,58	\$ 11,58	\$ 11,58	\$ 11,58	\$ 11,58
Manipuladores de alimentos	\$ 1.685,45	\$ 1.685,45	\$ 1.685,45	\$ 1.685,45	\$ 1.685,45
Otro recurso humano	\$ 238,98	\$ 238,98	\$ 238,98	\$ 238,98	\$ 238,98
Exámenes médico-ocupacionales	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 36,39	\$ 36,39
Certificados de manipulación de alimentos	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 14,02	\$ 14,02
Dotación, elementos de protección y bioseguridad	\$ 62,48	\$ 62,48	\$ 62,48	\$ 62,48	\$ 62,48
Arrendamientos y bodegaje	\$ 147,52	\$ 147,52	\$ 147,52	\$ 147,52	\$ 147,52
Transporte alimentos, aseo y combustible	\$ 382,91	\$ 382,91	\$ 382,91	\$ 382,91	\$ 382,91
Combustible para cocinar (Gas)	\$ 344,63	\$ 344,63	\$ 344,63	\$ 344,63	\$ 344,63
Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	0	0	0	0	0
Insumos de aseo y desinfección	\$ 420,80	\$ 420,80	\$ 420,80	\$ 420,80	\$ 420,80
Otros gastos administrativos	\$ 177,07	\$ 177,07	\$ 177,07	\$ 177,07	\$ 177,07
Ajuste precio (reducción menor oferta licitación)	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
SUBTOTAL	\$ 7.107,73	\$ 7.107,73	\$ 7.107,73	\$ 7.107,73	\$ 7.107,73
Impuestos, estampillas y retenciones	\$ 817,39	\$ 817,39	\$ 817,39	\$ 817,39	\$ 817,39
TOTAL COMPLEMENTO	\$ 7.925,12	\$ 7.925,12	\$ 7.925,12	\$ 7.925,12	\$ 7.925,12
Total sin decimales	\$ 7.925,00	\$ 7.925,00	\$ 7.925,00	\$ 7.925,00	\$ 7.925,00

Así las cosas, los valores de las modalidades por nivel educativo, corresponde a:

VALORES POR RACIÓN SEGÚN NIVELES EDUCATIVOS

MODALIDADES DE ATENCIÓN			
MODALIDAD	GRUPO	GRADOS DE ATENCIÓN	VALOR
RACIÓN INDUSTRIALIZADA TODAS LAS ZONAS	0	PREJARDIN, JARDÍN, TRANSICIÓN	4.961
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	4.961
	2	CUARTO Y QUINTO	5.102
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	5.560
	4	DÉCIMO Y ONCE	5.961
REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO TODAS LAS ZONAS	1	PREJARDIN, JARDÍN Y TRANSICIÓN	4.967
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	4.967
	2	CUARTO Y QUINTO	5.332
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	5.841
	4	DÉCIMO Y ONCE	6.167
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO TODAS LAS ZONAS	0	PREJARDIN, JARDÍN Y TRANSICIÓN	6.787
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	6.787
	2	CUARTO Y QUINTO	7.471
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	8.327
	4	DÉCIMO Y ONCE	9.115

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	---

MODALIDADES DE ATENCIÓN			
MODALIDAD	GRUPO	GRADOS DE ATENCIÓN	VALOR
DIFERENCIAL – ALMUERZO PREPARADO EN SITIO TODAS LAS ZONAS	0	PREJARDIN, JARDÍN Y TRANSICIÓN	7.925
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	7.925
	2	CUARTO Y QUINTO	7.925
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	7.925
	4	DÉCIMO Y ONCE	7.925

VALORES REGIÓN

Validando la información con datos de la región se tienen los siguientes datos:

