ANALISIS DE COSTO-PRECIO DE LA RACIÓN PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA VIGENCIA 2023

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 5° 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.

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, se definió unos Ejes estructurales como son; el eje de Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable y Sostenible lo que implicó cambios para realizar el cálculo de las recomendaciones de energía a partir del nivel y grado escolar (preescolar, grados, 1, 2, 3, grados 4 y 5, grados 6 a 9 y media que corresponde a los grados 10 y 11), nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro, tanto diarias como según el porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento y el rango inferior permitido de aporte nutricional lo exige pasar de tres análisis de costos a cinco análisis de costos y que de acuerdo a la distribución de la población beneficiaria se determinara el valor de los alimentos y a su vez el valor ración.

1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO ENTREGADO POR EL PROGRAMA

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, deben 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.

Esta modalidad de atención debe ser priorizada antes de la ración industrializada, los operadores y la entidad deberán realizar esfuerzos para que los niños, niñas, jóvenes y adolescentes reciban una ración preparada y que sea consumida en el establecimiento o sede educativa.

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 la 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 y demás normas que las modifiquen o las sustituyan (…) 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 335 de 2021. "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 en la preparación y servido de los complementos alimentarios.

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 y de apoyo a la gestión e implementación del programa de Alimentación Escolar-PAE, elabora los ciclos de menús conforme a las 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 (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 para el servido de los alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de comida caliente transportada son los siguientes:

De 1 a 50 raciones	De 51 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones
1	2	3	4

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	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 de la operación del programa PAE, el operador dotará al recurso humano manipulador de alimentos y personal que lo requiera, de mínimo la siguiente dotación, la 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 los recipientes disponibles en los comedores escolares.	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, enlaces municipales, personal logístico, contador, 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; entre otros.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO - PRECIOS

IPC. Variación y contribución mensual, año corrido y anual, según divisiones de bienes y servicios para el total IPC

Según divisiones de bienes y servicios. Total IPC

Marzo de 2023										
Divisiones	Ponderación	Variación			Contribución			Participación		
		Mensual	Año corrido	Anual	Mensual	Año corrido	Anual	Mensual	Año corrido	Anual
Alimentos Y Bebidas No Alcohólicas	15,05	0,91	5,04	21,81	0,18	1,00	4,05	17,20	21,94	30,31
Bebidas Alcohólicas Y Tabaco	1,70	1,31	4,12	10,23	0,02	0,07	0,17	2,04	1,49	1,30
Prendas De Vestir Y Calzado	3,98	0,73	2,07	9,77	0,02	0,07	0,33	2,24	1,50	2,44
Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles	33,12	1,01	2,47	7,68	0,30	0,76	2,43	28,87	16,59	18,22
Muebles, Artículos Para El Hogar Y Para La Conservación Ordinaria Del Hogar	4,19	1,47	5,92	16,47	0,06	0,25	0,68	5,88	5,41	5,07
Salud	1,71	1,41	4,36	10,86	0,02	0,07	0,18	2,22	1,59	1,38
Transporte	12,93	1,37	7,50	16,03	0,18	0,95	2,04	16,90	20,87	15,31
Información Y Comunicación	4,33	0,04	0,05	0,32	0,00	0,00	0,01	0,11	0,03	0,08
Recreación Y Cultura	3,79	0,66	3,37	10,43	0,02	0,12	0,36	2,14	2,54	2,73
Educación	4,41	0,23	8,75	9,99	0,01	0,33	0,40	0,84	7,18	3,00
Restaurantes Y Hoteles	9,43	1,34	6,28	18,67	0,14	0,65	1,89	13,40	14,32	14,13
Bienes Y Servicios Diversos	5,36	1,62	5,62	15,32	0,09	0,30	0,80	8,17	6,52	6,02
Total	**100,00**	**1,05**	**4,56**	**13,34**	**1,05**	**4,56**	**13,34**	**100,00**	**100,00**	**100,00**

Fuente: Dane

Como se evidencia en la tabla anterior en lo acumulado del año enero-marzo de 2023 la inflación fue de **4,56 %**. La variación mensual se ubicó en 1.05%, lo cual supone un aumento de 5pb con respecto a la variación mensual para el mismo mes de 2022.

Para el mes de marzo de 2023 según el DANE la inflación anual llego al 13,34% y fue impulsada por servicios y alimentos con una contribución de 4,05 puntos porcentuales, entre los alimentos se encuentran las frutas frescas, leche, plátanos,

carne de res y derivados, pan, arroz y otros más que subieron de precio en el tercer mes del año. Así mismo, entre los tipos de gasto que más crecieron en marzo están alojamiento, agua, electricidad y gas (2,43 pp); transporte (2,04 pp); restaurantes y hoteles (1,89 pp); y bienes y servicios diversos (0,80 pp). Por su parte Popayán registró la mayor variación mensual del IPC en marzo con 1,43 % (fuente revista Portafolio).

