Análisis del Sector

1- Análisis Jurídico	**Objeto del contrato requerido** EL OBJETO QUE SE PRETENDE ES QUE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE MOSQUERA CUNDINAMARCA ESTÁ INTERESADO EN SELECCIONAR AL OPERADOR ENCARGADO DE: *""DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN EL MUNICIPIO DE MOSQUERA – CUNDINAMARCA, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO – ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE EMITIDAS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER.* **A. ASPECTOS GENERALES** La Constitución Política de Colombia de 1991, establece en el 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. Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares. El artículo 67 de la Constitución Política, consagra que la educación es un derecho fundamental de la persona y un servicio público que tiene una función social, tendiente a la mejor formación moral, intelectual y física con la cual se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia y a los demás bienes y valores de la cultura para lograr una formación integral, donde se eduque en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia. El artículo 44 ibidem, consagra que los derechos de los niños, niñas y adolescentes son de carácter fundamental, especial y prevalente. En este sentido, establece, entre otros, los siguientes derechos: la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social, la alimentación equilibrada, el cuidado, el amor y el acceso a la educación. Igualmente, impone que la Familia, la Sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos, con prevalencia de éstos sobre los derechos de los demás. En concordancia, los artículos 209 de la Constitución Nacional y 4 de la Ley 489 de 1998, establecen como finalidades de la función administrativa del Estado, la búsqueda de la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes. (…) Por su parte, la Ley 7 de 1979, dispone que "Todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar social; que corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en especial a los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales. La Ley 115 de 1994, adicionada por el Decreto 660 de 2020, Ley General de Educación, establece que la educación es un proceso integral permanente de formación personal, cultural y social, que involucra los derechos y deberes, fundamentando este servicio en los principios establecidos en la Carta Política. Igualmente determina el alcance del servicio educativo, el que comprende todo un conjunto normativo, curricular, funcional y de recursos de toda índole, con el fin de "alcanzar los objetivos de la educación", determinando de la misma manera la concurrencia de las entidades territoriales a las que les fija funciones claras. La Ley 1098 de 2006 "Código de Infancia y Adolescencia" establece como obligación del Estado, el diseño y aplicación de estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños y niñas y adolescentes del Sistema educativo. (Numeral 23 del artículo 41). Que el Gobierno Nacional expidió el CONPES 113 en marzo 31 de 2008, por el cual se aprueba la "Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN)", y definió la obligatoriedad de los entes territoriales de establecer estrategias y dar cumplimiento a los lineamientos dispuestos en el mencionado documento. En el año 2009, se expidió el CONPES 3622, en el que se declaró el programa de alimentación escolar de importancia estratégica para el gobierno nacional. De acuerdo a lo anterior, la Alcaldía de Mosquera como entidad certificada en educación, debe garantizar en su jurisdicción, la organización del servicio público educativo y formular, proponer y ejecutar políticas, planes y programas de educación, así mismo, la implementación de estrategias para la prevención de la deserción y la repitencia escolar en el Municipio, "buscando aumentar el porcentaje de matrícula, estabilizar la asistencia, disminuir la deserción y reducir el ausentismo". En la Ley 1955 de 2019, se creó la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, como una entidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional, con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente, con

el objetivo de fijar y desarrollar la Política en materia de alimentación escolar; y de forma específica 1) fortalecer los esquemas de financiación del Programa de Alimentación Escolar 2) Definir esquemas para promover la transparencia en la contratación del Programa de Alimentación Escolar 3) Ampliar su cobertura y garantizar la continuidad con criterios técnicos de focalización 4) Garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación escolar y, 5) Proponer modelos de operación para fortalecer la territorialidad en esta materia.

Que, el Decreto 218 de 2020, establece la estructura interna de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y le atribuye la responsabilidad que le correspondía al Ministerio de Educación Nacional sobre la reglamentación para alcanzar las metas previstas en los planes de desarrollo en articulación con las entidades territoriales certificadas en educación en el marco del Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015.

Que, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, expidió la Resolución 0335 de 2021, mediante la cual se expide los Lineamientos Técnico- Administrativos, estándares y condiciones mínimas de ejecución del Programa de Alimentación Escolar, que son de obligatorio cumplimiento para las entidades territoriales, los actores y operadores del PAE, sustituyendo así con base en el artículo 68 de la Ley 1437 de 2011, a la Resolución 29452 del año 2017 expedida por el Ministerio de Educación Nacional, entidad que tenía directamente la competencia sobre la formulación de políticas y lineamientos para el PAE.

Bajo esos términos, de acuerdo a lo preceptuado artículo 2 y ss. de la Ley 2167 de 2021, el Gobierno nacional, los distritos, los departamentos y los municipios, respetando los principios de planeación presupuestal y los criterios de sostenibilidad fiscal contenidos en el ordenamiento jurídico colombiano, deben asegurar la disponibilidad de recursos por periodos iguales o superiores al calendario académico. Las entidades competentes deben gestionar la planeación y administración de los contratos y convenios, a fin de garantizar la operación oportuna del programa. Para tal efecto, deberán acudir a la autorización de vigencias futuras o a cualquier otra herramienta contenida en el ordenamiento jurídico para lograr tal propósito.

Que el Programa de Alimentación Escolar se desarrolla bajo un modelo de operación descentralizado, reglamentado por el Decreto 1852 de 2015, en el que la operación en territorio se encuentra a cargo de **97** Entidades Territoriales Certificadas en Educación quienes, de manera articulada con los municipios no certificados, realizan la selección y contratación de los operadores prestadores del servicio de alimentación escolar.

Que el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el precitado Decreto 1852 de 2015, señala en su artículo 2.3.10.4.3 dentro de las funciones de las entidades territoriales, que estas deben *10. Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas.*

En cumplimiento de lo previsto en la ley, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender expidió los lineamientos Técnicos -Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), mediante la precitada Resolución No. 0335 del 2021. En su estructuración se consideró, además, que el PAE es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva en los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables. Así mismo, es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez. El Programa de Alimentación Escolar es pues, un programa de asistencia social alimentaria en el que deben concurrir recursos de la Nación, los departamentos y los municipios, así como iniciativas y oportunidades de cogestión de los sectores social, de salud y educación a nivel local, así de las comunidades en el ejercicio del control social.

Que, de acuerdo al anexo Técnico- Administrativo y Financiero, incorporado en la Resolución No. 0335 de 2021, las entidades territoriales en virtud del principio de planeación están obligadas a elaborar de manera previa, los estudios y análisis completos, dando cumplimiento a las exigencias establecidas en el estatuto de contratación pública, normatividad vigente, y aquellas que modifiquen, sustituyan o adicionen.

Por su parte, el Decreto 846 de 2023, modificatorio del Decreto 1075 de 2015, dispone al tenor del artículo 2.3.10.2.2, el deber de planeación del servicio de alimentación escolar para garantizarlo durante todo el calendario escolar, para lo cual las entidades territoriales que ejecuten recursos del Programa de Alimentación Escolar-PAE deben planear la prestación del servicio de alimentación escolar y los procesos de contratación correspondientes, de conformidad con el régimen de contratación aplicable, con la suficiente antelación para contratar durante la respectiva vigencia fiscal y atender desde el primer día y sin interrupciones el servicio durante todo el año del calendario académico, atendiendo las condiciones particulares de ubicación e infraestructura de las diferentes sedes de las instituciones educativas, y las tradiciones y costumbres alimenticias de cada región.

Con el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 “Colombia Potencia Mundial de la Vida”, el alcance del PAE se amplía buscando contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional en los municipios que sean priorizados; así mismo, se buscará

el incremento progresivo de la cobertura hasta alcanzar la universalidad en todo el país, privilegiando la participación de las comunidades en la operación del programa y el control social con transparencia.

Que, la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional (ENSIN) es una herramienta fundamental de la política pública y un insumo básico para proponer acciones en seguridad alimentaria y nutricional. Es un estudio que permite medir los problemas nutricionales de la población colombiana, así como identificar los determinantes sociales, los indicadores y las tendencias del país en materia nutricional, como insumo para apoyar la toma de decisiones políticas y técnicas para su intervención.

Que la ENSIN, es actualizada de manera quinquenal, no obstante, no ha sido objeto de actualización alguna desde el año 2015. En ese orden de ideas, a continuación, se evidencian los índices de desnutrición que se presentaban para aquella época en la población escolar y adolescente:

MENORES EN EDAD ESCOLAR: 5 A 12 AÑOS:

La edad escolar es una fase crucial durante la cual los menores experimentan un crecimiento continuo, consolidan sus gustos y hábitos alimenticios y se empiezan a adaptar a la alimentación de adulto.

- Siete de cada 100 menores en edad escolar presentan desnutrición crónica. En los indígenas, 30 de cada 100 menores presentan este problema, mientras que esta situación se extiende a 11 de cada 100 niños de los hogares más pobres del país.

- El exceso de peso en los menores en edad escolar se incrementó de 18,8% en 2010 a 24,4% en 2015.

- El tiempo excesivo frente a pantallas, aquel dedicado a actividades sedentarias como ver TV o jugar con videojuegos, afecta a siete de cada diez escolares de áreas urbanas, frente a cinco de cada diez de zonas rurales. El problema es más marcado entre la población de mayores ingresos, afectando a ocho de cada diez menores.

GRAFICA N. 1 Y 2 RETRASO EN TALLA Y EXCESO DE PESO EN ESCOLARES





Fuente: Encuesta Nacional de Situación Nutricional de Colombia (ENSIN) 2015.

El 7.4% Niños y Niñas en edad escolar presentan retraso en talla y el 24.4% presentan exceso de peso, comparado con el 2010 se evidencia que hubo reducción de 1.7 puntos en retraso en talla y aumento de 5.6 puntos porcentuales en exceso de peso. Retraso en talla hay mayor incidencia en población indígena y exceso de peso mayor en sin pertenencia étnica e índice de riqueza alto.

ADOLESCENTES DE 13 A 17 AÑOS:

La adolescencia demanda mayor consumo de alimentos ricos en energía, proteínas y micronutrientes.

- La desnutrición crónica afecta a uno de cada diez de los adolescentes del país, concentrándose en indígenas (36,5%), los más pobres de la población (14,9%) y aquellos que viven en zonas rurales (15,7%).

- Uno de cada cinco adolescentes (17,9%) presenta exceso de peso.

- Ocho de cada diez adolescentes permanecen más de dos horas frente a una pantalla, en especial entre quienes viven en áreas urbanas y aquellos con ingresos medios y altos.

GRAFICA N. 3 Y 4 RETRASO EN TALLA Y EXCESO DE PESO EN ESCOLARES



Fuente: Encuesta Nacional de Situación Nutricional de Colombia (ENSIN) 2015.

El 9.7% de los adolescentes presentan retraso en talla y el 17.9 % presentan exceso de peso, comparado con el 2010 se evidencia que hubo reducción de 2 puntos en retraso en talla y aumento de 2.4 puntos porcentuales en exceso de peso. Retraso en talla hay mayor incidencia en población indígena e índice de riqueza más bajo y exceso de peso mayor mujeres sin diferencias por región, índice de riqueza y etnia.

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia.

Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

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: lograr una educación de calidad para todos. La alimentación y la educación son, entonces, variables multi relacionadas con otros índices, como el estado nutricional, la morbilidad e incluso con las tasas de mortalidad, fertilidad, crecimiento poblacional, pobreza, así como con el incremento de la esperanza de vida y el progreso económico.

La frecuencia de la malnutrición en función de la edad y contexto socioeconómico del niño, tiene grandes implicaciones para el desarrollo y la educación. Los niños y niñas menores de edad que tienen un historial de desnutrición han nacido por lo general en familias de bajos ingresos y niveles de instrucción mínimos, en comparación con las otras familias de su comunidad. Este contexto ambiental puede acentuar los efectos nocivos de las carencias nutricionales y viceversa.

Por el contrario, una adecuada nutrición y una buena salud en los primeros años de vida, facilita tanto el desarrollo físico como el de habilidades y competencias necesarias para el aprendizaje escolar. El rendimiento escolar, la repetición de cursos y el abandono de los estudios, tienen relación directa con el retraso en el crecimiento. Los niños y niñas bien nutridos se inscriben en mayor número en las escuelas, concurren regularmente, muestran un mayor grado de atención en clase, son mejores estudiantes, no repiten cursos ni abandonan el colegio, responden con eficiencia a las inversiones en educación y tienen una mayor probabilidad de contribuir efectivamente al desarrollo económico y social.

El principio de la Subsidiariedad garantiza el cumplimiento y restablecimiento de los derechos de niños, niñas y adolescentes a partir del cabal cumplimiento de los deberes estatales, mediante la regulación o la asignación de competencias de ciertas autoridades o actores sociales cuando los titulares no pueden asumirlo.

En concordancia con las exigencias derivadas de la ley de Infancia y adolescencia, se destacan tres enfoques que se muestran altamente compatibles con las orientaciones que requiere la ley para su implementación:

La Ley ratifica la responsabilidad de alcaldes, gobernadores y presidente de la república en cada nivel territorial de la gestión, diseño, ejecución y evaluación de las políticas públicas de infancia y adolescencia; dichas políticas deben resultar de procesos de participación de la sociedad, de la familia y de los mismos niños, niñas y adolescentes. Deben facilitar la acción coordinada del Sistema Nacional de Bienestar Familiar en todos los aspectos que exige la protección integral de los derechos de la infancia y la adolescencia; y finalmente, define que los escenarios de participación y concertación por excelencia para este proceso son los Consejos de Política Social.

Hay estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de los niños y niñas al compensar los efectos del hambre a corto plazo, siendo al parecer más efectiva en aquellos que ya están desnutridos.

En diversos países donde se desarrollan programas de alimentación escolar - se ha comprobado que estos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que éstos mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales generaciones. La "Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud", divulgada en la 57a Asamblea Mundial de la Salud, invita a los gobiernos a que adopten políticas que favorezcan una alimentación saludable en las escuelas y limiten la disponibilidad de productos con alto contenido de sal, azúcar y grasas.

También se ha buscado fortalecer el programa destinando recursos por medio del Sistema General de Participaciones, orientando su focalización y ejecución, en las Leyes 715 de 2001 y 1176 de 2007.

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, que está dirigida a toda la población colombiana requiere especialmente de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Por ello, las víctimas del conflicto armado, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos, palanqueros), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes y los grupos de más bajos recursos son los titulares de derechos prioritarios de las acciones de esta política.

Los objetivos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) que tienen impacto directo con el PAE, son los de articulación, desde la concertación y cooperación armónica; la ejecución de programas, proyectos y acciones intra e intersectoriales, para lograr un mayor impacto, optimización de los recursos y racionalización de acciones para la efectiva gestión de las políticas públicas; la prestación del servicio público del bienestar familiar dirigidos a la población, en especial la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente; la creación de condiciones para un mejor desarrollo educativo de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo (objetivo sustancial del PAE). Con el fin de lograr estos objetivos es indispensable realizar alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y de apoyo alimentario para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos.

Adicionalmente, dentro de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, el PAE es una estrategia de seguridad alimentaria para la población escolar, de amplia cobertura en el país, y que contribuye a mitigar el hambre a corto plazo y a promover la capacidad de aprendizaje.

El PAE también debe fomentar hábitos de alimentación saludable y estilos de vida saludable, acorde a lo establecido en la ley 1355 de 2009 "Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a ésta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención" y la normatividad referente a la promoción de la actividad física y ambientes escolares saludables, saneamiento básico y de agua.

ESTUDIO DE MERCADOS (GENERALIDAD FINANCIERA)

La inversión proyectada para el año 2024, en lo que respecta al Plan de Alimentación Escolar en el Municipio de Mosquera, se verá relacionado y cuantificado de la siguiente manera:

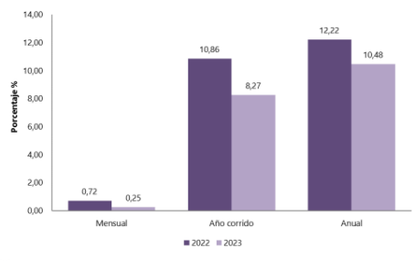
INFORMACIÓN GENERAL

Hasta el fin del mes de octubre de 2023 (fecha de referencia última del estudio), el costo de vida en el país ha estado en constante crecimiento, para el mes de octubre se refleja un 10,48% de crecimiento del IPC, con respecto al mismo mes del año inmediatamente anterior. De forma que la inflación acumulada en lo que va del año es del 8,27%.

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Octubre 2023

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Octubre 2022 - 2023



Fuente: DANE, IPC.

Dentro de las unidades de gasto que aportan al incremento de este IPC se encuentra la división de Alimentos y bebidas no alcohólicas con una contribución de 0,04 puntos porcentuales a corte de octubre de 2023.

Cuadro 3. IPC Variación y contribución año corrido
Según divisiones de gasto
Octubre 2022 - 2023

		2022		2023	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Transporte	12,93	8,78	1,13	14,31	1,81
Educación	4,41	5,98	0,24	11,41	0,43
Restaurantes y hoteles	9,43	14,29	1,42	10,63	1,11
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	5,73	0,10	10,50	0,17
Bienes y servicios diversos	5,36	10,65	0,56	9,22	0,49
Salud	1,71	8,10	0,14	8,61	0,14
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	16,16	0,64	8,60	0,36
TOTAL	100,00	10,86	10,86	8,27	8,27
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,40	2,08	7,20	2,21
Recreación y cultura	3,79	6,25	0,22	6,12	0,21
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	22,66	3,98	5,92	1,17
Prendas de vestir y calzado	3,98	10,20	0,34	4,78	0,16
Información y comunicación	4,33	0,14	0,00	0,32	0,01

Fuente: DANE, IPC.

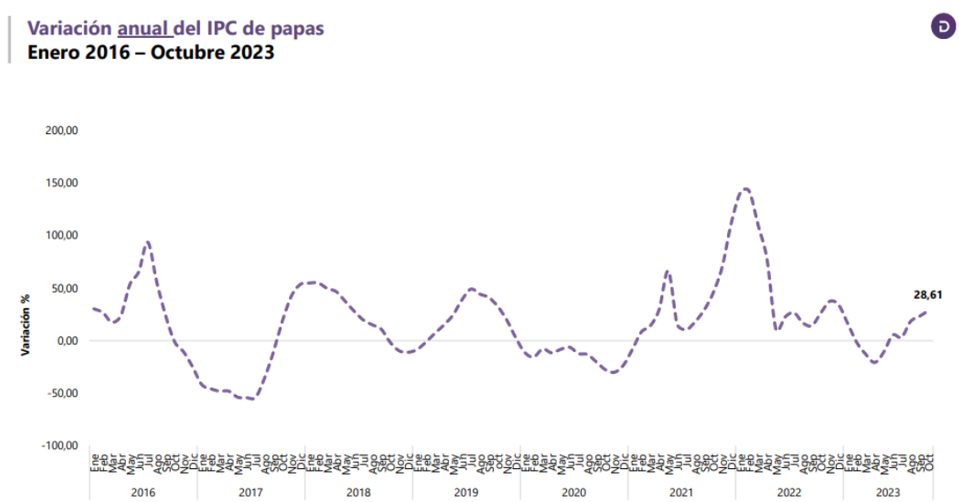
Las mayores contribuciones a la variación acumulada durante el año (de enero a octubre) se registraron en las categorías de Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Transporte, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Restaurantes y hoteles, así como Bienes y servicios diversos. Estas categorías, en conjunto, representaron un aporte de 6,79 puntos porcentuales a la variación total.