ENTE TERRITORIAL	Vigencia 2026				
	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO	REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO	ALMUERZO PREPARADO EN SITIO	Lineamiento PAE	FUENTE
ARMENIA	5.871	4.353	8.567	Resolución 335 de 2021	Consolidador de Hacienda de Información Pública – CHIP (segundo trimestre 2026)
QUINDIO	6.284	6.999	10.965	Resolución 335 de 2021	
RISARALDA	6.472	4.529	9.446	Resolución 335 de 2021	
PEREIRA	7.010	6.298	9.291	Resolución 335 de 2021	
MANIZALES	4.670		7.100	Resolución 335 de 2021	
MEDELLIN	6.795	7.912	8.148	Resolución 335 de 2021	
TOLIMA	7.314	7.776	8.414	Resolución 335 de 2021	
IBAGUE	6.063	6.019	7.888	Resolución 335 de 2021	
PROMEDIO	6.310	6.647	8.647		

Nota 1: Los valores registrados en 2026 corresponde a lo reportado en el CHIP con corte a julio 2026.
Nota 2: Los valores registrados en 2026 corresponden a los promedios entre los diferentes grupos de atención.
Nota 3: Los campos en blanco obedece a que no se cuenta con la modalidad contratada.

FINALMENTE TENIENDO EN CUENTA TODAS LAS VARIABLES ANTERIORES, SE ESTABLECEN LOS VALORES POR RACIÓN SEGÚN NIVELES EDUCATIVOS PARA LA VIGENCIA 2026

MODALIDADES DE ATENCIÓN			
MODALIDAD	GRUPO	GRADOS DE ATENCIÓN	VALOR
RACIÓN INDUSTRIALIZADA TODAS LAS ZONAS	0	PREJARDIN, JARDÍN, TRANSICIÓN	4.961
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	4.961
	2	CUARTO Y QUINTO	5.102
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	5.560
	4	DÉCIMO Y ONCE	5.961
REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO TODAS LAS ZONAS	1	PREJARDIN, JARDÍN Y TRANSICIÓN	4.967
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	4.967
	2	CUARTO Y QUINTO	5.332
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	5.841

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

MODALIDADES DE ATENCIÓN			
MODALIDAD	GRUPO	GRADOS DE ATENCIÓN	VALOR
	4	DÉCIMO Y ONCE	6.167
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO TODAS LAS ZONAS	0	PREJARDIN, JARDÍN Y TRANSICIÓN	6.787
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	6.787
	2	CUARTO Y QUINTO	7.471
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	8.327
	4	DÉCIMO Y ONCE	9.115
DIFERENCIAL – ALMUERZO PREPARADO EN SITIO TODAS LAS ZONAS	0	PREJARDIN, JARDÍN Y TRANSICIÓN	7.925
	1	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	7.925
	2	CUARTO Y QUINTO	7.925
	3	SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	7.925
	4	DÉCIMO Y ONCE	7.925

6. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El futuro contrato tendrá una duración de **23 días hábiles** de trabajo académico según el calendario escolar de la vigencia 2026 contados desde la suscripción del acta de inicio (del 3 de noviembre al 4 de diciembre), previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato dispuesto en el artículo 41 de la ley 80 de 1993.

7. LUGAR DE EJECUCIÓN: Departamento de Caldas

8. REQUISITOS HABILITANTES Y SU VERIFICACIÓN

En aplicación del principio de selección objetiva y con el fin de garantizar la selección de la propuesta más favorable para la Secretaría de Educación, en el pliego de condiciones se establecerán los requisitos habilitantes y criterios de ponderación de calidad y precio, para la selección objetiva de la oferta más favorable para la entidad en armonía con los requisitos y criterios exigidos, de conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015.

Los oferentes deberán cumplir con la totalidad de los requisitos habilitantes; capacidad jurídica, experiencia del proponente, capacidad técnica, y capacidad financiera y de organización, de modo que puedan ser objeto de evaluación de los criterios de puntuación de calidad y precio; con lo cual la propuesta más favorable para la secretaría será aquella que obtenga el mayor puntaje en la calificación de acuerdo con los parámetros establecidos.

9. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

Para el presente procedimiento contractual, en atención a la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.1.1.3.1 y 2.2.1.1.1.6.3. del Decreto 1082 de 2015, entiéndase por riesgo la probabilidad de ocurrencia de eventos aleatorios que afecten la ejecución del servicio que limite, retrase o suspenda la ejecución del Contrato, o perjudique en cualquier forma y de acuerdo con la tipificación de los riesgos a funcionarios, terceros o cualquier otro ser humano en su integridad y salud física y mental, generando una variación sobre el resultado esperado, tanto en relación con los costos como con las actividades a desarrollar en la ejecución contractual.

Corresponderá al contratista seleccionado la asunción del Riesgo previsible propio de este tipo de contratación asumiendo su costo, siempre que el mismo no se encuentre expresamente a cargo de la entidad en el contrato.

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

De acuerdo con procedimiento de la referencia, nos permitimos establecer la tipificación, estimación y asignación de los riesgos previsibles que puedan afectar el presente contrato, en la Matriz de Riesgos que se anexa.

10. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Teniendo en cuenta la matriz de riesgo establecida, como lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 del 2015 el contratista deberá constituir como mínimo a favor del Departamento de Caldas una garantía única, consistente en una póliza de seguro expedida por una compañía de seguros altamente establecida en Colombia, que otorgue los siguientes amparos y cumpla con las condiciones que se señalan a continuación.

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento Del Contrato	10% del valor total del contrato	Término de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones Laborales	10% del valor total del contrato	Término de ejecución del contrato y tres (3) años más
De Calidad Del Servicio	10% del valor total del contrato	Término de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Responsabilidad Civil Extracontractual*	Módulo I: 300 SMMLV	Término de ejecución del contrato
	Módulo II: 300 SMMLV	Término de ejecución del contrato
	Módulo III: 200 SMMLV	Término de ejecución del contrato
	Módulo IV: 200 SMMLV	Término de ejecución del contrato
Garantía de seriedad de la oferta	10% del presupuesto oficial (sumatoria de los módulos a los que se presente)	90 días contados a partir de la fecha del cierre del proceso.

11. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.

De conformidad con el manual de COLOMBIA COMPRA EFICIENTE, este proceso está cubierto por los siguientes acuerdos comerciales:

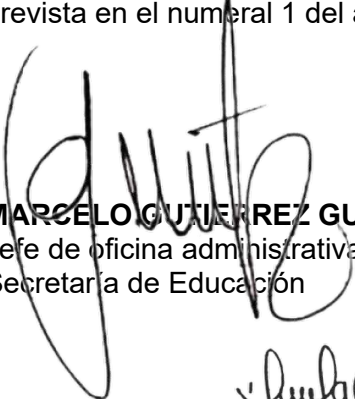
TRATADO		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacifico	Chile	SI	SI	NO	SI
	Perú	NO	N/A	N/A	NO
	México	SI	SI	NO	SI
Canadá		NO	N/A	N/A	NO
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		NO	N/A	N/A	NO

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

TRATADO		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados AELC (Confederación Suiza, el Reino de Noruega, la República de Islandia, el Principado de Liechtenstein)		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
México		NO	N/A	N/A	NO
Triángulo del Norte	El Salvador	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	NO	N/A	NO
	Honduras	NO	N/A	N/A	NO
Unión Europea		SI	SI	NO	SI
Comunidad Andina		SI	SI	NO	SI

En consecuencia, el departamento de Caldas deberá dar a los bienes y servicios de los Estados con quienes Colombia ha suscrito un Acuerdo Comercial, el mismo trato que da a los bienes y servicios colombianos cuando un acuerdo Comercial es aplicable a un Proceso de Contratación.

El Departamento de Caldas concederá a dichos bienes y servicios el puntaje adicional de que trata la Ley 816 de 2003 y la preferencia a los bienes y servicios nacionales en caso de empates prevista en el numeral 1 del artículo 2.2.1.1.2.2.9 del decreto 1082 de 2015.



