ESTUDIOS PREVIOS.

De conformidad con lo establecido expresamente en los **numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993**, así como en el **artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto Nacional 1082 de 2015**, se procede con la elaboración técnica y jurídica del presente documento regulatorio de **Estudio Previo**. Este instrumento actúa como el soporte fundante esencial para la debida estructuración, diseño y posterior publicación del pliego de condiciones del proceso de selección contractual, con el firme propósito de dar cumplimiento y satisfacción integral al objeto que se describe a continuación: "***SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO, BAJO LAS DIFERENTES MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES REGISTRADOS EN LA MATRÍCULA OFICIAL, RESIDENTES EN EL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE MANIZALES, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PAE, ESTABLECIDAS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER UApA, ADSCRITA AL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL***".

1. DEL PRINCIPIO DE LA PLANEACIÓN EN LA CONTRATACIÓN DEL ESTADO

Según lo tiene ya establecido la jurisprudencia[1], dentro de los principios capitales que de antaño han informado la actividad contractual del Estado[2], ocupa especial lugar el de economía, una de cuyas manifestaciones es la planeación[3]. Por virtud de ésta la entidad estatal contratante está en el deber legal (Ley 80 de 1993 numerales 7, 12, 25 y 26 del artículo 25, e inciso segundo del numeral 1º del artículo 30) de elaborar, antes de emprender el proceso de selección del contratista, los estudios completos y análisis serios que el proyecto demande, los cuales inciden en la etapa de formación del contrato y en forma – si se quiere más significativa - en su etapa de ejecución[4]. Reglas que imponen, según lo indicado por la jurisprudencia, que:

> *"[N]o se puede licitar ni contratar la ejecución de una obra sin que previamente se hayan elaborado los planos, proyectos y presupuesto respectivos, y determinado las demás especificaciones necesarias para su identificación. Esta determinación previa de las condiciones sobre las cuales se va a desarrollar el contrato conlleva*

---

[1] Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, sentencia de 19 de junio de 2008, exp. AP-19001-23-31-000-2005-00005-01, C.P. Ruth Stella Correa Palacio.

[2] El artículo 72 del Decreto 150 de 1976 ya hacia referencia a este punto. Asimismo, el decreto 222 de 1983 implícitamente hacía referencia a él en el numeral 2º del artículo 30, en el artículo 46, en el parágrafo 1º del artículo 83 y de manera expresa en el artículo 84 referido a los contratos de obra pública.

[3] Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, sentencia de 3 de diciembre de 2007, Radicados: 1100-10-326-000-2003-000-14-01 (24.715) y otros –acumulados-, C.P. Ruth Stella Correa Palacio.

[4] Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, sentencia de 29 de agosto de 2007, Radicación número: 52001-23-31-000-1996-07894-01(15469), C. P. Mauricio Fajardo Gómez.

Calle 19 No. 21 - 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

obligatoriamente que los estudios y demás especificaciones permitan a las partes llevar a feliz término el objeto del contrato, en cuyo desarrollo los interesados pueden adelantar la actividad correspondiente dentro de un marco de confiabilidad recíproca de los factores y condiciones que la Administración ofrece y las condiciones y resultados que con base en ellos el contratista asume..."[5]

En tal virtud, el deber de planeación, en tanto manifestación del principio de economía, tiene por finalidad asegurar que todo proyecto esté precedido de los estudios de orden técnico, financiero y jurídico requeridos para determinar su viabilidad económica y técnica y así poder establecer la conveniencia o no del objeto por contratar; si resulta o no necesario celebrar el respectivo negocio jurídico y su adecuación a los planes de inversión, de adquisición o compras, presupuesto y ley de apropiaciones, según el caso; y de ser necesario, deberá estar acompañado, además, de los diseños, planos y evaluaciones de prefactibilidad o factibilidad; qué modalidades contractuales pueden utilizarse y cuál de ellas resulta ser la más aconsejable; las características que deba reunir el bien o servicio objeto de licitación; así como los costos y recursos que su celebración y ejecución demanden. De otra parte, en cumplimiento también del deber de planeación y del principio de buena fe precontractual, las entidades estatales no pueden iniciar procesos de contratación si no existen las respectivas partidas o disponibilidades presupuestales (No. 6 art. 25 Ley 80 de 1993); igualmente, deben con antelación al inicio del proceso de selección del contratista analizar la conveniencia o inconveniencia del objeto a contratar y obtener las autorizaciones y aprobaciones para ello (No. 7 art. 25 ibidem), así como elaborar los estudios, diseños y proyectos requeridos, y los pliegos de condiciones (No. 12 art. 25 ídem).[6]

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL MUNICIPIO PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

La Constitución Política de Colombia establece en su artículo 2º: Son fines esenciales del Estado: Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

Además, en su artículo 67 define la educación "un derecho de la persona y un servicio público que tiene función social; (...)", asimismo, establece de manera clara que "Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por la calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos;

---

[5] Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, sentencia de 15 de mayo de 1992. En sentido similar ver Consejo de Estado, sentencia de 19 de junio de 1998, exp.10.439.
[6] Modificado por el artículo 32 de la Ley 1150 de 2007 y luego por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011.

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo", el que se vincula con el artículo 44 superior referente a los derechos fundamentales de los niños.

La Administración Municipal, dentro de su organigrama funcional, cuenta con la Secretaría de Educación, la cual tiene como objetivo planear, diseñar y administrar políticas, estrategias y programas para el sector educativo, propendiendo por la cobertura y el mejoramiento de la calidad de la educación en los diferentes niveles, acordes con la normatividad y competencias de la ley, en la administración y distribución de los recursos físicos, humanos y pedagógicos.

"De conformidad con lo previsto en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, en especial la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y su decreto reglamentario único compilatorio Decreto 1082 de 2015, y con el propósito de dar inicio formal al proceso de selección contractual, este Despacho procede a elaborar el presente Estudio Previo. Este documento técnico y jurídico refleja la necesidad pública y misional que se pretende satisfacer con la contratación, estructurándose bajo estricta observancia de los principios de economía, transparencia y responsabilidad regulados por la normativa contractual; los principios de igualdad, imparcialidad, eficacia, celeridad y publicidad consagrados para la función administrativa; así como los postulados fundamentales de planeación, selección objetiva y buena fe."

De conformidad con lo previsto en la Ley 1176 de 2007 (Título IV, Capítulo I, artículos 16 al 19), normativa que desarrolla la Asignación Especial para la Alimentación Escolar, se establece que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) se financiará mediante una estructura de concurrencia de diversas fuentes de recursos.

Para efectos de la planeación y ejecución del programa, la Entidad Territorial seguirá y aplicará, de forma prioritaria, los lineamientos técnico-administrativos determinados por el Ministerio de Educación Nacional a través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), consagrados en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026. Dicho acto administrativo rige con carácter obligatorio los estándares mínimos en materia de:

- Complementación alimentaria: Aportes nutricionales, minutas patrón y ciclos de menús.
- Estándares de alimentación: Parámetros de calidad, inocuidad y pertinencia territorial.
- Infraestructura operativa: Condiciones técnicas de planta física, dotación de equipos y menaje de los comedores escolares.
- Talento humano: Perfiles, capacitación y dignificación laboral del recurso humano y del personal manipulador de alimentos.
- Condiciones del servicio: Directrices logísticas generales para la correcta prestación del servicio de alimentación escolar.

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

Con el propósito fundamental de avanzar hacia la meta de la cobertura universal dentro de las instituciones oficiales del Municipio de Manizales, se ha determinado la inclusión de una (1) nueva Institución Educativa al programa y la consecuente ampliación de los cupos de beneficiarios. El cumplimiento de esta meta de cobertura y la sostenibilidad financiera del servicio se garantizarán mediante la articulación presupuestal de las diferentes fuentes de financiación a saber:

1. *Recursos de inversión del presupuesto general de la Nación. Distribuidos y asignados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UApA) a todas las ETC.*
2. *Recursos del Sistema General de Participaciones –SGP asignación Especial Alimentación Escolar. Distribuido por el Departamento Nacional de Planeación- DNP y asignación por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público –MHCP a los Municipios y Distritos.*
3. *Recursos del Sistema General de Participaciones- SGP otras Participaciones (Prestación del Servicio, Calidad Matricula Oficial, Propósito General). Distribuidos por el DNP a los Municipio y Distritos y asignados por el Ministerio de Educación Nacional a la ETC y las Instituciones Educativas, y por el MHCP a los Municipios y Distritos. Se ejecuta de disponibilidad y priorización de las Entidades territoriales.*
4. *Recursos del Sistema General de Regalías- SGR. Asignación definida de conformidad con los proyectos formulados por las Entidades Territoriales y aprobados por los órganos colegiados de Administración y Decisión - OCAD. Ley 2056 de 2020, Articulo 28. PARÁGRAFO. Los recursos de que trata este articulo podrán ser usados para financiar parte del programa de alimentación escolar (PAE)...".*
5. *Recursos Propios y otros recursos de las Entidades Territoriales.*
6. *Otras Fuentes de financiación como: sector privado, cooperativo o no gubernamental, del nivel nacional y/o internacional y cajas de compensación.*

De conformidad con el régimen de corresponsabilidad establecido en el Capítulo 4 del Título 10 de la Parte 3 del Libro 2 del Decreto Único Reglamentario del Sector Educación (Decreto 1075 de 2015) —adicionado por el Decreto 1852 de 2015—, y en concordancia con las directrices fijadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, se detallan las funciones concurrentes de los actores del programa:

Nivel Nacional: Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender (UApA), entidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional, le corresponde expedir y actualizar de forma vinculante los lineamientos técnicos, administrativos, estándares y condiciones mínimas para la ejecución del PAE y la prestación del servicio. Estas determinaciones son de obligatorio cumplimiento para las entidades territoriales, actores y operadores, independientemente de la fuente de financiación del programa y administrar los esquemas de cofinanciación nacional, articular la política pública de

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 - 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

alimentación escolar sobre bases de estándares mínimos de calidad y brindar asistencia técnica continua a las Entidades Territoriales Certificadas (ETC).

Nivel Institucional: Rectores de las Instituciones Educativos Oficiales. En los términos del Artículo 2.3.10.4.3 del Decreto 1075 de 2015 y los lineamientos de la UApA, a los rectores de los planteles educativos del sector oficial les corresponde el cumplimiento de las siguientes obligaciones en sus respectivas sedes: a) Gestión de infraestructura: Designar y gestionar los espacios físicos internos adecuados para las etapas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo del programa, de acuerdo con la modalidad de atención (Caliente Preparada en Sitio o Ración Industrializada) suministrada, b) Facilitación operativa: Brindar a los operadores contratados por el municipio las condiciones y accesos necesarios para el cumplimiento de las obligaciones contractuales que tengan relación directa con la Institución Educativa, c) Focalización inicial: Ejecutar en el ámbito institucional la etapa a su cargo del proceso de focalización de los estudiantes beneficiarios, con estricta sujeción a los criterios normativos de priorización, d) Certificación y verificación del suministro: Verificar, avalar y suscribir los documentos y planillas que acrediten la entrega diaria, oportuna y en condiciones de inocuidad de los complementos alimentarios a los beneficiarios, expidiendo de forma mensual la certificación de los complementos efectivamente entregados por el operador, e) Registro y reporte en sistemas: Registrar en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) y/o en las plataformas de información dispuestas por la UApA y el Ministerio de Educación Nacional, la identificación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, f) Actualización de Matrícula: Actualizar oportunamente en el SIMAT las novedades, traslados, retiros y cambios en el estado de la matrícula de la Institución Educativa, g) Socialización comunitaria: Divulgar ante el Consejo Directivo, el Comité de Alimentación Escolar (CAE) y la comunidad educativa general el funcionamiento del programa y las condiciones específicas de prestación del servicio.

Nivel Territorial: Obligaciones Específicas del Municipio de Manizales. Según lo estipulado en el Artículo 2.3.10.4.3 del Decreto 1075 de 2015 y los mandatos de la Ley 2046 de 2020, la Alcaldía de Manizales, a través de su Secretaría de Educación, ejecutará el PAE bajo el cumplimiento de los siguientes deberes y funciones sustanciales: a) Sostenibilidad presupuestal: Apropiar, reservar y garantizar en debida forma los recursos necesarios y suficientes para el financiamiento o cofinanciación del PAE dentro de su jurisdicción, adelantando de manera anticipada los trámites de vigencias futuras ante el Concejo Municipal cuando se requiera asegurar la continuidad del servicio. b) Exclusividad y control de raciones: Garantizar que en un mismo establecimiento educativo no coexistan dos operadores ejecutando actividades simultáneas en las mismas áreas de preparación o entrega, velando porque ningún beneficiario reciba doble ración en un mismo tiempo de consumo. c) Dotación de comedores: Asegurar y proveer la dotación permanente de equipos, utensilios industriales y menaje requeridos para la operación del PAE en las instituciones priorizadas. [d) Reporte presupuestal y de cifras: Remitir a la UApA la información consolidada del programa y efectuar de forma oportuna los reportes financieros correspondientes en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública (CHIP). e) Registro de la estrategia territorial: Registrar en el SIMAT la cobertura

general de la estrategia municipal, indicando el número exacto de cupos asignados y las sedes educativas priorizadas. f) Participación ciudadana y control social: Implementar, promover y respaldar los mecanismos de control social y democratización de la gestión pública mediante la conformación de los Comités de Alimentación Escolar (CAE), Mesas Públicas y el acompañamiento de las Veedurías Ciudadanas. g) Focalización territorial: Aplicar rigurosamente los criterios de priorización emanados a nivel nacional, garantizando la atención preferente de la población escolar del área rural, preescolar y grupos étnicos vulnerables. h) Compras Públicas Locales (Ley 2046 de 2020): Incorporar obligatoriamente en la planeación y en los pliegos de condiciones contractuales la reserva mínima del treinta por ciento (30%) de los recursos del programa para la adquisición directa de alimentos producidos por pequeños productores locales y de la agricultura familiar y campesina de Manizales y del departamento de Caldas. i) Ejecución y ordenación del gasto (Numeral 10 del Artículo 2.3.10.4.3): Ejecutar de forma directa o indirecta el PAE con sujeción estricta a los estándares mínimos de la UApA. Para tal efecto, la administración municipal asume los siguientes compromisos operativos: 1). Adelantar oportuna y transparentemente los procesos de contratación estatal pública obligatorios a través de la plataforma oficial del SECOP II de la Alcaldía de Manizales, ejerciendo la ordenación del gasto y del pago respectivo. 2. Garantizar plenamente la prestación del servicio de alimentación escolar desde el primer día del calendario académico y de forma ininterrumpida durante toda la vigencia escolar. 4. Designar los equipos técnicos para ejercer la supervisión directa y, de ser necesario, contratar una interventoría técnica e idónea externa que realice el seguimiento, control de calidad y verificación integral del cumplimiento de las obligaciones del operado

Es así como el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Municipio de Manizales, en consonancia con los objetivos de la Nación, busca contribuir al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo y al bienestar en los establecimientos educativos oficiales durante el calendario escolar y la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial, desde preescolar hasta la educación básica y media. Con ello se fomenta el desarrollo de hábitos alimentarios saludables y se aporta de manera directa al logro de trayectorias educativas completas con resultados de calidad, bajo la aplicación rigurosa de los criterios de priorización de sedes y grados definidos en el artículo 4 de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026. Por lo anterior, se hace necesaria la celebración de procesos de contratación pública para brindar el suministro de complementación alimentaria a los beneficiarios del programa bajo las modalidades de atención de Ración Preparada en Sitio, Caliente Transportada e Industrializada en las sedes educativas priorizadas, no obstante, en caso de requerirse por condiciones de contingencia, se entregará la modalidad Canasta PAE en Casa, sujeto a variaciones necesarias atendiendo a los estudiantes de los niveles de preescolar, básica primaria, básica secundaria y media académica, tanto en el área urbana como rural, matriculados en Jornada Regular y en Jornada Única.

Esta última jornada se entiende como la respuesta institucional a un clamor conjunto de los estudiantes, padres de familia, docentes, rectores y la Secretaría de Educación, quienes identifican en ella una estrategia de calidad y equidad educativa orientada a ofrecer experiencias pedagógicas y actividades

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

académicas que potencien el desarrollo y la formación integral de los estudiantes, con intensidades horarias de cinco (5) horas en preescolar, seis (6) horas en básica primaria y siete (7) horas en básica secundaria y media académica, espacios en los cuales los beneficiarios adelantan actividades complementarias que incluyen el descanso pedagógico, la alimentación escolar y las demás que se encuentren expresamente definidas en el Proyecto Educativo Institucional (PEI).[7]

Es de resaltar que esta estrategia se fundamenta en la necesidad de que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes desarrollen competencias significativas para la vida, optimizando tanto el tiempo de permanencia como la calidad de su formación académica. Bajo la premisa técnica de que los aprendizajes escolares significativos y el éxito académico están directamente relacionados con la ampliación de los tiempos de permanencia en los centros educativos oficiales, la Jornada Única se plantea como la oportunidad idónea para que los estudiantes hagan un uso eficiente y constructivo del tiempo libre. Para ello, se estructuran actividades pedagógicas complementarias que involucran de manera transversal el deporte, la creatividad, el arte, la cultura, el emprendimiento y la innovación. De este modo, la estrategia se consolida como el modelo de equidad, transformación social y calidad pedagógica hacia el cual está diseñado a transitar de manera progresiva el Sistema Educativo Colombiano Oficial.

Además de los objetivos inmediatos (contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las de asistencia, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración y asimilación de información por parte de los niños), el PAE se debe implementar junto con otros programas, para poder cumplir el objetivo más amplio, el cual es lograr una educación de calidad para todos. La alimentación y la educación entonces son variables multirelacionadas con otros índices, como el estado nutricional, la morbilidad, e incluso con las tasas de mortalidad, fertilidad, crecimiento poblacional, pobreza y con el incremento de la esperanza de vida y el progreso económico. La frecuencia de la malnutrición en función de la edad y contexto socio económico del niño, tiene grandes implicaciones para el desarrollo y la educación.

Sustento Socioeducativo y Nutricional del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Correlación entre Entorno Socioeconómico, Nutrición y Aprendizaje

Existe una relación directa entre las carencias nutricionales y los entornos de vulnerabilidad socioeconómica. Los menores con antecedentes de desnutrición suelen pertenecer a hogares con ingresos insuficientes y bajos niveles de instrucción familiar en comparación con su entorno comunitario. Este contexto ambiental desfavorable amplifica los efectos nocivos de la malnutrición en un ciclo regresivo.

[7] *Lineamientos para la implementación de la Jornada Única en Colombia. Ministerio de Educación Nacional. 2022*

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

Por el contrario, una nutrición adecuada y una buena salud durante la primera infancia y la edad escolar actúan como facilitadores esenciales para el desarrollo físico, cognitivo y socioemocional. Estas condiciones son indispensables para que los estudiantes adquieran las habilidades y competencias exigidas por el sistema educativo oficial.

Impacto Nutricional en los Indicadores de Permanencia y Rendimiento Escolar

El retraso en el crecimiento y la malnutrición se asocian de forma directa con el bajo rendimiento escolar, la repetición de cursos y la deserción estudiantil. En contraste, los estudiantes que reciben un aporte nutricional balanceado y oportuno evidencian las siguientes ventajas en su proceso formativo:

- Mayor tasa de matrícula e ingreso oportuno al sistema educativo.
- Asistencia regular y puntual a las aulas, disminuyendo el ausentismo crónico.
- Incremento en los niveles de atención, concentración y asimilación de estímulos pedagógicos en clase.
- Mejora integral del desempeño académico, optimizando la eficiencia de las inversiones públicas en educación.
- Mayor probabilidad de movilidad social y contribución efectiva al desarrollo económico del territorio.

De este modo, la educación y la nutrición interactúan como variables codependientes: un mayor nivel educativo amplía las oportunidades de acceso a mejores condiciones de vida, lo que a su vez previene la malnutrición en las futuras generaciones.

El Hambre de Corto Plazo y la Ventana de Oportunidad Nutricional

Desde la perspectiva fisiológica, el cuerpo humano experimenta fluctuaciones en los niveles de glucemia aproximadamente cada tres horas, lo que genera episodios de hambre de corto plazo. Antes de que se consolide un cuadro crónico de desnutrición, este fenómeno se manifiesta de forma inmediata a través de:

- Distracción notable y baja respuesta a los estímulos ambientales.
- Pasividad, inactividad física y aletargamiento.

El PAE actúa como un mecanismo corrector frente al hambre de corto plazo. El suministro oportuno del complemento alimentario durante la jornada escolar mitiga de forma inmediata estas bajas de glucemia, restaurando la función cognitiva de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ). Este impacto es significativamente más efectivo y urgente en aquellos estudiantes que ya presentan un historial de desnutrición.

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

Marco Internacional de la Alimentación Escolar

A nivel global, los Programas de Alimentación Escolar (PAE) se consolidan como herramientas de protección social con triple impacto: incentivan a los padres a mantener a sus hijos en el sistema escolar, mejoran el rendimiento cognitivo y combaten las trampas intergeneracionales de pobreza. Bajo este enfoque, el programa se alinea con dos grandes directrices de las Naciones Unidas:

- La Declaración de la Cumbre del Milenio (Objetivos de Desarrollo del Milenio): Cuyo fin es reducir a la mitad la pobreza extrema y el hambre en el mundo, asegurando que la infancia complete el ciclo total de educación primaria.
- La Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (Asamblea Mundial de la Salud): Que insta a los Estados a implementar políticas escolares que aseguren menús saludables, restringiendo el acceso a productos con alto contenido de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas.

Articulación con la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CONPES 113 de 2008)

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), formulada mediante el documento CONPES 113 de 2008, ordena al Estado disminuir las desigualdades sociales y económicas de los grupos poblacionales en condiciones de vulnerabilidad extrema. El PAE en Manizales prioriza de manera armónica a estos sujetos de especial protección, los cuales comprenden:

- Víctimas del conflicto armado interno.
- Población afectada por desastres naturales o emergencias manifiestas.
- Grupos étnicos (comunidades indígenas, afrocolombianas, raizales y gitanas).
- Niños, niñas, adolescentes, mujeres gestantes y madres lactantes de los niveles socioeconómicos más bajos.

Asimismo, en el marco de la Política Pública Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, el PAE se consolida como la estrategia de seguridad escolar de mayor cobertura e impacto en el territorio municipal, materializando de forma directa los objetivos sustanciales del Conpes 113 de 2008 mediante la cooperación intersectorial y la optimización de los recursos públicos. Su implementación no solo mitiga en primera instancia el hambre a corto plazo, estabiliza los índices de asistencia y optimiza las capacidades cognitivas necesarias para el aprendizaje de los educandos, sino que también garantiza el acceso a alimentos inocuos, de alta calidad y en las cantidades adecuadas requeridas por su curso de vida; estructurando así las condiciones de permanencia y bienestar estudiantil que soportan la educación con calidad en el municipio.

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

La meta nacional del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Colombia está orientada a alcanzar la universalidad progresiva, proyectando una cobertura mínima del noventa y cinco por ciento (95%) para el año 2027. Con el fin de asegurar una alimentación que contribuya de manera efectiva a la permanencia en el sistema educativo oficial, así como al adecuado desarrollo nutricional y físico de la población estudiantil, el programa se planifica bajo un estricto enfoque de equidad, priorizando la atención en las regiones y comunidades más vulnerables, tales como las zonas rurales, los pueblos étnicos y los estudiantes en situación de discapacidad. A través de este esquema, el PAE articula tres pilares fundamentales para el beneficio de los estudiantes de Manizales durante la jornada escolar: la permanencia y nutrición, la equidad en el acceso, y el desarrollo integral, este último orientado a fomentar prácticas alimentarias saludables y a fortalecer las capacidades de todos los actores involucrados en la operación.

En virtud de este alcance, el programa contribuye de manera directa al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) y de Desarrollo Sostenible (ODS), específicamente en lo relacionado con la erradicación de la pobreza extrema y el hambre, y el logro de la enseñanza primaria universal. Asimismo, dentro de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), el PAE se consolida como una estrategia estatal de alta cobertura que mitiga de primera mano las barreras del hambre, optimizando las capacidades cognitivas y de aprendizaje de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en los Sedes Educativas.

Finalmente, el programa incorpora un eje transversal de alimentación saludable y sostenible que busca instaurar estilos de vida protectores en la comunidad educativa. Esta intervención se orienta a la prevención comunitaria de la desnutrición, de las enfermedades infecciosas y de patologías crónicas no transmisibles —como la obesidad, la diabetes tipo II, las afecciones cardiovasculares y el cáncer, en estricto cumplimiento de la Ley 1355 de 2009 (Ley de Obesidad) y la normatividad nacional vigente en materia de actividad física. Para garantizar este entorno de bienestar integral, la planeación contractual exige el aseguramiento de ambientes escolares saludables mediante el control sanitario del agua, la utilización exclusiva de alimentos inocuos y confiables, y la estructuración de espacios operativos seguros y libres de contaminación, permitiendo que la población escolar cuente con las condiciones biológicas necesarias para su desarrollo y su transición óptima hacia la vida adulta.

Con el propósito fundamental de asegurar la continuidad ininterrumpida de la estrategia alimentaria y garantizar la eficiencia en el uso de los recursos públicos, la Alcaldía de Manizales adelantará la escogencia de su operador especializado mediante una de las modalidades competitivas de selección de contratistas previstas en el artículo 24 de la Ley 80 de 1993, en armonía con las reglas de procedimiento establecidas en el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios compilados en el Decreto Único 1082 de 2015.

Tanto la estructuración técnica del pliego de condiciones como la posterior adjudicación del contrato estatal se regirán bajo la estricta y obligatoria aplicación del principio de selección objetiva, consagrado

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, garantizando una evaluación transparente, imparcial y basada exclusivamente en factores ponderables de calidad, experiencia y propuesta económica.

En virtud de la adjudicación, el operador que resulte seleccionado asumirá la obligación legal, institucional y contractual de suministrar de manera oportuna, continua y con rigurosa inocuidad los complementos alimentarios diarios a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes debidamente registrados en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) oficial. Esta prestación del servicio se ejecutará de lunes a viernes durante los días hábiles determinados en el calendario académico, sujetándose de forma estricta al volumen de cupos priorizados por esta Entidad Territorial Certificada (ETC) y focalizados técnicamente en cada una de las sedes educativas, tanto urbanas como rurales, que integran la operación del programa en el municipio

La planeación técnica y presupuestal de este proceso se encuentra alineada de forma directa con las metas sectoriales fijadas en el Plan de Desarrollo de Manizales 2024-2027, específicamente dentro de la gestión a cargo de la Secretaría de Educación. Este proyecto se enmarca bajo la línea estratégica de *Desarrollo Humano y Social*, el programa de *Educación* y el subprograma de *Calidad, Cobertura y Fortalecimiento*, cuya meta de producto establecida para el cuatrienio contempla la implementación anual de una estrategia integral para la ampliación de la jornada escolar. En virtud de este compromiso, la meta específica de la administración municipal se orienta a incrementar a veinticinco mil (25.000) cupos diarios el suministro del complemento alimentario; así mismo, para la vigencia 2026, se ha establecido la meta complementaria de ampliar la cobertura de la modalidad de Jornada Única en el noventa por ciento (90%) de las Instituciones Educativas Oficiales del municipio.

De conformidad con lo establecido en la Ley 1483 de 2011, la normativa orgánica presupuestal faculta la autorización para la asunción de obligaciones que afecten presupuestos de vigencias futuras sin apropiación en el presupuesto del año en que se concede la autorización, siempre que se trate de gasto público social en el sector educación. Esta excepcionalidad es plenamente aplicable en el último año de gobierno cuando el objeto contractual corresponda a un proyecto de cofinanciación con participación total o mayoritaria de la Nación. Dichas obligaciones deben consultar de forma obligatoria las metas plurianuales del Marco Fiscal de Mediano Plazo de que trata el artículo 5 de la Ley 819 de 2003, requiriendo para su validez la aprobación previa por parte del Consejo Superior de Política Fiscal (CONFIS) municipal o el órgano que haga sus veces.

En observancia de este marco legal, el Honorable Concejo Municipal, mediante el Acuerdo No.1225 del 03 de agosto de 2026, autorizó formalmente al Alcalde del Municipio de Manizales y a los representantes legales de los establecimientos públicos para comprometer vigencias futuras ordinarias y excepcionales. Este instrumento normativo territorial se tramitó con el propósito vinculante de blindar y garantizar los recursos de inversión necesarios para asegurar la operatividad, continuidad y sostenibilidad financiera del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante la vigencia fiscal 2027.

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

Por tratarse de un programa de gasto público social prioritario, orientado a dar cumplimiento a mandatos constitucionales y legales imperativos desde vigencias anteriores, la Secretaría de Educación de Manizales mantiene inscrito el proyecto de inversión pública base en el Banco de Proyectos de Inversión Municipal (BPIM). Este componente se encuentra plenamente articulado y armonizado con las metas del Plan de Desarrollo Municipal "Manizales 2024-2027", adoptado mediante el Acuerdo Municipal 1162 del 30 de mayo de 2024, bajo la siguiente ficha técnica de trazabilidad presupuestal:

- **Número de Proyecto (Código BPIM): 2024170010030**
- **Nombre del Proyecto: *"Fortalecimiento de estrategias de acceso y permanencia para la población en edad escolar, Manizales".***
- **Línea Estratégica: Desarrollo Humano y Social**
- **Programa: Educación**
- **Subprograma: Calidad, Cobertura y Fortalecimiento**

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se encuentra formalmente integrado en este proyecto, el cual forma parte del Plan Operativo Anual de Inversiones (POAI) de la entidad territorial.