Para estipular el costo de ración la entidad territorial optó por desglosar los costos directos e indirectos que componen la ración de acuerdo a fuentes de información como el DANE y datos históricos obtenidos mediante los informes aportados por el operador durante la ejecución actual del contrato de suministro No. 001- 2023.

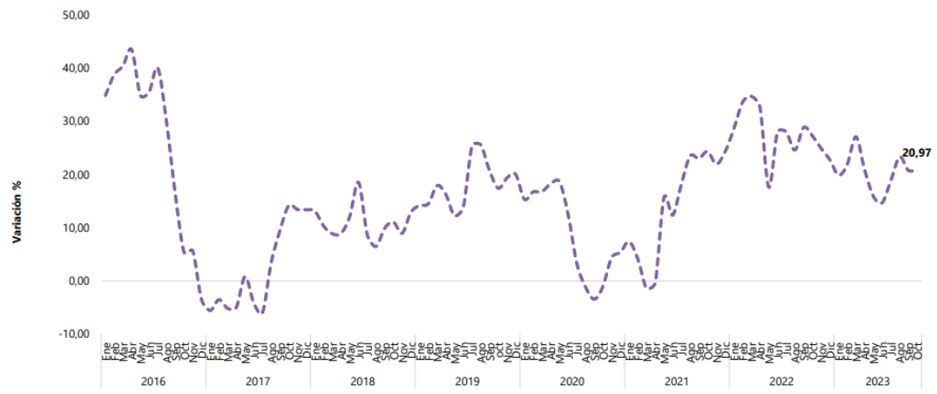
Materia prima:

La materia prima es el componente principal de la ración y el que más influye en el costo total. Para determinar este costo se utilizó los informes aportados por el DANE respecto al índice de precios al consumidor y también mediante el sistema de precios y abastecimiento agropecuario (SIPSA).

Dentro de los productos alimenticios que registran una mayor variación durante el mes de octubre, se encuentra: Papas, Frutas frescas, Huevos, Cebollas, Naranjas, Carne de res y Aceites comestibles.

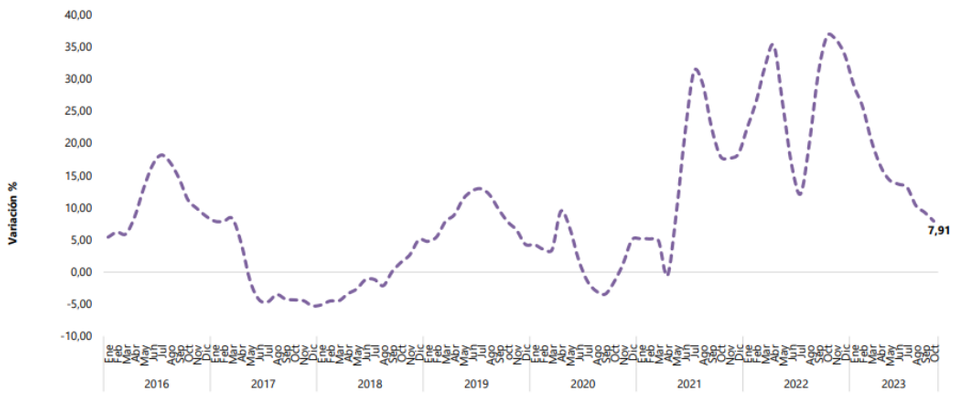


Variación anual del IPC de frutas frescas
Enero 2016 – Octubre 2023



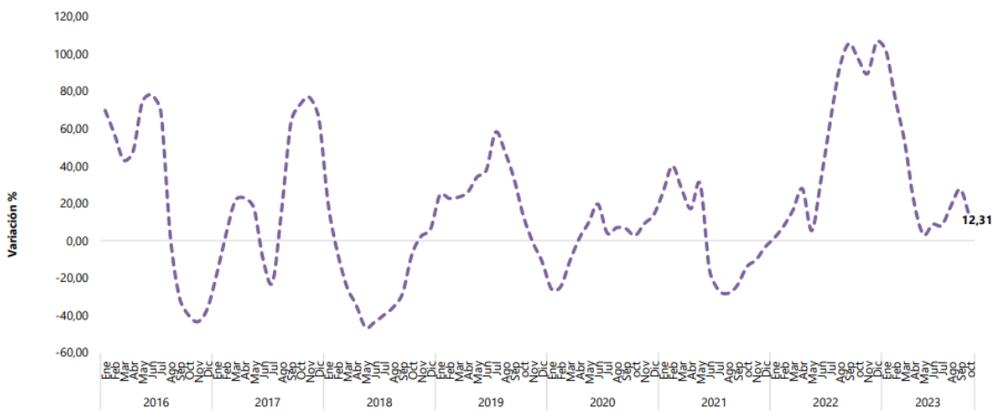
Fuente: DANE - IPC

Variación anual del IPC de huevos
Enero 2016 – Octubre 2023



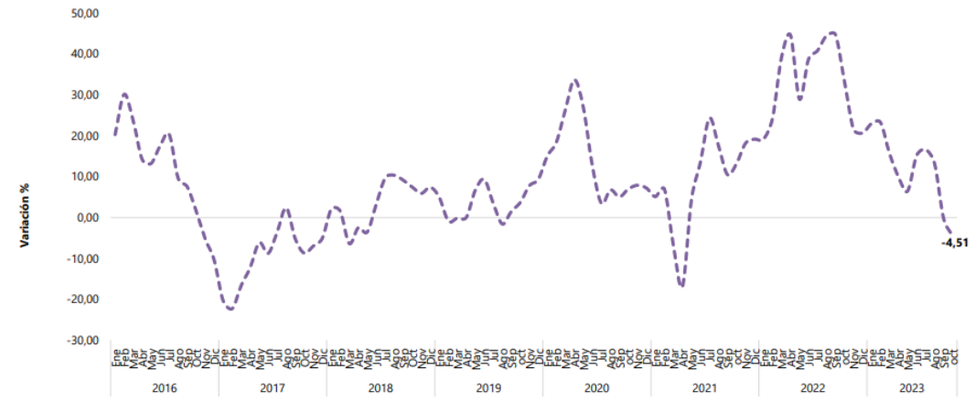
Fuente: DANE - IPC

Variación anual del IPC de cebollas
Enero 2016 – Octubre 2023



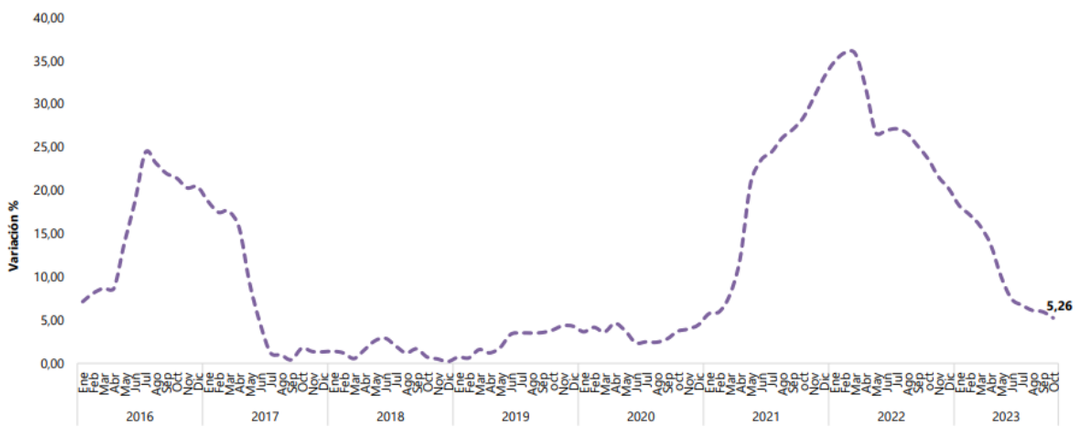
Fuente: DANE - IPC

Variación anual del IPC de naranjas
Enero 2016 – Octubre 2023

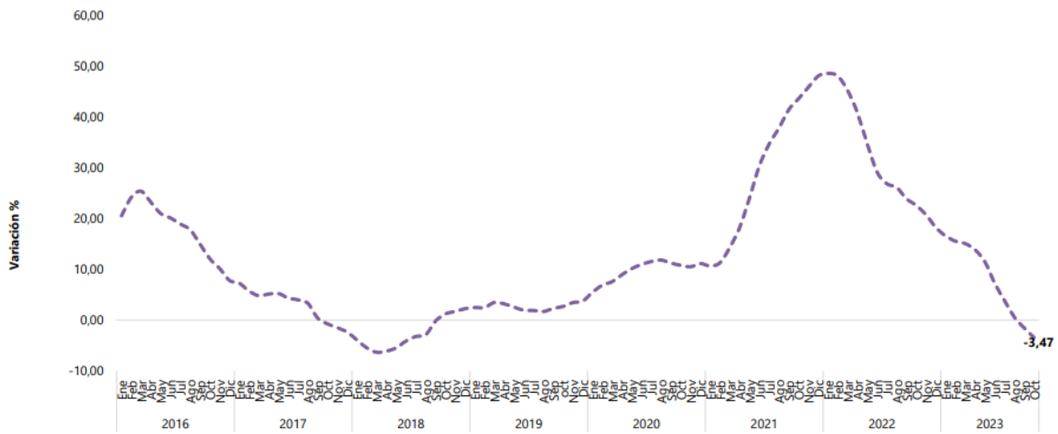


Fuente: DANE - IPC

Variación anual del IPC de carne de res
Enero 2016 – Octubre 2023



Variación anual del IPC de aceites comestibles
Enero 2016 – Octubre 2023



Fuente: DANE - IPC

El análisis de los costos de las materias primas, se realizó mediante consulta al Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA) del DANE, en cual se encuentra reportado en la web: https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/agropecuario/sistema-de-informacion-de-precios-sipsa. Esto, toda vez que dentro de las funciones del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) está el brindar información básica para la toma de decisiones en todos los sectores de la economía. El SIPSA es el encargado de

informar los precios mayoristas de los productos agroalimentarios que se comercializan en el país, así como la información de insumos y factores asociados a la producción agrícola y el nivel de abastecimiento de alimentos en las ciudades.

Así, se revisó el tablero consulta de precios mayoristas, y se utilizó como referencia de precios el boletín de precios mayoristas diarios en el sector de Bogotá durante el mes de noviembre de 2023 (último disponible a la fecha de elaboración del presente análisis de mercado).

Para la elaboración del análisis de costos de las materias primas, se tomaron las minutas patrón de 20 menús, los cuales fueron elaborados por el personal técnico de la Secretaría de Desarrollo Social conforme a los lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. Así, con fundamento en los menús proyectados y la referencia de precios del SIPSA, determinar al final los costos de la materia prima en cada ración. Los precios de referencia de cada uno de los menús, de acuerdo con el análisis es el siguiente, donde:

- Componente: Indica la categoría del alimento, como 'Proteína'.
- Preparación: Describe la forma de preparación del ingrediente, por ejemplo, 'Pollo con perejil'.
- Ingredientes: Lista de ingredientes utilizados.
- Peso Bruto por gramo o centímetro cúbico para diferentes grupos: Se especifica el peso bruto requerido de cada ingrediente para distintos grupos etarios, como preescolar, primaria, secundaria, etc.
- Promedio del peso por gramo o centímetro cúbico: Calcula el promedio de peso bruto para los distintos grupos.
- Costo por Kg (según el SIPSA del DANE): El costo por kilogramo de cada ingrediente según el Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario del Departamento Administrativo Nacional de Estadística de Colombia.
- Costo Aprox por gr: El costo aproximado por gramo de cada ingrediente.
- Costo del Ingrediente: El costo total de cada ingrediente calculado a partir de su precio por gramo y el peso requerido.

MENU 1			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3	GRUPO PRIMARIA 4, 5	GRUPO DE SECUNDARIA	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEÍNA	**POLLO CON PEREJIL**	Pollo, pechuga con piel, cruda	48,4	53,8	64,6	83,9	101,1	70,4	$ 15.275	$ 15	$ 1.075
		Perejil, crudo	4,4	6,6	4,4	4,4	15,0	7,0	$ 5.694	$ 6	$ 40
		Ajo, crudo	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	$ 9.750	$ 10	$ 2
		Aceite de girasol	3,0	3,0	3,0	4,0	6,0	3,8	$ 12.720	$ 13	$ 48
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 1.983	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	26,0	37,0	46,0	60,0	64,0	46,6	$ 4.024	$ 4	$ 188
		Cebolla cabezona, cruda	5,0	5,0	5,0	5,0	25,0	9,0	$ 1.336	$ 1	$ 12
		Aceite de girasol	3,0	4,0	4,0	5,0	6,0	4,4	$ 12.720	$ 13	$ 56
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 1.983	$ 2	$ 1
TUBÉRCULOS, PLÁTANOS, RAÍCES Y DERIVADOS DEL CEREAL	**PLÁTANO COCIDO CON PANELA**	plátano hartón, maduro, crudo	83,3	97,2	125,0	152,8	194,5	130,6	$ 2.344	$ 2	$ 306
		Panela	1,0	2,0	2,0	2,0	2,0	1,8	$ 3.229	$ 3	$ 6

VERDURA CALIENTE / FRÍA	**ENSALADA DE ZANAHORIA TOMATE Y REPOLLO**	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35,3	35,3	35,3	35,3	47,0	37,6	$ 1.635	$ 2	$ 62
		Repollo blanco, crudo	28,6	42,8	42,9	42,9	42,9	40,0	$ 2.929	$ 3	$ 117
		Tomate, crudo	12,5	12,5	12,5	18,8	50,0	21,3	$ 2.045	$ 2	$ 43
		Limón, crudo	6,0	6,0	6,0	6,0	8,0	6,4	$ 2.060	$ 2	$ 13
		Aceite de girasol	2,5	4,0	4,0	5,0	5,0	4,1	$ 12.720	$ 13	$ 52
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 1.983	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL**	Tomate de árbol rojo, crudo	118,2	69,8	118,2	118,2	118,2	108,5	$ 1.575	$ 2	$ 171
		Panela	7,0	6,0	6,0	8,0	8,0	7,0	$ 3.292	$ 3	$ 23
									TOTAL		$ 2.215

Menu 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	GRUPO DE PRE-ESCOLAR	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3	GRUPO PRIMARIA 4, 5	GRUPO DE SECUNDARIA	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
			PESO BRUTO gr o c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PROMEDIO	Costo por Kg	Costo Aprox por gr	COSTO
PROTEÍNA	**HUEVO REVUELTOS**	Huevo de gallina, entero, crudo	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5	$ 8.182	$ 8	$ 454
		Aceite de girasol	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	$ 19.500	$ 20	$ 20
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
	LENTEJAS	Lenteja real, cruda	5,0	8,0	17,0	25,0	40,0	19,0	$ 7.600	$ 8	$ 144
		Tomate, crudo	11,8	11,8	11,8	12,5	10,0	11,6	$ 1.818	$ 2	$ 21
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	$ 1.400	$ 1	$ 7
		Cilantro, crudo	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	$ 6.000	$ 6	$ 7
		Margarina de canola	2,0	3,0	5,0	4,0	5,0	3,8	$ 16.000	$ 16	$ 61
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	24,0	33,0	40,0	60,0	64,0	44,2	$ 3.600	$ 4	$ 159
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 5.000	$ 5	$ 0
		Cebolla cabezona, cruda	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	$ 1.400	$ 1	$ 3

		Aceite de girasol	2,0	2,0	4,0	4,0	5,0	3,4	$ 19.500	$ 20	$ 66
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBÉRCULOS/ RAÍCES Y PLÁTANOS	**PAPAS SALADAS**	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	50,0	60,0	70,0	137,5	125,0	88,5	$ 3.200	$ 3	$ 283
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	117,6	23,7	$ 2.200	$ 2	$ 52
VERDURA CALIENTE / FRÍA	**CROQUETAS DE AHUYAMA**	Ahuyama, cruda	55,5	70,6	76,5	82,4	12,0	59,4	$ 2.500	$ 3	$ 148
		Huevo de gallina, entero, crudo	1,1	3,3	3,3	3,3	8,0	3,8	$ 8.182	$ 8	$ 31
		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2,0	2,0	5,0	10,0	10,0	5,8	$ 5.400	$ 5	$ 31
		Leche de vaca, entera, en polvo	3,0	2,0	5,0	5,0	12,0	5,4	$ 4.060	$ 4	$ 22
		Tomate, crudo	19,5	19,5	19,5	19,5	4,4	16,5	$ 1.818	$ 2	$ 30
		Cebolla cabezona, cruda	4,4	4,4	4,4	4,4	4,0	4,3	$ 1.400	$ 1	$ 6
		Cilantro, crudo	4,0	4,0	4,0	4,0	5,0	4,2	$ 6.000	$ 6	$ 25
		Sal	0,3	0,3	0,3	4,0	0,3	1,0	$ 2.200	$ 2	$ 2
		Aceite de girasol	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	$ 19.500	$ 20	$ 20
BEBIDA DE FRUTA	**JUGO DE CURUBA EN LECHE**	Curuba, cruda	120,0	120,0	120,0	120,0	120,0	120,0	$ 2.045	$ 2	$ 245
		Leche de vaca, entera, en polvo	10,0	13,0	13,0	15,0	15,0	13,2	$ 4.060	$ 4	$ 54
		Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	$ 6.000	$ 6	$ 48
										TOTAL	$ 1.942

MENU 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	GRUPO DE PRE-ESCOLAR PESO BRUTO gr o c.c.	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3 PESO BRUTO gr ó c.c.	GRUPO PRIMARIA 4, 5 PESO BRUTO gr ó c.c.	GRUPO DE SECUNDARIA PESO BRUTO gr ó c.c.	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO PESO BRUTO gr ó c.c.	PROMEDIO	Costo por Kg	Costo Aprox por gr	COSTO
PROTEÍNA	**CARNE DESMECHADA**	Res, carne magra, cruda	45,0	50,0	50,0	78,0	94,0	63,4	$ 25.000	$ 25	$ 1.585