Ahora bien, la contribución de los alimentos en el IPC es de los más representativos respecto a las otras divisiones de bienes y servicios, la cual ha tenido gran influencia en el incremento de los precios para el consumidor final.

Un factor de factor de gran impacto en la economía colombiana es el aumento progresivo en el precio de combustibles como la gasolina, que desde el primer incremento ordenado por el nuevo gobierno, en noviembre del año pasado, el precio de la gasolina se incrementó en 1.387 pesos por galón en las ciudades principales, es decir un 13%. En marzo de 2023 se acerca a 400 pesos por galón, que solo excluye al { HYPERLINK "https://elpais.com/america-colombia/2023-01-12/narino-se-queda-aislado-del-resto-de-colombia.html" } del resto del país. Así mismo, el gobierno nacional ha anunciado la necesidad de aumentar los precios de la gasolina gradualmente durante 2023 para aliviar la presión fiscal sobre el Fondo de Estabilización de Precios de los Combustibles - FEPC, por lo que los aumentos continuarán a lo largo del año.

Los efectos del cambio climático, Fenómeno de la Niña, han generado un alto riesgo en la provisión de alimentos, algunos son más escasos, afectados por plagas, la calidad y la producción en general de alimentos. La seguridad alimentaria se ha visto afectada, principalmente, por la alta exposición y sensibilidad de cultivos como arroz, café, plátano, cítricos, hortalizas, y frutas lo cual ha impactado en los precios y la disponibilidad de estos en las cantidades que de acuerdo a los ciclos de menús se requieren para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

Respecto al fenómeno de La Niña que tiene a 115 municipios del país en alerta por cuenta de deslizamientos, siendo el caso más relevante en el departamento del Cauca, el deslizamiento en el municipio de Rosas sobre la vía panamericana, ha generado diferentes consecuencias negativas en Cauca y Nariño en cuanto al comercio, turismo, transporte, economía, sector empresarial, entre otros. Así mismo, la afectación de muchas vías terciarias que comunican los sectores rurales

dispersos del departamento, en los cuales se encuentran ubicadas gran cantidad de sedes educativas.

El desabastecimiento y alto costo de fertilizantes y de materias primas para la producción de alimentos agravan más el complicado escenario por la que atraviesa el sector agrícola. Esta situación conlleva al aumento de precios de muchos productos de consumo cotidiano.

Por otra parte, el recrudecimiento del conflicto armado en la gran mayoría del territorio del departamento del Cauca ha generado el difícil acceso a esas zonas; no solo por las condiciones de vías sino por las restricciones de orden público que se presentan por la presencia de grupos armados que vienen estableciendo horarios de entrada y salida y cobro para el tránsito en las mismas, lo que afecta significativamente los costos de operación del programa PAE.

Desde la Entidad Territorial en aras de dar continuidad al Programa de Alimentación Escolar PAE, y fortalecer la oferta de una alimentación saludable, se busca reconocer el territorio, sus interacciones, la producción y las prácticas de consumo, las cuales se han visto afectados de una u otra manera por lo expuesto anteriormente.

3. COSTO DE LA RACIÓN POR POBLACIÓN Y MODALIDAD.

Tabla 1. Complemento Alimentario Preparado en sitio, Comida Caliente transportada, industrializada Zona Centro, Macizo, Norte y Sur.

BIENES Y SERVICIOS	VALOR RACION FINAL	
	VALOR	% DE PARTICIPACION
ALIMENTOS	$ 2.052	67,86%
RECURSO HUMANO	$ 320	10,58%
COMBUSTIBLE	$ 150	4,96%
DOTACION PERSONAL	$ 30	0,99%
TRANSPORTE	$ 162	5,36%
SANEAMIENTO	$ 70	2,31%
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	$ 240	7,94%
TOTAL	**$ 3.024**	**100%**

Teniendo en cuenta que en cada uno de los rubros (bienes y servicios) que componen el valor de la ración se genera un incremento por los factores de mercado anteriormente expuestos, es necesario especificar las causas y condiciones que conllevan al incremento de los mismos frente al ejercicio de valor ración que la oficina del PAE efectuó en el mes de marzo de 2023 trayendo a valor presente el costo de la ración con el cual la entidad suscribió los contratos ejecutados durante el 1er semestre de 2023.