Alineación con el Plan Anual de Adquisiciones (PAA)

El objeto y alcance de la presente contratación se encuentran debidamente aprobados, codificados e inscritos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Administración Municipal para la vigencia fiscal correspondiente, en estricto cumplimiento del clasificador de bienes y servicios de las Naciones Unidas (códigos UNSPSC):

Código UNSPSC	Descripción
85151601	Servicios de programación de la nutrición
93131600	Servicio de suministro de alimentos
90101600	Servicios de banquetes y catering (Alimentación institucional)

Direccionamiento Estratégico y Derecho Humano a la Alimentación

La Secretaría de Educación de Manizales, de conformidad con su cadena de valor e instrumentos de gestión estratégica, lidera este proceso desde el Macroproceso de Gestión de la Cobertura del Servicio Educativo. En concordancia con los lineamientos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, la entidad propende por materializar la alimentación escolar como un derecho fundamental de los estudiantes matriculados.

Esta gestión asegura de forma transversal las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria en la población escolar priorizada:

Calle 19 No. 21 - 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

- Disponibilidad estable de los complementos en las sedes.
- Acceso oportuno y sin barreras económicas.
- Consumo adecuado bajo minutas balanceadas.
- Utilización biológica segura mediante raciones inocuas que promueven la nutrición óptima y el desarrollo integral de la comunidad educativa.
- Definición de la Necesidad de Contratación
- La necesidad pública que la Administración Municipal pretende satisfacer mediante el presente proceso de selección es garantizar la atención oportuna, continua e ininterrumpida de los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales priorizados por la ETC Manizales.

  Esta atención se efectuará mediante el suministro diario de complementos alimentarios durante la totalidad de los días hábiles del calendario académico, bajo el estricto cumplimiento de los Lineamientos Técnicos–Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas obligatorias vigentes de la UApA (Resolución 0003 de 2026 y Resolución 0155 de 2026), respondiendo a los requerimientos nutricionales, sanitarios y a la planeación de cobertura técnica proyectada para el año 2027.

3. OBJETO A CONTRATAR.

"SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO, BAJO LAS DIFERENTES MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES REGISTRADOS EN LA MATRÍCULA OFICIAL, RESIDENTES EN EL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE MANIZALES, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PAE, ESTABLECIDAS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER UApA, ADSCRITA AL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL".

4. **LUGAR DE EJECUCIÓN:** Sedes Educativas de carácter oficial, ubicadas en el área urbana y rural de la jurisdicción del Municipio de Manizales.

5. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

5.1 MODALIDAD DE ATENCIÓN DEL SERVICIO

la modalidad de atención del servicio hace referencia al tipo de proceso, lugar de elaboración, preparación y entrega de los complementos alimentarios a suministrar.

Como principio general para la implementación del Programa de alimentación Escolar, se tiene la atención a los beneficiarios con la modalidad Preparada en Sitio; en el caso tal que no se cuente con

las condiciones para la implementación de ésta, es necesario considerar el suministro de Caliente Transportada; finalmente, la atención bajo la modalidad Industrializada bebe considerarse como última opción teniendo en cuenta las condiciones para su implementación.

Las modalidades se dividen de la siguiente manera:

A. PRESENCIAL (Modalidad Preparada en Sitio, Caliente Transportada e Industrializada)

5.1.1.1 MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del servicio de alimentación escolar de la sede educativa, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús. El complemento alimentario almuerzo corresponde a una ración, cuyo aporte nutricional cubre el 30%.

Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la Institución Educativa cumple especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria. El comedor escolar debe contar con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.

Horarios de consumo

Los horarios para el consumo de los alimentos se programarán de acuerdo a las especificaciones de la siguiente tabla:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario Almuerzo	Jornada Única (zona urbana y rural, dispersa e internados)	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

Los cambios de horario de consumo se pueden realizar dependiendo la dinámica de la institución educativa y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar, mediante acta debidamente firmada.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar o de la sede educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del oferente, de la supervisión y de la ETC.

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Para la programación de rutas de entrega de los insumos alimentarios o víveres, necesarios para la Modalidad Preparada en Sitio, se debe tener en cuenta solo los días hábiles de lunes a viernes respetando el horario de la Institución Educativa, el cual no contempla los días festivos o ningún otro día no laborable por los beneficiarios, según lo establecido en la Resolución 1010 del 29 de octubre de 2026, que define el calendario académico para el año lectivo 2027 o la que la modifique.

5.1.1.2 MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

La Modalidad industrializada corresponde al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en las sedes educativas. Los componentes de esta modalidad se deben entregar en forma individual y en el empaque primario según las características de los alimentos y las demás condiciones exigidas en la normatividad vigente. Solo podrá implementarse en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO cumpla con las condiciones para el almacenamiento o la preparación de los alimentos en las instalaciones de la sede educativa. El complemento alimentario jornada mañana/tarde corresponde a una ración tipo refrigerio, cuyo aporte nutricional cubre el 20%.

Horarios de consumo y entrega de los refrigerios
Los horarios para el consumo de los alimentos se programarán con base en la siguiente tabla:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento jornada mañana tipo refrigerio	Jornada de la mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento jornada tarde tipo refrigerio	Jornada de la tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.

Los cambios de horario de consumo se pueden realizar dependiendo la dinámica de la sede educativa y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar mediante acta debidamente firmada.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar o de la sede educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del oferente, de la supervisión y de la ETC.

Para la programación de rutas de entrega de complementos en ración industrializada se debe tener en cuenta solo los días hábiles de lunes a viernes respetando el horario de la Institución Educativa el cual no contempla los días festivos o ningún otro día no laborable por los beneficiarios, según lo establecido en la Resolución 1010 del 29 de octubre de 2026, que define el calendario académico para el año lectivo 2027 o la que la modifique.

5.1.1.3 MODALIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

La modalidad caliente transportada corresponde aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria; para esta modalidad de atención el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos. La Modalidad Caliente Transportada, suministra un complemento alimentario tipo almuerzo aportará el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes. Debe realizarse la distribución de los alimentos a los beneficiarios a la brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora.

Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la Institución Educativa no cuenta con la capacidad y logística necesaria para preparar los alimentos, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes. La modalidad Caliente Transportada se puede dar mediante la generación de dos procesos, el primero mediante preparación por fuera de la Institución Educativa donde se va a entregar, para posterior ensamble de los platos en la IE donde se va entregar y consumir: y la segunda mediante preparación y ensamble por fuera de la Institución Educativa (IE) para posterior distribución y consumo en las respectivas IE, garantizando en todo momento las condiciones de calidad e inocuidad exigidas por la normatividad vigente.

Horarios de consumo
Los horarios para el consumo de los alimentos se programarán de acuerdo a las especificaciones de la siguiente tabla:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario Almuerzo	Jornada Única (zona urbana y rural, dispersa e internados)	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

Los cambios de horario de consumo se pueden realizar dependiendo la dinámica de la sede educativa y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar, mediante acta debidamente firmada.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar o de la sede educativo y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del oferente, de la supervisión y de la ETC.

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 - 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

Para la programación de rutas de entrega de complementos tipo almuerzo, se debe tener en cuenta solo los días hábiles de lunes a viernes respetando el horario de la sede Educativa, el cual no contempla los días festivos o ningún otro día no laborable por los beneficiarios, según lo establecido en la Resolución 1010 del 29 de octubre de 2026, que define el calendario académico para el año lectivo 2027 o la que la modifique.

NOTA: El oferente debe tener en cuenta que la Entidad Territorial Certificada ETC Manizales le puede asignar una o más sedes educativas para la producción de CCT, de acuerdo a la capacidad de producción de las mismas, además garantizar:

a. Capacidad de almacenamiento – rotación de alimentos
b. Número de manipuladoras de alimentos
c. Menaje y equipos (mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos a utilizar)

Para todas las modalidades de atención, el consumo de los complementos debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que el PAE se busca aportar energía y nutrientes durante necesarios en el desarrollo de las clases.

5.1.1.4 MODALIDAD CANASTA PAE EN CASA

Conjunto de alimentos perecederos y no perecederos para la preparación y consumo en el hogar, que se suministrará a la población beneficiaria priorizada en caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente ya sea por fuerza mayor o caso fortuito que suspenda la prestación del servicio educativo de forma presencial en los territorios; de acuerdo con el procedimiento establecido por la UApA

Esta modalidad se implementará únicamente cuando la autoridad competente determine la prestación del servicio educativo en casa o una estrategia excepcional que la habilite, de acuerdo con los lineamientos técnicos vigentes de la UApA, incluida la Resolución 0003 de 2026 y su modificación mediante Resolución 0155 de 2026.

5.2 PRIORIZACION

JUSTIFICACION DE ASIGNACION DE COMPLEMENTOS A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

La Alcaldía del Municipio de Manizales, en su condición de Entidad Territorial Certificada (ETC), realiza la asignación y distribución de los complementos alimentarios en los Sedes Educativas bajo su jurisdicción mediante la evaluación concurrente de los factores determinantes fijados en el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación (Decreto 1075 de 2015) —adicionado por el Decreto 1852 de 2015— y en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, modificada por la Resolución No.

0155 de 2026 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender (UApA). Este procedimiento técnico se soporta de forma obligatoria en tres componentes estructurales: el diagnóstico previo de las condiciones operativas y de infraestructura de las cocinas y comedores escolares; la garantía de continuidad de la operación con respecto a la vigencia inmediatamente anterior; y la aplicación estricta de los criterios legales de priorización de instituciones educativas, sedes y grados escolares.

Bajo este marco de corresponsabilidad, se define una clara división de competencias entre el nivel central del ente territorial y las autoridades académicas institucionales. Por un lado, la Secretaría de Educación, a través del equipo técnico del Programa de Alimentación Escolar (PAE), asume la responsabilidad exclusiva de aplicar los criterios de priorización macro para definir cuáles instituciones, sedes y grados serán objeto de atención y bajo qué modalidad de suministro. Por otro lado, corresponde directamente a los rectores de los planteles educativos del sector oficial, en articulación obligatoria con sus respectivos Comités de Alimentación Escolar (CAE), ejecutar la etapa de focalización nominal, identificando y seleccionando de forma particular a los estudiantes beneficiarios dentro de la población priorizada, así como realizar la correspondiente marcación de la estrategia de alimentación en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) de acuerdo con las directrices operacionales vigentes.

5.3 CRITERIOS DE PRIORIZACION DE SEDES Y GRADOS

En estricto cumplimiento de las directrices nacionales, el Municipio de Manizales adopta el procedimiento técnico para atender de forma progresiva a la población escolar beneficiaria, con el firme propósito de blindar el gasto público social y avanzar con rigurosidad hacia la universalidad del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Este ejercicio de planificación sectorial es adelantado de forma directa por el equipo técnico del PAE de la Secretaría de Educación, haciendo uso de los sistemas de información oficiales como el SIMAT. Posteriormente, el resultado y la distribución de los cupos son validados y aprobados de manera oficial por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento (CTPS) del Programa de Alimentación Escolar, instancia mediante la cual se determinan las sedes educativas, los grados y el número exacto de raciones diarias a suministrar.

Para la determinación de la población y la correspondiente asignación de los complementos alimentarios en cada sede educativa de la entidad territorial, se garantiza la atención progresiva siguiendo, en estricto orden jerárquico y obligatorio, los siguientes criterios de priorización de finidos en el Artículo 5. Criterios de priorización de la población beneficiaria de la resolución 0003 del 07 de enero de 2026.

1. Segundo Ciclo de Educación Inicial: Cobertura del cien por ciento (100%) de las niñas y los niños matriculados en las sedes oficiales en los grados correspondientes al segundo ciclo de la educación inicial, que comprende los niveles de prejardín, jardín y transición.

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

2. Estudiantes en Jornada Única: Cobertura del cien por ciento (100%) de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes (NNAJ) matriculados en los establecimientos que implementen la estrategia de Jornada Única en el municipio.
3. Poblaciones de Especial Protección Constitucional y Diversidad: Cobertura del cien por ciento (100%) de la población escolar matriculada en las sedes educativas que concentren de forma mayoritaria (más del 50% de su matrícula oficial) a estudiantes pertenecientes a pueblos indígenas, comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, población certificada como víctima del conflicto armado o estudiantes en condición de discapacidad.
3. Sedes Educativas del Área Rural: Priorización de los estudiantes matriculados en las sedes del área rural del municipio. Para este fin, la asignación de complementos iniciará de forma interna en aquellas sedes que cuenten con un esquema de un solo docente (unidocentes), seguidas por las instituciones que ofrecen educación básica, y avanzando progresivamente hacia los grados superiores hasta alcanzar la universalidad de la zona; otorgando una preferencia jurídica y logística a los establecimientos clasificados como de difícil acceso, de conformidad con los parámetros definidos en el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación (Decreto 1075 de 2015).
4. Sedes Educativas del Área Urbana: Una vez garantizada en su totalidad la atención de los estudiantes amparados por los cuatro criterios de priorización anteriores, se continuará de forma secuencial con las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes oficiales del área urbana de Manizales, iniciando la focalización en los grados de educación básica primaria y avanzando de forma progresiva hacia los grados superiores del ciclo académico.

Parágrafo 1: Los rectores y los Comités de Alimentación Escolar – CAE, teniendo en cuenta el número de cupos asignados al Programa de Alimentación Escolar – PAE en la sede educativa, el comportamiento del suministro de los complementos alimentarios y los desistimientos presentados, deberán proponer ajustes a la priorización de los beneficiarios. Dichos ajustes deberán considerar criterios de vulnerabilidad socioeconómica, tales como la clasificación en el Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales - SISBÉN, la condición de población migrante u otras situaciones de especial protección, y deberán estar debidamente justificados y evidenciados en el Sistema Integrado de Matrículas– SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

Parágrafo 2: La población en programas de adultos y jóvenes en extraedad con atención semipresencial no podrá priorizarse dentro del programa; hasta tanto, no se cumpla con la universalidad en educación regular y su atención no podrá desfinanciar el Programa ni afectar la operación durante la totalidad del calendario académico.

Se realizó el análisis de la información teniendo en cuenta el ***Diagnóstico situacional del PAE,*** el cual se elaboró en la Unidad de Cobertura y Sistemas de Información de la Secretaria de Educación

– por el equipo PAE del Programa de Alimentación Escolar, para el año 2025-2026; el cual recopila los siguientes datos:

- Condiciones demográficas y distribución de la población (distribución geográfica por área urbana y rural).
- Comportamiento de la matrícula escolar (por ubicación geográfica y sexo, tipo de jornada, condiciones especiales y clasificación sisben)
- Comportamiento del Programa de Alimentación Escolar en la vigencia 2025 (instituciones educativas, distribución de complementos.
- Comportamiento de estudiantes con desistimientos.

Según lo establecido en la resolución 00335 y la **asignación presupuestal**, se programa la cantidad de complementos cumpliendo con los criterios establecidos en el reporte del SIMAT.

NOTA: La cantidad de complemento alimentarios programados son una proyección, estos pueden variar dependiendo del presupuesto inicial y la posterior asignación de recursos de las diferentes fuentes de financiación y la asignación mensual varia dependiendo del comportamiento de la matrícula.

5.4 DISTRIBUCION DE LA CANTIDAD DE COMPLEMENTOS PRIORIZACION

A. COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE TIPO REFRIGERIO (Modalidad Industrializada)

INSTITUCION EDUCATIVA	COMUNA O CORREGIMIENTO	CODIGO DANE	SEDE	REFRIGERIO
IE ANDRES BELLO	9. COMUN/A UNIVERSITARIA	117001001609	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COLEGIO ANDRES BELLO	501
TOTAL ANDRES BELLO				501
IE BOSQUES DEL NORTE	5. COMUNA CIUDADELA DEL NORTE	117001005990	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BOSQUES DEL NORTE	904
TOTAL BOSQUES DEL NORTE				904
IE CHIPRE	1. COMUNA ATARDECERES	117001000157	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO CHIPRE	147
IE CHIPRE	3. COMUN/A CUMANDAY	117001000530	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO CHIPRE SEDE B / Escuela Julio Zuluaga	473
TOTAL CHIPRE				620
IE ESTAMBUL	11. COMUNA LA MACARENA	117001004934	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESTAMBUL	428
TOTAL ESTAMBUL				428

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

IE FE Y ALEGRIA	5. COMUNA CIUDADELA DEL NORTE	117001004993	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FE Y ALEGRIA LA PAZ SEDE A / Centro Educativo Fé y Alegría El Caribe	730
IE FE Y ALEGRIA	5. COMUN/A CIUDADELA DEL NORTE	117001005124	INSTITUCION EDUCATIVA FE Y ALEGRIA LA PAZ SEDE B / Centro Educativo Fanny González Franco	240
TOTAL FE Y ALEGRIA				**970**
IE FRANCISCO JOSE DE CALDAS	2. COMUN/A SAN JOSE	117001006155	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	1037
TOTAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS				**1037**
IE GRAN COLOMBIA	5. COMUN/A CIUDADELA DEL NORTE	117001000572	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GRAN COLOMBIA PPAL	167
TOTAL GRAN COLOMBIA				**167**
IE INEM BALDOMERO SANIN CANO	3. COMUN/A CUMANDAY	117001002346	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM BALDOMERO SANIN CANO	198
TOTAL INEM BALDOMERO SANIN CANO				**198**
IE LATINOAMERICANO	10. COMUNA LA FUENTE	117001000611	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO LATINOAMERICANO	423
TOTAL LATINOAMERICANO				**423**
IE LA SULTANA	1. COMUN/A ATARDECERES	117001005701	INSTITUCION EDUCATIVA LA SULTANA SEDE A / Liceo La Sultana	172
TOTAL LA SULTANA				**172**
IE LEON DE GREIFF	11. COMUN/A LA MACAREN/A	117001002257	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO LEON DE GREIFF	856
TOTAL LEON DE GRIFF				**856**
IE LEONARDO DAVINCI	6. COMUN/A ECOTURISTICA CERRO DE ORO	117001000998	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEONARDO DA VINCI	515
TOTAL LEONARDO DA VINCI				**515**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO MIXTO SINAI	12. COMUNA NUEVO HORIZONTE	117001005256	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO MIXTO SINAI	343
TOTAL SINAI				**343**
IE MALABAR	9. COMUNA UNIVERSITARIA	117001002567	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MALABAR SEDE PRINCIPAL	186
IE MALABAR	CUMANDAY	117001001714	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MALABAR SEDE A / Escuela Rufino José Cuervo	52

TOTAL MALABAR				**238**
IE MALTERIA	12. COMUNA NUEVO HORIZONTE	217001002073	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MALTERIA SEDE RUR B / Escuela Rural El Porvenir	41
TOTAL MALTERIA				**41**
IE MARISCAL SUCRE	6. COMUNA ECOTURISTICA CERRO DE ORO	117001002303	INSTITUCION EDUCATIVA MARISCAL SUCRE	169
IE MARISCAL SUCRE	9. COMUNA UNIVERSITARIA	117001001668	INSTITUCION EDUCATIVA MARISCAL SUCRE SEDE D / Escuela Ricardo Flórez	120
TOTAL MARISCAL SUCRE				**289**
IE NORMAL SUPERIOR DE CALDAS	1. COMUNA ATARDECERES	117001001544	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE CALDAS	547
IE NORMAL SUPERIOR DE CALDAS	4. COMUNA LA ESTACION	117001001731	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE CALDAS SEDE A	872
TOTAL NORMAL SUPERIOR DE CALDAS				**1419**
IE NORMAL SUPERIOR DE MANIZALES	11. COMUNA LA MACARENA	117001000165	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUP DE MANIZALES	711
TOTAL NORMAL SUPERIOR DE MANIZALES				**711**
PERPETUO SOCORRO	5. COMUNA CIUDADELA DEL NORTE	117001002087	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COLEGIO PERPETUO SOCORRO	185
TOTAL PERPETUO SOCORRO				**185**
RURAL GIOVANNI MONTINI	9. COMUNA UNIVERSITARIA	217001002936	GIOVANNI MONTINI	229
TOTAL GIOVANNI MONTINI				**229**
IE RURAL TRINIDAD	8. COMUNA PALOGRANDE	217001004157	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LA TRINIDAD B / Escuela Rural Las Pavas	56
IE RURAL TRINIDAD	4. CORREGIMIENTO PANORAMA	217001000399	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LA TRINIDAD C / Escuela Rural Los Díaz	25
TOTAL LA TRINIDAD				**81**
IE LAVIOLETA	1. COMUNA ATARDECERES	217001002065	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA VIOLETA	95
TOTAL LA VIOLETA				**95**
IE RURAL MARIA GORETTI	11. COMUNA LA MACARENA	217001001085	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL MARIA GORETTI	118
TOTAL MARIA GORETTI				**118**
IE RURAL MIGUEL ANTONIO CARO	11. COMUNA LA MACARENA	217001001182	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL MIGUEL ANTONIO CARO	13

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

TOTAL MIGUEL ANTONIO CARO				13
IE RURAL RAFAEL POMBO	1. CORREGIMIENTO COLOMBIA	217001000364	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL RAFAEL POMBO	189
TOTAL RAFAEL POMBO				189
IE RURAL SAN PEREGRINO	3. CORREGIMIEMNTO REMANSO	217001000372	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL SAN PEREGRINO SEDE B / Escuela Rural Elvecia	20
TOTAL SAN PEREGRINO				20
IE SAN JORGE	4. COMUNA LA ESTACION	117001001251	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COLEGIO SAN JORGE	1077
TOTAL SAN JORGE				1077
IE SAN JUAN BAUTISTA LA SALLE	6. CORREGIMIENTO EL MANANTIAL	117001000742	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JUAN BAUTISTA DE LA SALLE SEDE A A / Escuela José Celestino Mutis	242
TOTAL SAN JUAN BAUTISTA LA CALLE				242
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO DOMINGO SAVIO	9. COMUNA UNIVESITARIA	11700100513202	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO DOMINGO SAVIO SEDE A	75
TOTAL SANTO DOMINGO SAVIO				75
IE SIETE DE AGOSTO	3. CORREGIMIENTO EL REMANSO	117001000033	IE Siete de Agosto	280
TOTAL SIETE DE AGOSTO				280
IE ESCUELA NACIONAL AUXILIARES DE ENFERMERIA	8. COMUNA PALOGRANDE	117001000165	IE ESCUELA NACIONAL AUXILIARES DE ENFERMERIA	1034
IE ESCUELA NACIONAL AUXILIARES DE ENFERMERIA	6. COMUNA ECOTURISTICA CERRO DE ORO	117001005701	IE ESCUELA NACIONAL AUXILIARES DE ENFERMERIA SEDE A	609
TOTAL ESCUELA NACIONAL AUXILIARES DE ENFERMERIA				1643
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	6. COMUNA ECOTURISTICA CERRO DE ORO	117001004373	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	182
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	6. COMUNA ECOTURISTICA CERRO DE ORO	117001004373	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA SEDE A	137
TOTAL NUESTRA SEÑORA DE FATIMA				319
COLEGIO DE CRISTO	6. COMUNA ECOTURISTICA CERRO DE ORO	317001000075	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COLEGIO DE CRISTO	390
TOTAL DE CRISTO				390
TOTAL				14788

Se debe tener en cuenta que la cantidad de complementos alimentarios tipo refrigerio proyectados bajo la modalidad industrializada, descritos en el cuadro anterior están sujetos a modificaciones,

teniendo en cuenta que se pueden presentar variaciones en matrícula de las Instituciones educativas para el año 2026.

B. COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO (Modalidad Preparada en Sitio)

INSTITUCION EDUCATIVA	COMUNA O CORREGIMIENTO	CODIGO DANE	SEDE	CANTIDAD CUPOS
CE RURAL LA PALMA	3. CORREGIMIENTO EL REMANSO	217001001352	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA PALMA SEDE A / Escuela Antonio José de Sucre	47
CE RURAL LA PALMA	3. CORREGIMIENTO EL REMANSO	217001001000	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA PALMA	47
TOTAL LA PALMA				**94**
IE ADOLFO HOYOS OCAMPO	1. COMUN/A ATARDECERES	117001006104	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ADOLFO HOYOS OCAMPO	141
IE ADOLFO HOYOS OCAMPO	1. COMUN/A ATARDECERES	217001001379	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ADOLFO HOYOS OCAMPO SEDE RURAL A / Escuela El Arenillo	20
IE ADOLFO HOYOS OCAMPO	1. COMUN/A ATARDECERES	217001001271	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ADOLFO HOYOS OCAMPO SEDE RURAL C / Escuela Rural Aurora	40
TOTAL ADOLFO HOYOS OCAMPO				**201**
IE ANDRES BELLO	9. COMUN/A UNIVERSITARIA	117001001609	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COLEGIO ANDRES BELLO	57
TOTAL ANDRES BELLO				**57**
IE ATANASIO GIRARDOT	10. COMUN/A LA FUENTE	117001000653	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ATANASIO GIRARDOT	238
TOTAL ATANASIO GIRARDOT				**238**
IE COLEGIO PERPETUO SOCORRO	5. COMUN/A CIUDADELA DEL NORTE	11700100208701	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COLEGIO PERPETUO SOCORRO	195
TOTAL PERPETUO SOCORRO				**195**
IE BOSQUES DEL NORTE	5. COMUNA CIUDADELA DEL NORTE	117001005990	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BOSQUES DEL NORTE	57
TOTAL BOSQUES DEL NORTE				**57**
IE CHIPRE	1. COMUNA ATARDECERES	117001000157	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO CHIPRE	361
IE CHIPRE	3. COMUN/A CUMANDAY	117001001773	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO CHIPRE SEDE A / Escuela Camilo Torres	208
TOTAL CHIPRE				**569**

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

IE ESTAMBUL	11. COMUNA LA MACARENA	117001004934	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESTAMBUL	132
TOTAL ESTAMBUL				132
IE EUGENIO PACELLI	9. COMUN/A UNIVERSITARIA	117001000467	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EUGENIO PACELLI SEDE A / Concentración Bolivariana	196
TOTAL EUGENIO PACELLI				196
IE FE Y ALEGRIA	5. COMUN/A CIUDADELA DEL NORTE	117001004993	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FE Y ALEGRIA LA PAZ SEDE A / Centro Educativo Fé y Alegría El Caribe	822
TOTAL FE Y ALEGRIA				822
IE FRANCISCO JOSE DE CALDAS	2. COMUN/A SAN JOSE	117001006155	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	394
TOTAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS				394
IE GRAN COLOMBIA	3. COMUNA CUMANDAY	117001001625	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GRAN COLOMBIA SEDE A / Escuela La Presentación	143
TOTAL GRAN COLOMBIA				143
IE INEM BALDOMERO SANIN CANO	3. COMUN/A CUMANDAY	117001002346	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM BALDOMERO SANIN CANO	212
TOTAL INEM BALDOMERO SANIN CANO				212
IE LATINOAMERICANO	8. COMUN/A PALOGRANDE	117001001323	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO LATINOAMERICANO SEDE A	229
IE LATINOAMERICANO	10. COMUNA LA FUENTE	117001001030	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO LATINOAMERICANO SEDE B	110
TOTAL LATINOAMERICANO				339
INSTITUTO MANIZALES	10. COMUN/A LA FUENTE	117001001919	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO MANIZALES BLOQUE 1	966
INSTITUTO MANIZALES	2. COMUNA SAN JOSE	117001001919	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO MANIZALES BLOQUE 2	
TOTAL INSTITUTO MANIZALES				966
IE INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CALDAS	3. CUMANDAY	117001001536	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CALDAS	480
TOTAL UNIVERSITARIO DE CALDAS				480

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

IE LA ASUNCION	4. COMUN/A LA ESTACION	117001004942	INSTITUCION EDUCATIVA LA ASUNCION SEDE B / Escuela La Carola	410
TOTAL LA ASUNCION				410
IE LA LINDA	4. COMUN/A LA ESTACION	117001006112	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LINDA	430
IE LA LINDA	12. COMUN/A NUEVO HORIZONTE	117001006112	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LINDA SEDE RURAL A / Escuela Rural Carabobo	16
TOTAL LA LINDA				446
IE ISABEL LA CATOLICA	CUMANDAY	117001001765	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ISABEL LA CATOLICA	412
TOTAL ISABEL LA CATOLICA				412
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO MIXTO SINAI	10. COMUN/A LA FUENTE	117001003890	IE LICEO MIXTO SINAI A / Escuela Rafaél Uribe Uribe	213
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO MIXTO SINAI	12. COMUN/A NUEVO HORIZONTE	117001004357	IE LICEO MIXTO SINAI SEDE B / Escuela Mixta Manuelita Saenz	92
TOTAL SINAI				305
IE MALABAR	CUMANDAY	117001001714	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MALABAR SEDE A / Escuela Rufino José Cuervo	248
IE MALABAR	9. COMUNA UNIVERSITARIA	117001002702	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MALABAR SEDE B / Escuela Francisco Giraldo González	167
TOTAL MALABAR				415
IE MALTERIA	12. COMUN/A NUEVO HORIZONTE	117001002729	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MALTERIA	215
IE MALTERIA	12. COMUN/A NUEVO HORIZONTE	217001002073	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MALTERIA SEDE RUR B / Escuela Rural El Porvenir	41
TOTAL MALTERIA				256
IE MARCO FIDEL SUAREZ	1. COMUN/A ATARDECERES	117001006902	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO TÉCNICO MARCO FIDEL SUAREZ	503
TOTAL MARCO FIDEL SUAREZ				503
IE MARISCAL SUCRE	9. COMUN/A UNIVERSITARIA	117001001790	INSTITUCION EDUCATIVA MARISCAL SUCRE SEDE C / Centro Educativo Jhon F. Kenedy	284
IE MARISCAL SUCRE	9. COMUN/A UNIVERSITARIA	117001001668	INSTITUCION EDUCATIVA MARISCAL SUCRE SEDE D / Escuela Ricardo Flórez	71
TOTAL MARISCAL SUCRE				355