		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	$ 1.400	$ 1	$ 7
		Tomate, crudo	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5	$ 1.818	$ 2	$ 14
		Pimentón rojo, crudo	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	$ 4.500	$ 5	$ 16
		Aceite de girasol	1,0	3,0	3,0	4,0	5,0	3,2	$ 19.500	$ 20	$ 62
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	24,0	31,0	31,0	55,0	64,0	41,0	$ 4.480	$ 4	$ 184
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	4,9	15,0	6,9	$ 1.400	$ 1	$ 10
		Aceite de girasol	5,0	3,0	3,0	5,0	4,0	4,0	$ 19.500	$ 20	$ 78
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
		Aceite de girasol	50,0	62,5	62,5	137,5	175,0	97,5	$ 19.500	$ 20	$ 1.901
TUBÉRCULOS/ RAÍCES Y PLÁTANOS	**YUCA DORADA**	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	1,0	2,0	2,0	4,0	5,0	2,8	$ 1.666	$ 2	$ 5
		Aceite de girasol	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 19.500	$ 20	$ 6
		Sal	35,3	35,3	35,3	47,1	58,8	42,4	$ 2.200	$ 2	$ 93
VERDURA CALIENTE / FRÍA	**ENSALADA ROJA**	Remolacha, sin cáscara, cruda	25,0	31,3	31,3	35,3	23,5	29,3	$ 666	$ 1	$ 19
		Cilantro, crudo	1,0	4,9	4,9	4,9	22,2	7,6	$ 6.000	$ 6	$ 45
		Tomate, crudo	6,3	6,3	6,3	12,5	25,0	11,3	$ 1.818	$ 2	$ 21
		Aceite de girasol	1,0	2,0	2,0	3,0	5,0	2,6	$ 19.500	$ 20	$ 51
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba, madura, cruda	80,0	80,0	80,0	86,7	86,6	82,7	$ 1.285	$ 1	$ 106
		Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	13,0	13,0	15,0	13,4	$ 4.060	$ 4	$ 54
		Azúcar blanco, granulado	6,0	8,0	8,0	6,0	8,0	7,2	$ 6.000	$ 6	$ 43
										TOTAL	$ 4.302

MENU 4			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3	GRUPO PRIMARIA 4, 5	GRUPO DE SECUNDARIA	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO**	**PESO BRUTO**	**PESO BRUTO**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**

			gr o c.c.	gr ó c.c.	gr ó c.c.						
PROTEINA	**POLLO HAWAIANO**	Pollo, pechuga con piel, cruda	48,4	53,8	64,6	83,9	101,1	70,4	$ 15.500	$ 16	$ 1.090
		Piña, cruda	18,1	18,1	36,3	36,3	36,3	29,0	$ 2.909	$ 3	$ 84
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	4,9	15,0	6,9	$ 1.400	$ 1	$ 10
		Pimentón rojo, crudo	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	$ 4.500	$ 5	$ 22
		Aceite de girasol	2,0	3,0	3,0	4,0	5,0	3,4	**$ 19.500**	$ 20	$ 66
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, pulido, crudo	24,0	37,0	46,0	56,0	64,0	45,4	$ 4.480	$ 4	$ 203
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3,0	6,0	10,0	15,0	30,0	12,8	$ 4.250	$ 4	$ 54
		Cebolla cabezona, cruda	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	$ 1.400	$ 1	$ 4
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	1,0	$ 10.000	$ 10	$ 10
		Aceite de girasol	3,0	3,0	3,0	4,0	4,0	3,4	$ 19.500	$ 20	$ 66
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**PURE DE PAPA**	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50,0	70,0	95,0	110,0	110,0	87,0	$ 3.200	$ 3	$ 278
		Leche de vaca, entera, líquida, cruda	13,0	13,0	13,0	15,0	25,0	15,8	$ 4.060	$ 4	$ 64
		Cilantro, crudo	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	$ 6.000	$ 6	$ 16
		Margarina, con sal	2,0	3,0	2,0	3,0	5,0	3,0	$ 16.000	$ 16	$ 48
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
VERDURA CALIENTE / FRIA	**ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y LECHUGA**	Zanahoria, sin cáscara, cruda	29,4	29,4	41,2	41,2	58,8	40,0	$ 1.500	$ 2	$ 60
		Lechuga común, cruda	27,2	36,3	27,2	27,2	36,3	30,8	$ 2.666	$ 3	$ 82
		Repollo blanco, crudo	14,3	21,4	28,6	28,6	28,6	24,3	$ 2.769	$ 3	$ 67
		Aceite de girasol	2,0	2,0	3,0	4,0	5,0	3,2	$ 19.500	$ 20	$ 62
		Vinagre	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	$ 3.890	$ 4	$ 8
BEBIDA DE FRUTA	**JUGO DE GULUPA**	Gulupa, madura, cruda	116,0	116,0	116,0	116,0	116,0	116,0	$ 2.500	$ 3	$ 290
		Panela	8,0	8,0	8,0	10,0	10,0	8,8	$ 3.900	$ 4	$ 34

TOTAL $ 2.623

MENU 5			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3	GRUPO PRIMARIA 4, 5	GRUPO DE SECUNDARIA	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**CARNE DE CERDO ASADA**	Cerdo, carne magra, cruda	45,0	50,0	50,0	50,0	50,0	49,0	$ 17.000	$ 17	$ 833
		Ajo, crudo	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	$ 10.000	$ 10	$ 2
		Aceite de girasol	1,0	2,0	2,0	2,0	3,0	2,0	$ 19.500	$ 20	$ 39
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
	CON FRIJOLES	Frijol sangretoro, crudo	5,0	8,0	17,0	25,0	40,0	19,0	$ 11.200	$ 11	$ 213
		Tomate, crudo	10,0	10,0	10,0	10,0	5,0	9,0	$ 1.818	$ 2	$ 16
		Cebolla cabezona, cruda	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	$ 1.400	$ 1	$ 4
		Cilantro, crudo	2,2	2,2	2,2	2,2	1,1	2,0	$ 6.000	$ 6	$ 12
		Margarina de canola	2,0	2,0	2,0	2,0	3,0	2,2	$ 16.000	$ 16	$ 35
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ CON PEREJIL**	Arroz blanco, pulido, crudo	24,0	31,0	40,0	56,0	62,0	42,6	$ 4.480	$ 4	$ 191
		Perejil, crudo	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	$ 3.333	$ 3	$ 7
		Cebolla cabezona, cruda	5,3	5,3	5,3	5,3	5,3	5,3	$ 1.400	$ 1	$ 7
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Aceite de girasol	1,0	2,0	1,0	3,0	4,0	2,2	$ 19.500	$ 20	$ 43
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**AREPA CON QUESO**	Harina de maíz blanco, precocida	40,0	40,0	50,0	65,0	80,0	55,0	$ 5.400	$ 5	$ 297
		Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	10,0	12,0	30,0	35,0	45,0	26,4	$ 17.000	$ 17	$ 449
		Aceite de girasol	3,0	3,0	3,0	3,0	4,0	3,2	$ 19.500	$ 20	$ 62
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1

VERDURA CALIENTE / FRIA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA Y PEREJIL.	Cebolla cabezona, cruda	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	$ 1.400	$ 1	$ 15
		Perejil, crudo	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	$ 3.333	$ 3	$ 18
		Tomate, crudo	31,3	31,3	31,3	31,3	31,3	31,3	$ 1.818	$ 2	$ 57
		Lechuga común, cruda	27,2	36,3	54,5	54,5	27,2	39,9	$ 2.666	$ 3	$ 106
		Limón, crudo	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	$ 1.428	$ 1	$ 6
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE PIÑA	Piña, cruda	109,0	109,0	109,0	109,0	109,0	109,0	$ 2.909	$ 3	$ 317
		Panela	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	$ 3.900	$ 4	$ 23
										TOTAL	$ 2.756

MENU 6			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3	GRUPO PRIMARIA 4, 5	GRUPO DE SECUNDARIA	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PROMEDIO	Costo por Kg	Costo Aprox por gr	COSTO
PROTEINA	PECHUGA ASADA EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	48,4	59,2	67,8	83,9	101,1	72,1	$ 15.500	$ 16	$ 1.117
		Tomate, crudo	15,0	15,0	25,0	25,0	25,0	21,0	$ 1.818	$ 2	$ 38
		Cebolla cabezona, cruda	5,3	5,3	5,3	5,3	5,3	5,3	$ 1.400	$ 1	$ 7
		Pimentón rojo, crudo	9,4	9,4	23,5	23,5	23,5	17,9	$ 4.500	$ 5	$ 80
		Aceite de girasol	2,0	4,0	4,0	4,0	5,0	3,8	$ 19.500	$ 20	$ 74
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	24,0	37,0	46,0	60,0	64,0	46,2	$ 4.480	$ 4	$ 207
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	$ 1.400	$ 1	$ 7
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Aceite de girasol	2,0	3,0	4,0	5,0	4,0	3,6	$ 19.500	$ 20	$ 70
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	CRIOLLITAS CON CILANTRO	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cocida, sin sal	65,0	70,0	95,0	110,0	145,0	97,0	$ 3.200	$ 3	$ 310

		Cilantro, crudo	5,5	5,5	5,5	11,0	5,5	6,6	$ 6.000	$ 6	$ 40
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Aceite de girasol	2,0	2,0	3,0	3,0	5,0	3,0	$ 19.500	$ 20	$ 59
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
VERDURA CALIENTE / FRIA	**MIX DE VERDURAS**	Habichuela, cruda	22,2	33,3	33,3	33,3	44,4	33,3	$ 2.500	$ 3	$ 83
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,6	23,5	23,5	23,5	58,8	29,4	$ 1.500	$ 2	$ 44
		Pimentón verde, crudo	12,5	12,5	30,0	30,0	25,0	22,0	$ 4.500	$ 5	$ 99
		Cebolla cabezona, cruda	12,6	12,6	25,0	25,0	25,1	20,1	$ 1.400	$ 1	$ 28
		Tomate, crudo	1,2	1,2	25,0	25,0	225,0	55,5	$ 1.818	$ 2	$ 101
		Aceite de girasol	1,0	2,0	3,0	5,0	4,0	3,0	$ 19.500	$ 20	$ 59
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**SORBETE DE CURUBA**	Curuba, cruda	120,0	130,0	120,0	130,0	130,0	126,0	$ 2.045	$ 2	$ 258
		Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	13,0	15,0	15,0	13,8	$ 4.060	$ 4	$ 56
		Panela	8,0	8,0	8,0	10,0	14,0	9,6	$ 3.900	$ 4	$ 37
										TOTAL	$ 2.777

MENU 7

			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	**GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3**	**GRUPO PRIMARIA 4, 5**	**GRUPO DE SECUNDARIA**	**GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO**				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**HUEVOS PERICOS**	Huevo de gallina, entero, crudo	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5	$ 8.182	$ 8	$ 454
		Cebolla cabezona, cruda	5,3	5,3	11,0	5,3	5,3	6,4	$ 1.400	$ 1	$ 9
		Tomate, crudo	10,0	10,0	12,5	10,0	10,0	10,5	$ 1.818	$ 2	$ 19
		Aceite de girasol	1,0	2,0	2,0	3,0	4,0	2,4	$ 19.500	$ 20	$ 47
		Sal	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	$ 2.200	$ 2	$ 0
	LENTEJAS	Lenteja real, cruda	5,0	8,0	17,0	25,0	40,0	19,0	$ 7.600	$ 8	$ 144
		Tomate, crudo	5,0	5,0	12,5	12,5	5,0	8,0	$ 1.818	$ 2	$ 15
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	25,2	4,9	4,9	9,0	$ 1.400	$ 1	$ 13
		Cilantro, crudo	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	$ 6.000	$ 6	$ 26

		Margarina de canola	2,0	2,0	2,0	3,0	4,0	2,6	$ 16.000	$ 16	$ 42
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	26,0	37,0	40,0	56,0	62,0	44,2	$ 4.480	$ 4	$ 198
		Cebolla cabezona, cruda	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	$ 1.400	$ 1	$ 4
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Aceite de girasol	1	2,0	2,0	3,0	3,0	2,2	$ 19.500	$ 20	$ 43
		Sal	0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**PAPA CHORREADA CON QUESO**	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	75,0	81,2	112,5	125,0	175,0	113,7	$ 3.200	$ 3	$ 364
		Cebolla cabezona, cruda	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	$ 1.400	$ 1	$ 4
		Tomate, crudo	3,7	3,7	12,5	31,3	3,7	11,0	$ 1.818	$ 2	$ 20
		Pimentón rojo, crudo	5,9	5,9	5,9	5,9	5,9	5,9	$ 4.500	$ 5	$ 27
		Leche de vaca, entera, en polvo	3,0	3,0	5,0	2,0	5,0	3,6	$ 4.060	$ 4	$ 15
		Margarina de canola	2,0	2,0	2,0	4,0	3,0	2,6	$ 1.600	$ 2	$ 4
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
		Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	10,0	12,0	30,0	35,0	45,0	26,4	$ 17.000	$ 17	$ 449
VERDURA CALIENTE / FRIA	**ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE**	Repollo blanco, crudo	28,5	28,5	35,7	42,9	42,8	35,7	$ 2.769	$ 3	$ 99
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,7	29,4	23,5	29,4	58,8	31,8	$ 1.500	$ 2	$ 48
		Tomate, crudo	18,8	18,8	25	25,0	25,0	22,5	$ 1.818	$ 2	$ 41
		Perejil, crudo	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	$ 3.333	$ 3	$ 11
		Vinagre	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	$ 3.890	$ 4	$ 2
		Sal	0,3	0,3	0,25	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**JUGO DE PIÑA**	Piña, cruda	118,2	118,2	118,2	118,2	118,2	118,2	$ 2.909	$ 3	$ 344
		Panela	8,0	8,0	8	10,0	8,0	8,4	$ 3.900	$ 4	$ 33
										TOTAL	$ 2.475

MENU 8

GRUPO DE PRE-	GRUPO DE PRIM	GRUPO PRIM	GRUPO DE	GRUPO DE MEDIA Y CICLO

			ESCOLAR	ARIA 1, 2, 3	ARIA 4, 5	SECUNDARIA	COMPLEMENTARIO				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**FAJITAS DE POLLO**	Pollo, pechuga con piel, cruda	48,4	48,4	53,8	64,6	86,1	60,2	$ 15.500	$ 16	$ 934
		Tomate, crudo	5,0	5,0	12,5	12,5	15,9	10,2	$ 1.818	$ 2	$ 19
		Apio, crudo	4,0	4,0	4,0	4,0	20,0	7,2	$ 600	$ 1	$ 4
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	4,9	15,0	6,9	$ 1.400	$ 1	$ 10
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Aceite de girasol	3,0	3,0	4,0	5,0	5,0	4,0	$ 19.500	$ 20	$ 78
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ESPAGUETTI A LA CRIOLLA**	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	24,0	31,0	46,0	60,0	62,0	44,6	$ 4.250	$ 4	$ 190
		Tomate, crudo	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	$ 1.818	$ 2	$ 9
		Cebolla cabezona, cruda	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	$ 1.400	$ 1	$ 3
		Pimentón rojo, crudo	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 4.500	$ 5	$ 1
		Margarina de canola	2,0	2,0	4,0	5,0	5,0	3,6	$ 16.000	$ 16	$ 58
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	40,0	40,0	50,0	70,0	100,0	60,0	$ 4.480	$ 4	$ 269
		Cebolla cabezona, cruda	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	$ 1.400	$ 1	$ 2
		Ajo, crudo	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	$ 10.000	$ 10	$ 10
		Aceite de girasol	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0	4,0	$ 19.500	$ 20	$ 78
		Sal	1,0	1,0	0,3	0,3	1,0	0,7	$ 2.200	$ 2	$ 2
VERDURA CALIENTE / FRIA	**ENSALADA VERDE**	Espinaca, cruda	25,0	41,7	33,3	33,3	25,0	31,7	$ 3.500	$ 4	$ 111
		Acelga, hojas, cruda	23,5	23,5	29,4	35,3	23,5	27,0	$ 666	$ 1	$ 18
		Apio, crudo	20,0	30,0	20,0	40,0	20,0	26,0	$ 600	$ 1	$ 16
		Cebolla cabezona, cruda	5,3	5,3	5,3	15,8	5,3	7,4	$ 1.400	$ 1	$ 10
		Aceite de girasol	2,0	3,0	3,0	4,0	5,0	3,4	$ 19.500	$ 20	$ 66
		Sal	0,25	0,25	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**JUGO DE TOMATE**	Tomate de árbol rojo, crudo	69,8	69,8	69,8	75,6	69,8	71,0	$ 1.600	$ 2	$ 114

	DE ARBOL	Azúcar blanco, granulado	6	6	6,0	10,0	8,0	7,2	$ 6.000	$ 6	$ 43
										TOTAL	$ 2.045

MENU 9			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3	GRUPO PRIMARIA 4, 5	GRUPO DE SECUNDARIA	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**CARNE DESMECHADA**	Res, carne magra, cruda	45,0	50,0	63,0	78,0	90,0	65,2	$ 25.000	$ 25	$ 1.630
		Tomate, crudo	5,0	5,0	12,5	12,5	25,0	12,0	$ 1.818	$ 2	$ 22
		Cebolla cabezona, cruda	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	$ 1.400	$ 1	$ 14
		Aceite de girasol	3,0	3,0	3,0	4,0	5,0	3,6	$ 19.500	$ 20	$ 70
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
	GARBANZOS	Garbanzo, cocido, sin sal	5,0	8,0	17,0	30,0	40,0	20,0	$ 11.600	$ 12	$ 232
		Tomate, crudo	5,0	5,0	5,0	5,0	25,0	9,0	$ 1.818	$ 2	$ 16
		Cebolla cabezona, cruda	11,8	15,0	11,8	11,8	11,8	12,4	$ 1.400	$ 1	$ 17
		Cilantro, crudo	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	$ 6.000	$ 6	$ 16
		Margarina de canola	2,0	3,0	3,0	4,0	3,0	3,0	$ 16.000	$ 16	$ 48
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	26,0	37,0	46,0	56,0	64,0	45,8	$ 4.480	$ 4	$ 205
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Cebolla cabezona, cruda	5,0	5,0	5,0	10,0	10,0	7,0	$ 1.400	$ 1	$ 10
		Aceite de girasol	2,0	3,0	3,0	4,0	5	3,4	$ 19.500	$ 20	$ 66
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,25	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**YUCA GUISADA**	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	77,5	90,0	112,5	137,5	150	113,5	$ 1.666	$ 2	$ 189
		Tomate, crudo	7,0	12,5	12,5	5,0	25,0	12,4	$ 1.818	$ 2	$ 23
		Cebolla cabezona, cruda	11,8	15,0	11,8	11,8	11,8	12,4	$ 1.400	$ 1	$ 17
		Cilantro, crudo	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	$ 6.000	$ 6	$ 33

		Aceite de girasol	2,0	2,0	3,0	4,0	5,0	3,2	$ 19.500	$ 20	$ 62
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
VERDURA CALIENTE / FRIA	ENSALADA PICO DE GALLO	Lechuga común, cruda	45,4	54,6	54,5	63,6	44,8	52,6	$ 2.666	$ 3	$ 140
		Cebolla cabezona, cruda	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	$ 1.400	$ 1	$ 15
		Tomate, crudo	25	25	31,25	31,3	62,5	35,0	$ 1.818	$ 2	$ 64
		Limón, crudo	4	12	4	4,0	10,0	6,8	$ 1.428	$ 1	$ 10
		Aceite de girasol	1	2	3	4,0	5,0	3,0	$ 19.500	$ 20	$ 59
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	80	80	80	86,6	86,6	82,6	$ 1.285	$ 1	$ 106
		Azúcar blanco, granulado	6	6	8	10	10,0	8,0	$ 6.000	$ 6	$ 48
										TOTAL	$ 3.115

