ANALISIS DE COSTO-PRECIO DE LA RACIÓN PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA VIGENCIA 2022.

La contratación estatal es un área del derecho que reviste especial importancia, por cuanto a través de ella se invierten recursos públicos en todo el engranaje del Estado mediante obras, servicios o suministros. A través de los contratos estatales debe buscarse el cumplimiento de los fines estatales, la continua, real y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados.

El precio es el valor que se da a cambio de un bien o servicio, por lo cual constituye el medio a través del cual se comunican los elementos que participan en la economía y ofrece incentivos para utilizar de modo eficiente los recursos escasos3. En este sentido, el precio es la cantidad de dinero que es ofrecida a cambio de una mercancía o servicio. La denominación otorgada al precio varía en cada caso: en los servicios de mano de obra el precio se denomina sueldo o salario; en los préstamos de dinero o capital se llaman intereses; y en el alquiler de la tierra, se designan como renta; el precio no es tan solo un derecho del contratante privado; es además, un elemento esencial de la contratación misma, ya que precisamente él ha auxiliado o permitido a la administración definir de entre todas las ofertas o propuestas que ha recibido cuál de ellas es la más conveniente y, por ende, la que debe ser adjudicada. Por lo mismo, cada vez que este precio no se paga, o se distorsiona como consecuencia de eventos externos a la voluntad de las partes, se afecta realmente la causa esencial del origen jurídico del contrato, por su parte, la Ley 80 de 1993 aborda el concepto del precio, en su artículo 5º numeral 114 estableciendo que el contratista “Tiene derecho a recibir oportunamente la remuneración pactada y a que el valor intrínseco de ella no se altere o modifique durante la vigencia del contrato.

El Código Civil Colombiano distingue en el contrato, materias de su esencia, de su naturaleza y accidentales, estableciendo que el contrato estatal se perfecciona cuando hay un acuerdo de las partes sobre objeto y contraprestación y ésta se eleva a escrito. Perfeccionar es cumplir requisitos para que el contrato tenga fuerza jurídica, es decir, la omisión de un requisito necesario desemboca en inexistencia del contrato y, por tanto, carece de efectos. Así las cosas, dependiendo de las características propias del contrato a celebrar, el precio será un elemento de la esencia del mismo, que de no cumplirse dará lugar a su declaratoria de inexistencia.

Ello concuerda con lo manifestado por el Consejo de Estado, al afirmar que el acuerdo sobre el precio prometido al contratista es elemento esencial del contrato estatal, según la modalidad que se adopte y así mismo, la cláusula del precio es solo "estimada" o aproximada, sin fuerza vinculante, pues el total será el que resulte de la ejecución plena del objeto contractual. El valor estimado indica el costo probable del contrato para fines presupuestarios y fiscales, es decir, todo contrato estatal se celebra para la realización cabal del objeto contractual, sin que la obligación de las partes se limite a la "estimación" de la cláusula del precio

El programa de Alimentación Escolar PAE es una estrategia direccionada por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, la cual busca contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en el sistema de matrícula oficial, fomentando hábitos saludables a través del suministro de un complemento alimentario; reglamentado por el Decreto 1075 de 2015 y adicionado por el Decreto 1852 de 2015, y la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores y la Resolución 18858 de 2018 por las cuales se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa PAE para la atención de la población indígena.

Con la entrada en vigencia a partir del 1 de enero de 2022 la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 Por la cual se expiden los nuevos Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar, la entidad territorial certificada en su *artículo 15. Vigencia y derogatoria. Los procesos contractuales que se iniciaron con anterioridad a la vigencia de la presente resolución, continuarán su trámite y seguimiento con observancia a la norma vigente a la fecha de inicio del proceso,* en tal sentido al iniciarse nuevos procesos de contratación deberá aplicarse la citada resolución modificando la estructura del coste que pasaría de grupos de edad (4 a 8 años 11 meses, 9 a 13 años 11 meses, 14 a 17 años 11 meses) a ser atendidos por grados escolares (preescolar, grados, 1, 2, 3, grados 4 y 5, grados 6 a 9 y media que corresponde a los grados 10 y 11)