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

IE NORMAL SUPERIOR DE CALDAS	1. COMUN/A ATARDECERES	117001001544	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE CALDAS	585
TOTAL NORMAL SUPERIOR DE CALDAS				**585**
IE NORMAL SUPERIOR DE MANIZALES	11. COMUN/A LA MACAREN/A	117001000165	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUP DE MANIZALES	892
TOTAL NORMAL SUPERIOR DE MANIZALES				**892**
IE PABLO VI	10. COMUN/A LA FUENTE	117001005965	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO PABLO VI	117
IE PABLO VI	10. COMUN/A LA FUENTE	117001000459	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO PABLO VI SEDE B / Escuela Barrios Unidos	211
IE PABLO VI	11. COMUNA LA MACARENA	117001001340	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO PABLO VI SEDE C / Centro Simón Bolivar	98
TOTAL PABLO VI				**426**
RURAL GIOVANNI MONTINI	9. COMUN/A UNIVERSITARIA	217001002936	GIOVANNI MONTINI	265
TOTAL GIOVANNI MONTINI				**265**
CE RURAL GRANADA	3. CORREGIMIEMNTO REMANSO	217001001557	CENTRO EDUCATIVO RURAL GRANADA PRINCIPAL / Escuela Rural José María Córdoba	106
CE RURAL GRANADA	7. COMUN/A TESORITO	217001000356	CENTRO EDUCATIVO RURAL GRANADA SEDE A / Escuela Rural Granada	34
CE RURAL GRANADA	3. CORREGIMIEMNTO REMANSO	217001000062	CENTRO EDUCATIVO RURAL GRANADA SEDE B / Escuela Rural Cueva Santa	33
CE RURAL GRANADA	3. CORREGIMIEMNTO REMANSO	217001000259	CENTRO EDUCATIVO RURAL GRANADA SEDE D / Escuela Rural La Playa	14
CE RURAL GRANADA	3. CORREGIMIEMNTO REMANSO	217001000186	CENTRO EDUCATIVO RURAL GRANADA SEDE E / Escuela Rural Antonio Ricaute	11
TOTAL GRANADA				**198**
IE RURAL JOSE ANTONIO GALAN	1. COMUN/A ATARDECERES	217001006133	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL JOSE ANTONIO GALAN	423
IE RURAL JOSE ANTONIO GALAN	6. CORREGIMIENTO EL MANANTIAL	217001000402	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL JOSE ANTONIO GALAN SEDE B / Escuela Rural Mixto Corinto Bajo	21

IE RURAL JOSE ANTONIO GALAN	6. COMIN/A ECOTURISTICA CERRO DE ORO	217001001522	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL JOSE ANTONIO GALAN SEDE D / Escuela Rural Mixto Pueblo Hondo	16
IE RURAL JOSE ANTONIO GALAN	6. COMIN/A ECOTURISTICA CERRO DE ORO	217001004165	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL JOSE ANTONIO GALAN SEDE E / Escuela Santa Teresita del Niño Jesús	101
TOTAL JOSE ANTONIO GALAN				561
IE RURAL SAN SEBASTIAN	5. COMUNA CIUDADELA DEL NORTE	117001800111	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN SEBASTIAN	468
TOTAL SAN SEBASTIAN				468
IE LA CABAÑA	6. COMIN/A ECOTURISTICA CERRO DE ORO EL REMANSO	217001001581	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL LA CABAÑA ppal	140
IE LA CABAÑA	3. CORREGIMIENTO EL REMANSO	217001002014	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL LA CABAÑA SEDE A / Escuela Rural Altamar	15
IE LA CABAÑA	COMUN/A LA ESTACION EL REMANSO	217001001018	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL LA CABAÑA SEDE B / Escuela Junín	34
IE LA CABAÑA	3. CORREGIMIENTO EL REMANSO EL REMANSO	217001001336	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LA CABAÑA SEDE D / Escuela Rural Mixta el Libertador	87
TOTAL LA CABAÑA				276
IE RURAL TRINIDAD	4. CORREGIMIENTO PANORAMA	217001000275	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL LA TRINIDAD	85
TOTAL LA TRINIDAD				85
IE LAVIOLETA	1. COMUN/A ATARDECERES	217001001689	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA VIOLETA SEDE A / Escuela Rural Alto del Zarzo	30
IE LAVIOLETA	5. CORREGIMIENTO CORREDOR AGROTURISTICO EL TABLAZO	217001002022	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA VIOLETA SEDE B / Escuela Rural San Mateo	40
TOTAL LA VIOLETA				70
IE RURAL MARIA GORETTI	11. COMUN/A LA MACAREN/A	217001001085	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL MARIA GORETTI	90
IE RURAL MARIA GORETTI	11. COMUN/A LA MACAREN/A	217001000178	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL MARIA GORETTI	57

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

			SEDE D / Escuela Rural Agua Bonita	
TOTAL MARIA GORETTI				**147**
IE RURAL MIGUEL ANTONIO CARO	11. COMUN/A LA MACAREN/A	217001001182	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL MIGUEL ANTONIO CARO	**168**
IE RURAL MIGUEL ANTONIO CARO	3. CORREGIMIENTO REMANSO	217001000895	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL MIGUEL ANTONIO CARO SEDE A / Escuela Rural Juan Hurtado bloque 1	**108**
IE RURAL MIGUEL ANTONIO CARO	3. CORREGIMIENTO REMANSO	217001000895	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL MIGUEL ANTONIO CARO SEDE A / Escuela Rural Juan Hurtado bloque 2	
IE RURAL MIGUEL ANTONIO CARO	COMUN/A LA FUENTE	217001000232	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL MIGUEL ANTONIO CARO SEDE B / Escuela Rural Manuela Beltrán	**29**
TOTAL MIGUEL ANTONIO CARO				**305**
IE RURAL RAFAEL POMBO	1. CORREGIMIENTO COLOMBIA	217001000364	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL RAFAEL POMBO	**189**
TOTAL RAFAEL POMBO				**189**
IE RURAL SAN PEREGRINO	3. CORREGIMIEMNTO REMANSO	217001006125	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL SAN PEREGRINO	**121**
IE RURAL SAN PEREGRINO	3. CORREGIMIEMNTO REMANSO	217001000968	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL SAN PEREGRINO SEDE A / Escuela Antonio Nariño	**92**
TOTAL SAN PEREGRINO				**213**
IE RURAL SERAFICO SAN ANTONIO DE PADUA	3. CORREGIMIEMNTO REMANSO	217001000526	INSTITUCION EDUCATIVA RUR SERAFICO SAN ANTONIO DE PADUA	**185**
IE RURAL SERAFICO SAN ANTONIO DE PADUA	5. CORREGIMIENTO CORREDOR AGROTURISTICO EL TABLAZO	217001000640	INSTITUCION EDUCATIVA RUR SERAFICO SAN ANTONIO DE PADUA SEDE A / Escuela Gabriela Mistral	**63**
IE RURAL SERAFICO SAN ANTONIO DE PADUA	6. CORREGIMIENTO EL MAN/ANTIAL	217001000704	INSTITUCION EDUCATIVA RUR SERAFICO SAN ANTONIO DE PADUA SEDE B / Escuela Rural Alto del Naranjo	**14**
TOTAL SERAFICO SAN ANTONIO DE PADUA				**262**

IE SAN JUAN BAUTISTA LA SALLE	6. CORREGIMIENTO EL MAN/ANTIAL	117001004438	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JUAN BAUTISTA LA SALLE	388
IE SAN JUAN BAUTISTA LA SALLE	6. CORREGIMIENTO EL MAN/ANTIAL	117001000742	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JUAN BAUTISTA DE LA SALLE SEDE A A / Escuela José Celestino Mutis	242
TOTAL SAN JUAN BAUTISTA LA CALLE				630
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PIO X	7. COMUNA TESORITO	11700100217603	INSTITUCÍON EDUCATIVA SAN PIO X SEDE B	153
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PIO X	5. COMUN/A CIUDADELA DEL NORTE	11700100217604	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PIO X SEDE C	176
TOTAL SAN PIO X				329
IE SANTO DOMINGO SAVIO	3. CORREGIMIENTO EL REMANSO	117001005132	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO DOMINGO SAVIO	282
TOTAL SANTO DOMINGO SAVIO				282
IE SIETE DE AGOSTO	3. CORREGIMIENTO EL REMANSO	117001000033	IE Siete de Agosto	57
IE SIETE DE AGOSTO	3. CORREGIMIENTO EL REMANSO	117001001072	IE Siete de Agosto sede A / Escuela José Acevedo y Gómez	168
TOTAL SIETE DE AGOSTO				225
IE VILLA PILAR	3. CORREGIMIENTO EL REMANSO	117001005841	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLA DEL PILAR	137
IE VILLA PILAR	1. COMUNA ATARDECERES	117001002265	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLA DEL PILAR SEDE A	168
TOTAL VILLA PILAR				305
TOTAL				14910

Se debe tener en cuenta que la cantidad de complementos alimentarios tipo almuerzo proyectados bajo la modalidad Preparada en Sitio, descritos en el cuadro anterior están sujetos a modificaciones, teniendo en cuenta que se pueden presentar variaciones en matrícula de las Instituciones educativas para el año 2026.

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

C. **COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO (Modalidad Caliente Transportada)**

INSTITUCION EDUCATIVA	COMUNA O CORREGIMIENTO	CODIGO DANE	SEDE	CANTIDAD CUPOS
IE EUGENIO PACELLI	9. COMUN/A UNIVERSITARIA	117001000602	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EUGENIO PACELLI	193
TOTAL EUGENIO PACELLI				193
IE INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CALDAS	3. CUMANDAY	117001001536	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CALDAS	988
TOTAL UNIVERSITARIO DE CALDAS				988
IE LA ASUNCION	3. CUMANDAY	117001002737	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ASUNCION	320
IE LA ASUNCION	4. COMUNA LA ESTACION	117001000947	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ASUNCION SEDE A	153
TOTAL LA ASUNCION				473
IE LA SULTANA	6. COMUNA ECOTURISTICA CERRO DE ORO	117001005701	INSTITUCION EDUCATIVA LA SULTANA PPAL / Liceo La Sultana	320
TOTAL LA SULTANA				320
IE LEONARDO DAVINCI	6. COMUN/A ECOTURISTICA CERRO DE ORO	117001000513	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEONARDO DA VINCI SEDE A / Escuela de Nuestra Señora de Lourdes	109
TOTAL LEONARDO DA VINCI				109
IE MALABAR	9. COMUNA UNIVERSITARIA	117001002567	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MALABAR SEDE PRINCIPAL	220
TOTAL MALABAR				220
IE MALTERIA	12. COMUN/A NUEVO HORIZONTE	317001000440	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MALTERIA SEDE A / Colonia Escolar La Enea	14
TOTAL MALTERIA				14
IE NORMAL SUPERIOR DE CALDAS	1. COMUN/A ATARDECERES	117001001544	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE CALDAS	219
TOTAL NORMAL SUPERIOR DE CALDAS				219
IE SAN PIO X	5. COMUN/A CIUDADELA DEL NORTE	117001003776	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PIO X SEDE C BLOQUE 1	363
IE SAN PIO X	6. CORREGIMIENTO EL MAN/ANTIAL	117001003776	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PIO X SEDE C BLOQUE 2	
TOTAL SAN PIO X				363
COLEGIO DE CRISTO	6. COMUNA ECOTURISTICA CERRO DE ORO	317001000075	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COLEGIO DE CRISTO	650
TOTAL DE CRISTO				650
TOTAL				3549

Se debe tener en cuenta que la cantidad de complementos alimentaros almuerzo proyectados en bajo la Modalidad Caliente Transportada, descritos en el cuadro anterior están sujetos a modificaciones, teniendo en cuenta que se pueden presentar variaciones en matrícula de las Instituciones educativas para el año 2026.

D. MODALIDAD CANASTA PAE EN CASA

La priorización de esta modalidad aplica para el 100% de la matrícula (30.017 estudiantes). Se aclara que, respecto a la cantidad contratada en las tres modalidades anteriores, se excluye a los estudiantes de la Sede B Maltería y Rafael Pombo. Lo anterior obedece a que estos alumnos se les asigna complemento doble (almuerzo y refrigerio) debido a su ubicación geográfica, sin que esta sea considerada Zona Rural Dispersa.

Se debe tener en cuenta que la cantidad de complementos proyectados en la Canasta PAE en Casa descritos en el cuadro anterior están sujetos a modificaciones, teniendo en cuenta que se pueden presentar variaciones en matrícula de las Instituciones educativas para el año 2026.

5.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO (modalidades Preparada en Sitio y Caliente Transportada), TIPO REFRIGERIO JORNADA MAÑANA/TARDE (modalidad Industrializada) y MODALIDAD CANASTA PAE EN CASA

5.5.1 BODEGA Y PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

El oferente para garantizar la operatividad en la ejecución del contrato deberá contar con una bodega y planta de producción de alimentos para almacenamiento ubicada en el Municipio de MANIZALES O AREA METROPOLITANA que cumpla con los siguientes requisitos:

REQUISITOS DE BODEGA	AREA REQUERIDA
Área mínima de almacenamiento en la bodega	400 m2
REQUISITOS DE PLANTA DE PRODUCCIÓN	**AREA REQUERIDA**
Área mínima de planta de producción en general	100 m2

Con el objetivo de garantizar la cadena de custodia, la inocuidad de los alimentos y la oportunidad en la distribución de las raciones para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), los interesados en participar en el presente proceso de selección deberán cumplir de forma obligatoria con los siguientes requisitos de infraestructura al momento de la presentación de la oferta:

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

- Ubicación Estratégica: El proponente deberá contar con mínimo una (1) bodega de almacenamiento y planta de producción operando de manera exclusiva o principal dentro de la jurisdicción del Municipio de Manizales o su Área Metropolitana.
- Cumplimiento Normativo Sanitario: Dicha infraestructura logística debe encontrarse plenamente adecuada, dotada y distribuida con estricta sujeción a las exigencias higiénico-sanitarias vigentes para el procesamiento, almacenamiento y transporte de alimentos destinación consumo humano, establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.
- Soporte de Habilitación Sanitaria: Para acreditar esta condición, el proponente deberá anexar de forma obligatoria con su propuesta el Acta de Visita de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario junto con su respectivo Concepto Favorable, expedidos formalmente por la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud Municipal o Departamental correspondiente al lugar de ubicación del inmueble).
- Titularidad del Documento: El mencionado acto administrativo sanitario deberá estar expedido a nombre de la persona natural o jurídica proponente. En caso de que la oferta sea presentada bajo una forma de asociación asociativa (Consorcio o Unión Temporal), el documento de habilitación podrá estar a nombre de, al menos, uno de los integrantes que conforman dicha figura plural.
- Vigencia Temporal Estricta: El Acta de Visita e Inspección Sanitaria con Concepto Favorable aportada no podrá superar un término de sesenta (60) días calendario de expedición, contados de forma retroactiva a partir de la fecha oficial establecida por la entidad territorial para la presentación y cierre de las ofertas del proceso contractual.

El incumplimiento en la presentación de este documento de habilitación sanitaria en las condiciones de temporalidad, ubicación y titularidad aquí descritas, será causal de no habilitación técnica de la propuesta, al tratarse de un requisito indispensable para salvaguardar la salud pública de los beneficiarios del programa

Para la validación de la bodega y planta de producción, el proponente deberá aportar los siguientes documentos según corresponda:

- Inmueble Propio: Certificado de Libertad y Tradición vigente.
- Inmueble Arrendado: Contrato de arrendamiento, Certificado de Libertad y Tradición del inmueble y copia de las cédulas de ciudadanía de las partes firmantes.

El contrato de arrendamiento debe estar suscrito directamente a nombre del oferente (o de al menos uno de los integrantes en caso de consorcio o unión temporal). No se aceptarán contratos a nombre de terceros ni promesas de cesión. Asimismo, la vigencia del contrato debe garantizar un plazo igual o superior a la duración total del presente proceso contractual y su ejecución.

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

Nota 1: La bodega y la planta de producción pueden funcionar en un mismo espacio físico o en instalaciones separadas. No obstante, ambas infraestructuras deberán contar con su propio Concepto Sanitario Favorable de forma independiente, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente

Nota 2: Si la bodega y la planta de producción operan en ubicaciones separadas, la totalidad de los costos logísticos de traslado y transporte entre ambas sedes serán asumidos exclusivamente por el contratista, sin generar sobrecostos para el municipio.

- REQUISITOS DE BODEGA: debe contar con:
  - 825 canastillas
  - Cuarto frio y/o espacio adaptado para ambiente controlado de mínimo 30 metros cúbicos para el almacenamiento de Fruver (no se permiten cumplir este requisito con congeladores o equipos que no cumplan la medida)
  - Cuarto de congelación y/o espacio adaptado mínimo de 60 metros cúbicos para almacenamiento de proteína, y demás que se requieran (no se permiten cumplir este requisito con congeladores o equipos que no cumplan la medida)
  - 100 estibas
  - 3 carretillas transportadoras de 300 kg

- **REQUISITOS DE PLANTA DE PRODUCCIÓN:** debe contar con:
  - 1 Marmita de mínimo 30 litros
  - 6 Estufas industriales de 4 puestos
  - 1 Asador plancha industrial
  - 3 Calderos de 95 litros
  - 6 Ollas a presión de 50 litros
  - 6 licuadora industriales de 25 litros
  - 2 Pelapapas Industrial
  - Nota: Para garantizar la temperatura controlada de los alimentos, durante el transporte hasta la distribución, en la modalidad Caliente Transportada, se requieren 8 Cambros eléctricos dobles o equipos que cuente con características técnicas funcionales y de capacidad similar. igual o superiores a los de estos. Que permitan garantizar las mismas condiciones de operación o de prestaciones del servicio
  - 6 Ollas isotérmicas de 30 litros
  - 15 Ollas isotérmicas de 15 litros
  - 7 contenedores isotérmicos frontales
  - 9 contenedores isotérmicos verticales u horizontales para almacenamiento de alimentos fríos

Nota 3: Visita Técnica de Verificación: La Entidad Territorial Certificada (ETC), a través de su equipo técnico y dentro del término de evaluación de propuestas establecido en el cronograma, realizará una visita técnica sin previo aviso a la planta de producción y bodega ofertadas. El fin exclusivo de esta

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

diligencia es corroborar de forma directa el metraje, los equipos y el cumplimiento real de todos los requisitos técnicos exigidos, los cuales deben estar plenamente satisfechos desde la presentación de la oferta.

Nota 4: Abastecimiento de Agua Potable: La planta de producción deberá estar dotada con un sistema de almacenamiento de agua potable que garantice la continuidad operativa y la inocuidad en la producción ante eventuales cortes del suministro público. Los tanques de almacenamiento de agua deberán contar con una capacidad mínima de dos mil (2.000) litros. Se prohíbe de forma taxativa el uso de tanques fabricados en asbesto cemento o sus derivados.

Nota 5: Soportes Obligatorios de Higiene: Al momento de presentar la propuesta, el oferente deberá anexar obligatoriamente un registro fotográfico de los tanques y el certificado oficial de lavado, limpieza y desinfección de estos. Dicha certificación no podrá tener una fecha de expedición superior a un (1) mes respecto a la fecha de cierre del proceso, y su vigencia será rigurosamente confrontada durante la visita técnica.

CONDICIONES MINIMAS EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST) EN LA BODEGA Y/O PLANTA DE PRODUCCIÓN

El proponente deberá garantizar de forma integral la protección, seguridad y bienestar del talento humano que ejecutará las actividades de almacenamiento, producción y distribución del programa. Para tal efecto, y en estricto cumplimiento de la **Resolución 312 de 2019 del Ministerio del Trabajo**, se exigirá como requisito habilitante la presentación de la última autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), junto con el respectivo soporte de reporte anual realizado al Fondo de Riesgos Laborales. Dicha autoevaluación deberá acreditar una calificación con valoración **"Aceptable"**, correspondiente a un puntaje igual o superior al noventa por ciento (90%), debidamente certificado por la autoridad competente o la Administradora de Riesgos Laborales (ARL). En el caso de estructurarse propuestas bajo modalidades plurales (Consorcios o Uniones Temporales), cada uno de los integrantes que conforman la figura asociativa deberá aportar de manera individual la calificación exigida en el rango de cumplimiento aquí determinado.

Toda la infraestructura logística, operativa e institucional puesta a disposición para la ejecución del objeto contractual deberá ceñirse sin excepción a los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares de calidad y las condiciones mínimas del PAE vigentes, consagrados en la **Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026** y su acto modificatorio la **Resolución No. 0155 de 2026** emitidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender (UApA).

Calle 19 No. 21 _ 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

La Alcaldía de Manizales, en salvaguarda de los principios de planeación, economía y continuidad del servicio de alimentación escolar, establece las siguientes medidas conminatorias y sancionatorias ante la falta de idoneidad o disponibilidad real de la bodega y planta de producción ofertadas:

- **Incumplimiento Contractual Posterior (Declaratoria de Caducidad):** Si una vez suscrito y perfeccionado el negocio jurídico se constata que el contratista no cuenta con las condiciones técnicas de la bodega ofertada o desmejora los estándares higiénico-sanitarios mínimos poniendo en riesgo la inocuidad alimentaria, la entidad territorial podrá dar aplicación a lo estipulado en el **artículo 18 de la Ley 80 de 1993**. En virtud de esta disposición, se podrá dar la declaratoria de **Caducidad del Contrato** mediante acto administrativo debidamente motivado, al configurarse un incumplimiento grave y directo de las obligaciones a cargo del operador que afecta la prestación del servicio y evidencia una inminente paralización de la estrategia estatal. Conforme a su naturaleza legal, la declaratoria de caducidad revestirá un carácter sancionatorio e inhabilitante para el contratista, sin perjuicio de las acciones resarcitorias orientadas al cobro coactivo de la cláusula penal pecuniaria pactada por el incumplimiento de la infraestructura.

5.5.1.1 VISITA A INSTALACIONES (Bodega de Almacenamiento para las tres modalidades de atención).

El Municipio de Manizales, a través de uno, varios o la totalidad de los integrantes del Comité Evaluador designado para el proceso de selección, realizará una visita técnica presencial a las instalaciones de los proponentes que hayan presentado ofertas en los tiempos legales. Esta diligencia tiene como fin exclusivo verificar de forma directa y en sitio el cumplimiento real de los lineamientos técnico-sanitarios obligatorios consagrados en la **Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social**, la **Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026** de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender (UApA) y las directrices especiales de control dispuestas en la **Circular Externa INVIMA N° DAB 400-0201-17**.

La infraestructura logística, operativa y de capacidad instalada requerida para asegurar el abastecimiento de las tres (3) modalidades de atención se constatará mediante una única diligencia de inspección. Como resultado de esta verificación, el Comité Evaluador emitirá una calificación taxativa bajo los siguientes parámetros de cumplimiento:

- Calificación de CUMPLE: Se otorgará exclusivamente al proponente que acredite en su totalidad el metraje mínimo exigido para las instalaciones, la disponibilidad real y estado técnico de los equipos industriales, la existencia y capacidad técnica del tanque de almacenamiento de agua potable, y la correspondencia jurídica de los conceptos sanitarios independientes frente a lo declarado en la propuesta escrita.

Calle 19 No. 21 _ 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

- Calificación de NO CUMPLE: Se asignará de forma automática al proponente que falle en acreditar, de manera parcial o total, una sola de las condiciones analizadas, a saber: el metraje de las instalaciones, el inventario de equipos obligatorios, la idoneidad del tanque de almacenamiento de agua, o la validez legal de los conceptos sanitarios requeridos.

5.5.2 TALENTO HUMANO

GERENTE TÉCNICO Y/O OPERATIVO Y/O GERENTE GENERAL Y/O LIDER DE PROYECTO Y/O DIRECTOR DE PROYECTO Y/O DIRECTOR TÉCNICO Y/O DIRECTOR OPERATIVO, Y/O COORDINADOR PAE. Profesional Universitario con título de pregrado en Ingeniería de Alimentos y/o Industrial y/o Nutricionista – Dietista y/o Química de Alimentos con postgrado en relación a la Calidad para esta formación académica. Experiencia general: (48) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional.	Experiencia especifica mínima de 24 meses, como Gerente Técnico y/o Operativo y/o Gerente General y/o Líder de Proyecto y/o Director de Proyecto y/o Director Técnico y/o Director Operativo, y/o Coordinador de Programa de Alimentación escolar (verificable con certificación laboral que describa las funciones, expedida por la empresa contratante), donde demuestre que participo mínimo en dos contratos de proyectos de alimentación escolar PAE, debe adjuntar contratos de la entidad y el contratista donde ejerció el cargo con el fin de demostrar cada requisito anteriormente indicado.
COORDINADOR DE CALIDAD: Profesional Universitario con título de pregrado en Ingeniería de Alimentos y/o Industrial, y/o Químico de alimentos o microbiólogo Experiencia general: (24) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional	Experiencia especifica mínima 18 meses, como Coordinador o jefe de calidad o Coordinador General de Calidad o Supervisor de Calidad en el programa de alimentación escolar (verificable con certificación laboral que describa las funciones, expedida por la empresa contratante), donde demuestre que participo mínimo en un contrato de proyectos de alimentación escolar PAE debe adjuntar contratos de la entidad y el contratista donde ejerció el cargo con el fin de demostrar cada requisito anteriormente indicado.
COODINADOR DE TALENTO O RECURSOS HUMANOS: Profesional universitario con título de pregrado en Administración de Empresas,	Experiencia especifica mínima entre 12 y 10 meses, como director, coordinador, jefe o líder en el área de gestión humana, talento humano o administración de personal en organizaciones públicas o privada (verificable con certificación laboral que describa las

Calle 19 No. 21 - 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

Psicología, Ingeniería Industrial, Trabajo Social o áreas profesionales afines. Experiencia general: (24) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional	funciones, expedida por la empresa contratante), donde demuestre que participo mínimo en un contrato de proyectos de alimentación escolar PAE debe adjuntar contratos de la entidad y el contratista donde ejerció el cargo con el fin de demostrar cada requisito anteriormente indicado.
NUTRICIONISTA: Profesional universitario con título de pregrado en Nutrición y Dietética. Experiencia general: (18) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional	Experiencia especifica mínima 12 meses, como nutricionista del programa de alimentación escolar (verificable con certificación laboral que describa las funciones, expedida por la empresa contratante), donde demuestre que participo mínimo en un contrato de proyectos de alimentación escolar PAE, debe adjuntar contratos de la entidad y el contratista donde ejerció el cargo con el fin de demostrar cada requisito anteriormente indicado.
JEFE DE BODEGA Y/O LOGISTICO: Profesional universitario con título de pregrado en Ingeniería Industrial, de Alimentos, Agroindustrial o Ingeniería Industrial de Alimentos Experiencia general: (24) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional.	Experiencia especifica mínima 18 meses, como jefe de bodega de programa de alimentación escolar (verificable con certificación laboral que describa las funciones, expedida por la empresa contratante), donde demuestre que participo mínimo en dos contratos de proyectos de alimentación escolar PAE, debe adjuntar contratos de la entidad y el contratista donde ejerció el cargo con el fin de demostrar cada requisito anteriormente indicado.
JEFE DE PLANTA. Profesional universitario con título de pregrado en Ingeniería Industrial y/o de Alimentos, y/o Agroindustrial. Opción de tecnologías: Tecnólogos en control de calidad de alimentos, tecnólogos en alimentos, tecnologías en química, tecnología industrial. Experiencia general que se requiere para los profesionales: (12) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional	Profesionales: Experiencia especifica mínima de 6 meses, como jefe, supervisor o apoyo Logístico y/o profesional que haya participado en Programa de Alimentación Escolar o suministros de alimentos (verificable con certificación laboral que describa las funciones, expedida por la empresa contratante). Tecnología: Experiencia especifica mínima 12 meses, como Supervisor o Apoyo Logístico o tecnólogo que haya participado en Programa de Alimentación Escolar o suministros de alimentos (verificable con certificación laboral que describa las funciones, expedida por la empresa contratante)

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Experiencia general que se requiere para las tecnologías: (12) meses de experiencia contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional.	
7 AGENTES EDUCATIVOS: Profesional universitario con título de pregrado en Ingeniería Industrial, de Alimentos o Agroindustrial. Opción de tecnologías: tecnólogos en control de calidad de alimentos, tecnólogos en alimentos, tecnologías en química, tecnología industrial Experiencia general que se requiere para los profesionales: (12) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional Experiencia general que se requiere para las tecnologías: (12) meses de experiencia contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional	Profesionales: Experiencia especifica mínima de 6 meses, como Supervisor o Apoyo Logístico o profesional que haya participado en Programa de Alimentación Escolar o suministros de alimentos (verificable con certificación laboral que describa las funciones, expedida por la empresa contratante). Tecnología: Experiencia especifica mínima 12 meses, como Supervisor o Apoyo Logístico o tecnólogo que haya participado en programa de alimentación escolar o suministros de alimentos (verificable con certificación laboral que describa las funciones, expedida por la empresa contratante).
PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Profesional universitario en Ingeniería en Seguridad y Salud en el Trabajo, Profesional en Salud Ocupacional, o profesional de otras áreas con posgrado (Especialización o Maestría) debidamente homologado en Seguridad y Salud en el Trabajo. Experiencia general que se requiere para los profesionales: Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia profesional certificada, contados a partir de la	**Licencia Vigente:** Contar con Licencia Profesional vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, expedida por la autoridad de salud competente (Secretaría de Salud Departamental), con alcance específico para el diseño y ejecución del SG-SST en empresas de riesgo I, II, III, IV y V. **Curso de Capacitación Virtual:** Certificado vigente del curso virtual de cincuenta (50) horas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y su respectiva actualización de veinte (20) horas, de conformidad con lo establecido en la Resolución 312 de 2019 del Ministerio del Trabajo

Calle 19 No. 21 - 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

expedición de la correspondiente tarjeta, matrícula o licencia profesional. Experiencia Profesional Específica: Mínimo doce (12) meses desempeñándose como coordinador, inspector o profesional líder de SST en empresas del sector de alimentos, servicios de alimentación institucional, plantas de porcionamiento, servicios de catering o programas públicos de alimentación escolar (PAE), liderando el control de riesgos mecánicos, ergonómicos, locativos y biológicos propios del personal manipulador.	