Con respecto al rubro de Alimentos para el cual se estimó un valor de $1.972 con relación a los precios ajustados a marzo de 2023 con el proyecto Nación, se proyecta una variación del 4,05% que equivale a $ 80, conllevando a ajustar su valor a $ 2.052. Este valor está justificado por el aumento de la inflación, el alto costo de los productos de la canasta familiar debido al incremento en el precio de la gasolina y otros factores que presenta la geografía del Departamento del Cauca.

Así mismo, importante resaltar el impacto que genera el programa en las comunidades apartadas y a nivel general donde el acceso y disponibilidad de alimentos genera riesgos de inseguridad alimentaria donde en muchos casos es la única ración de alimentos que consumen los niños, niñas, jóvenes y adolescentes en el día, por otro lado, generación de empleos directo e indirectos en las diferentes zonas del Departamento, unido a la aplicación de las compras públicas locales.

El combustible (gas para la prestación del servicio) tiene un comportamiento con tendencia a la alza para lo cual se proyecta un incremento del 30,43% pasando de $115 a $150, esto debido principalmente al incremento de la gasolina y por las condiciones de acceso a las sedes educativas donde se debe entregar este insumo para la preparación de las minutas y la prestación del servicio como consecuencia del deterioro de las vías.

El rubro que presenta una variación significativa es el de transporte, el cual según el valor ración ajustado a marzo 2023 con relación al proyecto nación es de $96, se proyecta un incremento del 68,75% lo cual aumenta su valor a $162. Para el caso del Departamento donde aproximadamente el 66% de los establecimientos o sedes educativas se ubican en la zona rural y en particular para el programa PAE un determinante en la logística de abastecimiento es el transporte donde comúnmente se utiliza la gasolina en aquellas zonas donde las vías no permiten el tráfico de transporte pesado y que se ve afectado por el aumento del precio en el combustible,

afectando directamente sectores como el comercio, la agricultura y por ende la cadena de la producción agropecuaria y los bienes de consumo.

Otro de los rubros donde se evidencia incremento es el de saneamiento (insumos y elementos de aseo), al cual se proyecta una variación del 6,06% ajustando su valor de $66 a $70; esto como consecuencia de la inflación en estos productos que no solo afecta los consumidores, sino también a las empresas, se ha generado un impacto muy fuerte en los costos de materias primas desde el último trimestre de 2021 que se ha agudizado desde ese entonces.

Los demás rubros que conforman el valor de la ración no presentan incremento alguno sobre valor ración ajustado a marzo 2023 con relación al proyecto nación.

Tabla 2. Complemento Alimentario Preparado en sitio, Comida Caliente transportada, industrializada para la costa pacífica.

BIENES Y SERVICIOS	VALOR RACION FINAL	
	VALOR	% DE PARTICIPACION
ALIMENTOS	$ 2.190	67,99%
RECURSO HUMANO	$ 320	9,93%
COMBUSTIBLE	$ 180	5,59%
DOTACION PERSONAL	$ 30	0,93%
TRANSPORTE	$ 161	5,00%
SANEAMIENTO	$ 80	2,48%
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	$ 260	8,07%
TOTAL	**$ 3.221**	**100%**

Para analizar los incrementos en el valor de la ración de la Costa Pacífica se deben tener en cuenta los rubros y condiciones planteadas anteriormente (Tabla 1).

Es necesario precisar que en los rubros de alimentos, combustible, transporte, saneamiento y gastos administrativos su incremento es mayor debido a las condiciones especiales de la zona. En esta Región del Departamento para llegar a las sedes educativas se debe transportar por vía marítima y fluvial, donde los desplazamientos pueden tardar de seis horas o más, además de la escasa disponibilidad de muchos alimentos los cuales son adquiridos en otras regiones del país. Por su parte, las difíciles condiciones de orden público generan altos costos y

riesgos para que los operadores puedan llevar los alimentos, insumos de aseo y combustible a los comedores escolares donde se presta el servicio

El rubro de Alimentos para el cual se estimó un valor de $2.104 con relación a los precios ajustados a marzo de 2023 con el proyecto Nación, se realiza una proyección de incremento del 4,04% que equivale a $ 85, conllevando a ajustar su valor a $ 2.190.

Para el combustible (gas para la prestación del servicio) se proyecta una variación con tendencia a la alza del 51,26% lo que equivale a $ 61; es decir, pasa de $119 a $180.

Además del combustible, el rubro de transporte presenta una variación significativa, el cual pasa de $96 (valor ración ajustado a marzo 2023 con relación al proyecto nación) a $162, proyectando un incremento del 68,75%.

Otro de los rubros donde se proyecta incremento es el de saneamiento (insumos y elementos de aseo), el cual presenta una variación del 17,65% ajustando su valor de $68 a $80.

Para el rubro de gastos administrativos se proyecta una variación del 8,33% equivalente a $20 respecto al valor de la ración ajustada a marzo de 2023 del proyecto Nación, la cual hace que el valor ajustado ascienda a $260.