MARCELO GUTIERREZ GUARIN
Jefe de oficina administrativa y financiera
Secretaría de Educación



Revisión jurídica: Marcela García - Unidad Jurídica - SED

 GOBIERNO DE CALDAS	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

**ANEXO 1.
IMPLEMENTOS DE ASEO Y DESINFECCIÓN**

A continuación, se relacionan los insumos e implementos de aseo mínimos que deben suministrarse por Comedor Escolar, según la modalidad de prestación del servicio:

ASEO MODALIDAD REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO (RI)

Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar, donde solo se preste la modalidad de Refrigerio Industrializado

PRODUCTO	CANTIDAD
Escoba plástica grande	2 unidades (Al inicio de la ejecución)
Trapero de Hilaza, sin goma	2 unidades (Al inicio de la ejecución)
Recogedor de basura de plástico	1 unidad (Al inicio de la ejecución)
Jeringa 10 o 20 cc	4 unidades (Al inicio de la ejecución)
Desinfectante líquido (Hipoclorito)	<100=2000 101-200=2500 >200=3000 cc (cantidad relacionada al número de cupos entregados en cada punto de entrega). Frecuencia: Mensual.
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kg/litro mensual.
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos (de color verde) e inorgánicos (de color negro). Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica. (Resolución 2184 de 2019) 50 x 70 cm para canecas de 25 L	1 unidad mínima por día de atención. En el mes debe entregarse la misma cantidad de bolsas negras que verdes
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos (de color verde) e inorgánicos (de color negro). Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica. (Resolución 2184 de 2019) 100 x 1200 cm para canecas de 65 L	1 unidad mínima por día de atención. En el mes debe entregarse la misma cantidad de bolsas negras que verdes
Kit de canecas para manejo de residuos 25 L (Menos de 80 cupos). Las canecas deben contar con tapa por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad	2 unidades
Kit de canecas para manejo de residuos 65 L (Más de 80 cupos). Las canecas deben contar con tapa por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad	2 unidades
Papel higiénico	1 unidad mensual por manipulador
Nota: ¡Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso de que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.	

 GOBIERNO DE CALDAS	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

**ASEO MODALIDAD ALMUERZO PREPARADO EN SITIO (APS) MAYORITARIO
O DIFERENCIAL Y REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO (RPS)**

Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar, donde sólo se preste la modalidad de Almuerzo Preparado en Sitio:

PRODUCTO	CANTIDAD
Escoba plástica grande	3 unidades (Al inicio de la ejecución) para todas las Sedes. + 1 Unidad Adicional para Sedes con Cupos > 200
Trapero de Hilaza, sin goma	3 unidades (Al inicio de la ejecución) para todas las Sedes. + 1 Unidad Adicional para Sedes con Cupos > 200
Recogedor de basura de plástico	2 unidades (Al inicio de la ejecución)
Cepillo largo cerdas duras	2 unidades (Al inicio de la ejecución)
Cepillo de mano cerdas duras	4 unidades (Al inicio de la ejecución)
Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales
Jeringa 10 o 20 cc	4 unidades (Al inicio de la ejecución)
Aspersor x 500 cc	3 unidades (Al inicio de la ejecución)
Encendedor	1 unidad mensual
Rollo de Papel Secante	4 unidades mensuales por manipuladora
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, poder desengrasante o tensoactivo alto , con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	5 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos OBSERVACIÓN: No se puede entregar en ninguna Sede una cantidad inferior a 1.5 kilos/litros mensuales.
Esponja abrasiva (sabra)	3 unidades mensuales por cada 50 cupos
Desinfectante líquido (Hipoclorito)	4 litros mensuales por cada 100 cupos OBSERVACIÓN: No se puede entregar en ninguna Sede una cantidad inferior a 1.5 Litros mensuales.
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	500 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos (de color verde) e inorgánicos (de color negro). Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica. (Resolución 2184 de 2019) 50 x 70 cm para canecas de 25 L	1 unidad mínima por día de atención. En el mes debe entregarse la misma cantidad de bolsas negras que verdes
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos (de color verde) e inorgánicos (de color negro). Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica. (Resolución 2184 de 2019) 100 x 1200 cm para canecas de 65 L	1 unidad mínima por día de atención. En el mes debe entregarse la misma cantidad de bolsas negras que verdes