Nota: No será necesario acreditar tarjeta o matricula profesional en aquellas profesiones que la ley no haya determinado la necesidad de esta.

5.5.2.1 REQUISITOS DOCUMENTALES DE LOS VEHÍCULOS

Para garantizar de forma absoluta la cadena de frío, los vehículos debe contar con termoquin o en caso de no tener el termoquin contar con isotermo (en ningún caso se permite el uso de termos de icopor), la protección frente a la contaminación externa y la inocuidad en el traslado de los alimentos, todos los vehículos dispuestos por el operador para la atención de las modalidades del PAE urbana y rural deberán cumplir estrictamente con las condiciones técnicas higiénico-sanitarias y mecánicas exigidas por la **Resolución No. 002505 de 2004 del Ministerio de Transporte**, la **Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social** y los lineamientos de la **Resolución No. 0003 de 2026 de la UApA modificada por la Resolución 155 del 08 de abril de 2026.**

Con el propósito de acreditar la disponibilidad jurídica y la idoneidad técnica del componente de transporte, el proponente deberá aportar obligatoriamente con su oferta el siguiente bloque documental estructurado:

DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA EL VEHÍCULO	DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA EL CONDUCTOR Y AUXILIAR
Acreditación Jurídica de Disponibilidad: • *Vehículo Propio:* Copia de la Tarjeta de Propiedad (Licencia de Tránsito) a nombre del oferente. • *Vehículo No Propio:* Contrato o promesa de arrendamiento, alquiler o leasing, cuya vigencia	**Identificación y Legalidad Vial:** • Copia de la Cédula de Ciudadanía. • Licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente a la tipología del vehículo ofertado.

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

contractual no sea inferior al plazo total de ejecución del contrato.	• Certificado de paz y salvo de multas e infracciones de tránsito emitido por el SIMIT
Soportes Mecánicos y Técnicos: • Ficha técnica del automotor donde se especifique detalladamente la capacidad de carga (tonelaje) y las condiciones locativas de la furgoneta. • Certificado de Revisión Técnico-Mecánica y de Emisiones Contaminantes vigente. • Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente. • Certificación técnico-mecánica vigente del mantenimiento de las unidades de frío y sistemas de refrigeración incorporados (cuando aplique por la naturaleza de los alimentos, en los términos del artículo 202 del Decreto Ley 019 de 2012).	**Idoneidad de Perfil Laboral:** • Hoja de vida del conductor y de su respectivo auxiliar de ruta de distribución. • Certificado de formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con fecha de expedición inferior a un (1) año. • Certificado médico de aptitud laboral para manipular alimentos, basado en exámenes clínicos y de laboratorio obligatorios, con vigencia inferior a un (1) año.
Habilitación Sanitaria Oficial: • Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos, con concepto definitivo FAVORABLE, expedido por la Secretaría de Salud o autoridad sanitaria competente. Dicho documento deberá contar con una fecha de expedición no mayor a seis (6) meses respecto a la fecha de presentación y cierre de las ofertas.	

Nota 8: Verificación Previa y Control de Ejecución Contractual. El contratista seleccionado asume la obligación de ejecutar la operación logística del PAE haciendo uso exclusivo de la misma flota de vehículos relacionada y acreditada documentalmente en su propuesta. Con antelación al inicio del suministro de las raciones, la supervisión del programa designada por la Alcaldía de Manizales realizará una visita técnica de inspección para confrontar físicamente las placas, condiciones e idoneidad de los automotores. El incumplimiento o alteración de esta flota sin la debida autorización previa configurará una falta gravísima que habilitará a la administración municipal para proceder a la aplicación a lo estipulado en el **artículo 18 de la Ley 80 de 1993**, para lo cual podrá proceder a la declaratoria de **Caducidad del Contrato** mediante acto administrativo motivado, por tratarse de una vulneración directa a las condiciones de inocuidad que conduce a la paralización de la estrategia estatal.

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

Nota 9: Régimen Obligatorio para la Sustitución o Cambio de Vehículos. Cuando por razones de fuerza mayor, caso fortuito, avería mecánica o necesidades de ampliación de cobertura operativa del PAE se requiera realizar la sustitución de algún vehículo de la flota autorizada, el contratista estará obligado a radicar de forma anticipada ante la supervisión la documentación técnica, mecánica y sanitaria completa del nuevo automotor. Este vehículo sustituto deberá ajustarse sin excepción a la **Resolución No. 002505 de 2004** y acreditar de forma idéntica o superior cada uno de los soportes y conceptos higiénico-sanitarios exigidos en la matriz documental inicial de este numeral.

5.5.3 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios del PAE en sus modalidades de suministro —Preparada en Sitio, Caliente Transportada (Complemento tipo almuerzo), Industrializada (Refrigerio jornada mañana/tarde) y la modalidad Canasta PAE en Casa deberán cumplir con estrictas condiciones de calidad e inocuidad. El objetivo imperativo es asegurar el aporte exacto de energía y nutrientes determinado para cada tipo de complemento, acatando los estándares de protección del producto y los procesos de elaboración para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) derivadas de una inadecuada manipulación. Dichas condiciones técnicas e higiénicas se garantizarán de forma ininterrumpida hasta el consumo final por parte de los estudiantes, observando los requisitos de la legislación nacional vigente y las fichas técnicas oficiales establecidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la **Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026** (modificada por la **Resolución No. 0155 de 2026** de la UApA).

Esquema de Inspección, Vigilancia y Control Técnico-Sanitario

La calidad, cantidad, gramaje y condiciones organolépticas de los alimentos suministrados serán rigurosamente vigiladas y controladas en el territorio mediante un esquema concurrente de supervisión institucional:

- **Equipo Técnico PAE:** Monitoreo, seguimiento y control directo por parte de los profesionales interdisciplinarios que conforman el equipo del Programa de Alimentación Escolar adscrito a la **Secretaría de Educación del Municipio de Manizales**.
- **Autoridad Sanitaria Local (IVC):** Acciones regulatorias de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) ejecutadas por los profesionales, técnicos o tecnólogos de la **Secretaría de Salud de Manizales** o de la Dirección Territorial de Salud de Caldas, según corresponda.

Regulación para Alimentos Importados y Registro Sanitario

Todos los alimentos de origen importado que se pretendan incorporar dentro de los ciclos de menús del programa deberán contar obligatoriamente con el Registro, Permiso o Notificación Sanitaria

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

vigente, expedido formalmente por el **Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)**. La totalidad de las materias primas nacionales e importadas deberán ajustarse de manera estricta a lo consagrado en la **Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social**, el régimen de tarifas y trámites correspondientes, y las demás disposiciones legales que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el territorio colombiano.

5.5.4 ESPECIFICACIONES:

Ciclo de Menús (anexo 9). Constituye el conjunto ordenado de menús diarios derivados directamente de la minuta patrón, establecidos para un periodo fijo de veinte (20) días hábiles, los cuales se repetirán de forma secuencial a lo largo de los días de atención académica determinados en el contrato. Este ciclo fue diseñado y avalado por el profesional en Nutrición y Dietética que integra el equipo PAE de la ETC Manizales, con matrícula profesional vigente, en estricto cumplimiento de los requerimientos nutricionales del *Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE* y su respectiva *Caja de Herramientas*, contenidos en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 de 2026 de la UApA.

Para la estructuración de la planeación alimentaria, el operador seleccionado acatará de forma obligatoria las siguientes especificaciones técnicas y restricciones fijadas por la normatividad nacional y la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Manizales:

a. **Modalidad Industrializada – Complemento jornada mañana/tarde:**

- **Componente de Fruta:** Se suministrará fruta entera tres (3) veces a la semana, de acuerdo con el ciclo de menús establecido y la lista oficial de intercambios. Las materias primas deberán ajustarse a los estándares del *Anexo 5. Calidad e Inocuidad.* Numeral 1.24.2. Por instrucción expresa de la Secretaría de Educación Municipal, **se prohíbe de forma taxativa la entrega de fruta naranja** en cualquiera de las sedes.
- **Componente de Azúcares (Dulce):** Se incluirá una ración de dulce dos (2) veces a la semana según el ciclo de menús y las listas de intercambio autorizadas, observando las características técnico-sanitarias de las fichas oficiales de la UApA. (Anexo 5. Calidad e Inocuidad páginas de la 33 a la 91)
- **Componente Lácteo Diario:** La leche entera de vaca o sus productos lácteos derivados se entregarán todos los días de atención, conforme al ciclo y las listas de intercambio. Para mitigar riesgos de deterioro organoléptico e inocuidad en las sedes que carezcan de sistemas de refrigeración, **la leche entera deberá ser exclusivamente ultrapasteurizada (UHT).**
  El aporte mínimo de la leche entera de vaca líquida en presentación de 200 ml será de seis gramos (6 g) de proteína y doscientos cuarenta miligramos (240 mg) de calcio, tomándose este valor como el patrón analítico para evaluar los productos lácteos de intercambio. Para las bebidas lácteas alternativas de 200 ml, se exigirá un aporte mínimo de cuatro gramos (4 g) de proteína y ciento cincuenta miligramos (150 mg) de calcio.

Calle 19 No. 21 _ 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

- **Derivados del Cereal (panificados):** Se suministrarán derivados de cereal todos los días de la operación logística, acatando las fichas técnicas correspondientes de la UApA. Con antelación al inicio de la ejecución del calendario escolar, el contratista estará obligado a **hacer llegar muestras físicas de estos derivados de cereal** al equipo de la Secretaría de Educación, con el fin de adelantar los análisis sensoriales y obtener la aprobación final de aceptación por parte de la entidad territorial.

b. Modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada - Complemento Almuerzo

- Su entrega debe ser según el ciclo de menús y listas de intercambios establecida por la profesional de Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial Manizales.
- **Frecuencia y Distribución del Alimento Proteico:** El suministro del componente proteico es de carácter diario (lunes a viernes). La distribución interna del ciclo semanal cumplirá el siguiente orden: una (1) vez a la semana huevo, dos (2) veces a la semana pollo y dos (2) veces a la semana carne roja (comprendida por res o cerdo). Bajo esta directriz, se permite entregar carne de res dos veces a la semana, mientras que la carne de cerdo se limitará a una sola vez por semana. Cualquier modificación por caso fortuito o fuerza mayor requerirá la revisión previa del profesional en Nutrición y Dietética de la ETC y la aprobación escrita de la supervisión.
- **Restricciones de Cortes y Presentación Cántica:** Se **excluye y descarta por completo el suministro de carne molida o pollo molido** de los alimentos a entregar en los comedores escolares. Para la carne de res, se autorizan cortes con un porcentaje de grasa inferior al 14%, limitándose a: cadera, centro de pierna y bola pierna. Para la carne de cerdo, el contenido de grasa no superará el 14%, privilegiando cortes magros (lomo, cadera, centro de pierna y bola pierna con grasa entre el 2% y 3%) o semi magros (grasa entre el 5% y 8%). En el caso de las aves, **únicamente se permite el suministro de pechuga de pollo sin piel y sin hueso**, quedando prohibidos los cortes de rabadilla, alas, costillar y pierna-pernil. Toda la proteína animal deberá cumplir las fichas de calidad del *Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad* de la UApA.
- **Régimen de Intercambios Proteicos:** Se aceptarán como máximo dos (2) intercambios proteicos dentro del ciclo de menú de 20 días, enfocados a los diferentes tipos de carnes (cerdo, res y pollo), requiriendo aval previo de la nutricionista de la entidad territorial.
- **Prohibición de Ultraprocesados y Aditivos Artificiales:** En observancia de las políticas nacionales de reducción de ultraprocesados en el entorno escolar, dentro de esta modalidad **queda prohibido el uso o entrega de alimentos enlatados, embutidos, caldos artificiales, sazonadores químicos o salsas industrializadas**

c. Modalidad Canasta PAE en Casa

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 - 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

- Esta modalidad se activará única y exclusivamente ante contingencias de fuerza mayor o situaciones de orden estrictamente excepcional declaradas por la administración municipal.
- Para garantizar la conservación de la matriz alimentaria, **se prohíbe la entrega de leche entera de vaca en polvo**, autorizándose únicamente la presentación líquida ultrapasteurizada (UHT).
- Se faculta la combinación de distintos cereales o la elección de uno solo, según la disponibilidad del mercado, garantizando la entrega mensual indexada de un kilogramo (1 kg) por beneficiario. Para el grupo de azúcares se podrá combinar o unificar el producto para asegurar media libra (1/2 lb) al mes; y para el grupo de grasas se entregará una unidad equivalente a 250 g o centímetros cúbicos (cm^3) mensuales. Toda configuración de canasta requerirá el análisis y aprobación previa de la profesional en Nutrición de la Alcaldía de Manizales.

El operador seleccionado estará obligado a dar cumplimiento estricto al ciclo de menús de veinte (20) días hábiles incorporado en el **Anexo No. 9 del Pliego de Condiciones**, el cual ha sido estructurado conforme a las minutas patrón vigentes para cada modalidad de atención y sus respectivas listas de intercambios autorizadas. El **peso servido, el gramaje, el contenido calórico y el valor nutricional** de las raciones serán verificados rigurosamente en las sedes educativas oficiales para cada grupo de edad, siguiendo las directrices técnicas de la **Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026** y la **Resolución No. 0155 de 2026** de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender (UApA). Esta labor de seguimiento y control de calidad será ejecutada de forma permanente en el territorio por el equipo interdisciplinario de profesionales de apoyo de la Secretaría de Educación, bajo la dirección de la supervisión designada por el municipio.

En el evento de comprobarse cualquier tipo de alteración, desviación o anormalidad en las características organolépticas (olor, color, sabor o textura) de las materias primas, insumos o preparaciones con antelación a su distribución a los beneficiarios, **el contratista tendrá la obligación inmediata de prohibir su entrega para el consumo humano y suspenderá el suministro en la sede afectada**. Dicha suspensión se mantendrá de forma obligatoria hasta tanto no se identifiquen y mitiguen las causales técnicas o logísticas que originaron la anomalía, y el operador realice la **reposición total e inmediata** de los complementos alimentarios en óptimas condiciones de calidad, asumiendo de manera exclusiva los costos asociados a la contingencia sin afectar la continuidad del servicio académico.

Flexibilidad y Ajuste Mensual del Ciclo de Menús

Se establece que los ciclos de menús definidos para el complemento tipo almuerzo y los refrigerios de las jornadas mañana y tarde están sujetos a modificaciones operativas justificadas, derivadas

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

exclusivamente de los fenómenos de estacionalidad, oferta y demanda de alimentos en la región de Caldas, previa validación de la nutricionista de la entidad territorial.

Para el caso específico de la modalidad excepcional de **Canasta PAE en Casa**, la Secretaría de Educación Municipal realizará un **ajuste técnico mensual** con base en la fluctuación y comportamiento real de los precios de la canasta alimentaria local. Este mecanismo metodológico permitirá sustituir o equilibrar el tipo de productos y materias primas a entregar en el periodo, salvaguardando en todo momento el valor nutricional exigido por la UApA y garantizando el estricto cumplimiento de las metas de cobertura, sin que dichos cambios representen una alteración o incremento en el precio unitario total fijado para la modalidad contractual.

.

5.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

No.	OBLIGACIONES CONTRACTUALES
1	Suministrar diariamente los complementos alimentarios tipo almuerzo bajo la modalidad Preparada en Sitio, ajustándose a la programación técnica y el volumen de cupos remitido por el equipo técnico del PAE de la Secretaría de Educación Municipal. La entrega del servicio se realizará exclusivamente a los estudiantes que se encuentren debidamente registrados en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) oficial y que hayan sido focalizados por los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) de cada establecimiento, atendiendo a la solicitud y reporte diario de asistencia efectuado por cada sede educativa. El valor económico a reconocer y pagar por cada complemento alimentario efectivamente entregado y certificado corresponderá al precio unitario pactado en el contrato derivado del proceso de Licitación Pública. PARÁGRAFO 1. El suministro diario de los alimentos en cualquiera de las cuatro (4) modalidades de atención descritas se ejecutará única y exclusivamente los días hábiles determinados en el calendario escolar oficial del municipio, de conformidad con lo establecido en la **Resolución No. 1010 del 29 de octubre de 2026** de la Secretaría de Educación de Manizales —la cual define el calendario académico para el año lectivo **2027**— o de acuerdo con los actos administrativos vigentes que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **PARÁGRAFO 2.** Como condición indispensable y requisito previo para tramitar, radicar y aprobar cada una de las actas parciales de pago mensual, el contratista deberá entregar de forma física y digital a la supervisión los siguientes documentos: formato 2 (reporte de cupos atendidos), control diario de asistencia y certificado de cobertura, debidamente diligenciados, avalados y firmados por las autoridades escolares designadas (Rectores y/o docentes). Asimismo, el operador estará obligado a anexar de forma mensual un consolidado estadístico de consumo de los complementos alimentarios entregados durante los días de atención del mes en ejecución y un informe técnico con enfoque diferencial de beneficiarios, el cual discriminará la información por comuna o corregimiento, institución oficial, sede educativa, grado escolar, género, tipo de discapacidad, pertenencia a comunidades étnicas y condición

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

	de población víctima del conflicto armado. La ausencia o el indebido diligenciamiento de estos soportes será causal de retención inmediata del trámite de pago por parte de la supervisión. **PARÁGRAFO 3. Digitalización, Cargue Diario y Acceso al Formato 2:** El contratista deberá **diligenciar diariamente con lapicero, sin enmendaduras, tachones ni correcciones, el Formato 2** (Reporte de cupos atendidos diariamente). Este documento físico debe estar firmado por el rector o docente encargado y por la manipuladora, archivando una copia en la sede educativa hasta finalizar el contrato. El operador **cargará digitalmente todos los días esta información** en el sistema dispuesto por la Entidad Territorial Certificada (ETC), discriminando los soportes por sede y modalidad, y **garantizará acceso en tiempo real al supervisor** para el monitoreo inmediato de las raciones. Estos datos se consolidarán mensualmente guardando congruencia con el certificado de cobertura y las raciones realmente consumidas, sirviendo como insumo técnico para identificar inejecuciones y aplicar los respectivos descuentos económicos. **PARÁGRAFO 4. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos:** El contratista deberá almacenar, acopiar y conservar la totalidad de las materias primas, insumos y productos alimenticios atendiendo la naturaleza, composición y características fisicoquímicas, térmicas y organolépticas de cada uno de ellos, evitando contaminación cruzada y fallas en la rotación. Para dar cumplimiento a lo anterior, la operación logística en bodegas, vehículos y comedores escolares se ajustará a la normatividad sanitaria vigente —en especial a la **Resolución 2674 de 2013** y los estándares del *Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad* de la **Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 de la UApA—**, garantizando el control de temperaturas, el uso de estibas y los sistemas de rotación de inventarios necesarios para preservar de forma continua la inocuidad, la seguridad y la calidad de las raciones hasta su consumo final.
2	Suministrar diariamente los complementos alimentarios jornada mañana/ tarde bajo la modalidad Industrializada, ajustándose a la programación técnica y el volumen de cupos remitido por el equipo técnico del PAE de la Secretaría de Educación Municipal. La entrega del servicio se realizará exclusivamente a los estudiantes que se encuentren debidamente registrados en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) oficial y que hayan sido focalizados por los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) de cada establecimiento, atendiendo a la solicitud y reporte diario de asistencia efectuado por cada sede educativa. El valor económico a reconocer y pagar por cada complemento alimentario efectivamente entregado y certificado corresponderá al precio unitario pactado en el contrato derivado del proceso de Licitación Pública. **PARÁGRAFO 1.** El suministro diario de los alimentos en cualquiera de las cuatro (4) modalidades de atención descritas se ejecutará exclusivamente durante los días hábiles determinados en el calendario escolar oficial del municipio, de conformidad con lo establecido en la **Resolución No. 1010 del 29 de octubre de 2026** de la Secretaría de Educación de Manizales —la cual define el calendario académico para el año lectivo **2027**— o de acuerdo con los actos administrativos vigentes que la modifiquen,

	adicionen o sustituyan. **PARÁGRAFO 2. Requisitos Obligatorios y Soportes Documentales para el Trámite de Pago:** Como condición indispensable y requisito previo para tramitar, radicar y aprobar cada una de las actas parciales de pago mensual, el contratista deberá entregar de forma física y digital a la supervisión los siguientes documentos: formato 2 (reporte de cupos atendidos), control diario de asistencia y certificado de cobertura, debidamente diligenciados, avalados y firmados por las autoridades escolares designadas (Rectores y/o docentes). Asimismo, el operador estará obligado a anexar de forma mensual un consolidado estadístico de consumo de los complementos alimentarios entregados durante los días de atención del mes en ejecución y un informe técnico con enfoque diferencial de beneficiarios, el cual discriminará la información por comuna o corregimiento, institución oficial, sede educativa, grado escolar, género, tipo de discapacidad, pertenencia a comunidades étnicas y condición de población víctima del conflicto armado. La ausencia o el indebido diligenciamiento de estos soportes será causal de retención inmediata del trámite de pago por parte de la supervisión. **PARÁGRAFO 3. Digitalización, Cargue Diario y Acceso al Formato 2:** El contratista deberá **diligenciar diariamente con lapicero, sin enmendaduras, tachones ni correcciones, el Formato 2** (Reporte de cupos atendidos diariamente). Este documento físico debe estar firmado por el rector o docente encargado y por la manipuladora, archivando una copia en la sede educativa hasta finalizar el contrato. El operador **cargará digitalmente todos los días esta información** en el sistema dispuesto por la Entidad Territorial Certificada (ETC), discriminando los soportes por sede y modalidad, y **garantizará acceso en tiempo real al supervisor** para el monitoreo inmediato de las raciones. Estos datos se consolidarán mensualmente guardando total congruencia con el certificado de cobertura y las raciones realmente consumidas, sirviendo como insumo técnico para identificar inejecuciones y aplicar los respectivos descuentos económicos. **PARÁGRAFO 4. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos:** El contratista deberá almacenar, acopiar y conservar la totalidad de las materias primas, insumos y productos alimenticios atendiendo la naturaleza, composición y características fisicoquímicas, térmicas y organolépticas de cada uno de ellos, evitando contaminación cruzada y fallas en la rotación. Para dar cumplimiento a lo anterior, la operación logística en bodegas, vehículos y comedores escolares se ajustará a la normatividad sanitaria vigente —en especial a la **Resolución 2674 de 2013** y los estándares del *Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad* de la **Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 de la UApA**—, garantizando el control de temperaturas, el uso de estibas y los sistemas de rotación de inventarios necesarios para preservar de forma continua la inocuidad, la seguridad y la calidad de las raciones hasta su consumo final.
3	Suministrar diariamente los complementos alimentarios tipo almuerzo bajo la modalidad Caliente Transportada, ajustándose a la programación técnica y el volumen de cupos remitido por el equipo técnico del PAE de la Secretaría de Educación Municipal. La entrega del servicio se realizará exclusivamente a los estudiantes que se encuentren debidamente registrados en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) oficial y que hayan sido focalizados

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

	por los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) de cada establecimiento, atendiendo a la solicitud realizada el día anterior por cada sede educativa. El valor económico a reconocer y pagar por cada complemento alimentario efectivamente entregado y certificado corresponderá al precio unitario pactado en el contrato derivado del proceso de Licitación Pública. **PARÁGRAFO 1**. El suministro diario de los alimentos en cualquiera de las cuatro (4) modalidades de atención descritas se ejecutará durante los días hábiles determinados en el calendario escolar oficial del municipio, de conformidad con lo establecido en la **Resolución No. 1010 del 29 de octubre de 2026** de la Secretaría de Educación de Manizales —la cual define el calendario académico para el año lectivo **2027**— o de acuerdo con los actos administrativos vigentes que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **PARÁGRAFO 2:** Como condición indispensable y requisito previo para tramitar, radicar y aprobar cada una de las actas parciales de pago mensual, el contratista deberá entregar de forma física y digital a la supervisión los siguientes documentos: formato 2 (reporte de cupos atendidos), control diario de asistencia y certificado de cobertura, debidamente diligenciados, avalados y firmados por las autoridades escolares designadas (Rectores y/o docentes). Asimismo, el operador estará obligado a anexar de forma mensual un consolidado estadístico de consumo de los complementos alimentarios entregados durante los días de atención del mes en ejecución y un informe técnico con enfoque diferencial de beneficiarios, el cual discriminará la información por comuna o corregimiento, institución oficial, sede educativa, grado escolar, género, tipo de discapacidad, pertenencia a comunidades étnicas y condición de población víctima del conflicto armado. La ausencia o el indebido diligenciamiento de estos soportes será causal de retención inmediata del trámite de pago por parte de la supervisión. **PARÁGRAFO 3**. Para salvaguardar la inocuidad y prevenir riesgos microbiológicos, los componentes calientes del almuerzo deberán transportarse de forma obligatoria en contenedores isotérmicos herméticos (tipo Cambro o equivalente técnico), los cuales garantizarán de manera verificable que los productos se mantengan a una temperatura constante por encima de los sesenta grados Celsius (60 °C) hasta el momento del servido. Por su parte, los componentes que requieran refrigeración (tales como jugos naturales o ensaladas) se transportarán en recipientes isotérmicos independientes equipados con geles refrigerantes o sistemas de refrigeración que aseguren de forma continua la cadena de frío en un rango de cero a cuatro grados Celsius (0 °C a 4 ±2 °C). **PARÁGRAFO 4**. El servido y entrega final de los alimentos se realizará en recipientes plásticos aptos para contacto con alimentos y de uso institucional. El componente de sopa deberá ser servido y presentado en un compartimento o recipiente totalmente separado del componente seco, con el fin de evitar la mezcla de los alimentos y garantizar la aceptabilidad organoléptica por parte de los beneficiarios. **PARÁGRAFO 5. Digitalización, Cargue Diario y Acceso al Formato 2:** El contratista deberá **diligenciar diariamente con lapicero, sin enmendaduras, tachones ni correcciones, el Formato 2** (Reporte de cupos atendidos diariamente). Este documento físico debe estar firmado por el rector o docente encargado y por la manipuladora, archivando una copia en la sede educativa hasta finalizar el contrato. El

Calle 19 No. 21 _ 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	operador **cargará digitalmente todos los días esta información** en el sistema dispuesto por la Entidad Territorial Certificada (ETC), discriminando los soportes por sede y modalidad, y **garantizará acceso en tiempo real al supervisor** para el monitoreo inmediato de las raciones. Estos datos se consolidarán mensualmente guardando total congruencia con el certificado de cobertura y las raciones realmente consumidas, sirviendo como insumo técnico para identificar inejecuciones y aplicar los respectivos descuentos económicos. **PARÁGRAFO 6. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos:** El contratista deberá almacenar, acopiar y conservar la totalidad de las materias primas, insumos y productos alimenticios atendiendo la naturaleza, composición y características fisicoquímicas, térmicas y organolépticas de cada uno de ellos, evitando contaminación cruzada y fallas en la rotación. Para dar cumplimiento a lo anterior, la operación logística en bodegas, vehículos y comedores escolares se ajustará a la normatividad sanitaria vigente —en especial a la **Resolución 2674 de 2013** y los estándares del *Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad* de la **Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 de la UApA—**, garantizando el control de temperaturas, el uso de estibas y los sistemas de rotación de inventarios necesarios para preservar de forma continua la inocuidad, la seguridad y la calidad de las raciones hasta su consumo final.
4	Suministrar de forma excepcional los complementos alimentarios bajo la modalidad Canasta PAE en Casa o modalidad de Atención por Emergencia), únicamente cuando se configuren situaciones de fuerza mayor, caso fortuito, emergencias sanitarias, fallas de infraestructura civil u otras contingencias imprevistas que impidan de forma transitoria la entrega regular de los complementos tipo almuerzo (modalidades Preparada en Sitio o Caliente Transportada) o de los complementos de jornada mañana/tarde (modalidad Industrializada). Su activación requerirá la orden escrita de la Secretaría de Educación y se ejecutará conforme a la programación de contingencia enviada para atender a la población SIMAT focalizada por los Comités de Alimentación Escolar. El valor a pagar por cada unidad efectivamente entregada se ajustará al valor unitario estipulado para este esquema especial en la Licitación Pública. PARÁGRAFO 1. El suministro diario de los alimentos en cualquiera de las cuatro (4) modalidades de atención descritas se ejecutará única y exclusivamente los días hábiles determinados en el calendario escolar oficial del municipio, de conformidad con lo establecido en la Resolución No. 1010 del 29 de octubre de 2026 de la Secretaría de Educación de Manizales —la cual define el calendario académico para el año lectivo 2027— o de acuerdo con los actos administrativos vigentes que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **PARÁGRAFO 2. Requisitos Obligatorios y Soportes Documentales para el Trámite de Pago:** Como condición indispensable y requisito previo para tramitar, radicar y aprobar cada una de las actas parciales de pago mensual, el contratista deberá entregar de forma física y digital a la supervisión los siguientes documentos: formato 2 (reporte de cupos atendidos), control diario de asistencia y certificado de cobertura, debidamente diligenciados, avalados y firmados por las autoridades escolares designadas (Rectores y/o docentes). Asimismo, el operador estará obligado a anexar de forma mensual un consolidado estadístico de consumo