Para el análisis del estudio de costos, se tomó como referente el seguimiento financiero realizado a la ejecución del programa bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio, utilizando como insumo las propuestas de compras y los informes de ejecución de los contratos suscritos por la entidad durante la vigencia

2019 y 2020 sustrayéndolos a precios actuales, en la atención de la población mayoritaria; para estimar el valor se tuvieron en cuenta las variables que impactan en la ejecución del programa, el comportamiento de los precios durante el último periodo del semestre de la vigencia 2021 en la cual se realizó el análisis y las estadísticas de índices de precios al consumidor (IPC) reportados por el DANE y el incremento del salario mínimo que impacta directamente en los ajustes de diferentes rubros, bienes y/o servicios de la economía en el 2022.

1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO ENTREGADO POR EL PROGRAMA

En el marco de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, a través de los cuales se expiden los Lineamientos Técnicos –Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del de Alimentación escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores para la atención de la población mayoritaria, se establecieron las modalidades de atención para la prestación del servicio de alimentación escolar en el departamento del Cauca.

1.1 MODALIDAD

La modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6 Resolución UApA 335 de 2021)

Como principio general para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, se tiene la atención a los beneficiarios con la Modalidad Preparada en Sitia; en caso tal que no se cuente con las condiciones para la implementación de ésta, es necesario considerar el suministro de Comida Caliente Transportada; finalmente, la atención bajo la Modalidad industrializada debe considerarse como última opción teniendo en cuenta las condiciones para su implementación.

1.1.1 Preparada en sitio.

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos correspondientes, debe realizar en la fase de planeación la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos que presenten novedad referente a la infraestructura que afecte la implementación de la modalidad que se tiene establecida, así como la dotación de equipos y menaje, entre Otros aspectos y documentar en la preparación en sitio, a partir de las verificaciones realizadas por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE o a través de la supervisión o interventoría, Esto no sustituye el "Concepto Sanitario" en cualquiera de sus modalidades emitido por la autoridad competente, el cual se encuentra abordado en el Anexo Técnico de Calidad e inocuidad, conformante de los presentes lineamientos.

En caso de que los establecimientos educativos no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, esta situación deberá subsanarse preferentemente empleando la opción de comida caliente transportada, conforme las características de la misma que se describen a continuación; de lo contrario como última opción podrá elegirse la ración industrializada

1.1.2 Comida Caliente Transportada:

La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; ésta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan 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.

Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar, la modalidad de comida caliente transportada

se puede dar mediante la generación de dos procesos, los cuales se encuentran descritos en el Anexo de Calidad e inocuidad, cumpliendo con la minuta patrón.

En el caso de ruralidad dispersa, se puede adaptar la modalidad para la operación a cargo de las asociaciones de padres de familia debidamente constituidas, garantizando el cumplimento de las condiciones de calidad e inocuidad, y acompañando el proceso por parte del equipo técnico de la ETC.

1.1.3 Modalidad Industrializada:

La entidad territorial después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio y en su defecto la modalidad de Comida Caliente Transportada.

Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús, determinada por la verificación de las condiciones de la sede educativa, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la supervisión o interventora, o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados; no obstante, es necesario antes de la elección de esta modalidad, analizar de acuerdo a las condiciones descritas anteriormente, el suministro de la modalidad Comida Caliente Transportada,

Cada alimento en la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de acuerdo con la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de empaque y rotulado.

1.2. ASPECTOS SANITARIOS

Para la ejecución del programa en sus aspectos sanitarios se deber dar cumplimiento a las resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social que tiene por objeto "(...) establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas (...)