MENU 10

			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3	GRUPO PRIMARIA 4, 5	GRUPO DE SECUNDARIA	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	POLLO EN CUADRITOS	Pollo, pechuga con piel, cruda	45,0	53,8	67,7	69,9	101,1	67,5	$ 15.500	$ 16	$ 1.046
		Tomate, crudo	5,3	5,3	12,5	31,3	25,0	15,9	$ 1.818	$ 2	$ 29
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,9	11,8	11,8	11,8	23,5	12,8	$ 1.500	$ 2	$ 19
		Cebolla cabezona, cruda	2,2	2,4	25,2	25,0	15,0	14,0	$ 1.400	$ 1	$ 20
		Ajo, crudo	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,2	$ 10.000	$ 10	$ 2
		Aceite de girasol	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	2,8	$ 19.500	$ 20	$ 55
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal	26,0	37,0	46,0	60,0	64,0	46,6	$ 4.480	$ 4	$ 209
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 1.000	$ 1	$ 0
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	25,0	25,0	15,0	15,0	$ 1.400	$ 1	$ 21
		Aceite de girasol	2,0	2,0	3,0	3,0	3,0	2,6	$ 19.500	$ 20	$ 51
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1

TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**CHIP DE ARRACACHA**	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	77,5	87,5	112,5	137,5	175,0	118,0	$ 2.000	$ 2	$ 236
		Aceite de girasol	1,0	3,0	2,0	3,0	5,0	2,8	$ 19.500	$ 20	$ 55
VERDURA CALIENTE / FRIA	**TORTILLA DE ACELGA**	Acelga, hojas, cruda	58,8	70,6	70,6	105,9	117,6	84,7	$ 666	$ 1	$ 56
		Tomate, crudo	5,0	12,5	12,5	31,3	25,0	17,3	$ 1.818	$ 2	$ 31
		Cebolla cabezona, cruda	3,0	3,0	3,0	25,0	15,0	9,8	$ 1.400	$ 1	$ 14
		Queso fresco, semiduro, semimagro, de pasta hilada	3,0	4,0	10,0	15,0	15,0	9,4	$ 17.000	$ 17	$ 160
		Huevo de gallina, entero, crudo	1,1	1,1	1,1	5,5	5,5	2,9	$ 8.182	$ 8	$ 23
		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10,0	20,0	15,0	15,0	10,0	14,0	$ 5.400	$ 5	$ 76
		Margarina de canola	1,0	3,0	3,0	4,0	4,0	3,0	$ 16.000	$ 16	$ 48
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**SORBETE DE CURUBA**	Curuba, cruda	120,0	120,0	130,0	130,0	130,0	126,0	$ 2.045	$ 2	$ 258
		Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	13,0	15,0	15,0	13,8	$ 4.060	$ 4	$ 56
		Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	8,0	10,0	12,0	9,2	$ 6.000	$ 6	$ 55
										TOTAL	$ 2.520

MENU 11			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3	GRUPO PRIMARIA 4, 5	GRUPO DE SECUNDARIA	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**HUEVOS PERICOS CON QUESO**	Huevo de gallina, entero, crudo	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5	$ 8.182	$ 8	$ 454
		Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	10,0	12,0	30,0	35,0	45,0	26,4	$ 17.000	$ 17	$ 449

		Cebolla cabezona, cruda	5,3	5,3	5,3	20,0	10,5	9,3	$ 1.400	$ 1	$ 13
		Tomate, crudo	5,0	5,0	5,0	25,0	25,0	13,0	$ 1.818	$ 2	$ 24
		Aceite de girasol	1,0	1,0	3,0	3,0	3,0	2,2	$ 19.500	$ 20	$ 43
		Sal	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	$ 2.200	$ 2	$ 2
	FRIJOL CON PAPAS	Frijol sangretoro, crudo	5,0	8,0	17,0	25,0	40,0	19,0	$ 13.200	$ 13	$ 251
		Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	20,0	30,0	30,0	35,0	30,0	29,0	$ 3.200	$ 3	$ 93
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,7	17,7	17,7	23,5	23,5	20,0	$ 1.500	$ 2	$ 30
		Tomate, crudo	15,0	15,0	15,0	25,0	15,0	17,0	$ 1.818	$ 2	$ 31
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	4,9	10,5	6,0	$ 1.400	$ 1	$ 8
		Cilantro, crudo	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	$ 6.000	$ 6	$ 13
		Margarina de canola	2,0	2,0	2,0	3,0	3,0	2,4	$ 16.000	$ 16	$ 38
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal	26,0	37,0	46,0	60,0	64,0	46,6	$ 4.480	$ 4	$ 209
		Cebolla cabezona, cruda	5,0	5,0	5,0	5,0	10,5	6,1	$ 1.400	$ 1	$ 9
		Aceite de girasol	1,0	1,0	1,0	2,0	4,0	1,8	$ 19.500	$ 20	$ 35
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**PLATANO COCIDO CON PANELA**	Plátano dominico, maduro, crudo	76,9	107,7	138,4	169,2	215,4	141,5	$ 2.250	$ 2	$ 318
		Panela	2,0	2,0	3,0	2,0	2,0	2,2	$ 3.900	$ 4	$ 9
VERDURA CALIENTE / FRIA	**ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y ZANAHORIA**	Lechuga común, cruda	55,5	63,7	72,7	77,8	100,0	73,9	$ 2.666	$ 3	$ 197
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	29,4	23,5	23,5	3,0	6,0	17,1	$ 1.500	$ 2	$ 26
		Perejil, crudo	4,2	10,0	10,0	15,8	10,5	10,1	$ 3.333	$ 3	$ 34
		Tomate, crudo	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	$ 1.818	$ 2	$ 45
		Limón, crudo	25,0	10,0	20,0	10,0	20,0	17,0	$ 1.428	$ 1	$ 24
		Aceite de girasol	3,0	3,0	3,0	2,0	4,0	3,0	$ 19.500	$ 20	$ 59

		Sal	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	$ 2.200	$ 2	$ 22
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE PIÑA	Piña, cruda	118,2	118,2	118,2	118,2	118,2	118,2	$ 2.909	$ 3	$ 344
		Panela	6,0	6,0	5,0	9,0	8,0	6,8	$ 3.900	$ 4	$ 27
										TOTAL	$ 2.807

MENU 12

			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3	GRUPO PRIMARIA 4, 5	GRUPO DE SECUNDARIA	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PESO BRUTO gr ó c.c.	PROMEDIO	Costo por Kg	Costo Aprox por gr	COSTO
PROTEINA	SUDADO DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	53,8	59,1	67,7	83,9	120,0	76,9	$ 15.500	$ 16	$ 1.192
		Tomate, crudo	2,5	2,5	12,5	25,0	20,0	12,5	$ 1.818	$ 2	$ 23
		Pimentón rojo, crudo	3,9	3,9	3,9	3,9	10,6	5,2	$ 4.500	$ 5	$ 24
		Cebolla cabezona, cruda	2,4	2,4	2,4	2,4	12,5	4,4	$ 1.400	$ 1	$ 6
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,1	$ 10.000	$ 10	$ 1
		Aceite de girasol	2,0	3,0	4,0	4,0	4,0	3,4	$ 19.500	$ 20	$ 66
		Sal	10,0	10,0	10,0	10,0	0,3	8,1	$ 2.200	$ 2	$ 18
CEREAL	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	26,0	37,0	46,0	60,0	64,0	46,6	$ 4.480	$ 4	$ 209
		Perejil, crudo	2,2	6,6	5,5	6,6	6,6	5,5	$ 3.333	$ 3	$ 18
		Cebolla cabezona, cruda	5,0	5,0	5,0	5,0	7,4	5,5	$ 1.400	$ 1	$ 8
		Ajo, crudo	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 10.000	$ 10	$ 3
		Aceite de girasol	2,0	2,0	2,0	4,0	4,0	2,8	$ 19.500	$ 20	$ 55
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	YUCA DORADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	75,0	87,5	118,8	137,5	175,0	118,8	$ 1.666	$ 2	$ 198
		Aceite de girasol	2,0	3,0	5,0	3,0	4,0	3,4	$ 19.500	$ 20	$ 66
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
VERDURA CALIENTE / FRIA	ENSALADA ROJA	Remolacha, sin cáscara, cruda	18,8	18,8	43,7	60,0	37,6	35,8	$ 666	$ 1	$ 24
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	29,4	29,4	35,3	29,4	58,8	36,5	$ 1.500	$ 2	$ 55
		Tomate, crudo	15,0	31,2	25,0	30,0	35,0	27,2	$ 1.818	$ 2	$ 50
		Cilantro, crudo	3,3	8,8	6,6	7,7	16,7	8,6	$ 6.000	$ 6	$ 52

		Aceite de girasol	2,0	3,0	2,0	4,0	3,0	2,8	$ 19.500	$ 20	$ 55
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**JUGO DE MANGO**	Mango común, crudo	120,0	130,0	130,0	130,0	130,0	128,0	$ 2.500	$ 3	$ 320
		Panela	6,0	6,0	8,0	10,0	10,0	8,0	$ 3.900	$ 4	$ 31
										TOTAL	$ 2.474

MENU 13			**GRUPO DE PRE-ESCOLAR**	**GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3**	**GRUPO PRIMARIA 4, 5**	**GRUPO DE SECUNDARIA**	**GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO**				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**CERDO ASADO EN SALSA CRIOLLA**	Cerdo, carne magra, cruda	45,0	45,0	50,0	50,0	80,0	54,0	$ 17.000	$ 17	$ 918
		Tomate, crudo	3,0	3,0	5,0	5,0	6,0	4,4	$ 1.818	$ 2	$ 8
		Cebolla cabezona, cruda	2,0	2,0	2,0	3,0	3,0	2,4	$ 1.400	$ 1	$ 3
		Pimentón rojo, crudo	3,0	3,0	4,0	4,0	4,0	3,6	$ 4.500	$ 5	$ 16
		Ajo, crudo	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 10.000	$ 10	$ 3
		Aceite de girasol	3,0	3,0	3,0	4,0	4,0	3,4	$ 19.500	$ 20	$ 66
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	24,0	31,0	40,0	56,0	62,0	42,6	$ 4.480	$ 4	$ 191
		Cebolla cabezona, cruda	2,0	2,0	2,0	24,0	25,0	11,0	$ 1.400	$ 1	$ 15
		Ajo, crudo	0,3	0,3	0,3	23,5	0,3	4,9	$ 10.000	$ 10	$ 49
		Aceite de girasol	1,0	2,0	3,0	4,0	4,0	2,8	$ 19.500	$ 20	$ 55
		Sal	5,0	5,0	5,0	5,0	8,0	5,6	$ 2.200	$ 2	$ 12
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**AREPA ASADA**	Harina de maíz blanco, precocida	40,0	50,0	50,0	70,0	80,0	58,0	$ 5.400	$ 5	$ 313
		Margarina de canola	1,0	1,0	3,0	3,0	6,0	2,8	$ 16.000	$ 16	$ 45
		Sal	2,4	2,4	2,4	2,4	0,3	2,0	$ 2.200	$ 2	$ 4
VERDURA CALIENTE / FRIA	**ENSALADA DE HABICHUELAS, ZANAHORIAS Y PEPINO**	Habichuela, cruda	22,2	22,2	27,8	27,8	33,3	26,6	$ 2.500	$ 3	$ 67
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,7	29,4	23,5	29,4	47,1	29,4	$ 1.500	$ 2	$ 44
		Pepino Cohombro, crudo	20,0	20,0	26,7	26,7	26,7	24,0	$ 2.500	$ 3	$ 60

		Limón, crudo	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	$ 1.428	$ 1	$ 6
		Aceite de girasol	2,0	2,0	3,0	5,0	4,0	3,2	$ 19.500	$ 20	$ 62
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**SORBETE DE CURUBA**	Curuba, cruda	120,0	120,0	120,0	120,0	130,0	122,0	$ 2.045	$ 2	$ 249
		Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	13,0	15,0	15,0	13,8	$ 4.060	$ 4	$ 56
		Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	6,0	10,0	10,0	7,6	$ 6.000	$ 6	$ 46
										TOTAL	$ 2.291

MENU 14

			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	**GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3**	**GRUPO PRIMARIA 4, 5**	**GRUPO DE SECUNDARIA**	**GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO**				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**POLLO EN CUADRITOS**	Pollo, pechuga con piel, cruda	48,4	53,85	67,7	83,9	101,1	71,0	$ 15.500	$ 16	$ 1.100
		Pimentón rojo, crudo	3,5	3,50	11,8	11,8	7	7,5	$ 4.500	$ 5	$ 34
		Cilantro, crudo	2,2	2,20	2,2	2,2	4,4	2,6	$ 6.000	$ 6	$ 16
		Ajo, crudo	0,02	0,02	0,02	0,1	0,02	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Aceite de girasol	1	3,00	4	4	5	3,4	$ 19.500	$ 20	$ 66
		Sal	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, pulido, crudo	24,0	35,00	46,0	60,0	64,0	45,8	$ 4.480	$ 4	$ 205
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	2,0	2,00	2,0	20,0	15,0	8,2	$ 4.250	$ 4	$ 35
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,90	4,9	15,0	17,6	9,5	$ 1.400	$ 1	$ 13
		Ajo, crudo	0,0	0,02	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Aceite de girasol	2,0	3,00	4,0	5,0	6,0	4,0	$ 19.500	$ 20	$ 78
		Sal	0,3	0,25	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**PURE DE PAPA**	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40,0	60,00	90,0	110,0	140,0	88,0	$ 3.200	$ 3	$ 282

		Leche de vaca, entera, líquida, cruda	13,0	13,00	13,0	10,0	15,0	12,8	$ 4.060	$ 4	$ 52
		Cilantro, crudo	3,0	3,00	3,0	5,0	5,0	3,8	$ 6.000	$ 6	$ 23
		Margarina, con sal	1,0	1,00	1,0	1,0	1,0	1,0	$ 16.000	$ 16	$ 16
		Sal	0,3	0,30	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
VERDURA CALIENTE / FRIA	**ENSALADA DE MELON, ESPINACA, ZANAHORIA Y APIO.**	Melón, crudo	20,0	40,00	30,0	50,0	40,0	36,0	$ 2.000	$ 2	$ 72
		Espinaca, cruda	33,3	33,30	33,3	45,0	66,6	42,3	$ 3.500	$ 4	$ 148
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,7	29,40	29,4	23,5	35,3	27,1	$ 1.500	$ 2	$ 41
		Apio, crudo	10,0	10,00	10,0	10,0	20,0	12,0	$ 600	$ 1	$ 7
		Azúcar blanco, granulado	2,0	2,00	2,0	2,0	2,0	2,0	$ 6.000	$ 6	$ 12
		Vinagre	0,3	0,30	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 3.890	$ 4	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**JUGO DE GULUPA**	Gulupa, madura, cruda	116,0	116,00	116,0	116,0	116,0	116,0	$ 2.500	$ 3	$ 290
		Panela	8,0	8,00	8,0	8,0	10,0	8,4	$ 3.900	$ 4	$ 33
										TOTAL	$ 2.526

MENU 15			**GRUPO DE PRE-ESCOLAR**	**GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3**	**GRUPO PRIMARIA 4, 5**	**GRUPO DE SECUNDARIA**	**GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO**				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**CARNE EN SALSA**	Res, carne magra, cruda	45,0	50,0	60,0	78,0	80,0	62,6	$ 25.000	$ 25	$ 1.565
		Tomate, crudo	5,0	5,0	12,5	25,0	5,0	10,5	$ 1.818	$ 2	$ 19
		Cebolla cabezona, cruda	3,2	3,2	3,2	17,9	3,2	6,1	$ 1.400	$ 1	$ 9
		Pimentón rojo, crudo	2,3	2,3	2,3	9,4	2,3	3,7	$ 4.500	$ 5	$ 17
		Aceite de girasol	1,0	2,0	3,0	3,0	5,0	2,8	$ 19.500	$ 20	$ 55
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
	CON ARVEJAS	Arveja seca, cruda	5,0	8,0	17,0	25,0	40,0	19,0	$ 4.400	$ 4	$ 84
		Tomate, crudo	5,0	10,0	12,5	15,0	5,0	9,5	$ 1.818	$ 2	$ 17
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	20,0	4,9	7,9	$ 1.400	$ 1	$ 11

		Cilantro, crudo	3,3	3,3	3,3	4,4	3,3	3,5	$ 6.000	$ 6	$ 21
		Margarina de canola	2,0	2,0	2,0	2,0	4,0	2,4	$ 16.000	$ 16	$ 38
		Sal	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	$ 2.200	$ 2	$ 2
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	26,0	37,0	40,0	56,0	62,0	44,2	$ 4.480	$ 4	$ 198
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	7,4	4,9	5,4	$ 1.400	$ 1	$ 8
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,1	$ 10.000	$ 10	$ 1
		Aceite de girasol	1,0	4,0	2,0	4,0	3,0	2,8	$ 19.500	$ 20	$ 55
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**PAPAS AL PEREJIL**	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cocida, sin sal	55,0	70,0	90,0	90,0	120,0	85,0	$ 3.200	$ 3	$ 272
		Perejil, crudo	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	$ 3.333	$ 3	$ 8
		Aceite de girasol	3,0	3,0	3,0	2,0	5,0	3,2	$ 19.500	$ 20	$ 62
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
VERDURA CALIENTE / FRIA	**TORREJA DE ZANAHORIA**	Zanahoria, sin cáscara, cruda	58,8	100,0	76,5	58,8	105,9	80,0	$ 1.500	$ 2	$ 120
		Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	1,0	3,0	3,0	3,0	6,0	3,2	$ 17.000	$ 17	$ 54
		Huevo de gallina, entero, crudo	7,0	1,1	1,1	1,1	6,0	3,3	$ 8.182	$ 8	$ 27
		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	1,0	6	8	6,0	2,2	4,6	$ 5.400	$ 5	$ 25
		Leche de vaca, entera, en polvo	1,0	1	1,0	5,0	2,0	2,0	$ 4.060	$ 4	$ 8
		Aceite de girasol	3,0	2	3,0	3,0	3,0	2,8	$ 19.500	$ 20	$ 55
		Sal	0,3	0,25	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**JUGO DE TOMATE DE ARBOL**	Tomate de árbol rojo, crudo	75,6	75,6	75,6	75,6	75,6	75,6	$ 1.600	$ 2	$ 121
		Azúcar blanco, granulado	8	8	8	10,0	8,0	8,4	$ 6.000	$ 6	$ 50
										TOTAL	$ 2.904