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

	de los complementos alimentarios entregados durante los días de atención del mes en ejecución y un informe técnico con enfoque diferencial de beneficiarios, el cual discriminará la información por comuna o corregimiento, institución oficial, sede educativa, grado escolar, género, tipo de discapacidad, pertenencia a comunidades étnicas y condición de población víctima del conflicto armado. La ausencia o el indebido diligenciamiento de estos soportes será causal de retención inmediata del trámite de pago por parte de la supervisión. **PARÁGRAFO 3. Digitalización, Cargue Diario y Acceso al Formato 2:** El contratista deberá **diligenciar diariamente con lapicero, sin enmendaduras, tachones ni correcciones, el Formato 2** (Reporte de cupos atendidos diariamente). Este documento físico debe estar firmado por el rector o docente encargado y por la manipuladora, archivando una copia en la sede educativa hasta finalizar el contrato. El operador **cargará digitalmente todos los días esta información** en el sistema dispuesto por la Entidad Territorial Certificada (ETC), discriminando los soportes por sede y modalidad, y **garantizará acceso en tiempo real al supervisor** para el monitoreo inmediato de las raciones. Estos datos se consolidarán mensualmente guardando total congruencia con el certificado de cobertura y las raciones realmente consumidas, sirviendo como insumo técnico para identificar inejecuciones y aplicar los respectivos descuentos económicos. **PARÁGRAFO 4. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos:** El contratista deberá almacenar, acopiar y conservar la totalidad de las materias primas, insumos y productos alimenticios atendiendo la naturaleza, composición y características fisicoquímicas, térmicas y organolépticas de cada uno de ellos, evitando la contaminación cruzada y fallas en la rotación. Para dar cumplimiento a lo anterior, la operación logística en bodegas, vehículos y comedores escolares se ajustará a la normatividad sanitaria vigente —en especial a la **Resolución 2674 de 2013** y los estándares del *Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad* de la **Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 de la UApA**—, garantizando el control de temperaturas, el uso de estibas y los sistemas de rotación de inventarios necesarios para preservar de forma continua la inocuidad, la seguridad y la calidad de las raciones hasta su consumo final.
5	Preparar, suministrar, entregar y distribuir los complementos alimentarios a cada estudiante beneficiario del programa, ciñéndose a los ciclos de menús oficiales aprobados por la Entidad Territorial Certificada (ETC). Esta operación logística y alimentaria debe garantizar los gramajes y porciones específicas determinadas para cada grupo etario y nivel educativo, a saber: preescolar, primaria I, primaria II, secundaria I y secundaria II, definidos con base en la minuta patrón establecida por la ETC y las directrices establecidas en la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, sus anexos técnicos y las cajas de herramientas vigentes expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender (UApA). **PARÁGRAFO 1.** Mecanismo de Control y Ajuste de Remanentes por Inejecución o Cancelación: Con el propósito de mitigar los riesgos de represamiento de inventarios,

asegurar la frescura de las materias primas y optimizar los recursos públicos, se aplicará el siguiente esquema logístico de conciliación de saldos diarios:
Ración Industrializada (Área Urbana - Jornada Mañana): Los descuentos de remanentes generados por cancelaciones o inejecuciones del servicio reportadas en las sedes se aplicarán de forma obligatoria en la programación de despacho del día hábil siguiente, garantizando la rotación técnica de los productos.
Ración Industrializada (Área Urbana - Jornada Tarde): Las cancelaciones y novedades de consumo se conciliarán y descontarán en la programación correspondiente al segundo día hábil posterior a la distribución en sede.
Ración Industrializada (Área Rural): El ajuste y descuento de los remanentes se ejecutará de manera estricta de acuerdo con las frecuencias y periodicidades establecidas en las rutas logísticas de distribución rural avaladas por la supervisión.
Ración Preparada en Sitio: Todos los remanentes de materias primas e insumos derivados de variaciones de asistencia o suspensiones del servicio se cuantificarán en sitio y se descontarán en el pedido o entrega de víveres inmediatamente posterior programado para la respectiva sede educativa.
PARÁGRAFO 2. Tratamiento de Menús Cancelados en Modalidades en Sitio y Transportada: En las Sedes Educativas que suministran el complemento alimentario tipo almuerzo bajo las modalidades Preparada en Sitio o Caliente Transportada, cuando la Secretaría de Educación autorice la cancelación o suspensión de la atención de un día determinado, el menú programado para esa fecha no se ejecutará de forma parcial; por el contrario, las materias primas se almacenarán bajo condiciones técnicas de conservación y se prepararán de forma completa el primer día del siguiente periodo de distribución de víveres. Esta medida técnica tiene como finalidad registrar los descuentos exactos de remanentes en las actas de control y evitar el desperdicio o represamiento de alimentos perecederos en los comedores. **PARÁGRAFO 3**. Prohibición de Traslado de Menús por Días Festivos: El menú correspondiente a un día catalogado legalmente como festivo o no hábil no podrá ser suministrado, trasladado ni acumulado para el día hábil siguiente. Esta restricción garantiza el cumplimiento secuencial y consecutivo del ciclo de menú de veinte (20) días hábiles incorporado en los pliegos de condiciones y aprobado formalmente por la ETC de Manizales. **PARÁGRAFO 4.** Régimen de Intercambios de Componentes Alimentarios: Los intercambios de productos que el contratista pretenda realizar durante el ciclo de menú deberán ceñirse a los exclusivamente permitidos y descritos en el Anexo *Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible* que hace parte integral de la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 de la UApA. Estos movimientos técnicos se aplicarán de forma diferencial para los distintos grupos de alimentos, con especial atención al Grupo III (Alimentos Proteicos); en todos los casos se requerirá la revisión técnica previa del profesional en Nutrición de la ETC y la autorización expresa de la supervisión contractual. **PARÁGRAFO 5**. Implementación Obligatoria de Guías de Preparación: Las guías estándar para la preparación de alimentos en las modalidades de Complemento Preparado en Sitio y

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

	Caliente Transportada, suministradas por el equipo técnico de la Secretaría de Educación Municipal, serán de obligatoria implementación y aplicación por parte del personal del operador desde el primer día de atención determinado en el calendario escolar de Manizales. **PARÁGRAFO 6.** Estandarización y Control de Rangos de Gramajes: La Secretaría de Educación Municipal entregará al contratista el ciclo de menús oficial acompañado de su respectiva tabla técnica de gramajes y porciones por grupo etario. Para efectos de las actividades de supervisión y control de calidad en los comedores escolares, se establecerá un rango mínimo y máximo aceptable para las cantidades de alimentos a suministrar a los estudiantes beneficiarios del PAE. El operador seleccionado deberá garantizar que el peso neto servido en los platos de cada grupo de edad se mantenga dentro de los márgenes de tolerancia técnica determinados en dichos rangos, entendiéndose que cualquier entrega por debajo del límite mínimo constituirá un incumplimiento en el aporte nutricional, mientras que los excesos sobre el límite máximo se evaluarán conforme a las guías de desperdicio de alimentos y minutas patrón vigentes de la UApA. Para los grados inferiores se debe realizar entrega de un solo producto de panadería. **PARÁGRAFO 7.** Restricción de Intercambios en la Modalidad Canasta PAE en Casa: Al activarse de forma excepcional la modalidad por Emergencia, no se permitirá al contratista realizar intercambios, sustituciones ni modificaciones en las materias primas y productos alimentarios establecidos en la canasta diferencial fijada por la ETC para estas contingencias. **PARÁGRAFO 8. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos:** El contratista deberá almacenar, acopiar y conservar la totalidad de las materias primas, insumos y productos alimenticios atendiendo la naturaleza, composición y características fisicoquímicas, térmicas y organolépticas de cada uno de ellos, evitando la contaminación cruzada y fallas en la rotación. Para dar cumplimiento a lo anterior, la operación logística en bodegas, vehículos y comedores escolares se ajustará a la normatividad sanitaria vigente —en especial a la **Resolución 2674 de 2013** y los estándares del *Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad* de la **Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 de la UApA**—, garantizando el control de temperaturas, el uso de estibas y los sistemas de rotación de inventarios necesarios para preservar de forma continua la inocuidad, la seguridad y la calidad de las raciones hasta su consumo final.
6	**Garantizar el acceso, la disponibilidad y el acompañamiento técnico requeridos para atender las auditorías** y visitas de supervisión presenciales —ordinarias o extraordinarias, sin previo aviso — en la planta de producción, bodega, sedes educativas, sedes administrativas del operador e instalaciones de sus proveedores. Estas jornadas de control podrán ser adelantadas de forma conjunta o independiente por la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender -UApA, la Alcaldía de Manizales (a través de la supervisión), los entes de control del Estado y las veedurías ciudadanas autorizadas. **PARÁGRAFO 1. Legalización y Entrega de Actas:** El contratista estará obligado a suscribir, custodiar y entregar a la supervisión del contrato todas las actas, formatos de hallazgos o planes de mejoramiento derivados de las visitas. Estos documentos deberán

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	estar totalmente diligenciados y firmados por las partes intervinientes, y se entregarán foliados en los plazos fijados por la Secretaría de Educación.
7	**Dar respuesta de fondo y aportar los soportes técnicos requeridos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de cualquier solicitud formulada por la supervisión del PAE, los entes de control o los actores institucionales vinculados, salvo que la autoridad requirente fije un término diferente.** Esta obligación tiene como fin verificar oportunamente la transparencia y el adecuado cumplimiento de la ejecución contractual.
8	**Diseñar y ejecutar planes de mejora oportunos e inmediatos ante las novedades o hallazgos identificados** en las visitas de verificación en sitio. El contratista deberá radicar dicho plan ante la supervisión del contrato para su revisión y aprobación en un **plazo máximo de cinco (5) días hábiles** posteriores a la notificación de la novedad o el hallazgo. Su implementación es de obligatorio cumplimiento y no exime al operador de las deducciones económicas en el pago a que haya lugar por las raciones defectuosas o no entregadas. **PARÁGRAFO 1. Reincidencia de Hallazgos y Plan de Acción Conjunta:** Si una misma novedad, deficiencia técnica o sanitaria persiste de forma injustificada hasta en tres (3) visitas consecutivas o alternas, las partes estructurarán obligatoriamente un *Plan de Acción Conjunto de Intervención Inmediata*, fijando un término perentorio e improrrogable de tres (3) días calendario para su subsanación total, con el propósito de corregir la falla logística y garantizar la continuidad del servicio alimentario escolar. **PARÁGRAFO 2. Articulación al Procedimiento Sancionatorio:** El vencimiento del plazo del Plan de Acción Conjunta sin que el contratista demuestre la corrección definitiva de la falla, o la persistencia del hallazgo, se tipificará como un **incumplimiento grave de las obligaciones contractuales y una afectación directa a la ejecución del programa**. Esta situación facultará a la Secretaría de Educación Municipal para suspender de forma inmediata el trámite de firma de las actas parciales de pago y le corresponderá radicar el informe técnico de novedades ante la Oficina Jurídica de la Alcaldía de Manizales, con el fin de **iniciar el proceso sancionatorio de imposición de multas, la efectividad de la cláusula penal pecuniaria o la declaratoria de caducidad del contrato**, de conformidad con el procedimiento administrativo sancionatorio regulado en el **artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.**
9	**Incorporar obligatoriamente los logos oficiales** del Ministerio de Educación Nacional, la UApA, la Alcaldía de Manizales y la Secretaría de Educación en toda la documentación, eventos y piezas publicitarias del programa. Esta disposición aplica de manera estricta a: remisiones de despacho, formatos de seguimiento, plantillas de entrega (Formato 2), certificaciones de cobertura, registros de los Planes de Saneamiento Básico y correspondencia oficial, remisiones de alimentos y aseo. **PARÁGRAFO 1.** El uso, dimensiones y diseño de estos logos deberán ceñirse al Manual **de Imagen Institucional vigente de la UApA**. El contratista no podrá incluir marcas comerciales ni publicidad propia o de terceros. El incumplimiento de esta directriz impedirá la aprobación de los soportes y

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 - 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	congelará el trámite del pago mensual. Cuando se entreguen documentos que no incluyan los logotipos, los mismos serán rechazados y no tenidos en cuenta como soporte documental.
10	**Diligenciar y emitir la remisión de entrega de víveres y productos alimenticios por cada sede educativa** en el formato oficial aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC). Este documento debe registrar: nombre de la sede, nombres completos y firmas de la manipuladora y el transportador, cupos adjudicados/atendidos, niveles escolares, modalidad de atención, días de cobertura, tipo de alimentos, cantidades entregadas, devoluciones y observaciones. Una copia física debe permanecer archivada en el comedor escolar hasta la finalización del contrato. **PARÁGRAFO 1. Conteo Obligatorio en Sede:** Las cantidades de víveres deben ser contadas de forma conjunta entre la manipuladora de alimentos y el transportador en el momento de la descarga en la sede educativa. **PARÁGRAFO 2. Verificación de condiciones de calidad:** Al momento de la entrega, ambas partes verificarán en sitio el cumplimiento de las especificaciones técnicas, de calidad e inocuidad de las materias primas. **PARÁGRAFO 3. Gramaje Adicional para Contramuestras:** Las remisiones para las modalidades Preparada en Sitio y Caliente Transportada deben incluir el gramaje adicional requerido para la toma de muestras testigo destinadas a análisis microbiológicos periódicos. **PARÁGRAFO 4. Factor de Redondeo para Sedes Pequeñas:** En sedes con una asignación inferior a treinta (30) cupos, las aproximaciones en el cálculo físico para el envío de alimentos se realizarán redondeando a la unidad o medida comercial superior más cercana. **PARÁGRAFO 5. Obligación de Pesaje en Ruta:** Los vehículos de distribución deberán portar obligatoriamente una báscula calibrada para pesar y constatar los víveres entregados en cada sede educativa. **PARÁGRAFO 6. Logística de Recolección por Recesos Escolares:** Durante los periodos de receso académico (Semana Santa, mitad de año y octubre), el contratista deberá retirar los inventarios perecederos de las sedes utilizando un formato oficial de recolección de alimentos, el cual se anexará a los informes mensuales de legalización. **PARÁGRAFO 7. Control de Devoluciones en Emergencia:** Los paquetes alimentarios de la modalidad de Atención por Emergencia que sean devueltos por los planteles requerirán el diligenciamiento de un formato adicional de devoluciones, indispensable para el soporte y conciliación del informe mensual de pago.
11	**Diligenciar y emitir una remisión de entrega de implementos de aseo por cada sede educativa** en el formato oficial aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC). Este documento debe registrar de forma obligatoria: nombre de la sede, cupos adjudicados/atendidos, modalidad, días de cobertura, nombre del producto (especificando principio activo y concentración para desinfectantes), unidad de medida, cantidad entregada y observaciones. Debe incluir los nombres completos y las firmas de la manipuladora y del transportador, previo conteo físico. Los productos entregados deben corresponder a los aprobados previamente por la supervisión (según ficha técnica), cuando se entregue productos no aprobados, los mismos serán descontados. Una copia física debe archivarse en el comedor escolar hasta la finalización del contrato. **PARÁGRAFO 1. Relación de**

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	Sustancias para Plan de Choque: Las remisiones destinadas a las modalidades Preparada en Sitio y Caliente Transportada deberán relacionar textualmente la sustancia química a utilizar en el plan de choque, de acuerdo con lo descrito en el Plan de Saneamiento Básico aprobado. **PARÁGRAFO 2. Prohibición de Transporte de Productos Químicos de Aseo en Ruta:** Se prohíbe el transporte conjunto y simultaneo, en un mismo vehículo, de alimentos o materias primas con sustancias químicas de aseo, desinfectantes o cualquier otra sustancia peligrosa que por su naturaleza represente un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos. **PARÁGRAFO 3. Obligación de Consolidado de Elementos por Sede:** El contratista deberá elaborar y entregar mensualmente a la supervisión un informe consolidado por sede educativa, detallando la relación exacta de los elementos y las cantidades efectivamente distribuidas en el periodo.
12	**Reponer la totalidad de los faltantes o alimentos rechazados por incumplimiento de fichas técnicas o desviación de características organolépticas en un plazo máximo de veinticuatro (24) horas**, contadas a partir de la novedad o rechazo en la sede. Para formalizar la entrega, se diligenciará el formato oficial aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC), firmado conjuntamente por la manipuladora y el transportador, previo conteo físico y verificación de especificaciones de calidad. Como requisito de verificación, el contratista deberá aportar un registro fotográfico con georreferenciación en el que se identifiquen con claridad la hora, la fecha y la ubicación de la entrega de reposición. Una copia física de la remisión y sus soportes permanecerá archivada en el comedor escolar hasta la finalización de la vigencia contractual. **PARÁGRAFO 1. Plazo para la Modalidad de Atención por Emergencia:** Las reposiciones de los productos o materias primas que integran la Canasta PAE en casa o modalidad de Atención por Emergencia deberán ejecutarse e informarse dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la notificación de la novedad. **PARÁGRAFO 2. Protocolo de Recolección y Actas de Devolución en Emergencia:** El operador asumirá la responsabilidad logística de recolectar los paquetes alimentarios de emergencia que no sean reclamados en las sedes educativas. Para su legalización, deberá diligenciar el formato respectivo y adjuntar un acta de devolución expedida por la sede educativa, en la cual se relacione de forma detallada el listado nominal de los estudiantes beneficiarios ausentes y los motivos específicos por los cuales no se realizó la entrega de la ración.
13	**Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos** en el formato oficial establecido por la UApA, adquiriendo bienes e insumos en los ámbitos municipal y departamental. El contratista está obligado a destinar como mínimo el **treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos orientados a la compra de alimentos** a pequeños productores locales y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria; en caso de que el oferente haya propuesto un porcentaje superior en su oferta de Licitación Pública, la verificación y el informe se calcularán sobre dicho porcentaje. **PARÁGRAFO 1. Condición de Registro de Proveedores: Los proveedores locales seleccionados deberán estar inscritos en** el Registro general de pequeños productores, productores de la Agricultura

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 - 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	Familiar, Campesina étnica y comunitaria (ACFEC) y sus organizaciones legalmente constituidas del departamento de Caldas, el cual administra la Secretaría de Agricultura del Departamento de Caldas; para proveedores de lácteos y cárnicos soportar Certificado de Agroindustria cadena láctea- cadena cárnica para compra pública local de alimentos (aplica para acondicionadores de carnes bovina y porcina). **PARÁGRAFO 2. Obligación de Radicación de Facturas Totales:** Como soporte de control financiero, el contratista deberá anexar mensualmente la totalidad de las facturas de venta (tanto de compras locales como no locales) en medio físico y magnético, correspondientes al suministro de alimentos del periodo a legalizar. **PARÁGRAFO 3. Delegación y Asistencia a Mesas Técnicas:** El contratista deberá designar formalmente a un representante profesional de su planta para que asista y participe activamente en los espacios de articulación que definan las mesas técnicas nacional, departamental o municipal de **Compras Públicas Locales de Alimentos**. **PARÁGRAFO 4. Bloque Documental Obligatorio de Soporte:** Para efectos de la validación mensual del porcentaje de compra, el operador deberá radicar los siguientes soportes: Acreditar que los pequeños productores y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria estén inscritos en la Secretaría de Agricultura del departamento, contrato de proveeduría suscrito formalmente, durante la fase de alistamiento, en caso de que el proveedor no figure previamente en las bases de datos oficiales no será reconocido por la tanto el valor de la factura no aplica para el valor de cumplimiento; facturas de venta o documentos soporte legalizados que especifiquen de forma nítida: tipo de alimento, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio unitario y total; y certificación de paz y salvo mensual de pago a los proveedores, asociaciones o pequeños productores de alimentos que suministraron insumos en el periodo expedida de forma conjunta y firmada por Contador Público o Revisor Fiscal (según corresponda por ley) y por el Representante Legal de la empresa u oferente plural. Dicho documento deberá acompañarse de la copia legible de la tarjeta profesional del contador y el correspondiente certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores. **PARÁGRAFO 5. Fomento y Fortalecimiento de la Economía Local:** La Secretaría de Educación de Manizales entregará al operador el listado oficial de pequeños productores locales certificados en el territorio, con el propósito de fomentar y fortalecer de manera prioritaria la economía campesina del municipio, de conformidad con lo estipulado en la **Ley 2046 de 2020** y el Decreto Reglamentario 248 de 2021.
14	Ejecutar mensualmente el programa de capacitación dirigido a la población beneficiaria (estudiantes, padres de familia, acudientes, docentes y rectores) de las sedes educativas atendidas bajo las modalidades Preparada en Sitio, Caliente Transportada e Industrializada. Estas jornadas formativas serán dictadas por el profesional en Nutrición y Dietética o los agentes educativos del contratista, articulándose con el docente encargado del PAE en cada sede o con el equipo de la Secretaría de Educación Municipal. El contratista se limitará a ejecutar las capacitaciones según los contenidos y metodologías definidos por la entidad territorial, sin diseñar de forma autónoma componentes por fuera de la estrategia establecida

Calle 19 No. 21 _ 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	por esta. Los componentes temáticos obligatorios a desarrollar se enmarcan en los lineamientos de alimentación saludable y sostenible de la UApA: Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) para Colombia; beneficios del consumo de alimentos frescos, naturales y de la producción local; lectura e interpretación de rotulado y etiquetado nutricional (sellos de advertencia); fomento de la actividad física y estilos de vida saludables; efectos nocivos del consumo excesivo de nutrientes críticos (azúcares, sodio, grasas saturadas) y alimentos ultraprocesados; prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y buenas prácticas higiénicas; y estrategias para la reducción del desperdicio de alimentos en los comedores escolares. Para la legalización del informe técnico mensual, el operador radicará por cada tema ejecutado una carpeta digital con las actas suscritas que detallen: lugar, fecha, hora, metodología empleada, desarrollo del contenido, listas nominales de asistencia y registro fotográfico nítido. Ante la activación excepcional de la modalidad Canasta PAE en Casa o de Emergencia, el enfoque de las capacitaciones se dirigirá al personal operativo y administrativo del contratista. **PARÁGRAFO 1. Aprobación del Cronograma Metodológico:** Durante la fase de alistamiento, el contratista deberá presentar el cronograma anualizado de capacitaciones junto con su propuesta pedagógica para la revisión y aprobación expresa de la supervisión del programa. **PARÁGRAFO 2. Cobertura Mínima de Establecimientos:** El operador garantizará la ejecución de las jornadas de educación alimentaria en un **mínimo de cinco (5) Instituciones Educativas Oficiales por mes** de calendario escolar. **PARÁGRAFO 3. Frecuencia Temática:** El cronograma de capacitación se estructurará de forma consecutiva a razón de un (1) tema técnico **general por mes** para toda la operación. **PARÁGRAFO 4. Rangos Obligatorios de Participación por Sede:** Para considerar válida y ejecutada la jornada en un plantel, el contratista garantizará un quórum de asistencia presencial de la comunidad educativa, aplicando los siguientes rangos mínimos proporcionales según la matrícula oficial SIMAT de la sede: *Sedes de 0 a 100 estudiantes:* Asistencia mínima del veinticinco por ciento (**25%**) de la población. *Sedes de 101 a 500 estudiantes:* Asistencia mínima del quince por ciento (**15%**) de la población. *Sedes de 501 a 1.000 estudiantes:* Asistencia mínima del diez por ciento (**10%**) de la población. *Sedes con más de 1.000 estudiantes:* Asistencia mínima del cinco por ciento (**5%**) de la población.
15	**Efectuar el seguimiento integral a los Comités de Alimentación Escolar (CAE)** en la totalidad de las instituciones oficiales atendidas, en cumplimiento del *Anexo Técnico de Participación Ciudadana y Control Social* de la **Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 de la UApA**. El contratista deberá acompañar técnicamente y reportar las acciones derivadas de las reuniones de conformación, los procesos de focalización y las sesiones ordinarias bimestrales, y participar en las reuniones programadas por las Instituciones Educativas de forma presencial, virtual o a través de un delegado formalmente acreditado. Asimismo, deberá **dar respuesta de fondo y con soportes en un plazo máximo de tres (3) días hábiles a las Peticiones, Quejas, Reclamos y Sugerencias (PQRS)** formuladas por la comunidad educativa en dichos comités o recibidas por otros canales de atención, anexando

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

	al informe técnico mensual las evidencias de los planes de mejora implementados. **PARÁGRAFO 1. Radicación de Actas Bimestrales y Acciones Correctoras:** Como requisito obligatorio de soporte para los informes de ejecución, el contratista deberá recopilar y anexar las actas suscritas de las reuniones bimestrales generadas por cada CAE, junto con los planes de mejoramiento detallados a los que haya lugar para subsanar novedades en las sedes. **PARÁGRAFO 2. Consolidado Mensual de Novedades y Cronograma CAE:** El operador deberá estructurar y entregar de forma mensual a la supervisión del contrato un informe que unifique de manera estadística el consolidado de las PQRS tramitadas (con su respectivo estado de cierre).
16	**Capacitar al cien por ciento (100%) del talento humano técnico y operativo contratado** para la ejecución del programa, garantizando ciclos formativos técnicos y prácticos diferenciados por etapas cronológicas, orientados a salvaguardar la inocuidad alimentaria y la estandarización del servicio en el Municipio de Manizales: **Capacitación en Fase de Alistamiento:** Impartir, antes del inicio del calendario escolar y de la entrega de la primera ración o complemento alimentario, una inducción técnica con una intensidad mínima de **cinco (5) horas**, las cuales se distribuirán en cuatro (4) horas de fundamentación teórica y una (1) hora de aplicación práctica presencial en las sedes educativas. **Capacitación Continua en Etapa de Ejecución:** Desarrollar durante el transcurso de la operación contractual un plan de formación continua superior a **veinte (20) horas académicas** dirigido exclusivamente al personal manipulador de alimentos (operarias y auxiliares), abordando un (1) tema técnico por mes. Los componentes obligatorios a dictar por los profesionales del operador son: educación sanitaria y principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), bajo la **Resolución 2674 de 2013; estandarización de porciones** servidas, gramajes por grupo etario y guías de preparación del ciclo de menú oficial; socialización del manual de prevención, rutas de notificación y control de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA); lectura de rotulado, etiquetado nutricional frontal y límites de nutrientes críticos en salud pública; recomendaciones de alimentación saludable y sostenible durante toda la cadena de preparación de alimentos, según los lineamientos de la UApA; criterios técnicos de calidad y aceptación en la recepción de materias primas; técnicas de almacenamiento, conservación, rotación de inventarios (PEPS) y cadena de frío; y protocolo de manejo, buen uso, recolección y disposición final de aceites y grasas vegetales. Para la legalización del informe técnico mensual, el operador radicará una carpeta digital por cada tema ejecutado que contenga las actas suscritas detallando de forma verificable: lugar, fecha, hora, metodología pedagógica, desarrollo del contenido, listas nominales de asistencia con firma autógrafa y registro fotográfico nítido de las jornadas. **PARÁGRAFO 1. Radicación y Aprobación del Plan de Formación:** El contratista deberá presentar el plan metodológico y el cronograma anualizado de capacitaciones durante la fase de alistamiento, el cual requerirá la revisión técnica y aprobación expresa de la supervisión del programa antes de su puesta en marcha. **PARÁGRAFO 2. Esquema Obligatorio para la Modalidad de Atención por Emergencia y Logística:** El operador garantizará la ejecución de ciclos mensuales de

	capacitación técnica en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) dirigidos a todo el personal vinculado a la modalidad de contingencia, incluyendo a los conductores de las rutas de distribución, auxiliares de bodega, despachadores y demás personal que intervenga en el manejo directo, empaque o transporte de las materias primas del PAE.
17	**Efectuar de manera presencial un mínimo de cinco (5) visitas mensuales de verificación aleatoria a los proveedores (locales y no locales) que abastecen de materias primas al programa, de manera rotativa y cubriendo su totalidad,** con el fin de auditar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos. Estas inspecciones técnicas verificarán en sitio el cumplimiento de la **Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social**, así como los estándares del *Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad* de la **Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026**. Como requisito de control, el operador confrontará y validará la vigencia del Certificado de Idoneidad Sanitaria en cada una de las jornadas de auditoría. El cronograma mensual de inspección deberá priorizar a aquellos proveedores **que suministren alimentos catalogados como de alto riesgo en salud pública**, de conformidad con la clasificación de la Resolución 719 **de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social.** En el evento en que una auditoría técnica arroje un resultado calificado como no satisfactorio o con concepto desfavorable, el contratista exigirá al proveedor la estructuración inmediata de un plan de mejoramiento con acciones correctoras, ejerciendo el correspondiente seguimiento en sitio. La totalidad de estos soportes, actas legalizadas y planes de acción se radicarán como anexo en el informe técnico mensual de ejecución. **PARÁGRAFO 1. Régimen de Verificación para la Modalidad de Atención por Emergencia:** Al activarse de forma excepcional el esquema de Atención por Emergencia, el operador reconfigurará su plan de control y **ejecutará un mínimo de tres (3) visitas presenciales mensuales de verificación aleatoria dirigidas de forma exclusiva a sus proveedores locales**, con el propósito de inspeccionar las condiciones logísticas de los establecimientos, el cumplimiento normativo de la **Resolución 2674 de 2013** y salvaguardar la inocuidad en el armado de los paquetes alimentarios individuales.
18	Realizar un mínimo 4 visitas por agente educativo durante la semana, a sedes educativas diferentes, distribuidas de manera proporcional de acuerdo con el número de sedes, la modalidad y días efectivos de atencion en el mes. Estas jornadas presenciales de verificación técnica en sitio tienen como fin constatar la distribución y el suministro efectivo de los alimentos, confrontando en tiempo real: el volumen de complementos programados frente a las raciones efectivamente servidas, el cumplimiento estricto del ciclo de menú diario establecido y los requisitos higiénico sanitarios durante el proceso de recepción y almacenamiento de materia prima, producción y distribución de alimento y diligenciamiento de formatos que permitan hacer trazabilidad, durante los días efectivos de operación escolar. Para la legalización de estas actividades, el operador diligenciará y suscribirá actas de visita oficiales, las cuales deben incluir registro fotográfico de la fase preliminar, la preparación y el servido, además del pesaje de cada uno de los componentes de tres (3) platos servidos por cada grupo etario en cada una de las sedes inspeccionadas. Estas actas constituirán el