El Rotulado y demás aspectos de las etiquetas se deberán apoyar en la Resolución 05109 de 2005 por la cual "(…) se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano (…) Condiciones de transporte de alimentos se deberán apoyar en la Resolución 2505 de 2004 por la cual "(…) Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles (…)". Por otro lado, se debe dar estricto cumplimiento a cada una de las normas sanitarias que sean aplicables a los alimentos que conforman los complementos alimentarios y que están sujetos a inspección vigilancia y control por la autoridad sanitaria teniendo en cuenta la resolución 719 de 2015 por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Todas las normas y procedimientos están regidos por la Resolución 29452 de 2017 del Ministerio de Educación. "Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos — Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) [...] ", para garantizar la correcta ejecución y entrega de los alimentos.

1.3. LOGÍSTICA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

1.3.1. Materia prima – Ciclos de menús

La entidad territorial como responsable de la implementación del programa como apoyo a la gestión e implementación del programa de Alimentación Escolar-PAE,

elabora los ciclos de menús conforme a las nuevas orientaciones técnicas de la Resolución 335 del 23 diciembre de 2021 definidas en sus Anexos y aplicados por la profesional en nutrición y dietética, cumpliendo con las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes, brindando un aporte nutricional del 20% para el complemento alimentario preparado en sitio e industrializado y almuerzo con un aporte nutricional del 30%, conforme a los grados y niveles escolares definidos para el suministro de las raciones y que permite determinar la demanda de alimentos y el cálculo de los costos de cada uno de los menús que comprenden los 20 ciclos de menús.

Tabla 5. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tabla 7. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

1.3.2. Transporte de Alimentos

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Teniendo en consideración las particularidades del territorio como vías acceso y distancias.

1.3.3. Combustible para la preparación de los alimentos

Suministro continuo y permanente de combustible para la preparación de los alimentos de acuerdo a los cupos y modalidad de atención, para realizar la distribución del combustible (cilindro de gas y/o gas por red).

1.3.4. Recurso Humano y dotación.

Aunque la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos no definen el número del personal manipulador, se aplicó la tabla de referencia que se presenta a continuación para presupuestar el costo en que se incurre por personal manipulador, según los cupos de atención, las necesidades de la ejecución para la preparación y servido de las raciones y los tiempos definidos para la prestación del servicio.

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	De 751 a 1000 raciones	De 1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos o sedes educativas que operen bajo la modalidad ración industrializada son los siguientes:

De 1 a 300 raciones	De 301 a 750 raciones	De 751 raciones en adelante
1	2	3

De acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las necesidades para la operación del programa PAE, el operador para la preparación de las raciones en sitio dotará al recurso humano manipulador de alimentos y personal que lo requiera, de mínimo las vestimentas de dotación, las que se deberá hacer en una entrega, previo al inicio de operación y que cumpla los siguientes requisitos mínimos:

a. Dos (2) tapabocas
b. Dos (2) gorros o cofias
c. Dos (2) pantalones, que corresponda a la talla de la persona, no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches, sin bolsillos y de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.
d. Dos (2) camisas o batas, que corresponda a la talla de la persona, no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches, sin bolsillos de la cintura hacia arriba y de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.
e. Un (1) delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza.
f. Un (1) par de zapatos antideslizantes, cubiertos, en material no poroso (no tela), cuyo número de calzado corresponda a la talla de la persona

1.3.5. Saneamiento.

Para la ración preparada en sitio dotar a cada comedor escolar como mínimo de los siguientes insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el aseo del comedor escolar y la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, así:

PRODUCTO	De 1 a 150 cupos	De 151 a 300 cupos	De 301 a 500 cupos	De 501 cupos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3	4
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3	4
Cepillo largo cerdas duras	1	2	3	4
Cepillo de mano cerdas duras	1	2	3	4
Recogedor de basura plástico	1	2	3	4
Balde plástico capacidad 12 lt.	1	2	3	4

Insumos de Limpieza y Desinfección mensual: Se deberá realizar la entrega por cada veinte (20) días de operación y de manera proporcional a los cupos a atender de acuerdo a los criterios señalados, a cada comedor escolar de los insumos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo a lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa PAE, así:

Producto	Cantidad por cada 100 cupos
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2 unidades
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/Litros
Esponja abrasiva	2 unidades
Desinfectante líquido	3 Litros y 1.5 litros por 50 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	Mínimo 8 unidades
Un (1) jabón líquido de 300 CC para desinfección de manos, Un (1) rollo de papel higiénico doble hoja por manipulador	

1.3.6 Gastos administrativos.

Son los gastos que tienen que ver no con la operación sino con la estructura organizativa para la provisión del servicio de alimentación escolar por parte de la empresa operadora como son el personal administrativo (coordinador operativo, contadores, exámenes médicos, aplicación del Plan de muestreo microbiológico, pólizas etc.). aquí se encuentran otros rubros como impuestos, arrendamientos, papelería, gastos de desplazamiento, alojamiento, comunicación, recolección de la información, servicios generales; dentro de este rubro se incluye el porcentaje de utilidad que la empresa pueda percibir por una óptima prestación del servicio después de desembolsar los diferentes costos y gastos a los que debe recurrir en la operación.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO - PRECIOS

Para la realización del análisis del mercado se procedió a revisar los alimentos que conforman los ciclos de menús y que se deben adquirir para la ejecución del programa; teniendo en cuenta los ciclos de menús se determinan las cantidades y frecuencias de alimentos a entregar y el cumplimiento del aporte nutricional que debe garantizar las raciones alimenticias, los canales de comercialización mayorista y minorista, disponibilidad de alimentos en el Departamento, precios de alimentos reportados en la plataforma SIPSA en las centrales mayoritarias de los departamentos del Cauca, Valle y Nariño asociado a la influencia geográfica en el mercado, información que al hacer sustracción y análisis en la variación de precios dependiendo de los lugares de compra, la calidad entre otros aspectos, le permite a la entidad tener un panorama general del comportamiento del mercado y de las necesidades que se tienen para llevar a cabo el desarrollo y ejecución del Programa de Alimentación Escolar en la vigencia del 2022, que además genera empleo en el departamento, como también promueve las compras locales, aspectos que se verán reflejados en las características de calidad, inocuidad y oportunidad para el suministro de los complemento alimentario preparado en sitio, complemento tipo almuerzo y ración industrializada.

Para el análisis de precios de los alimentos se aplicaron medidas de tendencia central.

Frente al análisis de costos de los otros rubros (diferentes a alimentos) que conforman el valor ración se revisa los archivos de los operadores en sus informes financieros, con soportes de factura en diferentes periodos para analizar el comportamiento de los precios y la propuesta de compras que deben realizar al inicio de operación a través de la variación del IPC con los datos consultados en la página web del Banco de la Republica y Departamento Administrativo Nacional de Estadística.

3. COSTO DE LA RACIÓN POBLACIÓN MAYORITARIA POR MODALIDAD.

3.1. Complemento Alimentario Preparado en sitio, Comida Caliente transportada, industrializada Zona Centro, Macizo, Norte y Sur

GRADO ESCOLAR	PRE ESCOLAR		GRADO 1,2,3		GRADO 4, 5		SECUNDARIA		MEDIA Y COMPLEMENTARIA	
ALIMENTOS	**56,98%**	**$ 1.074,00**	**59,79%**	**$ 1.206,00**	**63,79%**	**$ 1.429,00**	66,36%	**$ 1.600,00**	67,68%	**$ 1.698,00**
RECURSO HUMANO	**19,10%**	$ 360,00	**17,85%**	$ 360,00	**16,07%**	$ 360,00	14,93%	$ 360,00	14,35%	$ 360,00
COMBUSTIBLE	**5,41%**	$ 102,00	**5,06%**	$ 102,00	**4,55%**	$ 102,00	4,23%	$ 102,00	4,07%	$ 102,00
DOTACION PERSONAL	**1,17%**	$ 22,00	**1,09%**	$ 22,00	**0,98%**	$ 22,00	0,91%	$ 22,00	0,88%	$ 22,00
TRANSPORTE	**4,24%**	$ 80,00	**3,97%**	$ 80,00	**3,57%**	$ 80,00	3,32%	$ 80,00	3,19%	$ 80,00
SANEAMIENTO	**3,02%**	$ 57,00	**2,83%**	$ 57,00	**2,54%**	$ 57,00	2,36%	$ 57,00	2,27%	$ 57,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	**10,08%**	$ 190,00	**9,42%**	$ 190,00	**8,48%**	$ 190,00	7,88%	$ 190,00	7,57%	$ 190,00
		$ 1.885,00		**$ 2.017,00**		**$ 2.240,00**		**$ 2.411,00**		**$ 2.509,00**
DISTRIBUCION DE LOS BENEFICIARIOS		7.82%		**26.41%%**		**18.30%**		**38.06%**		9.42%