MENU 16			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3	GRUPO PRIMARIA 4, 5	GRUPO DE SECUNDARIA	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**POLLO APANADO**	Pollo, pechuga con piel, cruda	48,4	48,4	53,8	83,9	101,1	67,1	$ 15.500	$ 16	$ 1.040
		Huevo de gallina, entero, crudo	0,5	0,5	5,0	10,0	5,0	4,2	$ 8.182	$ 8	$ 34
		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	3,0	5,0	10,0	15,0	14,0	9,4	$ 5.400	$ 5	$ 51
		Aceite de girasol	2,0	3,0	3,0	4,0	4,0	3,2	$ 19.500	$ 20	$ 62
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	24,0	35,0	45,0	56,0	64,0	44,8	$ 4.480	$ 4	$ 201
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	15,8	20,0	10,1	$ 1.400	$ 1	$ 14
		Aceite de girasol	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	2,8	$ 19.500	$ 20	$ 55
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**PAPAS AL CILANTRO**	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40,0	60,0	90,0	110,0	140,0	88,0	$ 3.200	$ 3	$ 282
		Cilantro, crudo	2,0	2,0	2,0	2,0	11,1	3,8	$ 6.000	$ 6	$ 23
		Aceite de girasol	1,0	2,0	2,0	4,0	4,0	2,6	$ 19.500	$ 20	$ 51
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
VERDURA CALIENTE / FRIA	**CALABAZA EN SALSA**	Calabaza, sin cáscara, cruda	55,5	66,7	72,2	77,8	133,3	81,1	1000	$ 1	$ 81
		Tomate, crudo	5,0	5,0	12,5	12,5	25,0	12,0	$ 1.818	$ 2	$ 22
		Cebolla cabezona, cruda	7,4	7,4	7,4	7,4	21,0	10,1	$ 1.400	$ 1	$ 14
		Margarina de canola	1,0	2,0	3,0	3,0	4,0	2,6	$ 16.000	$ 16	$ 42
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1

BEBIDA DE FRUTA	**SORBETE DE TOMATE DE ARBOL**	Tomate de árbol rojo, crudo	69,8	69,8	75,6	75,6	75,6	73,3	$ 1.600	$ 2	$ 117
		Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	13,0	15,0	15,0	13,8	$ 4.060	$ 4	$ 56
		Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	8,0	10,0	10,0	8,8	$ 6.000	$ 6	$ 53
										TOTAL	$ 2.200

MENU 17

			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	**GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3**	**GRUPO PRIMARIA 4, 5**	**GRUPO DE SECUNDARIA**	**GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO**				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**HUEVOS PERICOS**	Huevo de gallina, entero, crudo	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5	$ 8.182	$ 8	$ 454
		Cebolla cabezona, cruda	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	$ 1.400	$ 1	$ 3
		Tomate, crudo	3,8	3,8	12,5	3,8	3,8	5,5	$ 1.818	$ 2	$ 10
		Aceite de girasol	1,0	1,0	3,0	3,0	3,0	2,2	$ 19.500	$ 20	$ 43
		Sal	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	$ 2.200	$ 2	$ 0
	FRIJOLES CON PLATANO	Frijol sangretoro, crudo	5,0	8,0	17,0	25,0	40,0	19,0	$ 11.200	$ 11	$ 213
		Plátano dominico, verde, crudo	1,6	5,0	1,6	1,6	10,0	4,0	$ 2.250	$ 2	$ 9
		Tomate, crudo	4,9	4,9	12,5	4,9	12,5	7,9	$ 1.818	$ 2	$ 14
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	4,9	12,5	6,4	$ 1.400	$ 1	$ 9
		Cilantro, crudo	1,1	1,1	1,1	1,1	5,5	2,0	$ 6.000	$ 6	$ 12
		Aceite de girasol	1,0	2,0	2,0	2,0	4,0	2,2	$ 19.500	$ 20	$ 43
		Sal	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 2.200	$ 2	$ 0
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	24,0	31,0	40,0	56,0	62,0	42,6	$ 4.480	$ 4	$ 191
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	4,9	20,0	7,9	$ 1.400	$ 1	$ 11
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Aceite de girasol	1,0	2,0	1,0	2,0	3,0	1,8	$ 19.500	$ 20	$ 35
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1

TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**AREPA ASADA CON QUESO**	Harina de maíz blanco, precocida	40	50,0	50,0	65,0	80,0	57,0	$ 5.400	$ 5	$ 308
		Margarina de canola	1,0	1,0	1,0	2,0	3,0	1,6	$ 16.000	$ 16	$ 26
		Sal	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	$ 2.200	$ 2	$ 5
		Queso fresco, semiduro, semimagro, de pasta hilada	10,0	10,0	30,0	35,0	45,0	26,0	$ 17.000	$ 17	$ 442
VERDURA CALIENTE / FRIA	**ENSALADA PICO DE GALLO**	Lechuga común, cruda	45,4	45,4	54,5	45,4	90,9	56,3	$ 2.666	$ 3	$ 150
		Cebolla cabezona, cruda	5,3	10,5	5,3	5,3	10,5	7,4	$ 1.400	$ 1	$ 10
		Tomate, crudo	25,0	37,5	37,5	25,0	50,0	35,0	$ 1.818	$ 2	$ 64
		Limón, crudo	4,0	4	4	4,0	4,0	4,0	$ 1.428	$ 1	$ 6
		Aceite de girasol	1,0	1,0	1,0	2,0	3,0	1,6	$ 19.500	$ 20	$ 31
BEBIDA DE FRUTA	**JUGO DE GUAYABA**	Guayaba, madura, cruda	80,0	80,0	80,0	80,0	80,0	80,0	$ 1.285	$ 1	$ 103
		Panela	6,0	6	6	6,0	6,0	6,0	$ 3.900	$ 4	$ 23
										TOTAL	$ 2.216

MENU 18

			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	**GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3**	**GRUPO PRIMARIA 4, 5**	**GRUPO DE SECUNDARIA**	**GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO**				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**CARNE EN BISTECK**	Res, carne magra, cruda	45,0	45,0	60,0	78,0	90,0	63,6	$ 25.000	$ 25	$ 1.590
		Tomate, crudo	2,5	2,5	2,5	25,0	25,0	11,5	$ 1.818	$ 2	$ 21
		Cebolla cabezona, cruda	2,4	7,4	7,4	30,0	22,5	13,9	$ 1.400	$ 1	$ 20
		Perejil, crudo	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	$ 3.333	$ 3	$ 11
		Aceite de girasol	2,0	3,0	3,0	3,0	5,0	3,2	$ 19.500	$ 20	$ 62
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, pulido, crudo	24,0	31,0	43,0	56,0	62,0	43,2	$ 4.480	$ 4	$ 194
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	4,0	1,0	3,0	1,0	15,0	4,8	$ 4.250	$ 4	$ 20

		Cebolla cabezona, cruda	7,4	7,4	25,0	7,4	12,5	11,9	$ 1.400	$ 1	$ 17
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Aceite de girasol	2,0	3,0	3,0	4,0	5,0	3,4	$ 19.500	$ 20	$ 66
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANO	**TORREJAS**	Harina de trigo, fortificada, para reposteria, cruda	40,0	50,0	50,0	65,0	80,0	57,0	$ 5.400	$ 5	$ 308
		Huevo de gallina, entero, crudo	1,1	3,0	1,1	10,0	1,1	3,3	$ 8.182	$ 8	$ 27
		Leche de vaca, entera, en polvo	1,0	5,0	1,0	8,0	4,0	3,8	$ 4.060	$ 4	$ 15
		Azúcar blanco, granulado	2,0	1,0	2,0	1,0	2,0	1,6	$ 6.000	$ 6	$ 10
		Aceite de girasol	3,0	3,0	3,0	5,0	5,0	3,8	$ 19.500	$ 20	$ 74
VERDURA CALIENTE / FRIA	**MIX DE VERDURAS**	Habichuela, cruda	33,3	33,3	33,3	66,7	58,8	45,1	$ 2.500	$ 3	$ 113
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,6	29,4	23,5	29,4	7,4	21,5	$ 1.500	$ 2	$ 32
		Pimentón verde, crudo	7,5	15,0	12,5	7,4	7,5	10,0	$ 4.500	$ 5	$ 45
		Cebolla cabezona, cruda	2,5	10,0	2,5	25,0	7,5	9,5	$ 1.400	$ 1	$ 13
		Tomate, crudo	2,5	2,5	15,0	2,5	2,5	5,0	$ 1.818	$ 2	$ 9
		Aceite de girasol	2,0	2,0	2,0	4,0	5,0	3,0	$ 19.500	$ 20	$ 59
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**JUGO DE GULUPA**	Gulupa, madura, cruda	107,1	107,1	107,1	116,0	116,0	110,7	$ 2.500	$ 3	$ 277
		Azúcar blanco, granulado	4,0	3	4	6,0	10,0	5,4	$ 6.000	$ 6	$ 32
										TOTAL	$ 3.017

MENU 19			GRUPO DE PRE-ESCOLAR	GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3	GRUPO PRIMARIA 4, 5	GRUPO DE SECUNDARIA	GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**

PROTEINA	**POLLO EN CUADRITOS**	Pollo, pechuga con piel, cruda	48,4	53,8	64,6	83,9	101,1	70,4	$ 15.500	$ 16	$ 1.090
		Tomate, crudo	4,7	5,6	12,5	12,5	12,5	9,6	$ 1.818	$ 2	$ 17
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	5,0	23,5	17,6	23,5	20,0	17,9	$ 1.500	$ 2	$ 27
		Cebolla cabezona, cruda	2,4	2,4	2,4	2,4	12,5	4,4	$ 1.400	$ 1	$ 6
		Ajo, crudo	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	$ 10.000	$ 10	$ 20
		Aceite de girasol	2,0	3,0	3,0	4,0	5,0	3,4	$ 19.500	$ 20	$ 66
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
	CON GARBANZOS	Garbanzo, cocido, sin sal	5,0	15,0	17,0	17,0	40,0	18,8	$ 10.800	$ 11	$ 203
		Tomate, crudo	3,7	8,8	3,7	25,0	12,5	10,7	$ 1.818	$ 2	$ 20
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	15,0	12,5	8,4	$ 1.400	$ 1	$ 12
		Cilantro, crudo	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	$ 6.000	$ 6	$ 13
		Ajo, crudo	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	$ 10.000	$ 10	$ 2
		Aceite de girasol	3,0	3,0	3,0	4,0	4,0	3,4	$ 18.500	$ 19	$ 63
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	26,0	37,0	46,0	60,0	62,0	46,2	$ 4.480	$ 4	$ 207
		Cebolla cabezona, cruda	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	$ 1.400	$ 1	$ 7
		Aceite de girasol	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	2,8	$ 19.500	$ 20	$ 55
		Ajo, crudo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ 10.000	$ 10	$ 0
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**PLATANO MADURO COCIDO**	plátano hartón, maduro, crudo	60,0	97,2	125,0	152,8	194,4	125,9	$ 2.250	$ 2	$ 283
		Panela	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	$ 3.900	$ 4	$ 8
VERDURA CALIENTE / FRIA	**ENSALADA DE ZANAHORIA APIO Y TOMATE**	Zanahoria, sin cáscara, cruda	29	29	35,3	41,2	47,1	36,5	$ 1.500	$ 2	$ 55
		Apio, crudo	20,0	20,0	20,0	20,0	40,0	24,0	$ 600	$ 1	$ 14
		Tomate, crudo	25,0	32,5	25,0	37,5	40,0	32,0	$ 1.818	$ 2	$ 58
		Vinagre	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	$ 3.890	$ 4	$ 39
		Aceite de girasol	2,0	3,0	3,0	5,0	6,0	3,8	$ 19.500	$ 20	$ 74
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
	JUGO DE PIÑA	Piña, cruda	118,2	118,2	118,2	118,2	118,2	118,2	$ 2.909	$ 3	$ 344

BEBIDA DE FRUTA		Azúcar blanco, granulado	7,0	6,0	7,0	8,0	10,0	7,6	$ 6.000	$ 6	$ 46
										TOTAL	$ 2.731

MENU 20			**GRUPO DE PRE-ESCOLAR**	**GRUPO DE PRIMARIA 1, 2, 3**	**GRUPO PRIMARIA 4, 5**	**GRUPO DE SECUNDARIA**	**GRUPO DE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO**				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO gr o c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PESO BRUTO gr ó c.c.**	**PROMEDIO**	**Costo por Kg**	**Costo Aprox por gr**	**COSTO**
PROTEINA	**CERDO ASADO EN SALSA CRIOLLA**	Cerdo, carne magra, cruda	45,0	50,0	60,0	78,0	94,0	65,4	$ 17.000	$ 17	$ 1.112
		Tomate, crudo	3,0	3,0	5,0	5,0	10,0	5,2	$ 1.818	$ 2	$ 9
		Cebolla cabezona, cruda	2,0	2,0	2,0	3,0	8,0	3,4	$ 1.400	$ 1	$ 5
		Pimentón rojo, crudo	3,0	3,0	4,0	4,0	6,0	4,0	$ 4.500	$ 5	$ 18
		Ajo, crudo	0,3	5,0	5,0	5,0	10,0	5,1	$ 10.000	$ 10	$ 51
		Aceite de girasol	3,0	4,0	4,0	5,0	6,0	4,4	$ 19.500	$ 20	$ 86
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
CEREAL	**ARROZ PAJARITO**	Arroz blanco, pulido, crudo	26	37	46	60	64,0	46,6	$ 4.480	$ 4	$ 209
		Plátano dominico, verde, crudo	20	20	25	20	43,4	25,7	$ 2.250	$ 2	$ 58
		Cebolla cabezona, cruda	5,1	5,1	5,1	5,1	12,5	6,6	$ 1.400	$ 1	$ 9
		Aceite de girasol	2,0	3,0	4,0	5,0	5,0	3,8	$ 19.500	$ 20	$ 74
		Sal	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,1	$ 2.200	$ 2	$ 0
TUBERCULOS/ RAICES Y PLÁTANOS	**PAPAS SALADAS**	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	87,5	112,5	137,5	140,0	108,0	$ 2.100	$ 2	$ 227
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
VERDURA CALIENTE / FRIA	**ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, TOMATE Y ESPINACA**	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35,3	35,3	35,3	47,0	47,0	40,0	$ 1.500	$ 2	$ 60
		Lechuga común, cruda	18,2	18,2	18,2	18,2	54,6	25,5	$ 2.666	$ 3	$ 68
		Tomate, crudo	18,8	18,8	18,8	18,8	18,8	18,8	$ 1.818	$ 2	$ 34
		Espinaca, cruda	16,6	16,6	16,6	25,0	16,6	18,3	$ 3.500	$ 4	$ 64
		Vinagre	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	$ 3.890	$ 4	$ 8

		Aceite de girasol	2,0	3,0	4,0	6,0	5,0	4,0	$ 19.500	$ 20	$ 78
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	$ 2.200	$ 2	$ 1
BEBIDA DE FRUTA	**SORBETE DE CURUBA**	Curuba, cruda	120,0	120,0	130,0	130,0	130,0	126,0	$ 2.045	$ 2	$ 258
		Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	13,0	15,0	15,0	13,8	$ 4.060	$ 4	$ 56
		Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	8,0	10,0	10,0	8,8	$ 6.000	$ 6	$ 53
										TOTAL	$ 2.537

Procedimiento para el cálculo del costo de la ración

Para entender cómo se llega a cada valor en los cuadros anteriores, se siguió el siguiente procedimiento:

1. **Cálculo del Peso Bruto**: Determinar el peso bruto necesario de cada ingrediente para las distintas categorías de grupos etarios.
2. **Cálculo del Promedio de Peso**: Calcular el promedio del peso bruto necesario sumando los pesos brutos de todas las categorías y dividiendo por el número de categorías.
3. **Determinación del Costo por Ingrediente**:
   - Obtener el costo por kilogramo del ingrediente (según el SIPSA del DANE).
   - Convertir el costo a un costo por gramo.
   - Multiplicar el costo por gramo por el peso promedio del ingrediente para obtener el costo total del ingrediente.
4. **Cálculo del Costo Total de la Ración**: Sumar el costo total de todos los ingredientes para obtener el costo total de la ración.

Este procedimiento permite analizar y determinar el costo total de una ración alimenticia, teniendo en cuenta las variaciones de los requisitos de ingredientes según las diferentes categorías de edad y el costo actual de los ingredientes.

Para resumir el proceso en una fórmula, podemos utilizar la siguiente expresión:

$$\text{Costo Total de la Ración} = \sum(\text{Costo por gramo del ingrediente} \times \text{Promedio del peso del ingrediente})$$

Donde:

- **Costo por gramo del ingrediente** se obtiene dividiendo el **Costo por Kg del ingrediente (según el SIPSA del DANE)** entre 1000.
- **Promedio del peso del ingrediente** se calcula sumando el peso bruto necesario de cada ingrediente para todas las categorías de grupos etarios y dividiendo por el número de categorías.

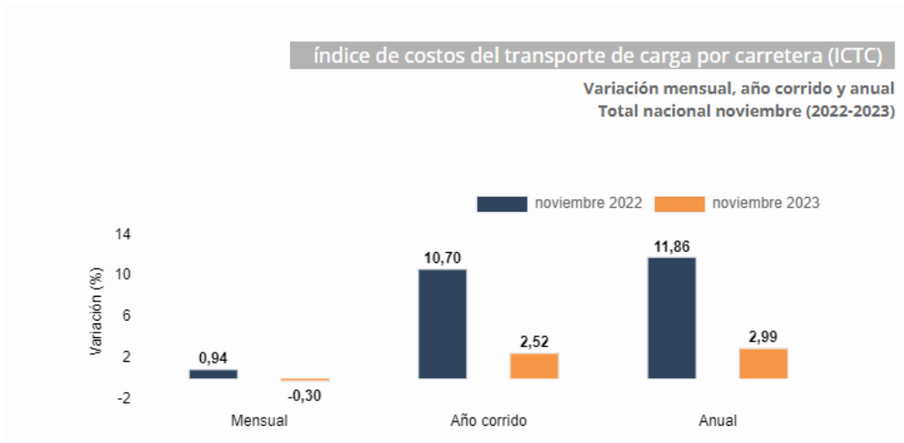
La fórmula implica sumar el costo individual de cada ingrediente, el cual se calcula multiplicando el costo por gramo del ingrediente por el peso promedio necesario de dicho ingrediente. Al final, se suman todos estos costos individuales para obtener el costo total de la ración.

Así, luego determinar el costo por ración de cada uno de los 20 menús, se promedia el valor de estos, y se arroja el siguiente valor:

Materia prima por ración (Estimación)
$2.624

Costos de Transporte:

El análisis del costo de transporte para las raciones del Programa de Alimentación Escolar es un componente fundamental para la determinación precisa del valor de cada ración. . A fin de realizar una proyección confiable para el año 2024, se ha considerado la información histórica de los costos de transporte incurridos durante la ejecución del contrato en 2023, así como el índice de costos de transporte por carga por carretera (ICTC), suministrado por el DANE hasta noviembre de dicho año.



MES	Transporte
Noviembre	$77,33
Octubre	$76,70
Septiembre	$131,9
Agosto	$162,43
Julio	$112
Junio	$256,31
Mayo	$204,1
Abril	$197,09

Histórico costo de transporte año 2023. Fuente: Elaboración propia

Tomando estos datos, se calculó un costo promedio de transporte por ración de $152,23 COP. Para ajustar este promedio a las expectativas de costos en 2024, se aplicó la variación correspondiente al ICTC de 2023, la cual fue del 2,99% de enero a octubre. Este ajuste refleja el aumento proyectado de los costos de transporte para el próximo año, resultando en un costo ajustado de $156.78 COP por ración.

Por lo tanto, basándonos en la tendencia histórica y la variación anual proporcionada por el DANE, estimamos que el costo de transporte por ración para el PAE en 2024 será de aproximadamente $156.78 COP. Este cálculo es crucial para garantizar la asignación adecuada de recursos y la viabilidad del programa, considerando la variabilidad y los posibles incrementos en los costos de transporte. La fuente de esta estimación proviene de la elaboración propia, utilizando como referencia los datos históricos del contrato del PAE de 2023.