 GOBIERNO DE CALDAS	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

PRODUCTO	CANTIDAD
Canastillas para manejo de frutas o verduras (Menos de 80 cupos). Las Material: plástica 60 X40 X25 cm.	2 unidades
Canastillas para manejo de frutas o verduras (Mas de 80 cupos). Las Material: plástica 60 X40 X25 cm.	3 unidades
Papel higiénico	2 unidades mensuales por manipulador
Nota: Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso de que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.	

ASEO MODALIDAD REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO (RI), REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO (RPS) Y ALMUERZO PREPARADO EN SITIO (APS) MAYORITARIO O DIFRENCIAL

Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar donde se preste el servicio de Ración industrializada, Refrigerio preparado en sitio y Almuerzo Preparado en el Sitio

PRODUCTO	CANTIDAD
Escoba plástica grande	3 unidades (Al inicio de la ejecución) para todas las Sedes. + 1 Unidad Adicional para Sedes con Cupos > 200
Trapero de Hilaza, sin goma	3 unidades (Al inicio de la ejecución) para todas las Sedes. + 1 Unidad Adicional para Sedes con Cupos > 200
Recogedor de basura de plástico	2 unidades (Al inicio de la ejecución)
Cepillo largo cerdas duras	2 unidades (Al inicio de la ejecución)
Cepillo de mano cerdas duras	4 unidades (Al inicio de la ejecución)
Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales
Jeringa 10 o 20 cc	4 unidades (Al inicio de la ejecución)
Aspersor x 500 cc	3 unidades (Al inicio de la ejecución)
Encendedor	1 unidad mensual
Rollo de Papel Secante	4 unidades mensuales por manipuladora
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, poder desengrasante o tensoactivo alto , con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	5 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos OBSERVACIÓN: No se puede entregar en ninguna Sede una cantidad inferior a 1.5 kilos/litros mensuales.
Esponja abrasiva (sabra)	3 unidades mensuales por cada 50 cupos
Desinfectante líquido (Hipoclorito)	4 litros mensuales por cada 100 cupos

 GOBIERNO DE CALDAS	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

PRODUCTO	CANTIDAD
	+ 1 litro mensual (RI, independiente del N° de cupos) OBSERVACIÓN: No se puede entregar en ninguna Sede una cantidad inferior a 1.5 Litros mensuales.
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos + 1 kg/litro mensual (RI independiente del N° de cupos)
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	500 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos (de color verde) e inorgánicos (de color negro). Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica. (Resolución 2184 de 2019) 50 x 70 cm para canecas de 25 L	1 unidad mínima por día de atención. En el mes debe entregarse la misma cantidad de bolsas negras que verdes
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos (de color verde) e inorgánicos (de color negro). Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica. (Resolución 2184 de 2019) 100 x 1200 cm para canecas de 65 L	1 unidad mínima por día de atención. En el mes debe entregarse la misma cantidad de bolsas negras que verdes
Kit de canecas para manejo de residuos 25 L (Menos de 80 cupos). Las canecas deben contar con tapa por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad.	2 unidades
Canastillas para manejo de frutas o verduras (Mas de 80 cupos). Las Material: plástica 60 X40 X25 cm.	3 unidades
Papel higiénico	2 unidades mensuales por manipulador
Nota: Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso de que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.	