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	soporte documental obligatorio del informe técnico mensual. En caso de evidenciarse desviaciones o de obtenerse un concepto calificado como no satisfactorio en el comedor escolar, el contratista estará obligado a estructurar de forma inmediata un plan de mejoramiento técnico y a ejecutar el respectivo seguimiento hasta la subsanación total del hallazgo. **PARÁGRAFO 1. Factor de Ajuste Proporcional por Recesos Académicos:** Durante los meses del calendario escolar en los que se lleven a cabo las semanas de receso estudiantil decretadas por las autoridades de educación (Semana Santa, mitad de año y octubre), la cuota mínima de visitas técnicas a realizar en las sedes se ajustará de forma proporcional al número de días efectivos de atención ejecutados por el PAE en el respectivo mes acordados con la supervisión. **PARÁGRAFO 2. Distribución y Enlace de Paquetes en la Modalidad Canasta PAE en casa:** Ante la activación excepcional del esquema de Atención por Emergencia, el contratista asumirá la obligación de realizar la entrega integral de los paquetes alimentarios individuales con una periodicidad mensual en las instituciones educativas oficiales. Esta distribución logística se ceñirá estrictamente al protocolo de supervisión suministrado por la Entidad Territorial Certificada (ETC), con el fin de auditar, validar y verificar en sitio la entrega efectiva a las familias de los beneficiarios. **PARÁGRAFO 3. Responsabilidad de Organización y Acopio en el Plantel:** El contratista será responsable de transportar, descargar, organizar y acopiar los paquetes alimentarios correspondientes a la modalidad de Atención por Emergencia, dentro del espacio físico, aula o bodega que para tal efecto sea dispuesto y autorizado por el rector. Estas actividades deberán ejecutarse de conformidad con las normas sanitarias aplicables y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), observando las condiciones técnicas de estibación, almacenamiento, rotación, separación, orden y ventilación requeridas para preservar la calidad e inocuidad de los productos y prevenir su deterioro, contaminación o afectación.
19	Recolectar y conservar diariamente una muestra testigo rotulada (120 g) de los alimentos elaborados en cada jornada de servicio. El rótulo debe contener: sede o sitio, fecha, nombre del manipulador que prepara, hora de recolección, control de temperatura y descripción del alimento. Cada muestra se almacenará en una bolsa de polietileno con cierre hermético y se mantendrá bajo refrigeración por un periodo mínimo de setenta y dos (72) horas. El contratista ejecutará controles de inocuidad mediante análisis microbiológicos en laboratorios externos durante la vigencia del contrato, remitiendo los resultados oficiales dentro del informe técnico mensual. **PARÁGRAFO 1.** Radicación del Plan de Muestreo: Durante la fase de alistamiento, el contratista presentará el plan y cronograma anualizado de muestreo para la revisión técnica y aprobación formal por parte de la supervisión del programa. **PARÁGRAFO 2.** Frecuencia y Distribución Mensual de Ensayos: El operador ejecutará mensualmente los análisis microbiológicos en las siguientes modalidades de atención: Ración Preparada en Sitio: En una (1) sede educativa aleatoria, evaluando de cinco (5) a seis (6) componentes del almuerzo y una (1) muestra de superficie, utensilio o equipo; Caliente Transportada (CCT): 1 mes en la planta de producción y al siguiente en la sede educativa de manera rotativa, evaluando de cinco (5) a seis (6) componentes del almuerzo y

	una (1) muestra de superficie, utensilio o equipo; rotando cada mes con la sede educativa de consumo final; e Industrializada: En la bodega central, evaluando un (1) producto o componente del refrigerio, variando el tipo de alimento cada mes. **PARÁGRAFO 3**. Control de Calidad a Proveedores de Refrigerios: Exigir mensualmente a tres (3) proveedores distintos de la modalidad Industrializada los resultados de los análisis microbiológicos internos de sus productos. Cada mes se auditarán proveedores y componentes diferentes, sin repetir ninguno en el ciclo. **PARÁGRAFO 4**. Control de Calidad del Agua en Zona Rural: Realizar con una periodicidad mensual un (1) análisis fisicoquímico y microbiológico al agua en una (1) sede educativa rural de manera rotativa, bajo los parámetros y lineamientos técnicos de la Resolución 2115 de 2007. Las sedes educativas se escogerán de manera aleatoria por el supervisor del contrato quien realizará la notificación al contratista de acuerdo con la logística del laboratorio. **PARÁGRAFO 5.** Requisitos del Laboratorio, Técnicas de Ensayo e Informes de Resultados: El laboratorio externo contratado para los análisis deberá cumplir estrictamente con los siguientes estándares de habilitación y reporte: Idoneidad y Red Nacional: Dar cumplimiento al Sistema de Gestión de la Red Nacional de Laboratorios según la Resolución 1619 de 2015 (o la norma que la modifique o sustituya), Independencia absoluta: El laboratorio debe ser externo y autónomo. No podrá ser propiedad del proponente, del fabricante, ni de sus cónyuges, compañeros permanentes o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad, segundo de afinidad o primero civil; el incumplimiento de esta condición invalidará el reporte. Metodologías Validadas: Los informes deben detallar con claridad la técnica, metodología y norma nacional o internacional utilizada (INVIMA, NTC, AOAC, FDA, AFNOR, ISO). No se aceptan métodos propios o modificados que carezcan de validación técnica bajo la norma ISO/IEC 17025. Si se emplean pruebas rápidas, estas se declararán explícitamente. Formalidad del Reporte: Los certificados se entregarán en papel membretado del laboratorio, suscritos con nombre, cargo y firma legible del director técnico, jefe de laboratorio o analista químico responsable. El documento incluirá la numeración de páginas (ej. 1 de 4). Trazabilidad Completa de la Muestra: El informe describirá: nombre y dirección del laboratorio; datos del proveedor y lugar de toma; nombre completo del producto (alineado con su registro sanitario); lote, cantidad de unidades, peso, fechas de producción y vencimiento; empaque; temperatura de recolección; fechas de recepción y proceso; límites microbiológicos de la norma de referencia, resultados con su unidad de medida y el concepto definitivo de aptitud emitido según los límites legales.
20	**Suministrar tres (3) mudas completas de indumentaria de dotación y vestido de labor de acuerdo con la talla de cada trabajador**, destinadas de forma exclusiva al personal manipulador de alimentos de los restaurantes escolares, auxiliares de bodega y personal de transporte. Esta provisión técnica y laboral se ejecutará en cumplimiento del artículo 14 (numeral 2) de la **Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social**, las disposiciones del **Código Sustantivo del Trabajo** y el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. Cada vestimenta de trabajo debe ser de color claro, lavable, sin botones y sin bolsillos externos, y constará de los siguientes elementos: **pantalón, blusa, gorro que cubra**

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 - 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	la totalidad del cabello, tapabocas, delantal plástico impermeable y calzado cerrado adecuado de material resistente, sin orificios y con suela antideslizante. La indumentaria reglamentaria de bioseguridad e higiene es de uso obligatorio tanto para el ingreso a las instituciones educativas oficiales como durante toda la permanencia en las áreas de almacenamiento, preparación y servido. Asimismo, cualquier personal técnico, administrativo o visitante que requiera ingresar a los restaurantes escolares deberá portar de forma estricta los elementos mínimos exigidos en el protocolo de control sanitario del operador. **PARÁGRAFO 1. Oportunidad en la Entrega de la Dotación Inicial:** El contratista deberá realizar la entrega física de las dos (2) primeras dotaciones completas a cada trabajador, de forma simultánea al inicio formal del vínculo laboral y con anterioridad a la primera jornada de manipulación de alimentos en las sedes. El tapabocas a utilizar será desechable, no se permiten de otro material. **PARÁGRAFO 2. Obligación de Bioseguridad en Rutas de Distribución:** Todo el personal de transportadores y auxiliares de ruta, durante las fases de carga, traslado, descarga y entrega física de los alimentos —tanto para las raciones de las modalidades convencionales (Industrializada, Caliente Transportada, Preparada en Sitio) como para los componentes de víveres o esquemas de emergencia—, deberá portar permanentemente el tapabocas, cubriendo correctamente la nariz y la boca.
21	**Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de preingreso, periódicas y de egreso a la totalidad del personal contratado para la operación del programa**, en cumplimiento de la **Resolución 2346 de 2007 del Ministerio de la Protección Social** (o la norma que la modifique, adicione o sustituya), radicando los certificados de aptitud correspondientes ante la supervisión del contrato. **PARÁGRAFO 1. Exámenes Clínicos y de Laboratorio Obligatorios para la Manipulación de Alimentos:** Con el fin de garantizar la salud pública y la inocuidad en los comedores escolares, el bloque de exámenes paraclínicos de preingreso y de control periódico obligatorio para el personal manipulador de alimentos (operarias, auxiliares, bodegueros y transportadores) constará de los siguientes exámenes: **frotis de garganta (con cultivo), examen directo de uñas para hongos (KOH) y examen coprológico**. **PARÁGRAFO 2. Certificado Médico de Aptitud Sanitaria:** Con fundamento en los resultados de los laboratorios descritos, un médico con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo deberá expedir un certificado médico individual donde conste de manera expresa que el trabajador es **"Apto para manipular alimentos"**. Ningún operario podrá ingresar a las cocinas o bodegas del PAE en Manizales sin la acreditación previa de este documento, el cual no podrá tener una vigencia superior a un (1) año y será verificado físicamente por la supervisión en la fase de alistamiento.
22	**Acreditar, soportar y custodiar la documentación técnica y legal de la totalidad del personal manipulador de alimentos contratado** para la operación del programa. El contratista garantizará que los expedientes individuales reposen de forma simultánea en la carpeta digital central de sus oficinas administrativas y en una carpeta física archivada directamente en cada comedor escolar o sede de trabajo. Conforme a las exigencias de la **Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 de la UApA** y la **Resolución 2674 de 2013**,

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	los requisitos documentales mínimos obligatorios por trabajador son: hoja de vida con los soportes que acrediten la mayoría de edad y las competencias de lectoescritura (alfabetismo); certificado de capacitación vigente en manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), dictado y firmado por personal o entidad idónea autorizada; y certificado médico ocupacional de aptitud sanitaria vigente, que indique que el trabajador es apto para la manipulación de alimentos sin riesgo de contaminación, expedido con una antelación no mayor a un (1) año respecto al inicio de la operación del PAE. **PARÁGRAFO 1. Aislamiento Inmediato por Razones de Inocuidad y Salud Pública:** Si durante el desarrollo del contrato un manipulador presenta síntomas o diagnósticos clínicos de enfermedades infectocontagiosas que pongan en riesgo la inocuidad del servicio (tales como cuadros gripales, infecciones de faringe o pulmonares, diarrea, vómito, irritaciones cutáneas infectadas, laceraciones, heridas expuestas o micosis ungueal en manos), **el operador deberá retirarlo de sus funciones de manera inmediata**. El personal afectado solo podrá reintegrarse tras la resolución de su cuadro sintomático y la correspondiente alta médica, debiendo ser reemplazado el mismo día de evidenciada la novedad de modo que no se suspenda el suministro alimentario en la sede; de lo contrario, podrán imponerse las multas previstas por incumplimiento parcial. **PARÁGRAFO 2. Continuidad del Servicio:** En caso de ausencias injustificadas, renuncias, licencias o incapacidades médicas del talento humano, el contratista asumirá la responsabilidad de **suplir la vacante de forma inmediata** con personal idóneo que cumpla la totalidad de las condiciones técnicas, sanitarias y legales exigidas. La falta de personal en los comedores no constituirá causal de fuerza mayor ni eximente de responsabilidad por la interrupción del servicio en los planteles educativos. **PARÁGRAFO 3. Banco de Datos de Manipuladoras Suplentes y Reporte de Novedades:** El contratista radicará ante la Secretaría de Educación Municipal, durante la fase de alistamiento, el listado oficial y los expedientes sanitarios completos de un **banco de manipuladoras suplentes**. Cualquier cambio, rotación o sustitución de personal que se efectúe durante la vigencia contractual deberá ser reportado formalmente a la supervisión dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la novedad, demostrando el cumplimiento de los requisitos mínimos de ingreso.
23	**Garantizar la formalización laboral de la totalidad del talento humano contratado** para la ejecución del programa en el Municipio de Manizales. El operador asumirá la condición de único empleador y será el exclusivo responsable de la vinculación legal del personal, obligándose a mantenerlos afiliados al Sistema de Seguridad Social Integral (**Salud en el régimen contributivo, Pensión, y Administradora de Riesgos Laborales - ARL parametrizada con nivel de riesgo III** para el total del talento humano), así como al pago oportuno de los aportes parafiscales (**Caja de Compensación Familiar**). Respecto de los auxiliares de vehículos de transporte, deberá acreditar el pago de los aportes a salud, pensión y ARL parametrizada con nivel de riesgo III. Asimismo, ante la finalización del vínculo o retiro laboral de cualquier trabajador, el contratista ejecutará la correspondiente liquidación formal de las prestaciones sociales de ley (**Cesantías, intereses a las cesantías, prima de**

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 - 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	servicios, prima de navidad y vacaciones), en cumplimiento del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO 1. Acreditación Mensual de Planillas como Requisito de Pago:** El contratista deberá radicar ante la supervisión, como requisito para el trámite y aprobación de cada acta parcial de pago mensual, la planilla detallada de autoliquidación de aportes (PILA) junto con su respectivo soporte bancario de pago electrónico, certificando la cobertura total del personal vinculado a las actividades operativas del contrato. **PARÁGRAFO 2. Cuota Obligatoria de Inclusión Social y Enfoque de Equidad:** En cumplimiento de lo estipulado en la **Ley 2167 de 2021** y las directrices de la UApA, el contratista se obliga a seleccionar y contratar un **porcentaje mínimo del veinte por ciento (20%) del total del personal manipulador de alimentos** (operarias y apoyos) entre la población de madres o padres de familia cabeza de hogar que tengan hijos matriculados como usuarios activos del PAE en los Sedes Educativas de Manizales. Los soportes que acrediten esta condición se entregarán en la fase de alistamiento y serán objeto de auditoría permanente. **PARÁGRAFO 3. Indemnidad de la Entidad Territorial:** El contratista mantendrá indemne a la Alcaldía de Manizales y a su Secretaría de Educación frente a cualquier reclamación de carácter laboral, civil, administrativo o de seguridad social que sea interpuesta por el personal vinculado a la operación, entendiéndose que la firma del contrato estatal no genera nexo laboral alguno entre el municipio y los trabajadores del operador.
24	**Implementar y ejecutar de manera permanente el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)**, en cumplimiento de la **Resolución 312 de 2019 del Ministerio del Trabajo**, garantizando la aplicación de los protocolos de higiene, prevención y bioseguridad ocupacional en los comedores escolares, planta de producción, bodegas y rutas de transporte de alimentos. El contratista está obligado a capacitar al cien por ciento (100%) de su personal —incluyendo manipuladoras de alimentos, auxiliares de bodega, conductores y auxiliares de transporte, coordinadores, agentes educativos y personal administrativo del PAE— en las siguientes materias técnicas: identificación de peligros, evaluación de riesgos laborales y reporte de condiciones inseguras en las áreas de cocina y almacenamiento; uso correcto, mantenimiento, higiene y reposición oportuna de los Elementos de Protección Personal (EPP) y dotación reglamentaria; protocolos de primeros auxilios básicos, prevención de incendios y plan de respuesta ante emergencias o evacuación institucional; y normas generales de bioseguridad, lavado de manos y control de la inocuidad para evitar la contaminación de las materias primas. **PARÁGRAFO 1. Radicación de la Estrategia en Fase de Alistamiento:** El contratista deberá presentar formalmente el plan técnico de capacitación y el cronograma anualizado de seguridad y salud durante la fase de alistamiento. Este documento detallará la metodología pedagógica, los recursos físicos y las intensidades horarias por módulo, requiriendo la revisión y aprobación expresa de la supervisión de la Secretaría de Educación antes del inicio de las actividades escolares. **PARÁGRAFO 2. Bloque Documental de Soporte de las Jornadas:** Como condición obligatoria para avalar la ejecución de las capacitaciones del SG-SST en los informes mensuales, el operador aportará las carpetas de evidencias compuestas de forma

Calle 19 No. 21 - 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	unificada por: actas de inicio y cierre de la jornada, listados de asistencia nominales con firma autógrafa y número de documento de los trabajadores, y un registro fotográfico nítido que demuestre el desarrollo de la actividad. **PARÁGRAFO 3. Consolidación en el Informe Técnico Mensual:** El contratista unificará el cumplimiento del cronograma aprobado reportando de forma mensual la trazabilidad horaria, la metodología aplicada, la ubicación geográfica de las capacitaciones y los soportes de participación, garantizando que todo el personal operativo en las áreas urbana y rural de Manizales reciba el entrenamiento preventivo exigido por la ley. **PARÁGRAFO 4. Liderazgo de los Ciclos Formativos de SST:** Dichas capacitaciones, talleres prácticos e inducciones de bioseguridad orientados al personal operativo y administrativo del programa serán lideradas y dictadas de forma directa por el profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo que acredite la formación y experiencia específica descrita en este numeral. El profesional estará obligado a firmar las actas de capacitación junto con el personal asistente, avalando la calidad técnica de la jornada como soporte indispensable para los informes técnicos de ejecución mensual, de lo contrario, la supervisión de la entidad territorial podrá no aprobar las actividades.
25	Realizar de forma obligatoria los pagos individuales de salarios, honorarios, prestaciones sociales, primas y liquidaciones finales del talento humano contratado para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), a través de canales y medios financieros debidamente bancarizados (transferencias electrónicas a cuentas de ahorros o corrientes de los trabajadores). **PARÁGRAFO 1**. Soporte Mensual de Transferencias y Prohibición de Efectivo: El contratista se obliga a anexar y entregar de manera mensual, como requisito indispensable para el trámite y posterior liberación de cada acta parcial de pago, los extractos bancarios de transferencia o los comprobantes electrónicos individuales de depósito que certifiquen el giro efectivo de los dineros, los cuales serán integrados formalmente dentro del informe técnico-financiero que se radicará ante la supervisión de la Secretaría de Educación Municipal. Queda prohibido el pago de la nómina operativa mediante efectivo o títulos valores físicos, con el fin de garantizar la transparencia, la formalización laboral y el control de las obligaciones patronales. **PARÁGRAFO 2.** Certificación de Paz y Salvo Contable Obligatorio: Como requisito complementario de control para la radicación de las actas mensuales de pago, el contratista deberá aportar una certificación de paz y salvo por concepto de obligaciones laborales y nómina, expedida de forma conjunta y firmada por Contador Público o Revisor Fiscal (según corresponda por ley) y por el Representante Legal de la empresa u oferente plural. Dicho documento deberá acompañarse de la copia legible de la tarjeta profesional del contador y el correspondiente certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores.
26	**Diseñar, estructurar e implementar un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de equipos e instrumentos** de cocina, pesaje y refrigeración existentes en cada restaurante escolar oficial del Municipio de Manizales, de acuerdo con el inventario físico de activos y utensilios entregado al contratista mediante acta de inicio. El documento técnico del plan deberá radicarse ante la supervisión para su control y contendrá: objetivos específicos,

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

	cronograma de limpieza, inspección y ajuste (frecuencia detallada de tareas), descripción de procedimientos técnicos, matriz de asignación de responsabilidades, identificación del personal calificado ejecutor, y las fichas de registro y seguimiento de intervenciones. Cuando se ejecuten actividades de mantenimiento correctivo, **el contratista estará obligado a registrar en la bitácora técnica el nombre, serial, lote y especificaciones de cada una de las piezas, repuestos o componentes cambiados**. **PARÁGRAFO 1. Hojas de Vida e Instrumentos de Control:** El contratista entregará de forma obligatoria durante la fase de alistamiento, para la revisión técnica y aprobación de la supervisión, los formatos de listas de chequeo para control de intervenciones, las hojas de vida detalladas de los equipos e instrumentos de las sedes, y los soportes de idoneidad legal y técnica de la persona o empresa externa responsable de ejecutar los mantenimientos. Los documentos de idoneidad del proveedor técnico aprobado reposarán de forma permanente en la sede administrativa del contratista y una copia física en cada comedor escolar. **PARÁGRAFO 2. Plazo de Ejecución y Obligación de Reposición Temporal por Retiro:** Para subsanar cualquier daño o falla operativa en los equipos y utensilios, el contratista contará con un plazo máximo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de notificación del daño o reporte de la novedad en la sede, para tramitar, ejecutar y finalizar el arreglo con el proveedor autorizado. En el evento en que la complejidad técnica de la reparación exija retirar el equipo de las instalaciones de la institución educativa, **el operador estará obligado a suministrar e instalar, con anterioridad al retiro físico del activo dañado, un equipo de reposición temporal de características técnicas similares o superiores** que supla exactamente la misma función operativa, de tal manera que se garantice la continuidad y no se interrumpa la prestación del servicio alimentario. **PARÁGRAFO 3. Idoneidad del Personal Técnico y Régimen de Cambios:** Las actividades de mantenimiento correctivo serán realizadas exclusivamente por el personal técnico idóneo o la firma especializada que haya sido validada y aprobada por la entidad territorial durante la fase de alistamiento. Si durante la vigencia del contrato el operador requiere efectuar la sustitución del proveedor de mantenimiento, deberá remitir formalmente a la supervisión las hojas de vida y certificaciones de la nueva empresa para su respectiva aprobación escrita, **con anterioridad a la ejecución de cualquier intervención física en los comedores**. Las manipuladoras de alimentos podrán realizar únicamente las actividades de limpieza, inspección visual, verificación rutinaria y demás tareas de mantenimiento básico que estén expresamente contempladas en los procedimientos del Plan de Mantenimiento y para las cuales hayan sido capacitadas. **No podrán ejecutar reparaciones, intervenciones eléctricas, mecánicas, de refrigeración, calibraciones, verificaciones ni actividades que requieran competencia técnica especializada. PARÁGRAFO 4. Calibración Obligatoria y Verificación Operativa de Instrumentos:** Con el fin de asegurar la exactitud en los pesos de los productos alimenticios, las básculas deberán ser calibradas una (1) vez durante la vigencia del contrato, en concordancia con la fecha de adquisición del equipo y las indicaciones descritas en la ficha técnica. Dicho certificado de calibración de los equipos debe hacerse por laboratorios

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	acreditados por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) para el alcance correspondiente, los certificados se radicarán en el informe mensual. ***Validación de equipos:*** *Los termómetros de hincado y las grameras serán validados por las manipuladoras de alimentos diariamente aplicando teniendo en cuenta que los equipos enciendan y marquen cambio de temperatura y gramaje. Cada agente educativo durante la visita deberá realizar la validación con productos que tengan el peso establecido la etiqueta y soporta con registro fotográfico. Si el contratista cuenta con* ***pesas patrón o masas de referencia adecuadas*** *podrá realizar las verificaciones para establecer si el o los equipos están calibrados. Los resultados deberán registrarse en el formato de control establecido por la supervisión, indicando la fecha, instrumento, resultado, responsable y registro fotográfico. El procedimiento para validación, verificación y calibración se entregará en la fase de alistamiento para su revisión y aprobación por la supervisión del contrato* ***Reemplazo de instrumentos:*** *Cuando una gramera o termómetro presente falla, daño, descalibración o resultado no conforme, deberá retirarse inmediatamente de servicio. El CONTRATISTA deberá suministrar y poner en funcionamiento* ***el mismo día del reporte*** *un instrumento de reemplazo que cumpla la misma función, garantizando la continuidad del servicio. Los soportes de verificación, calibración, mantenimiento y fichas técnicas deberán mantenerse disponibles para la supervisión en cada sede educativa*
27	Notificar formalmente y por escrito al rector o docente encargado del PAE de cada sede educativa la existencia de cualquier deficiencia, daño o falla identificada en las condiciones de infraestructura física, redes de servicios públicos o equipos propiedad del municipio, cuando estas novedades afecten o impidan el adecuado funcionamiento del comedor escolar, el almacenamiento seguro de los insumos o la preparación de las minutas conforme a los estándares de la **Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 de la UApA**. Asimismo, el operador deberá consolidar estas novedades en una matriz que se radicará dentro del informe técnico mensual de ejecución ante la Secretaría de Educación. **PARÁGRAFO 1. Protocolo de Comunicación Inmediata ante Emergencias de Infraestructura:** En el evento de presentarse un daño estructural grave, colapso de redes de acueducto o alcantarillado, fallas críticas de energía, averías insubsanables en los sistemas de refrigeración u otra contingencia locativa que amenace o afecte de forma directa e inminente la inocuidad alimentaria o la continuidad en la prestación del servicio en el comedor escolar, **el contratista deberá comunicarlo por escrito de manera inmediata al rector de la Institución Educativa Oficial, remitiendo copia digital de forma simultánea al supervisor del contrato,** con el propósito de activar los planes de contingencia institucionales o autorizar el traslado temporal a las modalidades alternativas de atención.
28	**Planificar, ejecutar y reportar un tamizaje nutricional integral durante el plazo inicial de ejecución del contrato, garantizando una cobertura mínima del noventa por ciento (90%) de la totalidad de los estudiantes beneficiarios atendidos** por el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Municipio de Manizales, incluyendo de manera obligatoria las tres (3) modalidades de atención. Esta intervención técnica (toma de medidas

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

	antropométricas y registro) podrá ser realizada por auxiliares de enfermería, y el análisis antropométrico estará bajo la responsabilidad del profesional en Nutrición y Dietética del operador, de conformidad con los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación del estado nutricional establecidos en la **Resolución 2465 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social**. Una vez consolidada la toma de datos en las áreas urbana y rural, el operador elaborará y entregará un informe técnico detallado, estructurado de forma jerárquica por comunas, corregimientos, instituciones oficiales y sedes educativas. Este documento consolidará el diagnóstico antropométrico grupal e individual de la población estudiantil e incorporará las siguientes rutas obligatorias de canalización y alerta temprana ante las autoridades escolares: **Malnutrición por Déficit (Desnutrición o Riesgo de Desnutrición):** El operador elaborará un documento individualizado técnico y confidencial por cada estudiante que registre esta condición, el cual será entregado formalmente al rector o docente enlace PAE en la sede educativa para activar de inmediato la ruta de atención prioritaria en salud. **Malnutrición por Exceso (Sobrepeso u Obesidad):** El operador entregará formalmente en la sede educativa la base de datos o el listado oficializado de los estudiantes con este diagnóstico, con el fin de direccionar los planes escolares de estilos de vida saludables y articular acciones con los padres de familia. El informe definitivo deberá radicarse ante la Secretaría de Educación en formato digital y físico, anexando la base de datos matriz en un archivo plano de Excel parametrizado con la totalidad de los registros de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes valorados por sede en el municipio. **PARÁGRAFO 1. Reporte de Avance Mensual de Tamizaje:** El contratista radicará obligatoriamente, como anexo a sus informes técnicos de ejecución mensual, un reporte estadístico detallado que refleje el porcentaje de avance, las sedes cubiertas y el cronograma de ejecución de la toma de medidas antropométricas en el territorio. **PARÁGRAFO 2. Software Homologado para el Análisis Antropométrico:** Para el procesamiento de los indicadores de peso, talla y edad, el contratista utilizará exclusivamente un software de acceso gratuito (como WHO Anthro o Anthro Plus), el cual deberá ser concertado, verificado y aprobado por la supervisión del contrato durante la fase inicial del programa. **PARÁGRAFO 3. Radicación del Cronograma en Fase de Alistamiento:** El operador diseñará y presentará su plan de ruta y el cronograma detallado para la toma de medidas antropométricas durante la fase de alistamiento, requiriendo el aval de la nutricionista de la entidad territorial y la aprobación expresa de la supervisión antes del inicio del calendario escolar. **PARÁGRAFO 4. Requisitos de Consistencia y Validación del Informe:** El informe técnico final deberá estar firmado de manera digital y física por el profesional en Nutrición y Dietética del operador que lideró el proceso, acreditando su número de tarjeta profesional y el respectivo paz y salvo del Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas (COLCUND) o la autoridad que haga sus veces, constituyéndose en un insumo técnico sujeto a verificación por parte de la supervisión y la Secretaría de Salud Municipal.
29	Aceptar la aplicación de descuentos económicos sobre las actas parciales de pago mensual, equivalentes al cien por ciento (100%) del valor unitario completo definido en la Licitación