Transporte por ración (Estimación)
$156.78

Costos administrativos:

El cálculo de los costos administrativos es esencial para la gestión financiera del Programa de Alimentación Escolar. Para establecer una estimación informada de estos costos para el año 2024, se ha revisado detenidamente el historial de gastos administrativos registrados durante el contrato vigente en el año 2023.

Los gastos administrativos mensuales registrados fueron:

MES	GASTOS ADMINISTRATIVOS
Noviembre	$755,33 COP
Octubre	$660,04 COP
Septiembre	$472,18
Agosto	$480,08
Julio	$644
Junio	$726,9
Mayo	$592,41
Abril	$763,28

Histórico costo gastos administrativos año 2023. Fuente: Elaboración propia

A partir de estos datos, se ha determinado un promedio de gastos administrativos de $636.77 COP. Este promedio abarca una variedad de costos operativos, como el arrendamiento de infraestructura, impuestos de IVA sobre compras y servicios, honorarios de asesoría jurídica, servicios públicos, materiales de oficina, y otros gastos no operacionales como gravámenes financieros y cuotas de manejo, reflejando así la realidad de los costos incurridos por el operador en 2023.

Para proyectar el valor de los costos administrativos al año 2024, se tomó en cuenta la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) reportada por el DANE en noviembre de 2023, la cual fue de 10.15% acumulada en el año corrido. Al aplicar esta tasa de inflación al promedio de los costos administrativos del año 2023, se obtiene un valor ajustado de $701.41 COP.

Es relevante considerar que el IPC es un indicador económico que refleja el cambio en los precios de un conjunto diverso de productos y servicios, y su aplicación a los costos administrativos sirve para mantener el poder adquisitivo de la entidad frente a la inflación observada.

Por ende, para el año 2024, se estima que los costos administrativos por ración en el PAE serán de aproximadamente $701.41 COP, cifra que incorpora el incremento de los precios generales en la economía y asegura la cobertura adecuada de los gastos administrativos necesarios para la ejecución eficiente del programa. La información utilizada para este análisis proviene de la elaboración propia basada en el histórico del contrato 2023.

Costos administrativos por ración (Estimación)
$701,41

Impuestos, tasas y contribuciones:

La estimación del valor de los impuestos, tasas y contribuciones que inciden en el costo de la ración alimentaria para el Programa de Alimentación Escolar en Mosquera - Cundinamarca se ha realizado basándose en datos históricos recopilados por la entidad durante la ejecución del contrato correspondiente al año 2023..

MES	IMPUESTOS
Noviembre	**$ 345,16**
Octubre	**$ 345,16**
Septiembre	**$ 345,16**
Agosto	**$ 345**
Julio	**$ 269**
Junio	**$ 345**
Mayo	**$ 331**
Abril	**$ 336**

Histórico costo impuestos año 2024. Fuente: Elaboración propia

Se ha tomado como referencia los valores mensuales de estos impuestos, tasas y contribuciones desde abril hasta noviembre del presente año, los cuales varían entre $269 y $345,16 pesos. El valor promedio calculado a partir de estos datos es de $332,68 pesos. Para ajustar este promedio al contexto económico actual y considerar la inflación, se ha aplicado el Índice de Precios al Consumidor (IPC), que asciende a 10,15%. Este ajuste resulta en un valor final estimado de $366,45 pesos por ración, reflejando así el impacto de la inflación y proporcionando una cifra más precisa y actualizada para la planificación financiera del programa.

Este enfoque metodológico garantiza que la estimación del costo de los impuestos, tasas y contribuciones sea lo más precisa posible, considerando las variaciones históricas y las condiciones económicas actuales, lo cual es crucial para una gestión eficiente y transparente de los recursos en la contratación estatal.

Impuestos tasas y contribuciones por ración (Estimación)
$366,45

Costos del Talento humano:

Para la estimación de los costos de talento humano dentro del Programa de Alimentación Escolar, es crucial considerar todas las prestaciones laborales que un empleador está obligado a pagar según la legislación colombiana. Estos costos incluyen no solo el salario mínimo, sino también contribuciones adicionales como salud, pensión, riesgos laborales, entre otros.

Concepto	Valor
Salario Minimo	$ 1.300.000,00
Subsidio de Transporte	$ 162.000,00
Pension	$ 156.000,00
ARL	$ 6.786,00
Caja de Compensación	$ 52.000,00
Prima de Servicios	$ 121.833,00
Cesantias	$ 121.833,00
Intereses de Cesantias	$ 13.000,00
Vacaciones	$ 54.210,00
Total	**$ 1.987.662,00**

La tabla de costos laborales para 2023, nos brinda una base sólida desde la cual proyectar estos costos para 2024. El salario mínimo junto con las prestaciones y aportes correspondientes suman un total de $1.987.662 COP por manipulador de alimentos.

.

Numero de manipuladores	107
Valor de cada manipulador para la empresa	$1.987.662
Salario Diario	$ 66.255
Raciones diarias	17200
Raciones por manipuladora	162 aproximadamente
Costo mano de obra por ración Numero de manipuladores	$ 409

Fuente: Elaboración propia

Costos de talento humano por ración (Estimación)
$409

PROYECCIÓN GENERAL DE COSTOS POR RACIÓN PARA 2024

Para una comprensión detallada y argumentada de los costos totales por ración para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Mosquera - Cundinamarca para el año 2024, es esencial analizar cada componente del costo y su contribución al total. Vamos a desglosar cada elemento:

1. **Materia Prima ($2.624 COP)**: Este costo representa el 61.63 % del total. Se calcula basado en un proceso detallado que incluye el cálculo del peso bruto de cada ingrediente, el promedio del peso y la determinación del costo por ingrediente, considerando el precio del mercado según el SIPSA del DANE. Este proceso asegura que se consideren las necesidades nutricionales variadas según los grupos etarios y los precios actuales del mercado, lo que garantiza que la estimación sea realista y se ajuste a las condiciones económicas del momento.

2. **Transporte ($156.78 COP)**: Constituye el 3.68% del costo total. Esta estimación se basa en un análisis de los costos de transporte históricos del año 2023 y un ajuste según el índice de costos de transporte por carga por carretera (ICTC). Al proyectar esta cifra para 2024 con un ajuste por inflación, se obtiene una cifra que refleja las expectativas razonables de los costos de transporte para el próximo año, considerando tanto las tendencias históricas como las proyecciones económicas.

3. **Talento Humano ($409 COP)**: Representa el 9.61% del costo total. Este cálculo toma en cuenta no solo el salario mínimo sino también las cargas sociales obligatorias como salud, pensión y riesgos laborales. Al ajustar este valor en función de la inflación esperada (10.15% según el IPC), se asegura que el costo refleje el aumento del coste de vida y mantenga el poder adquisitivo de los trabajadores, garantizando así la sostenibilidad del programa en términos de recursos humanos.

4. **Costos Administrativos ($701.41 COP)**: Es el 16.47% del total. Este cálculo incorpora una variedad de gastos operativos y no operacionales, reflejando la realidad de los costos administrativos incurridos por el operador. Al ajustar este promedio por la inflación proyectada (10,15%), se obtiene una cifra ajustada que asegura la continuidad y eficacia administrativa del programa dentro del marco de un entorno económico cambiante.

5. **Impuestos, Tasas y Contribuciones ($366.45 COP)**: Este valor, que representa el 8.61% del costo total, se basa en un análisis de los costos históricos y un ajuste conforme al IPC. Este enfoque garantiza que el cálculo sea preciso y relevante, considerando las variaciones históricas y las condiciones económicas actuales.y relevante, considerando las variaciones históricas y las condiciones económicas actuales.

En resumen, el costo total estimado por ración para el año 2024 es de $4.258 COP. Esta cifra integral no solo refleja el costo directo de los alimentos, sino que también considera los aspectos logísticos, laborales, administrativos y fiscales necesarios para la operación efectiva del PAE. Este análisis detallado es crucial para una planificación financiera adecuada y para garantizar la viabilidad y sostenibilidad del programa de alimentación escolar en Mosquera - Cundinamarca.

Costos totales por ración (Estimación)
$4.258 cop

Valor 2023	Incremento	Valor 2024
$ 3.801,34	12,013%	$ 4.258

TABLA 1 RECURSO PRESUPUESTAL DISPONIBLE

DESCRIPCIÓN	VALOR
LIBRE ASIGNACIÓN	2942209996
SGP	133.815.956,80
RECURSOS MEN PROGRAMA DE ALIMENTACION	3.531.082.000
TOTAL, DISPONIBILIDAD	$ 6.607.107.952.80

Presupuesto oficial

Para establecer el presupuesto oficial del contrato del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Mosquera - Cundinamarca, se debe realizar un cálculo basado en el total de raciones a proveer y el costo por ración, tomando en cuenta el número de días del calendario escolar en que se prestará el servicio de acuerdo al presupuesto disponible. Se analizará la información y la relación que se presenta en el cuadro siguiente para llegar a una conclusión lógica y bien fundamentada.

De acuerdo con lo anterior, se tiene que:

- **Cantidad Total de Raciones**: Se establece que el total de raciones diarias es de 17.200, que se distribuirá entre las diversas instituciones educativas según el número de beneficiarios matriculados.
- **Costo por Ración**: Se establece que el costo individual por ración es de $4.258 COP.
- **Días de Ejecución**: El servicio se proporcionará durante 90 días del calendario escolar inicialmente, de acuerdo al presupuesto disponible a la fecha.

Para calcular el presupuesto oficial, multiplicamos el total de raciones por el costo por ración y luego lo multiplicamos por el número de días a ejecutar el contrato:

Presupuesto Oficial= Raciones Diarias * Costo por Ración * días de ejecución

El presupuesto oficial para el contrato del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Mosquera - Cundinamarca para proveer 18,000 raciones diarias durante 90 días del calendario escolar a un costo de $4,258 COP por ración es de $ 6,591,384,000.00 COP

Este cálculo se basa en la multiplicación del número de raciones que se deben proveer cada día por el costo de cada una de estas raciones y por los primeros 90 días que dura el servicio escolar, reflejando el compromiso financiero necesario para ejecutar el programa durante el periodo escolar establecido. Este presupuesto asegura que todos los beneficiarios matriculados en las instituciones educativas recibirán las raciones necesarias durante los días de servicio, y proporciona una base financiera sólida para la planificación y ejecución efectiva del programa.

A su vez, la cobertura del servicio puede variar en función del número de beneficiarios matriculados en cada institución. Esto significa que el presupuesto será flexible y capaz de adaptarse a los cambios en el número de raciones necesarias, lo que determinará el costo total a pagar por el contrato.

Presupuesto oficial
$ 6,591,384,000.00 COP

***COSTO RACIÓN 2024:* $ 4.258**

CLASIFICACIÓN DE COSTOS

COSTOS ADMINISTRATIVOS:

Valor licitación: $ 6,591,384,000.00 COP

Días a ejecutar: 90

Total de raciones: 1,548,000

Ración: 4.258

NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA	No. DE RACIONES	No. DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR RACIÓN 2024	COSTO DIA	COSTO TOTAL
ANTONIO NARIÑO	1311	90	$ 4,258.00	$ 5,582,238.00	$ 502,401,420.00
FRATERNIDAD	441	90	$ 4,258.00	$ 1,877,778.00	$ 169,000,020.00
DIAMANTE	211	90	$ 4,258.00	$ 898,438.00	$ 80,859,420.00
MAYOR DE MOSQUERA	1468	90	$ 4,258.00	$ 6,250,744.00	$ 562,566,960.00
LA AMISTAD	996	90	$ 4,258.00	$ 4,240,968.00	$ 381,687,120.00
LUCERO	216	90	$ 4,258.00	$ 919,728.00	$ 82,775,520.00
JUAN LUIS LONDOÑO	1382	90	$ 4,258.00	$ 5,884,556.00	$ 529,610,040.00
LA UNIDAD	226	90	$ 4,258.00	$ 962,308.00	$ 86,607,720.00
ROBERTO VELANDIA	1297	90	$ 4,258.00	$ 5,522,626.00	$ 497,036,340.00
NUEVO MILENIO	1790	90	$ 4,258.00	$ 7,621,820.00	$ 685,963,800.00
ARMONIA	1604	90	$ 4,258.00	$ 6,829,832.00	$ 614,684,880.00
FRANCISCO DE PAULA	550	90	$ 4,258.00	$ 2,341,900.00	$ 210,771,000.00
LA MERCED	1700	90	$ 4,258.00	$ 7,238,600.00	$ 651,474,000.00
POLICARPA SALAVARRIETA	1180	90	$ 4,258.00	$ 5,024,440.00	$ 452,199,600.00
JARDIN DEPARTAMENTAL	266	90	$ 4,258.00	$ 1,132,628.00	$ 101,936,520.00
LOS PUENTES	320	90	$ 4,258.00	$ 1,362,560.00	$ 122,630,400.00
COMPARTIR	1087	90	$ 4,258.00	$ 4,628,446.00	$ 416,560,140.00
LA PAZ	1155	90	$ 4,258.00	$ 4,917,990.00	$ 442,619,100.00
Total	**17200**			**$ 73,237,600.00**	**$ 6,591,384,000.00**

Fuente: Elaboración propia.

Esta cobertura podrá ser variada por la entidad territorial de acuerdo al número de beneficiarios matriculados en cada institución.

Conceptos financieros para terceros:

La alcaldía se encargará de entregar la totalidad del dinero pactado por ambas partes en las fechas establecidas, esto con el fin de haber garantizado la entrega total al periodo vencido.

El plan de Alimentación escolar estará enlazado con la constante vigilancia por parte del ente contratante, además de que se establece que el cumplimiento por parte del contratista se debe adecuar a la ley, así como los Estados financieros de la sociedad y estados financieros del grupo empresarial, cuando la norma aplicable lo exige, auditados con sus notas y los siguientes anexos, suscritos por el representante legal y el revisor fiscal, si la persona jurídica está obligada a tenerlo, o suscritos por el representante legal y el auditor o contador si la persona jurídica no está obligada a tener revisor fiscal:

- Principales cuentas detalladas del balance general
- Principales cuentas del estado de pérdidas y ganancias.
- Cuentas contingentes deudoras y acreedoras.

Los gastos fijos anuales se tendrán en cuenta, partiendo que estos procesos son por parte de los terceros y contratistas que ganen la licitación, esto implica, seguros, bodegajes, distribución y entrega. La alcaldía lo validara según el modelo de evaluación tratado en años anteriores y brindar la garantía de efectividad y punto de equilibrio de la compañía.

	C	PUNTAJE
A	Factor económico	25 Puntos
B	Factor de calidad (51.50 puntos)	
	- Ciclos de menú especial	10 puntos
	-Técnico en gastronomía.	5 puntos
	-Dotación de menaje y/o equipos	10 puntos
	-Educación alimentaria y nutricional	10 puntos
	- Supervisores técnicos en campo.	16.50 puntos
C	Industria nacional	10 puntos
D	Discapacidad	1 puntos
E	Diferencial de mujeres	0.25 puntos
F	Diferencial MiPyme	0.25 puntos
G	Compras Locales • Cuota Parafiscal • Proveedor Directo	 6 puntos 6 puntos
	Total	**100 puntos**

Fuente: Elaboración propia.

PARA EL AÑO 2024

COSTOS FIJOS DEL CONTRATISTA ANTE EL CONTRATANTE

1.1. Gastos administrativos.
1.2. Talento humano.
1.3. Impuestos.
1.4. Transporte.

Tabla. Costos fijos *Fuente: Elaboración propia.*

CONCLUSIONES

- La proyección para el plan de alimentación escolar PAE para el año 2024, se establecerá como entrega servida para 17.200 estudiantes matriculados en las instituciones municipales, así como el alcance de este, está sujeto para los primeros 90 días calendario estudiantil.
- El punto de equilibrio se establecerá según la cantidad de estudiantes matriculados y posteriormente activos con asistencia permanente en cada una de las instituciones educativas.

2 – Análisis Técnico y Organizacional

A. Ubicar el bien o servicio con el código del clasificador de bienes y servicios UNSPSC.

CLASIFICACION UNSPSC	1 nivel	2 nivel	3 nivel	4 nivel
	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
85151500	Servicios de salud	Servicios alimenticios y de nutrición.	Tecnología de alimentos	Tecnología de alimentos
85151600	Servicios de salud	Servicios alimenticios y de nutrición.	Asuntos nutricionales.	Asuntos nutricionales.
85151700	Servicios de salud	Servicios alimenticios y de nutrición.	Planeación y ayuda de política de Alimentos	Planeación y ayuda de política de Alimentos
93141500	Servicios políticos y de asuntos cívicos.	Servicios comunitarios y sociales.	Desarrollo y servicios sociales.	Desarrollo y servicios sociales.
93131600	Servicios políticos y de asuntos cívicos.	Ayuda y asistencia humanitaria.	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.
78131800	Servicios de transporte, almacenaje y correo.	Almacenaje.	Bodegaje y almacenamiento especializado.	Bodegaje y almacenamiento especializado.

B. Componente técnico

1 Cambios Tecnológicos	N/A

	2- Amplitud de la oferta de características de los productos	El alcance de la presente contratación comprende la entrega al personal respectivo de las materias primas, preparación, servida y distribución del complemento alimentario tipo almuerzo en modalidad de atención ración preparada en sitio, ración industrializada y ración para preparar en casa, para cada Institución Educativa oficial, a fin de garantizar la alimentación escolar tanto en el área urbana como rural, para el municipio de Mosquera que garantice el objeto de este proceso, y así cubrir el número de cupos totales para la vigencia 2024.
	3- Especificaciones de calidad	A. Suministrar una **ración preparada en sitio** al 30% diario tipo ALMUERZO, a los beneficiarios PAE de las 18 instituciones educativas del municipio (área urbana y rural) durante la jornada escolar, contemplando jornada única, jornada mañana y jornada tarde. A continuación, se discrimina en la siguiente forma: **AÑO 2024** (Proyección sujeta a cambios de acuerdo con la matrícula oficial previa aprobación por el Comité de Alimentación Escolar).

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	No. DE CUPOS	No. DE DÍAS DE ATENCIÓN	TOTAL, RACIONES	COSTO RACIÓN
Almuerzo al 30%	17.200	90 días	1,548,000	$4.258

B. Suministrar en aquellos casos en que se requiera la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, **la ración comida caliente transportada** al 30% diario tipo ALMUERZO la cual deberá ser trasladada a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa, de acuerdo con las indicaciones dadas por el supervisor del contrato.

C. Suministrar en casos donde la infraestructura de las instituciones educativas NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantice la calidad e inocuidad de los alimentos o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, la **ración industrializada**, el cual debe ser un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados, que debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón definida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.

Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio o situaciones que se puedan presentar en la operación.

D. En situaciones de orden estrictamente excepcional, se podrá optar por la adaptación de la modalidad de atención del PAE , cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación del PAE, no sea posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio de acuerdo a los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los estándares y

las condiciones mínimas del PAE y sus Anexos definidos por la UApA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

- Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen graves perturbaciones del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito.
- Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave que impida la prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos.
- Cuando a nivel individual del usuario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia.