ANEXO 2
TABLA DE MANIPULADORAS

a) Modalidad Almuerzo Preparado en Sitio población mayoritaria (APS) y Almuerzo Preparado en Sitio población Diferencial (APS DIF)

La cantidad de horas que debe reconocérsele al personal manipulador de alimentos por número de raciones atendidas bajo la modalidad **Almuerzo Preparado en Sitio** corresponde a:

RANGOS APS y APS DIFERENCIAL	
CUPOS APS	HORAS DE ATENCIÓN DIARIA
0	0
1-25	2
26-55	4
56-70	6
71-100	8
101-130	10
131-155	12
156-170	13
171-200	14
201-225	15
226-255	17
256-270	18
271-300	20
301-350	22
351-400	24
401-450	26
451-500	28
500-550	30
551-600	32
601-650	34
651-700	36
700-750	38
751-800	40
801-850	42

La cantidad de manipuladoras por sede será determinada por el operador de acuerdo con la cantidad de cupos asignados y la necesidad del servicio, cumpliendo las normas que para ello apliquen y teniendo en cuenta que no se supere la cantidad de horas máximas que se puede laborar por día y/o semana.

En caso de ser asignados más de 850 cupos de APS a una sede, debe sumarse la cantidad de horas a reconocer sumando uno o más rangos de los antes relacionados.

b) La cantidad de horas que debe reconocérsele al personal manipulador de alimentos por número de raciones atendidas bajo la modalidad **Refrigerio Industrializado** corresponde a:

	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
---	---	--

RANGOS RI	
CUPOS RI	HORAS DE ATENCIÓN DIARIA
0-60	0
61-300	2
301-500	3
501-700	5
701-900	7

La cantidad de manipuladoras por sede será determinada por el operador de acuerdo con la cantidad de cupos asignados y la necesidad del servicio, cumpliendo las normas que para ello apliquen y teniendo en cuenta que no se supere la cantidad de horas máximas que se puede laborar por día y/o semana.

En caso de ser asignados más de 700 cupos de APS a una sede, debe sumarse la cantidad de horas a reconocer sumando uno o más rangos de los antes relacionados.

c) Modalidad Refrigerio Preparado en Sitio población mayoritaria (RPS)

La cantidad de horas que debe reconocérsele al personal manipulador de alimentos por número de raciones atendidas bajo la modalidad **Refrigerio Preparado en Sitio** corresponde a:

CUPOS RPS	HORAS DE ATENCIÓN DIARIA RPS
0	0
1-25	2
26-55	3
56-70	4
71-100	5
101-130	6
131-155	7
156-170	7
171-200	8
201-225	8
226-255	9
256-270	10
271-300	11
301-350	12
351-400	13
401-450	14
451-500	15
500-550	16

La cantidad de manipuladoras por sede será determinada por el operador de acuerdo con la cantidad de cupos asignados y la necesidad del servicio, cumpliendo las normas que para ello apliquen y teniendo en cuenta que no se supere la cantidad de horas máximas que se puede laborar por día y/o semana.

 GOBIERNO DE CALDAS	ESTUDIO PREVIO LP-SED-011-2026	Código: FO-CA-061 Versión: 1.0 Fecha de Creación: 21/12/2022
--	---	--

En caso de ser asignados más de 550 cupos de RPS a una sede, debe sumarse la cantidad de horas a reconocer sumando uno o más rangos de los antes relacionados.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

En caso de que la sede cuente con dos o más modalidades de atención (Refrigerio industrializado, Refrigerio Preparado en Sitio y Almuerzo Preparado en Sitio para población mayoritaria y diferencial), debe usarse la combinación de las tablas para determinar la cantidad de horas que debe reconocerse a las manipuladoras de alimentos para la atención de los cupos de determinada sede educativa, previo acuerdo con la supervisión del contrato.

IMPORTANTE: Es de anotar que si se encuentran dos sedes educativas en la misma planta física se realizará la sumatoria de los refrigerios industrializados y acorde con ello se definirá la cantidad de horas que debe reconocerse a las manipuladoras de alimentos.

NOTA: En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un documento que quedará como soporte.