Calle 19 No. 21 - 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	Pública para cada complemento alimentario afectado, cuando la supervisión evidencie de manera técnica, documental o en visita de verificación en sitio cualquiera de las siguientes situaciones de incumplimiento: a) Alteración de Menús Oficiales: Agregar, omitir o suprimir de forma unilateral cualquiera de los alimentos o ingredientes que integran los menús diarios reportados y aprobados en el ciclo de menús establecido, contraviniendo la minuta patrón, la lista de intercambios o las guías de preparación institucionales. b) Incumplimiento de Gramajes en Modalidades Convencionales: Registrar porciones por debajo del límite mínimo del rango de gramaje definido en el ciclo de menús aprobado, bastando para la aplicación del descuento total de la ración la evidencia de déficit de peso en uno solo de los componentes individuales que integran el plato o refrigerio del día, regla aplicable para las tres (3) modalidades de atención regular. c) Incumplimiento de Gramajes en Modalidad Canasta PAE en Casa: Suministrar componentes con un peso bruto inferior al establecido para cada alimento en la minuta de contingencia aprobada para la ejecución de la modalidad excepcional de Atención por Emergencia. d) Inclusión de Alimentos No Autorizados: Suministrar o distribuir materias primas, productos o preparaciones que no se encuentren expresamente contemplados ni aprobados en el ciclo de menús definido para la ejecución del programa, o que violen las prohibiciones de la entidad territorial. e) Falta de Rotulado e Identificación: Distribuir alimentos o insumos que carezcan de la debida identificación, lote o rotulado, según la resolución 5109 de 2005. f) Deficiencias Organolépticas y Riesgo de Inocuidad: Presentar alimentos con alteraciones evidentes en sus condiciones organolépticas (olor, color, sabor o textura), en estado de descomposición o con signos de contaminación cruzada. Asimismo, el descuento se aplicará sobre la totalidad del lote cuando se verifique el incumplimiento de las condiciones de calidad y protección sanitaria en cualquier eslabón de la cadena logística, de producción o de transporte que pueda actuar como causa o vector de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).
30	**Acreditar la disponibilidad de medios de transporte para el suministro de víveres, insumos, productos alimenticios y elementos logísticos** necesarios para la operación de las modalidades Preparada en Sitio, Industrializada y Caliente Transportada, y para la modalidad Canasta PAE en Casa, cubriendo la totalidad de las sedes oficiales de las áreas urbana y rural de Manizales. El transporte se ejecutará con sujeción a las condiciones de calidad e inocuidad dispuestas por la **Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 de la UApA**, la **Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte**, la **Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social**, y las normas del Código Nacional de Tránsito. Para garantizar la oportunidad en las rutas de distribución, el contratista deberá **disponer como mínimo de una flota activa de nueve (9) vehículos** idóneos, los cuales cumplirán con las siguientes exigencias técnicas y regulatorias: **Logística Interna:** Todos los vehículos de la flota portarán estibas plásticas de material higiénico-sanitario para evitar el contacto directo de los alimentos con el piso del furgón. **Habilitación Sanitaria Vigente:** Cada vehículo portará el **Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos con concepto FAVORABLE**, expedida por la

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

	autoridad sanitaria competente, cuya fecha de emisión no supere los seis (6) meses al momento de la presentación de la propuesta o inicio de la ruta. Las actas y la documentación de tránsito se radicarán en el informe mensual. **Régimen de Reemplazo e Ininterrupción:** Ante fallas mecánicas, técnicas o problemas legales de cualquier automotor, **el contratista garantizará que no se interrumpa la prestación del servicio, para lo cual deberá sustituir el vehículo averiado por otro el mismo día de la novedad**, el cual cumplirá idénticamente con cada uno de los requisitos documentales y sanitarios exigidos. **PARÁGRAFO 1. Leyenda Visible de Carga:** Cada vehículo de la flota operativa portará de manera obligatoria una leyenda externa y textual alusiva al "Transporte de Alimentos", la cual estará ubicada en un lugar visible de la carrocería o furgón. **PARÁGRAFO 2. Imagen Institucional del PAE:** Los automotores portarán de forma visible en sus costados la imagen institucional alusiva al Programa de Alimentación Escolar (PAE), acatando las especificaciones técnicas, dimensiones y manual de marca determinado por la Secretaría de Educación Municipal en la fase de alistamiento. El costo de adecuación, diseño, instalación y mantenimiento de dicha imagen pública estará a cargo del contratista. **PARÁGRAFO 3. Notificación Previa y Aprobación de Cambios en la Operación:** Cada vez que el contratista requiera realizar la sustitución, adición o cambio de un vehículo de la flota autorizada o del personal transportador (conductores y auxiliares de ruta), deberá **notificarlo de forma anticipada a través de los canales y medios de comunicación oficiales** establecidos entre el operador y la supervisión del contrato. Dicha notificación deberá acompañarse obligatoriamente de la totalidad de los documentos de soporte técnicos, mecánicos, laborales y sanitarios exigidos en el pliego de condiciones para su correspondiente revisión, validación y aval escrito. **No se podrá utilizar ni poner en operación ningún vehículo ni personal que no haya sido previamente aprobado por la supervisión del programa, y su uso no autorizado dará lugar a las deducciones y** sanciones previstas en el contrato.
31	Disponer de forma **permanente del personal mínimo ofertado y calificado como suficiente** para el adecuado desarrollo del objeto contractual, garantizando que cada integrante cumpla con los perfiles, títulos académicos, experiencia profesional certificada y competencias técnico-legales fijadas en el pliego de condiciones de la Licitación Pública. En el evento en que el operador requiera realizar modificaciones, sustituciones o rotaciones del personal inicialmente aprobado por la entidad territorial, deberá **remitir con antelación a la novedad y a través de los canales de comunicación oficiales** establecidos, la totalidad de los documentos de soporte que acrediten la idoneidad del nuevo talento humano (hojas de vida, copias de títulos, tarjetas profesionales y certificaciones laborales). **Ningún profesional o técnico sustituto podrá iniciar actividades ni intervenir en la operación del PAE sin contar con la revisión previa y la aprobación expresa y escrita por parte del supervisor del contrato. PARÁGRAFO 1. Ejecución Directa, Suscripción de Soportes y Disponibilidad Institucional:** El personal mínimo requerido, contratado y adscrito al programa deberá ejecutar directamente las actividades, informes y obligaciones

Calle 19 No. 21 _ 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	inherentes a su rol técnico o directivo dentro del contrato, quedando prohibida la delegación de sus funciones a terceros no autorizados. Asimismo, cada profesional o técnico deberá **soportar con su firma autógrafa o digital la totalidad de los documentos, minutas, análisis o actas que expida en ejercicio de su cargo**, y mantendrá una disponibilidad inmediata para cuando sea formalmente requerido por la supervisión de la Secretaría de Educación Municipal.
32	**Disponer, suministrar y mantener durante toda la vigencia de la ejecución del contrato la cantidad total de equipos, utensilios y activos logísticos industriales aprobados** para la operación del programa. El contratista garantizará de forma obligatoria que las ollas, utensilios de servicio, contenedores isotérmicos y mínimo 8 hasta 12 cambros eléctricos dobles o equipos que cuente con características técnicas funcionales y de capacidad similar, igual o superiores a los de estos, que permitan garantizar las mismas condiciones de operación o de prestaciones del servicio, destinados al transporte y conservación de las raciones alimentarias correspondan a las especificaciones técnicas, marcas, capacidades y calidades ofertadas en su propuesta dentro del proceso de adjudicación contractual. **Prohibición de Recipientes No Aislantes: Queda prohibido el transporte de alimentos procesados o complementos listos para consumo en recipientes plásticos comunes**, bolsas o cualquier empaque que no cuente con las propiedades técnicas de aislamiento térmico exigidas para proteger la inocuidad alimentaria. El cumplimiento e idoneidad de la totalidad de esta dotación logística e industrial **deberá ser soportado y avalado formalmente mediante una certificación escrita expedida por el Representante Legal** del operador, la cual será radicada ante la Secretaría de Educación en la fase de alistamiento y estará sujeta a inventario y confrontación física por parte de la supervisión en las bodegas, planta de producción y comedores escolares oficiales de Manizales.
33	**Disponer de manera ininterrumpida durante la ejecución del contrato de una infraestructura de bodega central de almacenamiento**, la cual debe cumplir con el metraje, distribución espacial y condiciones higiénico-sanitarias verificadas y aprobadas por el Comité Evaluador de la entidad territorial. La capacidad instalada y el volumen locativo de dicha instalación deberán ser **directamente proporcionales a la cantidad de alimentos, materias primas e implementos de aseo y desinfección requeridos** para suplir la operación técnica del programa, garantizando la debida separación física de los productos para evitar riesgos de contaminación cruzada. **Régimen Técnico de Modificación Locativa:** En el evento de requerirse un cambio o traslado de la bodega central de almacenamiento por razones logísticas o de fuerza mayor, **el contratista deberá solicitar y obtener la aprobación previa, expresa y escrita por parte del supervisor del contrato**. Para que dicha sustitución sea viable, el operador estará obligado a radicar los soportes jurídicos y sanitarios pertinentes, garantizando que la nueva infraestructura física ofrezca, como mínimo, las mismas condiciones técnicas de almacenamiento, capacidad volumétrica, seguridad y conceptos sanitarios favorables establecidos inicialmente en el pliego de condiciones de la Licitación Pública.

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

34	Informar de manera oportuna, escrita e inmediata a la supervisión del contrato, cualquier situación, contingencia, fuerza mayor o caso fortuito que pueda representar un riesgo potencial o real para la operación efectiva y la continuidad del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Municipio de Manizales. El contratista estará obligado a coordinar, articular y planificar conjuntamente con el equipo técnico de la Secretaría de Educación las acciones preventivas, logísticas y correctivas que resulten necesarias para mitigar el impacto, subsanar la novedad o evitar la materialización de los riesgos identificados, evitando la interrupción del servicio en las sedes. PARÁGRAFO 1. Esta obligación de reporte incluye dar aviso **sobre las visitas de inspección, auditorías o requerimientos presenciales realizados en las bodegas, planta o comedores escolares por parte de los organismos de control del Estado** (Procuraduría, Contraloría, Personería, Defensoría del Pueblo, Veeduría) o autoridades de vigilancia sanitaria (INVIMA, secretarías de salud). Asimismo, el operador deberá presentar un consolidado mensual **de la totalidad de dichas visitas dentro de su informe de ejecución**, detallando los hallazgos notificados, las actas suscritas y las respectivas observaciones técnicas para el control de la entidad territorial.
35	Presentar un informe mensual técnico-financiero detallado y un informe final consolidado de ejecución, estructurados de conformidad con los protocolos de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Manizales, los cuales actuarán como el soporte legal indispensable para la justificación del gasto público social y la viabilidad de los pagos parciales. El contratista radicará estos informes de forma simultánea en **medio físico y magnético (digital)** ante la supervisión del contrato, anexando de manera foliada y ordenada el siguiente bloque documental de control, denominado Matriz de Soportes **y Anexos del Informe de Ejecución:** **35.1 Componente de Cobertura y Consumo:** Informe estadístico unificado de complementos diarios entregados por modalidad de atención, detallando el balance analítico de complementos proyectados, ejecutados e inejecutados en el periodo (desagregado); consolidado general de envío y consumo de raciones discriminado por sede educativa, zona geográfica (urbana y rural), grado y grupo etario. **35.2 Componente Logístico de Despacho y Operación:** Copias de las remisiones de entrega de víveres para las modalidades Ración Preparada en Sitio y Caliente Transportada; remisiones de entrega de productos terminados para la modalidad Ración Industrializada; y soportes de la modalidad de Atención por Emergencia (cuando aplique). Cada documento debe contar con las firmas autógrafas de la manipuladora de alimentos y el transportador, previo conteo y verificación. **35.3 Componente de Calidad, Inocuidad y Sanidad:** Formatos oficiales de reposición por faltantes de productos o cambios debidos a deterioro organoléptico; consolidados y certificados originales de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos mensuales realizados (alimentos, frotis de superficies y agua rural); certificados de control integrado de plagas de las sedes (cuando aplique); y los reportes de visitas higiénico-sanitarias e inspecciones efectuadas por el operador a sus proveedores con sus correspondientes actas.

	35.4 Componente de Aseo y Saneamiento Básico: Actas de entrega de los kits e implementos de aseo y desinfección en las instituciones oficiales, firmadas por la manipuladora y el transportador, acompañadas de su respectiva matriz consolidada de elementos y cantidades distribuidas. **35.5 Componente de Control de Medición y Rutas:** Formato oficial de planeación de rutas logísticas que determine la periodicidad, días y horas exactas de entrega de alimentos e insumos de aseo en los planteles, debidamente avalado y firmado por el jefe de bodega central del operador. **35.6 Componente de Talento Humano y Gestión Laboral:** Base de datos activa y actualizada del personal manipulador de alimentos (altas, bajas, novedades de nómina y reemplazos del mes); actas de entrega de la dotación y vestido de labor firmadas individualmente por quien entrega (operador) y quien recibe (trabajador) en los meses correspondientes; y las hojas de vida o planillas de asistencia nominales del personal manipulador de las sedes. **35.7 Componente Financiero, Laboral y de Proveedores:** Certificación de paz y salvo por concepto de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral junto con la planilla detallada de autoliquidación (PILA); certificación de paz y salvo de los pagos de nómina y honorarios a empleados y contratistas; y certificación de paz y salvo de pago a proveedores de alimentos (con énfasis en proveedores locales del 30%). Estos documentos deberán estar firmados de forma conjunta por el Representante Legal y el Contador Público o Revisor Fiscal del operador. **35.8 Componente de Certificaciones Escolares e Imagen Institucional:** Certificados mensuales de cobertura global atendida con la firma original del rector de cada Institución Educativa Oficial; y copia de los formatos de reporte de complementos suministrados diariamente (Formatos 2), debidamente firmados por el rector o docente PAE y la manipuladora, recordando la obligación de su cargue diario, digitalizado, en el sistema dispuesto por la ETC dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la atención. **35.9 Componente de Participación Ciudadana y Gestión del Mejoramiento:** Consolidado analítico de seguimiento, asistencia y actas bimestrales de los Comités de Alimentación Escolar (CAE); matriz unificada de oficios, peticiones, quejas y reclamos (PQRS) tramitadas; y los soportes de radicación de los planes de mejora inmediatos frente a las novedades o hallazgos notificados en las visitas de verificación en sitio realizadas por el municipio. **35.10 Componente de Inclusión y Compras Públicas:** Certificaciones y soportes del cumplimiento del porcentaje de compras públicas locales. **35.11 Componente Pedagógico y Social:** Consolidado de las jornadas de capacitación ejecutadas (indicando fecha, sede, tema dictado y número de personas capacitadas discriminadas por grupo poblacional), adjuntando las actas con firmas de asistencia y evidencias fotográficas con georreferenciación. **Régimen de Plazos para Radicación, Revisión y Subsanación**

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	Para garantizar la fluidez en el control financiero y operativo del programa, las partes se sujetarán al siguiente cronograma de términos en días hábiles: **Plazo de Entrega por el Contratista:** El operador contará con un término máximo de siete (7) días hábiles, contados a partir de la finalización del mes ejecutado o de la fecha de terminación del plazo contractual, para radicar formalmente el informe ante la Secretaría de Educación Municipal. **Plazo de Revisión por la Entidad Territorial:** Recibido el documento, la supervisión de la Alcaldía de Manizales dispondrá de un **término de ocho (8) días hábiles** para efectuar la auditoría documental, el cruce de datos con el SIMAT, evaluar la conformidad de los soportes y emitir el correspondiente informe de observaciones, glosas o solicitudes de aclaración. **Plazo de Subsanación por el Contratista:** Ante la notificación oficial del pliego de observaciones, el contratista dispondrá de un **término máximo de cinco (5) días hábiles** para corregir, aclarar, subsanar y radicar nuevamente ante la ETC las respuestas definitivas frente a las novedades o inconsistencias identificadas en la verificación técnica. El vencimiento de este plazo o la falta de subsanación de fondo suspenderá los términos para la firma del acta de pago parcial por parte del supervisor. **PARÁGRAFO 1. Protocolo Especial de Registro para la Modalidad de Atención por Emergencia:** En el evento excepcional de activarse la modalidad de Atención por Emergencia, el registro, control y legalización de la entrega de los paquetes alimentarios individuales deberá ajustarse a las planillas y formatos especiales determinados para tal fin por la supervisión del contrato. Estas planillas de entrega de contingencia **deberán estar firmadas de forma obligatoria por los padres de familia o acudientes institucionales de los estudiantes que se encuentren debidamente registrados y activos en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT)** oficial del municipio, constituyéndose en el único soporte válido para autorizar el pago de las raciones de emergencia.
36	Dotar a la totalidad de las sedes educativas oficiales atendidas bajo las modalidades Preparada en Sitio y Caliente Transportada con los elementos mínimos de seguridad y atención de emergencias en el área del restaurante o cocina escolar. El contratista asumirá el suministro, instalación, mantenimiento y señalización técnica de los siguientes activos, garantizando su disponibilidad desde el primer día de la operación: **Botiquín de Primeros Auxilios:** Instalar un botiquín **tipo "A"** debidamente dotado con los elementos médicos de primera respuesta y curación exigidos por la normatividad vigente de seguridad y salud en el trabajo, asegurando su periódica revisión para evitar el vencimiento de los insumos. **Extintor de Incendios Industrial:** Suministrar un extintor con una capacidad de **veinte (20) libras, tipo Polvo Químico Seco (PQS)** multipropósito, el cual deberá contar con su carga e inspección vigente para la vigencia fiscal 2026. **Anclaje y Señalización Técnica:** El extintor mencionado deberá quedar fijado a la estructura física mediante su respectivo soporte de pared y contará con la **señalización fotoluminiscente obligatoria** de ubicación y uso de extintores, acatando las normas técnicas colombianas (NTC) de seguridad humana y evacuación. El cumplimiento e instalación de estos elementos en cada cocina escolar será objeto de verificación física por parte de la supervisión durante la visita técnica de la fase de

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

	alistamiento. El contratista se obliga a realizar las recargas anuales correspondientes sin generar costos adicionales para el municipio.
37	**Acatar, ejecutar y dar cumplimiento a las demás obligaciones, requerimientos y directrices técnico-administrativas que para el debido desarrollo del objeto contractual determine el Municipio de Manizales** a través de su Secretaría de Educación y la supervisión designada. Esta disposición comprende todas aquellas determinaciones de control, ajustes operativos o modificaciones logísticas que exijan las autoridades nacionales y locales durante la vigencia del contrato, fundamentadas en: las directrices, guías de operación y circulares técnico-jurídicas que expida la **Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA)** de forma sobreviniente; las actualizaciones normativas en materia higiénico-sanitaria y de salud pública dictadas por el Ministerio de Salud y Protección Social o el INVIMA; los requerimientos correctivos y planes de acción perentorios ordenados por los **organismos de control del Estado** (Procuraduría, Contraloría, Personería) para asegurar la transparencia y eficacia del programa; y las contingencias académicas o alteraciones del calendario escolar oficial que exijan la reconfiguración de rutas, cambios en las modalidades de atención o suspensiones temporales del servicio. El operador asumirá estas determinaciones de forma obligatoria, entendiendo que hacen parte integral de la gestión concurrente del riesgo del Programa de Alimentación Escolar (PAE), sin que su aplicación dé lugar a reclamaciones de desequilibrio económico, siempre que se mantengan dentro del alcance del objeto y el presupuesto adjudicado en la Licitación Pública.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

GENERALES.

1. Ejecutar de manera oportuna el objeto del contrato dentro del término de ejecución y el plazo pactado en el cronograma definitivo de la Licitación Pública.
2. Coordinar conjuntamente con la Alcaldía de Manizales —a través de la Secretaría de Educación— todas las actividades, procedimientos, logísticas y actuaciones inherentes a la operación, informando permanentemente sobre cualquier imprevisto, fuerza mayor o circunstancia sobreviniente que altere el normal desarrollo del programa
3. Presentar oportunamente las facturas de venta o cuentas de cobro ante la supervisión, adjuntando la totalidad de las constancias de entrega de raciones (Formatos 2), y certificaciones exigidas para la correspondiente legalización del pago mensual.
4. Realizar de forma autónoma y bajo su propio riesgo todas las gestiones financieras, comerciales y logísticas conducentes a la correcta ejecución y cabal cumplimiento del objeto convenido.

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

5. Disponer en todo momento de personal operativo, técnico y profesional plenamente idóneo, capacitado y calificado de acuerdo con las experiencias y competencias establecidas en el pliego de condiciones.
6. Solicitar de manera previa, justificada y por escrito la autorización del supervisor del contrato cuando por razones técnicas o logísticas requiera realizar alguna modificación a las condiciones inicialmente definidas en la operación.
7. Asumir la responsabilidad civil, administrativa y fiscal por los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle, cuando de ellos se desprenda o cause un perjuicio material, sanitario o financiero a la administración municipal o a terceros
8. Guardar la debida reserva, custodia y confidencialidad sobre los datos personales de los estudiantes beneficiarios y los asuntos técnicos o estratégicos de los que tenga conocimiento con ocasión de la ejecución contractual, acatando las leyes de protección de datos (Habeas Data).
9. Mantener indemne a la Alcaldía de Manizales libre de todo reclamo, litigio, demanda, sanción o acción legal derivada de sus acciones, omisiones, fallas logísticas o accidentes laborales durante la vigencia del contrato.
10. Responder de forma directa por el pago oportuno de salarios, honorarios, prestaciones sociales, aportes parafiscales e indemnizaciones del personal que ocupe, ratificando que no existe ningún tipo de vínculo laboral, civil ni solidario entre dicho personal y la administración municipal
11. Presentar mensualmente la certificación firmada por el representante legal y el revisor fiscal o contador, donde conste que se encuentra a paz y salvo con los pagos al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales.
12. Constituir y radicar para la aprobación de la Oficina Jurídica las pólizas y garantías pactadas en el contrato estatal, manteniendo su vigencia y suficiencia amparada durante todo el término de ejecución y sus liquidaciones.
13. Vincular formalmente dentro de la planta de personal del programa a un **porcentaje mínimo del diez por ciento (10%) de jóvenes** que se ubiquen en el rango de edad entre los **18 y los 28 años**, de estricta conformidad con lo establecido en el **Decreto Municipal No. 0580 del 07 de septiembre de 2021**. El cumplimiento de esta cuota se acreditará en el informe de alistamiento mediante las copias de los documentos de identidad y los contratos laborales suscritos.
14. Ejecutar las demás actividades y requerimientos operativos no especificados que se requieran de forma lógica y técnica para lograr el cumplimiento óptimo del objeto del contrato y las metas de bienestar estudiantil de la entidad territorial.

Obligaciones del Municipio de Manizales.

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

Asumir las responsabilidades institucionales, presupuestales y de control que le corresponden como entidad contratante para garantizar el equilibrio económico del contrato y la transparencia en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), obligándose taxativamente a:

- Cancelar a EL CONTRATISTA el valor del presente contrato mediante pagos parciales mensuales, previa radicación, revisión, subsanación y aprobación técnica de los informes de ejecución y las actas de raciones efectivamente servidas.
- Designar formalmente al supervisor del contrato —o en su defecto, contratar la interventoría externa— encargada de velar por el cumplimiento de las condiciones técnicas, jurídicas, financieras y sanitarias pactadas en el pliego de condiciones.
- Certificar la ejecución y el cumplimiento a satisfacción del objeto y de las obligaciones contractuales a través del supervisor designado, emitiendo los avales correspondientes para el trámite de las actas de pago y la liquidación final del vínculo contractual.

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

MODALIDAD: Licitación Pública.

El contratista será seleccionado mediante la modalidad de la licitación pública.

El régimen jurídico que regula el presente proceso de contratación en todas sus etapas —precontractual, contractual y poscontractual— corresponde de manera taxativa al **Estatuto General de Contratación de la Administración Pública**, compuesto principalmente por:

- La **Ley 80 de 1993** (Ley General de Contratación de la Administración Pública).
- La **Ley 1150 de 2007** (Introducción de reformas para la eficiencia y transparencia).
- La **Ley 1474 de 2011** (Estatuto Anticorrupción y reglas de supervisión/interventoría).
- El **Decreto Ley 019 de 2012** (Decreto de Supresión de Trámites e Innecesarios).
- El **Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015** (Sector Administrativo de Planeación Nacional).
- En subsidio, las disposiciones de la legislación civil y comercial colombiana, junto con las demás normas constitucionales, legales y reglamentarias que adicionen, modifiquen o regulen la materia alimentaria y presupuestal.

De conformidad con el **numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007**, la **Licitación Pública** se erige como la regla general y el procedimiento ordinario del sistema de compras públicas para la selección de contratistas en el Estado colombiano, procediendo siempre que no se configure ninguna de las causales especiales o excepciones de contratación directa, selección abreviada o concurso de méritos.

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

De acuerdo con el presupuesto anual asignado al municipio, el límite de la **Menor Cuantía** se encuentra fijado hasta los seiscientos cincuenta Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes (**650 SMLMV**), equivalentes al rango comprendido desde los **$113.808.825 M/CTE** hasta los **$1.138.088.250 M/CTE**.

Por consiguiente, combinando la **Cuantía** del proceso con el criterio de **alta complejidad técnica, operativa y logística** que exige el suministro masivo de raciones bajo los lineamientos de la **Resolución No. 0003 de 2026 de la UApA, modificada por la resolución No. 155 del 08 de abril de 2026**, la Secretaría de Educación Municipal justifica y ratifica de forma vinculante que el procedimiento idóneo, transparente y legal para escoger al operador especializado es la **Licitación Pública**, dando estricto cumplimiento a las reglas operativas del **artículo 2.2.1.2.1.1.1. y siguientes del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015**.

7 EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO.

El presupuesto oficial se ha estimado en la suma de **VEINTIDÓS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS QUINCE MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS COP ($ 22.693.615.692),** incluidos todos los costos directos e indirectos, impuestos y contribuciones que regulan la presentación de los servicios objeto del presente contrato.

Por lo tanto, el valor del presupuesto del presente proceso se obtiene del cálculo de los días atender, la cantidad de beneficiarios, el valor del complemento, así:

A. PRESENCIAL (Modalidad Preparada en Sitio, Modalidad Industrializada y Caliente Transportada)

Proyección Programa de Alimentación Escolar Año 2027				
Tipo de Complemento	**Nro. Días atender**	**Nro. Beneficiarios**	**Valor Complemento**	**Valor Contratado**
Complemento almuerzo Modalidad Preparada en Sitio	98	14.910	$8.109	$ 11.848.928.028
Complemento Jornada mañana/tarde Modalidad Industrializada	98	14.788	$ 5.412	$ 7.843.717.734
Complemento almuerzo Modalidad Caliente Transportada	98	3.549	$8.628	$ 3.000.969.930
TOTAL		**33.247**	**$22.150**	**$ 22.693.615.692**

B. MODALIDAD CANASTA PAE EN CASA

Proyección Programa de Alimentación Escolar Año 2027				
Tipo de Complemento	**Meses ejecutados**	**Nro. Beneficiarios**	**Valor paquete alimentario**	**Valor presupuestado**
Complemento Alimentario Canasta PAE en Casa	9,7	33.017	$ 70.841	$ 22.687.887.062
Total valor PAE 2026				**$ 22.687.887.062**

El valor estimado por complemento alimentario en las diferentes modalidades, se realizó teniendo como referencia el estudio de precios del mercado realizado por el equipo PAE de la Secretaría de Educación en el cual se calcularon de los costos de materia prima, insumos (implementos de aseo, señalización, elementos de emergencia, fumigación, bodega, papelería, análisis de microbiológicos y fisicoquímicos, costos asociados a la bodega, servicios públicos, suministro de combustible, transporte, capacitación, dotación, talento humano, y otros costos (administrativos e imprevisto e impuestos municipales) teniendo en cuenta los lineamientos técnico administrativos así:

El costo de la materia prima se realizó teniendo en cuenta los gramajes de cada producto (peso bruto para la compra de alimentos) del ciclo de menú de la ETC Manizales. Los alimentos se cotizaron a partir de los precios publicados el Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA) desde el mes de septiembre de 2026 y el boletín de precios mayoristas de la central de galerías (Manizales), así como grandes superficies (Mercaldas, almacenes éxito, olímpica) y proveedores del actual contratista.

En cuanto a los productos o elementos del resto de los item se tuvo en cuenta tres (3) cotizaciones de proveedores del municipio, según el segmento de mercado.

El costo final derivó de la cantidad de productos o elementos, la frecuencia de consumo, el valor promedio, los días al mes de atención (20) y el total de días de atención proyectados (192), la cantidad de beneficiarios y el número de complementos a entregar, además de un incremento del 9,8% según el Incremento del índice de precio al Consumidor IPC.

Para el rubro personal la cantidad de manipuladores de alimentos y se estimó la cantidad de acuerdo a la necesidad de la operación, el costo se realizó teniendo en cuenta salario u honorarios, auxilio de transporte y aportes al Sistema de Seguridad Social y parafiscales, además de un aumento del 12% según comportamiento del salario Mínimo Mensual Legal Vigente (SMMLV)

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

A continuación, se precisan algunas definiciones a tener en cuenta:

- ✓ Personal Manipulador de Alimentos: Son las personas encargadas de recibir, procesar y distribuir los alimentos que consumirán los niños, niñas jóvenes y adolescentes en la Institución educativa, en su mayoría mujeres con jefatura de hogar. Las manipuladoras que requiere el programa fueron calculadas de acuerdo a la necesidad de la operación.

- ✓ Transporte de alimentos: Hace referencia al costo que cancela el oferente por la distribución de entrega en las Instituciones Educativas de los víveres para ser preparados o alimentos para ser consumidos.

- ✓ Combustible: Hace referencia al combustible, el suministro de gas propano o la cancelación de facturas de gas natural, necesarios para la preparación de los alimentos.
- ✓ Implementos de Aseo: corresponde a los insumos requeridos para procesos de limpieza y desinfección, tanto de alimentos, como de equipos y superficies donde se realiza el almacenamiento, la producción y la distribución de los alimentos.