La aplicación de estas circunstancias de orden excepcional descritas anteriormente deberán ser motivadas y en aplicación al artículo 6 en su parágrafo Primero y Segundo de la Resolución 335 de 2021, y ajustado a lo previsto en el correspondiente contrato.

El contrato que se derive del proceso de Licitación Pública se pagará teniendo lo establecido en este estudio previo y de acuerdo con el pliego de condiciones.

E.

4 - Condiciones especiales para entrega.

El proponente individual y plural deberá diligenciar el formato de aceptación de las condiciones mínimas de prestación del servicio señaladas en el Formato establecido por el pliego de condiciones; así como el cumplimiento de los Lineamientos Técnico Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

De acuerdo con lo anterior y teniendo en cuenta los cupos a atender se tiene lo siguiente

NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA	No. DE RACIONES	No. DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR
ANTONIO NARIÑO	1311	90
FRATERNIDAD	441	90
DIAMANTE	211	90
MAYOR DE MOSQUERA	1468	90
LA AMISTAD	996	90
LUCERO	216	90
JUAN LUIS LONDOÑO	1382	90
LA UNIDAD	226	90
ROBERTO VELANDIA	1297	90
NUEVO MILENIO	1790	90
ARMONIA	1604	90
FRANCISCO DE PAULA	550	90
LA MERCED	1700	90
POLICARPA SALAVARRIETA	1180	90
JARDIN DEPARTAMENTAL	266	90
LOS PUENTES	320	90
COMPARTIR	1087	90
LA PAZ	1155	90
Total	**17200**	

NOTA. Esta cobertura podrá ser variada por la entidad territorial de acuerdo al número de beneficiarios PAE matriculados en cada institución.

5- Tiempos de entrega	90 días calendario escolar vigencia 2024.

C. Personal necesario para la ejecución del contrato

RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO

Se debe garantizar la contratación del recurso humano desde la suscripción del acta de inicio del contrato, este personal será necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos

PERSONAL PROFESIONAL	
PERFIL	**REQUISITO**
Un Ingeniero de alimentos, como jefe de bodega o planta, con experiencia profesional (Ley 842 de 2003) de mínimo de 5 años de experiencia, de los cuales 2 de ellos deben ser con experiencia específica en el programa de alimentación escolar y 1 año de experiencia específica en el área de calidad. La experiencia profesional será contada a partir de la inscripción o registro profesional. Para este perfil se debe allegar certificado COPNIA.	El oferente debe presentar en su propuesta la totalidad de los **REQUISITOS PARA CALIFICAR AL RECURSO MÍNIMO REQUERIDO**
Un nutricionista dietista, con 4 años de experiencia profesional de los cuales 2 de ellos deben ser con experiencia en programas de alimentación escolar - PAE. La experiencia profesional será contada a partir de la inscripción o registro profesional. Para este perfil se debe allegar certificado de Registro único Nacional del Talento Humano	El oferente debe presentar en su propuesta la totalidad de los **REQUISITOS PARA CALIFICAR AL RECURSO MÍNIMO REQUERIDO**
Un profesional en química de alimentos o microbiología, con experiencia profesional certificada de mínimo dos (2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	El oferente debe presentar en su propuesta la totalidad de los **REQUISITOS PARA CALIFICAR AL RECURSO MÍNIMO REQUERIDO**
Un tecnólogo de procesamiento de alimentos que deberá contar con 2 años de experiencia profesional en el manejo de alimento	El oferente debe presentar en su propuesta la totalidad de los **REQUISITOS PARA CALIFICAR AL RECURSO MÍNIMO REQUERIDO**

PERSONAL OPERATIVO	
PERFIL	**REQUISITO**
Personal operativo general necesario para el desarrollo de la operación, tanto en planta de operaciones, así como en relación con las manipuladoras de alimentos para las instituciones educativas. El personal tendrá un disponibilidad del 100% para la prestación del servicio.	El proponente deberá presentar las hojas de vida de mínimo el 50% del total de manipuladoras requeridas de acuerdo con la Resolución No. 29452 del 2017 para garantizar 17.200 raciones diarias, esto corresponde a 53

Un Coordinador Operativo Un Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial, Administración de empresas, ingeniería administrativa, economía o contaduría pública; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	El oferente debe presentar en su propuesta la totalidad de los **REQUISITOS PARA CALIFICAR AL RECURSO MÍNIMO REQUERIDO**
Dos supervisores en zona Profesional en nutrición y dietética, y/o ingeniería de alimentos, y/o ingeniería química y/o químico de alimentos, y/o ingeniería industrial, y/o Ingeniero Agroindustrial y/o administración de empresas, y/o administración financiera, Técnicos y/o tecnólogos con experiencia específica de 2 años en temas relacionados con coordinador y/o Interventor y/o Apoyo a la Interventoría y/o supervisor y/o Apoyo a la Supervisión y/o contratista de programas o servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	El oferente debe presentar en su propuesta la totalidad de los **REQUISITOS PARA CALIFICAR AL RECURSO MÍNIMO REQUERIDO**

REQUISITOS PARA CALIFICAR AL RECURSO MÍNIMO REQUERIDO

- El proponente deberá allegar con la propuesta las hojas de vida del personal profesional junto con los documentos respaldo de la misma y tarjeta profesional para aquellas profesiones que la requieran (Área de salud - artículo 229 Decreto 019 de 2012).
- La experiencia profesional será contada a partir de la inscripción o registro profesional.
- Los estudios de educación superior-pregrado y posgrado-, se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos y actas de grado.
- El proponente deberá manifestar por ESCRITO que la totalidad del recurso humano requerido cuenta con una disponibilidad del 100 por ciento para la ejecución del contrato.
- De cada personal a aportar se debe allegar certificado de antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales, del REDAM, de delitos sexuales y medidas correctivas.
- La experiencia específica a quienes se solicite se verificará de conformidad con las certificaciones laborales que así la demuestren y deberán ser allegadas con la hoja de vida.

NOTA Para la calificación del personal operativo general se tendrá en cuenta el documento expedido por el oferente en donde adquiere el compromiso de contratar a este personal bajo las condiciones establecidas.

El proponente deberá acreditar lo siguiente:

REQUISITOS DEL PERSONAL MANIPULADOR

Una vez firmado el contrato procederá a entregar las respectivas hojas de vida acreditando los siguientes requisitos:

- Ser mayor de 18 años.
- Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Certificación de Junta de Acción comunal suscrito por su respectivo presidente acreditando el domicilio de los manipuladores en el municipio de Mosquera, Cundinamarca.
- Carta de compromiso en el que garantice la participación en el programa de cada uno de los manipuladores de alimentos.
- Las hojas de vida a presentar deben corresponder a mínimo el 50% del total de manipuladoras requeridas de acuerdo con la resolución 29452 del 2017 para garantizar 17.000 raciones diarias, esto corresponde a mínimo 55.

NOTA 1: Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración es el siguiente:

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas modalidad Ración preparada en sitio

NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA	No. DE RACIONES	No. DE MANIPULADORAS
ANTONIO NARIÑO	1311	8
FRATERNIDAD	441	4
DIAMANTE	211	3
MAYOR DE MOSQUERA	1468	8
LA AMISTAD	996	6
LUCERO	216	3
JUAN LUIS LONDOÑO	1382	8
LA UNIDAD	226	3
ROBERTO VELANDIA	1297	7
NUEVO MILENIO	1790	8
ARMONIA	1604	8

FRANCISCO DE PAULA	550	5
LA MERCED	1700	8
POLICARPA SALAVARRIETA	1180	7
JARDIN DEPARTAMENTAL	266	3
LOS PUENTES	320	4
COMPARTIR	1087	7
LA PAZ	1155	7
Total	**17200**	**107**

D. Identificar los medios que debe utilizar el contratista para la correcta ejecución del contrato.

INFRAESTRUCTURA

El oferente debe contar con una bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble que se encuentre ubicada dentro del municipio de MOSQUERA, CUNDINAMARCA, la cual debe ser exclusiva para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) del municipio de Mosquera y no podrá estar ofertada en ningún otro programa de alimentación escolar (PAE) u otro proceso con objeto similar como lo es alimentos, almacenamiento, producción, logística y/o expendio, que cumpla con las normas higiénico – sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano, no serán tenidos en cuenta conceptos de venta y elaboración de alimentos, expendio de alimentos, fabricación de alimentos. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario **FAVORABLE VIGENTE** superior a 95%.

NOTA: El concepto higiénico sanitario debe estar a nombre del oferente a través de la figura singular o de alguno de los integrantes de la figura plural “Union Temporal o Consorcio”

Teniendo en cuenta que las 18 sedes de los colegios públicos se encuentran ubicados en el Municipio. Y todas aquellas bodegas que se encuentren dentro del municipio cumplirán con los requisitos, teniendo en cuenta que esto no afectará la distancia, lo que se afecta son los tiempos de desplazamiento debido al tráfico que se presenta en las vías, y que nos permite corroborar que el factor “cercanía” es determinante a efecto de gozar de disponibilidad inmediata por parte del contratista
De igual manera, la bodega y/o planta de operación deberá contar como mínimo con las siguientes especificaciones técnicas:

- Área en Seco: 700 m^2 (metros cuadrados)
- Área en frio: 50 m^3 (metros cúbicos).

Deberá contar con las siguientes áreas debidamente DEMARCADAS Y SEÑALIZADAS:

- Área de recepción y control de calidad de materia prima.
- Área de desinfección vehículos.
- Área desinfección alimentos
- Área control de calidad
- Área de almacenamiento de productos no perecederos.
- Área de almacenamiento de Frutas y verduras
- Área de alistamiento de materia prima.
- Área de refrigeración y congelación para almacenamiento de alimentos de alto riesgo en salud pública.
- Área de ensamble y alistamiento de acuerdo a la modalidad de atención
- Área de despacho.
- Área administrativa.

- Área de disposición de residuos sólidos
- Área de almacenamiento de canastillas
- Área de lavado de canastillas y estibas
- Áreas de productos no conformes.
- Área de personal operativo
- Área de baños
- Área de lavado de manos.
- Área de elementos de aseo e insumos no consumibles

La bodega de almacenamiento y ensamble debe garantizar la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente para garantizar continuamente la recepción, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de alimentos en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 0335 de 2021.

Lo anterior se deberá evidenciar con registro fotográfico y con un plano esquemático de distribución de las áreas de la bodega con sus respectivas medidas, lo cual se deberá presentar con la propuesta.

Verificar existencia de dotación y equipos, conforme a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos de la UApA, establecidos en el Anexo Técnico.

El proponente deberá allegar junto con la propuesta una certificación de compromiso de bodega en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, manifestando a qué título la tiene. (Propiedad, Arrendamiento, Leasing etc.), así mismo, se debe anexar concepto favorable de salubridad vigente expedida por la Secretaria de Salud del Municipio de Mosquera y mantenerlo durante todo el tiempo que dure el contrato, la Entidad procederá a realizar visita técnica a la planta de operación ofrecida por el oferente, con el fin de corroborar de forma directa el cumplimiento de estos requisitos. Dicha verificación será realizada por el equipo técnico de la Entidad.

El proponente deberá allegar junto con la propuesta:

Carta de presentación de la bodega en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, ubicación, dirección del inmueble.

Certificado de tradición y libertad del inmueble ofertado en caso de ser propietario.

Contrato de arrendamiento y /o leasing a nombre del proponente, en caso de ser arrendatario.

El oferente deberá manifestar mediante documento escrito que la bodega no se encuentra comprometida con otros proyectos y que serán exclusivas para dar cumplimiento al presente proceso.

Los planos de la bodega propuesta.

La Entidad procederá durante el periodo de evaluación a realizar visita técnica a la bodega de almacenamiento presentada por el oferente, con el fin de verificar el cumplimiento de cada uno de estos requisitos.

NOTA 1 - La mayor capacidad o metraje de la bodega no excluye la condición de exclusividad del municipio, en ese orden de ideas, si la proponente oferta una infraestructura que exceda las especificaciones técnicas **mínimas**, ésta siempre seguirá siendo de carácter exclusivo para el municipio.

En caso de presentar oferta plural, la propiedad, el arrendamiento y/o el leasing, deberán estar por lo menos a nombre de uno (1) de los integrantes del consorcio o unión temporal.

La Entidad procederá durante el periodo de evaluación a realizar visita técnica a la bodega de almacenamiento presentada por el oferente, con el fin de verificar el cumplimiento de cada uno de estos requisitos.

VEHÍCULOS DE TRANSPORTE. MÍNIMOS REQUERIDOS.

El oferente deberá garantizar mínimo cinco (5) vehículos de transporte de los alimentos perecederos y no perecederos (1 de los 5 vehículos deben reunir los requisitos del Decreto 1500 de 2007), de su propiedad o arrendados, modelo 2016 en adelante, para lo cual deberá presentar el contrato de arrendamiento respectivo, el cual se debe regir por Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 del 2004, la cual regula las condiciones mínimas que deben cumplir para realizar dicho transporte en todo el territorio nacional. Por lo tanto, EL PROPONENTE debe presentar en su PROPUESTA los siguientes documentos vigentes a la fecha de la presentación.

- Tarjeta de propiedad.
- Seguro obligatorio de Accidente de Tránsito vigente a la fecha de cierre del proceso..
- Revisión técnico-mecánica, si aplica.
- Concepto higiénico sanitario **FAVORABLE** vigente expedido por la autoridad sanitaria competente.

Además, el proponente debe presentar en su propuesta los siguientes documentos vigentes del conductor y el auxiliar y que deben permanecer siempre en el vehículo, así:

- Certificado de manipulación de alimentos vigente, con los soportes correspondientes (Ficha formativa en la cual mencione intensidad horaria y temática, lista de asistencia, certificación de participación. La expedición de este documento debe ser emitida por un profesional idóneo dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente).
- Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
- Certificado de antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales del REDAM y medidas correctivas del conductor y el auxiliar.

La Entidad procederá durante el periodo de evaluación a realizar visita técnica a la bodega de almacenamiento presentada por el oferente en donde se deben presentar los cinco (5) vehículos, con el fin de verificar el cumplimiento de estos requisitos.

Para tal efecto, el operador deberá presentar el diseño de las rutas donde se especifique el orden y tiempos con el fin de garantizar que la logística se ajuste a las necesidades de prestación del servicio en el municipio.

Es necesario que el oferente allegue con la propuesta los documentos que acrediten que cuenta con los vehículos (SOAT, tecno mecánica, concepto higiénico sanitario favorable sin observaciones, tarjeta de propiedad) con el fin de que la entidad pueda verificar de manera directa el cumplimiento del requisito.

En aras de garantizar el continuo cumplimiento a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, a continuación, se mencionan algunos requisitos mínimos que se deben tener presente para el manejo y transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.

CICLO DE MENÚS:

El proponente deberá presentar carta de compromiso, suscrita por el Representante Legal donde conste que al momento de la adjudicación entregará en magnético, formato Excel, los ciclos de menú para 20 días del complemento alimentario , por cada uno de los grupos de edad conforme a lo establecido en la Resolución 3803 de 2016, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, guías de preparación y lista de intercambios, teniendo en cuenta el análisis diario de aporte nutricional, el tamaño de la porción, la variedad y frecuencia en la oferta semanal de alimentos, lo anterior en cumplimiento de la Resolución 335 de 2021.

Adicionalmente, al momento de la adjudicación, deberá allegarse copia de la tarjeta profesional y el soporte de registro en el RETHUS del profesional en nutrición y dietética que elabore los menús solicitados, de acuerdo con la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias de la región.

FRIGORÍFICO:

El proponente deberá detallar el/los frigoríficos que surtirán los Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano, mediante carta de compromiso de libre diseño, suscrita por el Representante Legal, incluyendo el concepto higiénico sanitario favorable vigente (última acta de inspección sanitaria emitida por la autoridad

competente), de conformidad con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y demás normatividad complementaria vigente sobre la materia.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

El proponente deberá acreditar que cuenta con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y que se encuentra implementado de acuerdo con lo establecido en la Resolución 312 de 2019 del Ministerio de Trabajo y demás normas complementarias vigentes en la materia, presentando la certificación expedida por la Administradora de Riesgos Laborales -ARL- que tenga el proponente, la cual deberá evidenciar un porcentaje de cumplimiento igual al 100%.

Nota: En el caso de los consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá acreditar dicho requisito

OBLIGACIONES RELACIONADOS IMPLEMENTOS DE ASEO:

Es responsabilidad del Operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio, que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo relacionado en la tabla: insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Ración preparada en el sitio y ración industrializada, de conformidad con lo señalado en la Resolución 335 de 2022

3- Análisis de Riesgos

Item	Pregunta	SI	NO
1	El Contrato a celebrar afecta directamente la ejecución del plan de desarrollo?		X
2	La ejecución del contrato a celebrar afecta directamente a la comunidad?		X
3	El eventual daño o mal funcionamiento del bien a contratar afecta un funciona habitual o diaria de la entidad?		X
4	La producción, ejecución o fabricación del bien o servicio a contratar, depende de un plural número de personas?	X	
5	Se requieren de especial tipo de vehículos o en general, de algún grado de logística para ubicar el bien en la entidad?	X	
6	En caso de daño o mal funcionamiento del bien a contratar, solo se cuenta con la garantía de cumplimiento del contrato estatal? (es decir, no hay garantía directa del fabricante?)		X
7	Es de difícil consecución los repuestos para reparar el bien adquirido en caso de daño?		X
8	El contrato a celebrar se celebra como consecuencia de un convenio interadministrativo?		X
9	El contrato a celebrar se financia con rubros distintos al recurso propios de la Administración?	X	
10	En caso de incumplimiento del contratista se requiere para retomar la obra, para reponer el bien o para ejecutar de nuevo el servicio de una nueva contratación que exija proceso público en SECOP?	X	
11	Revisada la actividad de otras entidades, contratos como el que se pretende contratar han sido declarados incumplidos, siniestros o se han impuesto multas?		X

12	Revisada la actividad de la entidad, contratos como el que se pretende contratar han sido declarados incumplidos, siniestros o se han impuesto multas?		X
13	Una eventual huelga, paro o alteración del orden público afecta la normal ejecución del contrato?		X
14	El medio ambiente (lluvias) afecta la ejecución del contrato?		X
15	El producto, o servicio a desarrollar en virtud del contrato es hecho a la medida de la entidad?		X
16	El contrato es de tracto sucesivo?	X	
17	Los bienes a adquirir requieren de necesaria importación y proceso de nacionalización?		X
18	Se trata de una contratación a adelantar previo proceso de mínima cuantía del cual depende un evento de la Administración?		X
19	Se trata de una contratación previo proceso de menor cuantía?		X
20	Se trata de una contratación previo proceso de mayor cuantía?		X
21	Se trata de un futuro contrato de consultoría?		X
22	Se trata de un futuro contrato de obra pública?		X
23	La ejecución del futuro contrato requiere de permisos, licencias o autorizaciones especiales previas?		X
24	Se trata de un contrato de Diseño, Estudio y Construcción?		X
25	Tiene pactado como forma de pago anticipo o pago anticipado?		X

No. De Respuestas Positivas.	Nivel de Riesgo	Requisitos Habilitantes Mínimos. (*)	GARANTÍAS				
			Amparo	SI	NO	Si aplica (Ver Notas)	Cuantía Mínima
			Calidad				-
			Salarios y P.S.				-
			Anticipo				-
			Estabilidad				-
			R.C.E				-

Entre 4 y 7.	2	Experiencia	Mínima de 2 Años.	Cumplimiento	X			10%
		Cap. Organizacional.	R.A. > 4.	Calidad	X			10%
			R.P.: > 2.	Salarios y P.S.	X			5%
		Cap. Financiera.	LIQ: > 1.5	Anticipo				
			END: < 70.	Estabilidad				5%
			RCI.: 2	R.C.E	X			Anexo.