Teniendo en cuenta la distribución de la población estudiantil que principalmente está en los grados 1,2 y 3 grados 4, 5 y secundaria se toma el valor promedio de estas tres agrupaciones por grado escolar definiendo el valor ración para complemento en **$ 2.222.**

3.2. Complemento Alimentario Preparado en sitio, Comida Caliente transportada, industrializada para la costa pacífica.

GRADO ESCOLAR	PRE ESCOLAR		GRADO 1,2,3		GRADO 4, 5		SECUNDARIA		MEDIA Y COMPLEMENTARIA	
ALIMENTOS	**61,25%**	**$ 1.290,00**	**63,89%**	**$1.444,00**	**68,03%**	**$ 1.736,00**	70,22%	**$ 1.924,00**	71,35%	**$2.032,00**
RECURSO HUMANO	**17,09%**	$ 360,00	**15,93%**	$ 360,00	**14,11%**	$ 360,00	13,14%	$ 360,00	12,64%	$ 360,00
COMBUSTIBLE	**4,84%**	$ 102,00	**4,51%**	$ 102,00	**4,00%**	$ 102,00	3,72%	$ 102,00	3,58%	$ 102,00
DOTACION PERSONAL	**1,04%**	$ 22,00	**0,97%**	$ 22,00	**0,86%**	$ 22,00	0,80%	$ 22,00	0,77%	$ 22,00
TRANSPORTE	**4,04%**	$ 85,00	**3,76%**	$ 85,00	**3,33%**	$ 85,00	3,10%	$ 85,00	2,98%	$ 85,00
SANEAMIENTO	**2,71%**	$ 57,00	**2,52%**	$ 57,00	**2,23%**	$ 57,00	2,08%	$ 57,00	2,00%	$ 57,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	**9,02%**	$ 190,00	**8,41%**	$ 190,00	**7,45%**	$ 190,00	6,93%	$ 190,00	6,67%	$ 190,00
		$ 2.106,00		**$2.260,00**		**$ 2.552,00**		**$ 2.740,00**		$2.848,00
DISTRIBUCION DE LOS BENEFICIARIOS		9.81%		**38.56%**		**31.42%**		**17.66%**		2.57%

Para la costa pacífica la distribución de la población estudiantil de igual forma se encuentra en los grados 1,2 y 3 grados 4, 5 y secundaria se toma el valor promedio de estas tres agrupaciones por grado escolar definiendo el valor ración para complemento en **$ 2.517.**

Para la ración industrializada se tiene como referente el mismo valor de la ración preparada en sitio, teniendo en cuenta que el operador no incurre en gastos de combustible, hay una disminución en los gastos asociados a la aplicación del plan de saneamiento y el tiempo de dedicación del personal que distribuye los alimentos, así como también la reducción en el número de personal a vincular para la distribución de las raciones, lo que permite hacer un ajuste en el costo de los alimentos que conforman la ración.