- ✓ Fumigación: corresponde a las acciones preventivas o correctivas que se realizan para evitar la propagación de plagas o insectos.

- ✓ Papelería: Incluye los elementos de escrito necesarios para la gestión documental y digital del proceso de atención del PAE.

- ✓ Microbiológicos y fisicoquímicos: corresponde al procesamiento de las muestras de alimentos, agua y superficie.

- ✓ Costos asociados a la Bodega: Son los insumos o elementos requeridos para el almacenamiento de los alimentos, así como elementos de cómputo.

- ✓ Capacitación y exámenes de ingreso: corresponde a la capacitación que se realiza e Buenas Prácticas de Manufactura y a la realización de exámenes tales como: Examen médico ocupacional, Frotis de garganta, KOH de uñas, Coprológico.

- ✓ Dotación: Es la indumentaria propia de las personas que realizan manipulación de alimentos.

- ✓ **Gastos Administrativos:** Son todos aquellos gastos indirectos, adicionales y diferentes a los anteriores en los que se incurre, desde la legalización del contrato, la compra, distribución y entrega de la ración alimentaria al titular de derecho. Contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar. Talento Humano Administrativo: Nutricionista, Ingenieros de alimentos o profesiones afines (ingeniería agroindustrial, ingeniería de producción, química de

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

alimentos), administradores de empresas, coordinadores educativos, auxiliares de enfermería, personal de facturación, Profesional en desarrollo familiar y/o trabajo social, Personal de bodega, Contador público, Revisor Fiscal, director (a).

- ✓ Impuestos (estampilla) y Pólizas: Corresponde a la prenda de garantía de seriedad y cumplimento del desarrollo del objeto contractual. El valor de la estampilla se cancela de acuerdo a los requerimientos del ente territorial, para el caso, en la Alcaldía de Manizales, Secretaría de Educación, el programa de Alimentación Escolar cancela **Estampilla para el Bienestar del Adulto Mayor,** la que de conformidad con la ley 687 de 2001 modificada por la ley 1276 de 2009, y el Acuerdo 1083 de 2021, la cual equivale al 2% del valor de cada pago realizado al contratista, antes de IVA. **Estampilla Pro-Universidad de Caldas y Nacional Sede Manizales Hacia el tercer Milenio,** de conformidad con lo estipulado en la ley 1869 de 2017, la Ordenanza No 816 de 2017, el Acuerdo 1083 de 2021 modificado por el Acuerdo 1156 de 2024, la cual equivale al 2% del valor de cada pago realizado al contratista, antes de IVA. **Estampilla Pro-Cultura**, de conformidad con el Acuerdo 1083 de 2021 modificado por el Acuerdo 1156 de 2024, correspondiente al 2% del valor de cada pago realizado al contratista, antes de IVA. **Tasa Pro-Deporte y Recreación**, de conformidad con el Acuerdo 1083 de 2021, correspondiente al 0.5% del valor de cada pago realizado al contratista, antes de IVA. **Estampilla Pro-Justicia Familiar**, de conformidad con el Acuerdo 1083 de 2021 modificado por el Acuerdo 1156 de 2024, correspondiente al 2% del valor bruto de cada pago realizado al contratista, antes de IVA.
- ✓ Imprevistos: Imprevistos que ayuden a subsanar situaciones externas que amenacen el normal funcionamiento del futuro contrato del PAE, como, Inundaciones, deslizamientos, sequías entre otros), paros de docentes, cafeteros, camioneros etc., que aumenten considerablemente, no solo, la adquisición de la materia prima, sino también la logística y entrega de los alimentos en las Instituciones Educativas.

De acuerdo con las disposiciones anteriores se realiza el análisis de costo de cada uno del ítem

7.1. ESTRUCTURA DE COSTO

Complemento almuerzo Modalidad Preparada en Sitio			
Item de Costos	**Valor**		**Porcentaje**
Alimentos	$	4.321,0	53,3%
Implementos de Aseo	$	366,3	4,5%
Señalización	$	5,7	0,1%
Elementos de emergencia	$	5,5	0,1%
Fumigación	$	14,8	0,2%
Bodega	$	71,2	0,9%
Papelería	$	29,6	0,4%

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Póliza	$	52,2	0,6%
Análisis Microbiológicos y Fisicoquímico	$	4,4	0,1%
Costos asociados a la bodega	$	26,7	0,3%
Servicios públicos bodega	$	35,0	0,4%
Suministro de gas	$	93,4	1,2%
Transporte	$	251,9	3,1%
Capacitación - Exámenes BPM	$	5,1	0,1%
Dotación manipuladoras	$	43,1	0,5%
Dotación auxiliares de bodega	$	0,8	0,0%
Dotación personal cargue, descargue y conductores	$	2,4	0,0%
Costo talento humano manipuladoras	$	1.345,3	16,6%
Costo talento humano administrativo	$	227,2	2,8%
Otros costos	$	1.208	14,9%
Valor total Complemento	**$**	**8.109**	**100%**

Complemento Jornada mañana/tarde Refrigerio Modalidad Industrializada			
Item de Costos	**Valor**		**Porcentaje**
Alimentos	$	4.482	82,8%
Implementos de Aseo	$	7	0,1%
Señalización	$	1	0,0%
Fumigación	$	2	0,0%
Papelería	$	0	0,0%
Análisis Microbiológicos y Fisicoquímico	$	1	0,0%
Dotación manipuladoras	$	4	0,1%
Costo talento humano manipuladoras	$	149	2,8%
Otros costos	$	767	14,2%
Valor total complemento	**$**	**5.412**	**100%**

Complemento almuerzo Modalidad Caliente Transportada		
Item de Costos	**Valor**	**Porcentaje**

Calle 19 No. 21 - 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

Alimentos	$	4.321,0	50,1%
Implementos de Aseo	$	145,9	1,7%
Señalización	$	1,2	0,0%
Elementos de emergencia	$	2,7	0,0%
Fumigación	$	36,9	0,4%
Papelería	$	0,3	0,0%
Póliza	$	52,2	0,6%
Análisis Microbiológicos y Fisicoquímico	$	19,7	0,2%
Servicio gas plata de producción	$	59,8	0,7%
Transporte	$	529,0	6,1%
Capacitación - Exámenes BPM	$	2,7	0,0%
Costos asociados a planta para transporte de alimentos	$	1.105,5	12,8%
Servicios públicos planta	$	44,0	0,5%
Dotación manipuladoras de alimentos	$	20,3	0,2%
Costo talento humano manipuladoras de alimentos	$	918,8	10,6%
Costo talento humano administrativo	$	83,3	1,0%
Otros costos	$	1.285,1	14,9%
Valor Total Complemento	**$**	**8.628**	**100%**

Complemento Canasta PAE en Casa			
Item de Costos	**Valor**		**Porcentaje**
Alimentos	$	63.047	89%
Procesos logísticos	$	4.960	7%
Otros costos (Impuestos, imprevistos, utilidad)	$	2.834	4%
Valor total complemento	**$**	**70.841**	**100%**

7.2 REQUISITOS PARA EL PAGO

- Presentación de factura o cuenta de cobro que cumpla con todos los requisitos de ley.
- Presentación de certificación a la fecha, expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en la cual se acredite el cumplimiento del pago de las obligaciones derivadas de los aportes de sus empleados a los

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

sistemas de salud, riegos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y SENA.

El proponente debe indicar por escrito, el número de cuenta activa y el nombre del titular de la misma en donde el municipio de Manizales consignará los respectivos pagos.

Cuando se realicen contratos con auto retenedores, deberán informar en la factura esta condición a fin de no realizar retención alguna.

Con la presentación de la propuesta, los proponentes aceptan las condiciones y forma de pago establecidas por la entidad.

8 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

En relación a la disponibilidad de recursos para la operatividad del Programa de Alimentación Escolar para el año 2027, fue aprobada por valor de $22.748.224.745, por parte del Honorable Concejo Municipal; mediante Acuerdo 1225 del 03 de agosto de 2026.

9 PLAZO:

Desde la suscripción del acta de inicio y por 98 días del calendario escolar. El periodo de alistamiento comprende una semana antes del inicio de las clases, para el caso, 25 de enero de 2027 según Resolución 1010 del 29 de octubre de 2026.

10 LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

La evaluación de las ofertas se realizará previa verificación de los requisitos habilitantes, a saber:

La calificación de las ofertas se realizará sobre la base de CIEN (100) puntos, que se aplicarán a los siguientes factores.

RESUMEN CALIFICACIÓN

DESCRIPCION	PUNTAJE
EVALUACIÓN ECONÓMICA	30
PROPUESTA TÉCNICA	35.5
INCENTIVAR EL SISTEMA DE PREFERENCIAS A FAVOR DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD	2.0
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	20

Calle 19 No. 21 _ 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

DESCRIPCION	PUNTAJE
ESQUEMA DE PUNTAJES ADICIONALES DECRETO 248 DE MARZO DE 2021 CUOTA PARAFISCAL - DECRETO 248 DE 2021 ARTÍCULO 2.20.1.2.1. Y PROVEEDOR DIRECTOR - DECRETO 248 DE 2021 ARTÍCULO 2.20.1.2.1.	12
EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS DE MUJERES DECRETO 1860/2021 ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.14 Y 2.2.1.2.4.2.15.	0.25
MIPYME	0.25
TOTAL	**100 PUNTOS**

10.1 EVALUACIÓN ECONÓMICA (30 PUNTOS)

El Municipio de Manizales a partir del valor de las Ofertas debe asignar máximo treinta puntos (30) acumulables de acuerdo con el método escogido para la ponderación de la oferta económica:

La entidad seleccionará el método de ponderación de la propuesta económica, de acuerdo con las siguientes alternativas:

Concepto	Método
1	Mediana con valor absoluto
2	Media geométrica
3	Media aritmética baja

Para determinar el método de ponderación, la entidad tomará los centavos de la Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM), certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia (en su sitio web: https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819).

La TRM que la entidad utilizará para determinar el método de ponderación será la que rija el segundo día hábil siguiente a la fecha de vencimiento del traslado del informe de evaluación informada por el Banco de la República (verificado en www.banrep.gov.co/es/tasa-cambio-del-peso-colombiano-trm)

El método de ponderación se determinará de acuerdo con los rangos del siguiente cuadro:

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.33	1	Mediana con valor absoluto
De 0.34 a 0.66	2	Media geométrica

Calle 19 No. 21 - 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.67 a 0.99	3	Media aritmética baja

En todos los casos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje y las fórmulas se aplicarán con las propuestas que no han sido rechazadas y se encuentran válidas.

[En los procesos de contratación estructurados por lotes, la TRM definirá el método con el cual se asignará el puntaje para el primer lote o grupo a adjudicar, según el orden definido por la entidad. Para la adjudicación del segundo lote o grupo, se tomará el siguiente método de acuerdo con la tabla anterior en orden ascendente y así sucesivamente; teniendo en cuenta que se reiniciará desde el primer método en caso de agotarse el último método]

Las propuestas que al aplicar las fórmulas obtengan puntajes negativos obtienen cero (0) puntos en la oferta económica.

A. Mediana con valor absoluto

La Entidad calculará el valor de la mediana con los valores de las propuestas hábiles. En esta alternativa se entenderá por mediana de un grupo de valores el resultado del cálculo que se obtiene a través de la aplicación del siguiente proceso: la Entidad ordenará los valores de las propuestas hábiles de manera descendente. Si el número de valores es impar, la mediana corresponde al valor central, si el número de valores es par, la mediana será el promedio de los dos valores centrales.

$$Me = Mediana(V_1; V_2..; ...V_m)$$

Donde:

- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".
- m: Es el número total de propuestas económicas válidas recibidas por la Entidad.
- Me: Es la mediana calculada con los valores de las propuestas económicas válidas.

Bajo este método la entidad asignará el puntaje así:

I. Si el número de valores de las propuestas hábiles es impar, el máximo puntaje será asignado a la propuesta que se encuentre en el valor de la mediana. Para las otras propuestas, se utilizará la siguiente fórmula:

Calle 19 No. 21 _ 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

$$Puntaje = \left[\left\{1 - \left|\frac{Me - V_i}{Me}\right|\right\} * Puntaje\ máximo\right]$$

Donde:

- Me: Es la mediana calculada con los valores de las propuestas económicas válidas.
- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

II. Si el número de valores de las propuestas hábiles es par, se asignará el máximo puntaje a la propuesta que se encuentre inmediatamente por debajo de la mediana. Para las otras propuestas, se utilizará la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \left[\left\{1 - \left|\frac{V_{Me} - V_i}{V_{Me}}\right|\right\} * Puntaje\ máximo\right]$$

Donde:

- V_{Me}: Es el valor de la propuesta económica válida inmediatamente por debajo de la mediana.
- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

B. Media Geométrica

Para calcular la Media Geométrica se tomará el valor de las propuestas hábiles para el respectivo factor de calificación para asignar el puntaje de conformidad con el siguiente procedimiento:

$$MG = \sqrt[n]{V_1 * V_2 * V_3 * \ldots * V_n}$$

Donde:

- MG: Es la media geométrica de todas las ofertas habilitadas.
- V1: Es el valor de una propuesta habilitada.
- Vn: Es el valor de la propuesta n habilitada.
- n: La cantidad total de propuestas habilitadas.

Para efectos de la asignación de puntaje se tendrá en cuenta lo siguiente: se otorgará el máximo puntaje al valor de la propuesta que se encuentre más cerca (por exceso o por defecto) al valor de la media geométrica calculada para el factor correspondiente.

Las demás propuestas recibirán puntaje de acuerdo con la siguiente ecuación:

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 - 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

$$Puntaje = Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{|MG - V_i|}{MG}\right)\right)$$

C. Media Aritmética Baja

Consiste en determinar el promedio aritmético entre la propuesta válida más baja y el promedio simple de las ofertas hábiles para calificación económica.

$$\overline{X_B} = \frac{(V_{min} + \bar{X})}{2}$$

Donde:

- V_{min}: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.
- $\bar{X}$: Es el promedio aritmético simple de las propuestas económicas válidas.
- $\overline{X_B}$: Es la media aritmética baja.

La Entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente formula:

$$Puntaje = \begin{cases} Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{\overline{X_B} - V_i}{\overline{X_B}}\right)\right) \ Para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ \overline{X_B} \\ \\ Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{|\ \overline{X_B} - V_i\ |}{\overline{X_B}}\right)\right) \ Para\ valores\ mayores\ a\ \overline{X_B} \end{cases}$$

Donde:

- $\overline{X_B}$: Es la media aritmética baja.
- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

10.2 PROPUESTA TÉCNICA (35,5 PUNTOS)

10.2.1 PRODUCTO CON REQUISITO ESPECIALES (11,5 puntos)

Calle 19 No. 21 _ 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

La adición de nutrientes, a través del aumento en el volumen y la cantidad de alimentos de una ración, puede considerarse como una acción que aporta a los principios de calidad que contemplan los procesos de asistencia alimentaria en cualquiera de sus formas de ejecución.

Como acción derivada del Programa de Alimentación escolar PAE contempla en su estructura la entrega de raciones conformadas por matrices alimentarias que corresponden a los diferentes grupos de alimentos que se estructuran en las guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana (GABAS); con esto, busca generar aportes nutricionales de macro y micro nutrientes (Proteínas, Calcio, Hierro, Zinc y Vitamina A), Dado lo anterior, en lo que atañe al componente de calidad, se ha establecido que la adición de algunos alimentos a la propuesta de minuta original sea un aspecto a tener en cuenta para la asignación de puntajes durante la revisión de propuestas económica para esta modalidad de atención. Por tanto, los planteamientos desarrollados buscan que se mejoren los aportes de nutrientes que permitan un mayor aporte alimentario a la población beneficiaria.

De acuerdo a lo anterior quien oferte un producto para la modalidad industrializada y demuestre que por su consumo aumente un mayor aporte en alguno de los micronutrientes como es (Proteínas, Calcio, Hierro, Zinc y Vitamina A), se le otorgan once coma cinco (11,5) puntos.

Para dicho fin se debe aportar ficha técnica del producto, examen bromatológico, registro y concepto sanitario, ficha técnica donde se visualice las presentaciones y carta juramentada por parte del proveedor donde se compromete a entregar dicho producto durante la ejecución del contrato. Por lo anterior el oferente debe presentar el producto que permita cumplir con los aportes nutricionales de acuerdo al grupo etario, según parámetros de la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, anexo alimentación saludable y sostenible.

10.2.2. PLANTA DE PRODUCCIÓN ADICIONAL (12 puntos)

El proponente que acredite una planta de producción adicional cuya medida no podrá ser inferior a 100m2 ubicada en el Municipio de MANIZALES o AREA METROPOLITANA, para la garantizar la prestación del servicio y/o en caso de ser necesario la atención de situaciones emergentes o de contingencias, le será asignado un puntaje de doce 12 puntos, siempre y cuando la misma se encuentre adecuada con base a las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del MSYPS, por lo cual deberán allegar con la propuesta, acta de visita con enfoque de riesgo y el respectivo concepto favorable emitido por la Secretaría de Salud Municipal de Manizales a nombre del proponente del proceso o en caso de ser una sociedad, consorcio o unión temporal, a nombre de uno de los integrantes, dicha acta no podrá tener más de sesenta (60) días de expedición, debe adjuntar certificado de tradición en caso de ser propia y en caso de no serlo, contrato de arrendamiento, certificado de tradición, cedula de las partes (el contrato debe estar a nombre del

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

oferente o en caso de sociedad a nombre de uno de sus integrantes), no se permiten contrato a nombre de terceros o secciones del mismo, lo anterior debe mostrar que el plazo es igual o mayor al tiempo del presente proceso, certificado de tradición, concepto sanitario.

10.2.3 HABITOS DE VIDA SALUDABLE (12 puntos)

PLAN PEDAGOGIO EN EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PARA LA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL MARCO DE OPERACIÓN DEL PAE.

Educación Alimentaria y Nutricional: Es el proceso pedagógico de enseñanza - aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores y actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud. (CISAN 2017)

La Resolución 03335 del 23 de diciembre de 2021, define en el anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible, item "4.2.3 Implementación de estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional", promoviendo una alimentación escolar saludable mediante la participación de las familias, en los diferentes espacios e instancias de participación ciudadana, mediante actividades de promoción saludable, acompañamiento los momentos de comer, fortalecimiento a las familias en cuanto a la selección de alimentos, permitiendo fortalecer el proceso de adquisición y prácticas de estilos de vida saludable.

El oferente debe presentar un Plan Pedagógico para la Promoción de la alimentación saludable y la cultura alimentaria, tomado como referente la teoría o enfoque constructivista, es decir, la identificación de las ideas previas para asociar situaciones novedosas a partir de un sistema existente (Driver, 1987). Dentro de las temáticas priorizadas se encuentran: Promoción del consumo de leche y productos lácteos, de frutas y verduras, carnes, huevo y leguminosas, consumo de agua apta para el consumo humano y etiquetado nutricional.

El plan pedagógico debe contener las siguientes etapas:

- Socialización en las instituciones educativas con firma de compromiso.
- Fortalecimiento de capacidades
- Planeación de actividades
- Socialización a padres y madres de familia
- Desarrollo de actividades
- Evaluación

Calle 19 No. 21 _ 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

El plan debe utilizar la estrategia de Información, Educación y Comunicación (IEC): Es un plan para divulgar mensajes, enseñar conceptos y fomentar la comunicación con un público objetivo para lograr un cambio de comportamiento, como adoptar hábitos alimentarios más saludables o utilizar un servicio. Estas estrategias se basan en la investigación del público para adaptar los mensajes y usar los canales de comunicación más efectivos, como redes sociales, televisión, reuniones o el voz a voz, asegurando que los mensajes sean claros, culturalmente apropiados y respetuosos.

- Información: Divulgar conocimientos relevantes de manera clara y accesible para que las personas sepan sobre un tema, como los beneficios de un programa de salud o los riesgos de no seguir buenas prácticas de seguridad alimentaria.

- Educación: Desarrollar actividades que mejoren las habilidades y conocimientos de una persona o comunidad. Esto puede incluir talleres, charlas o la provisión de herramientas educativas.

- Comunicación: Fomentar un diálogo bidireccional donde se escuchen las ideas y saberes de la audiencia. Se busca construir mensajes que resuenen con la cultura, el idioma y las prácticas locales, y que al mismo tiempo sean respetuosos e inclusivos

Por lo anterior el oferente que oferte un plan pedagógico en Educación Alimentaria y Nutricional para la promoción de la Alimentación saludable en el marco de operación del PAE.

CRITERIO	MARQUE CON UNA X
El que ofrezca presentar y desarrollar plan pedagógico en Educación Alimentaria y Nutricional para la promoción de la Alimentación Saludable en al menos el 30% de los beneficiarios del PAE focalización obtendrá 3 punto	
El que ofrezca presentar y desarrollar plan pedagógico en Educación Alimentaria y Nutricional para la promoción de la Alimentación Saludable en al menos el 60% de los beneficiarios del PAE focalización obtendrá 6 puntos	
El que ofrezca presentar y desarrollar plan pedagógico en Educación Alimentaria y Nutricional para la promoción de la Alimentación Saludable en el 100% de los beneficiarios del PAE focalización obtendrá 12 puntos	

10.2.4 INCENTIVAR EL SISTEMA DE PREFERENCIAS A FAVOR DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD (2.0 PUNTOS)

Calle 19 No. 21 - 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

La Entidad asignará dos (2) puntos al Proponente que acredite el número mínimo de personas en condición de discapacidad, de acuerdo con el número total de trabajadores de la planta de su personal, en los términos señalados en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el decreto 287 de 2026.

Para esto debe presentar: i) el Formato Vinculación de personas con discapacidad – suscrito por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda en el cual certifique el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del Proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección ii) acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Para los proponentes plurales, la Entidad Estatal tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para el proceso de contratación. Este porcentaje de experiencia se tomará sobre el "valor mínimo a certificar (como % del Presupuesto Oficial de obra expresado en SMMLV)" de conformidad con el numeral sin importar si la experiencia es general o específica.

El Formato, en el caso de los proponentes plurales, debe suscribirlo el integrante del Proponente Plural, ya sea el representante legal o revisor fiscal, según corresponda, de la persona jurídica o la persona natural, siempre que dicho integrante aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40 %) de la experiencia requerida para el Proceso de Contratación, y que además vincule el mínimo de trabajadores con discapacidad exigido en el Decreto 1082 de 2015.

10.2.5 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (MAXIMO 20 PUNTOS)

En caso de servicios.- Para la calificación de este aspecto se asignará un puntaje mínimo de veinte (20) y se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.3.1, que delimita lo relacionado con "Servicios de origen nacional", disponiendo que "son servicios de origen nacional aquellos prestados las personas naturales colombianas o residentes en Colombia o por personas jurídicas constituidas de conformidad con la legislación Colombiana" ; hecho que se acreditará con el certificado de existencia y representación legal, para el caso de las empresas, con la copia de la cedula de ciudadanía para las personas naturales, y en caso de consorcios o uniones temporales, se acreditará con los documentos anteriormente mencionados, teniendo en cuenta la conformación del mismo.

De igual manera, conforme con lo establecido en el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, modificado por el artículo 51 del Decreto 19 de 2012, se otorga tratamiento de servicio de origen nacional a aquellos servicios originarios de países con los que Colombia ha negociado trato nacional

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

en materia de compras estatales y aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales.

En este último caso se demostrará mediante el procedimiento establecido en el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015. El certificado de que trata el inciso tercero del artículo 2.2.1.2.4.1.3 ibidem, deberá presentarse junto con la propuesta y no podrá ser objeto de subsanación por ser factor que confiere puntaje.

En caso de bienes. - *Son bienes nacionales "los bienes definidos como nacionales en el registro de productores de bienes nacionales, de conformidad con el Decreto 2680 de 2009 o las normas que lo modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan".* Con el fin de probar la calidad de bien nacional, el proponente deberá allegar certificado de dicha calidad expedido por el Ministerio de comercio, industria y turismo. Este certificado deberá presentarse junto con la propuesta y no podrá ser objeto de subsanación por ser factor que confiere puntaje

En cumplimiento de lo dispuesto por la ley 816 de 2003 los puntajes que se asignarán en cada uno de los casos serán:

CRITERIO	PUNTAJE
Cien por ciento (100%) de la mano de obra de origen nacional	20
Inferior al 100% y hasta el cincuenta por ciento (50%) de mano de obra de origen nacional	10
Menos del 50% de mano de obra de origen nacional	5
Cuando el proponente no aporte el documento donde haga el ofrecimiento de apoyo e industria Nacional	0

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales conformados por integrantes nacionales y extranjeros, el puntaje se asignará en proporción al porcentaje de participación de cada integrante, según sea su condición de nacional o extranjero.

10.3 ESQUEMA DE PUNTAJES ADICIONALES DECRETO 248 DE MARZO DE 2021

De conformidad con establecido en el Artículo 2.20.1.2.1. del Decreto 248 de 2021 se asignarán los siguientes puntajes adicionales a los oferentes que presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales de la siguiente manera:

ITEM	PUNTOS

Calle 19 No. 21 - 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

Cuando los oferentes presenten una o más promesas de contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales y la mayoría de estos (la mitad más uno), se encuentren a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite la paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.	6
Se asignarán los puntos al proponente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.	6

10.2.6 EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES (0,25 PUNTOS)

En cumplimiento del ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. del decreto 1860 de 2021, se asignarán cero coma veinticinco puntos (0,25) al proponente que acredite su calidad de emprendimiento o empresa de mujeres según lo estipulado en el ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.14. del decreto de 1860 de 2021 que los define de la siguiente manera:

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.
2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y estas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

10.2.7 MIPYME: 0,25 PUNTOS

Calle 19 No. 21 _ 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

La Entidad otorgará un puntaje de cero puntos veinticinco (0.25) puntos al Proponente que acredite la calidad de Mipyme domiciliada en Colombia de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

Así las cosas, para obtener el puntaje, el Proponente lo acreditara mediante artículo 2.2.1.2.4.2.4 Del Decreto 1082 de 2015.

Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

10.3 EMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más Ofertas, el Municipio de Manizales debe escoger al proponente aplicando los criterios de desempate previstos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020.

"ARTÍCULO 35. FACTORES DE DESEMPATE. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Room o gitanas.
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural .
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.
12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.
PARÁGRAFO PRIMERO. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.
PARÁGRAFO SEGUNDO. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

Calle 19 No. 21 _ 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

PARÁGRAFO TERCERO. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos".

11 ANÁLISIS DEL RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLO.

Para el servicio objeto del contrato se consideran factores de riesgo:

Se anexa matriz de riesgos. (ANEXO 12)

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

Para la ejecución del contrato el contratista deberá otorgar las siguientes garantías:

GARANTÍA	CUANTIA	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Con una duración igual a la del término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. Este amparo debe incluir de manera expresa la cobertura de la cláusula penal pecuniaria y de las multas.
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Por el plazo del contrato y (3) años más.
CALIDAD DEL SERVICIO	Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Por el término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL.	El CONTRATISTA deberá contratar un seguro que ampare la Responsabilidad Civil Extracontractual del MUNICIPIO, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del CONTRATISTA o Subcontratistas autorizados.	El valor asegurado debe guardar correspondencia con los valores estipulados en el artículo 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015 numeral 5. 5% del contrato

13 GARANTÍA SERIEDAD DE LA PROPUESTA:

Calle 19 No. 21 - 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Con el fin de garantizar la seriedad de la propuesta presentada por los futuros proponentes, el oferente deberá constituir garantía de seriedad de la propuesta por el 10% del valor del presupuesto oficial y con una vigencia de tres (3) meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso. Cuando el ofrecimiento sea presentado bajo la figura de unión temporal, consorcio o contrato de asociación futura, la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del proponente plural.

El Municipio podrá solicitar la ampliación de la vigencia cuando se prorrogue el plazo establecido para la adjudicación. Si se presenta una póliza de seguros, la misma debe presentarse junto con el respectivo clausulado y la factura de pago.

En todo caso, y en concordancia con el artículo 2.2.1.2.3.1.18. Del Decreto 1082 de 2015, cuando con ocasión de eventuales reclamaciones efectuadas por el municipio de Manizales o la suscripción de prórrogas y/o adiciones, el valor de la garantía se reduce, el contratista se obliga a restablecer el valor inicial de la garantía.

14 LA INDICACIÓN DE SI EL CONTRATO ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.1.1 de Decreto 1082 de 2015 y atendiendo la recomendación de Colombia Compra Eficiente, a través del Manual Para el manejo de los Acuerdos Comerciales en los Procesos de Contratación, se incluye en el presente documento la lista de Acuerdos Comerciales aplicables al Proceso de Contratación, de conformidad con la siguiente tabla:

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 del Pacifico.	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	NO	N/A	N/A	NO
	Perú.	SI	SI	NO	SI
Canadá		NO	N/A	N/A	NO
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		NO	N/A	N/A	NO
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
México		NO	N/A	N/A	NO

Calle 19 No. 21 - 44. Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales

Triángulo 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 municipio de Manizales 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 municipio de Manizales 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.

Manizales, 11 noviembre de 2026

Andrés Felipe Betancourth López
Secretario de Despacho
Secretaría de Educación

Elaboración técnica: Olga Yaneth Restrepo Rondón. Contratista Programa de Alimentación Escolar. Secretaria de Educación.
Revisó: Diana Carolina Ramírez Ocampo. Abogada Contratista. Secretaría de Educación
Revisión normativa: Laura Cujiño Montoya. Jefe Unidad Jurídica. Secretaria de Educación

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

Calle 19 No. 21 - 44, Manizales, Caldas, Colombia +57 (606) 892 80 00 - +57 (018000) 698 988
www.manizales.gov.co Alcaldía de Manizales. @CiudadManizales