Los demás rubros que conforman el valor de la ración no presentan incremento alguno sobre valor ración ajustado a marzo 2023 con relación al proyecto Nación.

Tabla 3. Complemento Alimentario Tipo Almuerzo Zona Centro, Macizo, Norte y Sur

BIENES Y SERVICIOS	VALOR RACION FINAL	
	VALOR	% DE PARTICIPACION
ALIMENTOS	$ 3.255	73,86%
RECURSO HUMANO	$ 482	10,94%
COMBUSTIBLE	$ 160	3,63%
DOTACION PERSONAL	$ 30	0,68%
TRANSPORTE	$ 170	3,86%
SANEAMIENTO	$ 70	1,59%
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	$ 240	5,45%
TOTAL	**$ 4.407**	**100%**

El análisis en la modalidad JORNADA ÚNICA para el programa PAE en el Departamento del Cauca, correspondiente a los costos de cada uno de los componentes del valor de la ración. Dentro de estos se refleja que en el caso de los alimentos, se incrementó en $19 pesos por encima del valor ración ajustado a marzo 2023 del proyecto nación, esto conlleva a incrementar el valor en este ítem a un valor de $ 3,255 buscando así poder mitigar en gran parte el incremento de precios.

Al igual que el combustible (GAS), este otro componente que de una u otra forma se impacta en $ 45 por encima del valor ración ajustado a marzo 2023 del proyecto Nación, esto acompañado del difícil acceso que se tiene para poder llevarlo a cada Institución Educativa elevando así a un valor de $ 160, correspondiente al 39,13%.

Para el rubro de transporte se proyecta un incremento por encima de $ 71 con relación al valor ración ajustado a marzo 2023 del proyecto Nación, quedando un valor de este ítem de $ 170.

Para el componente de saneamiento (elementos e insumos de aseo), al igual que los anteriores ítems la proyección que se realiza lleva a incrementar un valor mayor de $ 4, quedando en $ 70.

Tabla 4. Complemento Alimentario Tipo Almuerzo Zona Costa Pacifica

BIENES Y SERVICIOS	VALOR RACION FINAL	
	VALOR	% DE PARTICIPACION
ALIMENTOS	$ 3.522	73,31%
RECURSO HUMANO	$ 482	10,03%
COMBUSTIBLE	$ 205	4,27%
DOTACION PERSONAL	$ 30	0,62%
TRANSPORTE	$ 195	4,06%
SANEAMIENTO	$ 100	2,08%
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	$ 270	5,62%
TOTAL	**$ 4.804**	**100%**

Como se ha expuesto anteriormente las condiciones de la zona Costa Pacífica hace que el valor de la ración tenga una tarifa diferencial, esto debido a su diversidad geográfica y económica, así mismo, sienten el impacto económico que vive el país

de forma muy diferente. Las zonas más apartadas, como lo es esta región del Departamento, se genera mayor especulación en los precios de bienes y servicios y que demanda mayor costo logístico para el traslado de materias primas e insumos a estas zonas con gran dispersión geográfica y es parte de la desigualdad en el país, hay zonas donde solo se puede acceder en avión, lancha o mula y eso encarece los precios.

Estas situaciones hacen que el valor de la ración se incremente en cada uno de sus rubros según las proyecciones que se hicieron con relación a los precios ajustados a marzo de 2023 con el proyecto Nación.

El rubro de Alimentos para el cual se estimó un valor de $3.287 se realiza una proyección de incremento del 7,12% que equivale a $ 234, conllevando a ajustar su valor a $ 3.522.

Para el combustible (gas para la prestación del servicio) se proyecta una variación con tendencia a la alza del 78,26 % lo que equivale a $ 90; es decir, pasa de $115 a $205.
Además del combustible, el rubro de transporte presenta una variación significativa, el cual pasa de $105 a $195, proyectando un incremento del 85,71%.

Otro de los rubros donde se proyecta incremento es el de saneamiento (insumos y elementos de aseo), el cual presenta una variación del 42,86% ajustando su valor de $70 a $100.

Para el rubro de gastos administrativos se proyecta una variación del 12,5% equivalente a $30 respecto al valor de la ración ajustada a marzo de 2023 del proyecto nación, la cual hace que el valor ajustado ascienda a $270.

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

Revisó: Paola Andrea Prado Fajardo. Profesional Universitaria de Cobertura Educativa.
Revisó: Neida Lorena Ruiz Contratista Programa PAE
Revisó: José Benigno Grisales Betancourt Contratista Programa PAE
Revisó: John Fredy Bolaños. Contratista Programa PAE
Proyectó: José Gregorio López Alarcón Contratista programa PAE