3.3. Complemento Alimentario Tipo Almuerzo Zona Centro, Macizo, Norte y Sur

GRADO ESCOLAR	PRE ESCOLAR		GRADO 1,2,3		GRADO 4,5		GRADO 6 A 9		MEDIA Y COMPLEMENTARIA	
ALIMENTOS	65,41%	$1.868,00	66,61%	$ 1.971,00	70,76%	$ 2.391,00	74,08%	$ 2.823,00	74,30%	$ 2.857,00
RECURSO HUMANO	15,93%	$ 455,00	15,38%	$ 455,00	13,47%	$ 455,00	11,94%	$ 455,00	11,83%	$ 455,00
COMBUSTIBLE	3,82%	$ 109,00	3,68%	$ 109,00	3,23%	$ 109,00	2,86%	$ 109,00	2,83%	$ 109,00
DOTACION PERSONAL	0,77%	$ 22,00	0,74%	$ 22,00	0,65%	$ 22,00	0,58%	$ 22,00	0,57%	$ 22,00
TRANSPORTE	2,98%	$ 85,00	2,87%	$ 85,00	2,52%	$ 85,00	2,23%	$ 85,00	2,21%	$ 85,00
SANEAMIENTO	2,00%	$ 57,00	1,93%	$ 57,00	1,69%	$ 57,00	1,50%	$ 57,00	1,48%	$ 57,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	9,10%	$ 260,00	8,79%	$ 260,00	7,69%	$ 260,00	6,82%	$ 260,00	6,76%	$ 260,00
TOTAL VALOR RACIÓN.		$2.856,00		$2.959,00		$3.379,00		$3.811,00		$3.845,00

Teniendo en cuenta que la población atendida bajo la modalidad complemento tipo almuerzo tiene la población concentrada en los grados 6 a 9 y media (10 y 11) el valor de la ración para el suministro de complementos tipo almuerzo es de $ 3.828

Gobernación del Cauca
Secretaría de Educación y Cultura

3.4. Complemento Alimentario Tipo Almuerzo Zona Costa Pacifica

GRADO ESCOLAR	PRE ESCOLAR		GRADO 1,2,3		GRADO 4,5		GRADO 6 A 9		MEDIA Y COMPLEMENTARIA	
ALIMENTOS	13,91%	$ 160,51	14,45%	$ 167,76	16,18%	$ 191,65	73,93%	$ 2.816,00	76,45%	$ 3.224,00
RECURSO HUMANO	39,44%	$ 455,00	39,20%	$ 455,00	38,41%	$ 455,00	11,95%	$ 455,00	10,79%	$ 455,00
COMBUSTIBLE	9,45%	$ 109,00	9,39%	$ 109,00	9,20%	$ 109,00	2,86%	$ 109,00	2,58%	$ 109,00
DOTACION PERSONAL	1,91%	$ 22,00	1,90%	$ 22,00	1,86%	$ 22,00	0,58%	$ 22,00	0,52%	$ 22,00
TRANSPORTE	7,80%	$ 90,00	7,75%	$ 90,00	7,60%	$ 90,00	2,36%	$ 90,00	2,13%	$ 90,00
SANEAMIENTO	4,94%	$ 57,00	4,91%	$ 57,00	4,81%	$ 57,00	1,50%	$ 57,00	1,35%	$ 57,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	22,54%	$ 260,00	22,40%	$ 260,00	21,95%	$ 260,00	6,83%	$ 260,00	6,17%	$ 260,00
TOTAL VALOR RACIÓN.		$1.153,51		$ 1.160,76		$ 1.184,65		$ 3.809,00		$ 4.217,00

Teniendo en cuenta que la población atendida en la costa pacífica bajo la modalidad complemento tipo almuerzo, tiene la población concentrada en los grados de media 10 y 11, el valor de la ración para el suministro de complementos tipo almuerzo es de $ 4.217

YENNY MELO CORTÉS
Profesional Universitaria de Cobertura Educativa
Líder Programa de Alimentación Escolar-PAE.

Revisó: Paola Andrea Prado Fajardo. Profesional Universitaria de Cobertura Educativa.
Revisó: Andrés Fernando Melenje Jiménez. Contador Contratista Programa PAE
Proyecto: José Gregorio López- Ing. de Alimentos Contratista programa PAE