NOTA:
La vigencia de esta garantía deberá ser igual al periodo de ejecución del contrato (MAS CUATRO MESES)

TABLA DE RIESGOS NO ASEGURABLES

De la siguiente tabla identifique los riesgos respecto de su objeto de contratación e inclúyalos en el estudio del sector

RIESGO	OBSERVACIONES	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA	IMPACTO	EFECTO	ASIGNACIÓN
Económico	Son aquellos que se derivan del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros..	Bajo	Medio-Alto	Mayor costo de los bienes y/o servicios.	100% el contratista lo anterior teniendo en cuenta que los contratistas cuentan con la experiencia que les permite mitigar el riesgo
Sociales o Políticos	Aquellos que se derivan por cambios de las políticas gubernamentales que sean probables y previsibles, tales como cambios en la situación política, sistema de gobierno y cambio en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato. También suelen presentarse por fallas en la manera en que se relacionan entre sí, el Gobierno y la población, grupos de interés o la sociedad. Por ejemplo los paros, huelgas, actos terroristas.	Bajo	Medio Alto	Mayor costo de los bienes y/o servicios e imposibilidad de cumplir el contrato	100% la entidad

	Operacionales	Son aquellos riesgos asociados a la operatividad del contrato. Entre estos encontramos: la posibilidad de que el monto de la inversión no sea el previsto para cumplir el objeto del contrato. También se presenta la extensión del plazo, cuando los contratos se realizan en tiempos distintos a los inicialmente programados por circunstancias no imputables a las partes. Adicionalmente, se presenta por la posibilidad de no obtención del objeto del contrato como consecuencia de la existencia de inadecuados procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos sin que los mismos sean imputables a las partes.	Bajo	Medio-Bajo	Imposibilidad o retraso en la entrega de los bienes, mayor costo de los bienes, desfinanciamiento y no ejecución del contrato	100% el contratista lo anterior teniendo en cuenta que el contratista, es el que cuenta con mayor experiencia y conocimiento de las variables que determinan el valor de la inversión y tendrá a su cargo las actividades propias de la ejecución del contrato
	Financiero	Este riesgo tiene dos componentes básicos: el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez, y el riesgo de las condiciones financieras. El primero se refiere a la dificultad de conseguir los recursos financieros, ya sea en el sector financiero o el mercado de capitales, para lograr el objetivo del contrato. El segundo hace referencia a los términos financieros de dichos recursos, entre estos encontramos plazos, tasas, garantías, contragarantías, refinanciaciones entre otros	Medio-Bajo	Alto	desfinanciamiento y no ejecución del contrato	100% el contratista, ya que en el recae la responsabilidad de analizar si cuenta con los recursos suficientes y con la capacidad financiera que le permita ejecutar el objeto del contrato en sus totalidad
	Regulatorio	Son los posibles cambios regulatorios o reglamentarios que siendo previsibles, afecten el equilibrio contractual. Por ejemplo, cambios en las tarifas, mercados regulados, cambios en los regímenes especiales (regalías, pensional), designación de zonas francas, planes de ordenamiento territorial, expedición de normas de carácter técnico o de calidad, entre otros.	Medio-Bajo	Bajo	Mayor costo de los bienes y retrasos en la ejecución del contrato	100% la entidad

	De la naturaleza	Son los eventos causados por la naturaleza sin la intervención o voluntad del hombre, que aunque pueden ser previsibles por su frecuencia o diagnóstico están fuera del control de las partes. éstos se refieren a los hechos de la naturaleza que puedan tener un impacto sobre la ejecución del contrato, por ejemplo los temblores, inundaciones, lluvias, sequias, entre otros, siempre y cuando los mismos puedan preverse.	Medio-Bajo	Medio-Alto	Retraso en las entregas y mayor costo de los bienes	10% la entidad y 90% el contratista, siempre y cuando existan formas que permitan demostrar que el contratista pudo mitigo el riesgo. De lo contrario 100% el contratista.
	Ambientales	Se refiere a las obligaciones que emanan de las licencias ambientales, de los planes de manejo ambiental, de las condiciones ambientales o ecológicas exigidas y de la evolución de las tasas retributivas y de uso del agua. Por ejemplo, cuando durante la ejecución del contrato se configuren pasivos ambientales causados por mala gestión de la licencia ambiental y/o el plan de manejo ambiental o el costo de las obligaciones ambientales resulte superior al estimado no siendo imputables a las partes	Bajo	Bajo	Mayor costo del contrato y pasivos ambientales	ESTE RIESGO NO APLICA PARA EL PRESENTE PROCESO

4- Análisis Financiero

INDICADORES FINANCIEROS Y ORGANIZACIONALES DE POTENCIALES OFERENTES

El presente análisis se realiza tomando una muestra de los indicadores financieros de distintas empresas cuyos registros de códigos UNSPSC 85151500, 85151600, 85151700, 93141500, 93131600, 78131800, con fuente en las diferentes cámaras de comercio del país. El registro está formado por 55 empresas.

NIT_MAT	RAZON_SOCIAL	FECHA_REG	FUENTE	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	RAZON_COB	R_PAT	R_ACT
8010047097	FUNDACION COLOMBIA UNA NACION CIVICA FUNDACION CONCIVICA	2023	Cámara de comercio de armenia	10,35	0,1	1,75	0,01	0,01
9000249231	FUNDACION HORUS VITA	2023	Cámara de comercio de armenia	4,08	0,45	11,18	0,13	0,07
9012671683	V Y T CONSTRUCCIONES S.A.S.	2023	Cámara de comercio de armenia	2,9	0,28	2,73	0,05	0,03
03357435	PROEZA INGENIERIA DE VALOR S.A.S	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	1,22	0,81	34,99	1,51	0,27
01713156	JOSE CAMILO CASTRO RUIZ	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	9,23	0,08	20,14	0,12	0,11
03421200	LAALEJA SAS	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	3,47	0,54	13,88	0,35	0,16
03470947	GRUPO EMPRESARIAL DE SUMINISTROS, FINANCIACIÓN, INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA SAS	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	1,7	0,43	88,49	0,35	0,2
03611074	ARATA COLOMBIA SAS	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	12,34	0,25	95,94	0,54	0,4
02740154	ALINNOVA SAS	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	3,94	0,67	4,19	0,51	0,17
02330779	SOCIEDAD INVERSIONES PF S A S	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	4,1	0,18	21,99	0,3	0,25
01674797	MULTISERVICE GOLD S.A.S	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	1,32	0,61	30,86	0,33	0,13

02648354	LOMUTECH SAS	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	2,33	0,47	453,72	0,05	0,02
01619169	ECONOMIA URBANA SAS.	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	1,64	0,63	3,05	0,33	0,12
02923205	INFRAOBRAS INGENIERIA S.A.S	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	1,54	0,45	23,26	0,19	0,1
S0033343	CORPORACION PROYECTANDO PAZ	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	9,53	0,05	320,73	0,24	0,22
S0039546	FUNDACION REMANSO DE PAZ	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	13,01	0,06	67,06	0,67	0,62
02080580	URBANISMO ARQUITECTURA E INGENIERIA S.A.S	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	2,94	0,32	1,89	0,14	0,09
02021515	GEOTUNELES SAS	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	1,73	0,45	319,18	0,2	0,11
02528920	ASEOEMMANUEL SAS	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	2,96	0,27	17,75	0,34	0,25
03008915	COMPAÑIA AL INSTANTE PUNTO COM SAS	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	9,74	0,09	38,06	0,2	0,18
00575138	ECOBOSQUES LIMITADA	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	12,64	0,12	135,57	0,09	0,08
S0046844	ESCUELA GALAN PARA EL DESARROLLO DE LA DEMOCRACIA	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	1,36	0,69	0,34	0,04	0,01
01481163	EPROFRUVER COLOMBIA SAS	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	1,13	0,68	3,04	0,48	0,15
03285252	INVERSIONES ALIPROR S.A.S.	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	1,31	0,72	9,6	0,88	0,23
01724315	INVERSIONES MANUEL ROMERO SAS	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	4,16	0,34	69,55	0,64	0,42
02977139	ALIMENTAR CAPITAL SAS	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	3,01	0,52	53,3	0,43	0,2
00852183	PROALIMENTOS LIBER S A S - EN REORGANIZACIÓN	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	3,34	0,48	19,17	0,16	0,08
S0022939	ESCUELA GALAN PARA EL DESARROLLO DE LA DEMOCRACIA	2023	Cámara de Comercio de Bogotá	1,36	0,69	0,34	0,04	0,01
901303548	HAIFA HYDRAULIC SOLUTIONS S.A.S	2023	Cámara de comercio de cartagena	4,66	0,78	50,65	0,16	0,03
900527327	FUNDACION ALCANZANDO NUESTROS SUEÑOS	2023	Cámara de comercio de cartagena	9	0,27	34,11	0,01	0,01
901187477	LINOSA INGENIERIA S.A.S.	2023	Cámara de comercio de cartagena	18,97	0,07	74,82	0,06	0,05
901053918	FUNDACION INNOVACION PROSPERA	2023	Cámara de comercio de cartagena	4,21	0,25	46,06	0,68	0,5
900414120	FUNDACION SOCIAL Y CULTURAL AGROAMBIENTE	2023	Cámara de comercio de cartagena	3,74	0,25	470,88	0,43	0,32
805006278	NAUTICENTER S.A.S.	2023	Cámara de comercio de cartagena	4,69	0,3	27,98	0,2	0,14
242284548	ACEVEDO MONTAxZ CLAUDIA CONSUELO	2023	Cámara de comercio de casanare	10,84	0,07	45,44	0,23	0,21
9009138854	JHM SOLUCIONES S.A.S.	2023	Cámara de comercio de casanare	7,11	0,07	19,87	0,04	0,04
9012116984	A7 SAS	2023	Cámara de comercio de casanare	5,67	0,16	8,27	0,1	0,09
9014843278	AU CORPORATION S.A.S	2023	Cámara de comercio de casanare	2,34	0,32	204,89	0,15	0,1
9001623652	CORPORACION PLANETA AZUL LLANO	2023	Cámara de comercio de casanare	3,76	0,4	351,91	0,3	0,18
9002666543	CORPORACION CORAZON CRIOLLO	2023	Cámara de comercio de casanare	18,42	0,01	3,8	0,03	0,03
8260034827	GRUPO EMPRESARIAL VINCULAMOS S.A.S	No info	Cámara de comercio de duitama	5,01	0,34	31,96	0,41	0,27
9014378215	CORPORACION LEGER S.A.S	No info	Cámara de comercio de duitama	7,09	0,31	24,62	0,26	0,18
8280009860	CORPORACION PARA EL FOMENTO DE LA INVESTIGACION Y EL DESARROLLO COMUNITARIO	2023	Cámara de comercio de florencia	3,67	0,1	36,7	0,01	0,01
8280020906	JESMAR HURTADO Y COMPAщA S. EN C.	2023	Cámara de comercio de florencia	4,25	0,42	6,97	0,57	0,33
8908022212	EXCURSIONES AMISTAD S.A.S. Y/O ADESCUBRIR TRAVEL & ADVENTURE S.A.S.	2023	Cámara de comercio de manizales	3,84	0,49	2,54	0,18	0,09
9005873435	FUNDACION IMPACTO RECREACION	2023	Cámara de comercio de manizales	4,03	0,33	0	1,74	1,16
9006040101	INCIVILPRO S.A.S.	2023	Cámara de comercio de manizales	11,27	0,28	39,44	2,96	2,11
9008811905	CDC CONSTRUCCIONES Y PROYECTOS S.A.S.	2023	Cámara de comercio de manizales	5,17	0,66	24,36	0,23	0,07
9006009651	FUNDACION GAMERO	2023	Cámara de comercio de manizales	9,45	0,1	0	0,44	0,39
10240675	LOPEZ HERRERA CARLOS ALBERTO	2023	Cámara de comercio de manizales	2,19	0,51	1,34	0,11	0,05
707540713	CARDONA CASTANO CESAR AUGUSTO	2023	Cámara de comercio del oriente antioqueño	4,32	0,18	23	0,59	0,48
9012899612	INVERSIONES MUNDIALES UNO A S.A.S	2023	Cámara de comercio del oriente antioqueño	1,52	0,55	364,89	2,62	1,17

154330200	JOSE EFRAIN BETANCUR GARCIA	2023	Cámara de comercio del oriente antioqueño	5,98	0,18	4,45	0,16	0,13
74372236	AVILA TORRES YESID	2023	Cámara de comercio de sogamoso	2,92	0,17	90,84	0,11	0,09
8210018317	FUNDACION ONG LA RED	2023	Cámara de comercio de tulua	5,3	0,16	78,68	0,7	0,58

	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	RAZON_COB	R_PAT	R_ACT
MODA	1,36	0,10	0,34	0,01	0,01
MEDIANA	4,08	0,32	24,62	0,23	0,14
PROMEDIO	5,41	0,35	71,46	0,41	0,25
DESVIACIÓN ESTANDAR	4,20	0,22	117,00	0,57	0,35
CUARTIL 1	2,62	0,17	5,71	0,12	0,08
CUARTIL 2	4,08	0,32	24,62	0,23	0,14
CUARTIL 3	7,10	0,50	68,31	0,46	0,26
CUARTIL 4	18,97	0,81	470,88	2,96	2,11
RANGO INTERCUARTILICIO	4,48	0,34	62,60	0,35	0,19
ASIMETRIA	1,49	0,36	2,31	3,10	3,59
KURTOSIS	2,02	-0,93	4,43	10,51	15,65

ANÁLISIS DE INDICADORES

Del análisis de los datos anteriores se obtuvo el siguiente balance:

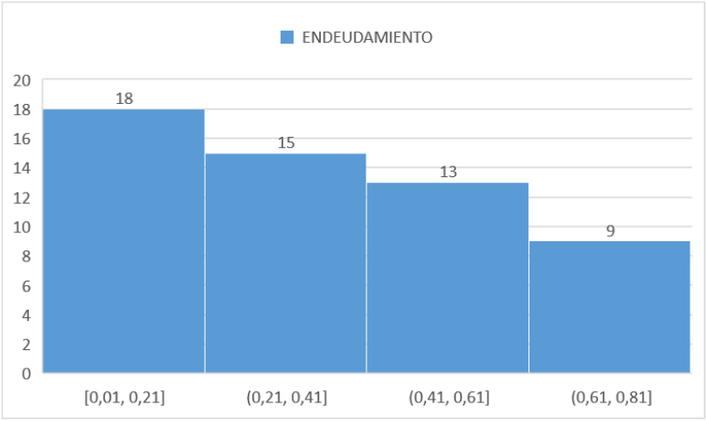
1. Índice de endeudamiento

El Índice de Endeudamiento es un indicador financiero que mide la proporción de deuda total de una empresa en relación con sus activos totales. Un índice más bajo indica una menor dependencia de la deuda para financiar sus activos y una mayor solidez financiera.

Para el índice de endeudamiento, el análisis estadístico de la muestra arrojó los siguientes resultados:

	ENDEUDAMIENTO
MODA	0,10
MEDIANA	0,32
PROMEDIO	0,35
DESVIACIÓN ESTANDAR	0,22
CUARTIL 1	0,17
CUARTIL 2	0,32
CUARTIL 3	0,50
CUARTIL 4	0,81
RANGO INTERCUARTILICIO	0,34
ASIMETRIA	0,36
KURTOSIS	-0,93

Los datos segmentados por rangos y visualizados en histograma, se presentan a continuación:



Así, entendiendo la distribución de los datos, su segmentación, así como su rango de prevalencia, y teniendo en cuenta la naturaleza, objeto, forma de pago y los riesgos asociados al futuro contrato, y con la finalidad de garantizar la participación del mayor número de empresas posibles y, a su vez, reducir el riesgo de incumplimiento del contrato, se considera necesaria la exigencia de un índice de endeudamiento igual o menor a 0,5

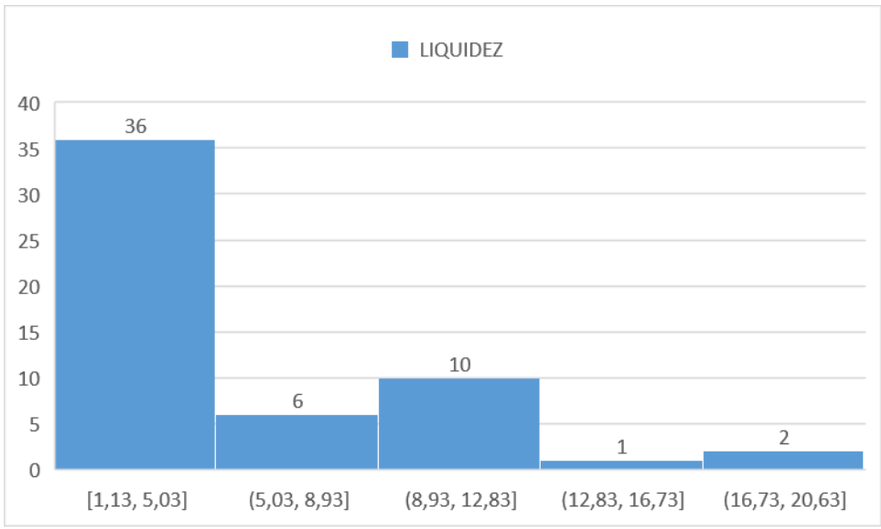
2. Indice de liquidez

El Índice de Liquidez es un indicador financiero que mide la capacidad de una empresa para cumplir con sus obligaciones financieras a corto plazo. Un índice más alto indica una mayor capacidad de la empresa para cubrir sus deudas a corto plazo y, por lo tanto, una mayor solidez financiera.

Para el índice de liquidez, el análisis estadístico de la muestra arrojó los siguientes resultados:

	LIQUIDEZ
MODA	1,36
MEDIANA	4,08
PROMEDIO	5,41
DESVIACIÓN ESTANDAR	4,20
CUARTIL 1	2,62
CUARTIL 2	4,08
CUARTIL 3	7,10
CUARTIL 4	18,97
RANGO INTERCUARTILICIO	4,48
ASIMETRIA	1,49
KURTOSIS	2,02

Los datos segmentados por rangos y visualizados en histograma, se presentan a continuación:



Así, entendiendo la distribución de los datos, su segmentación, así como su rango de prevalencia, y teniendo en cuenta la naturaleza, objeto, forma de pago y los riesgos asociados al futuro contrato, y con la finalidad de garantizar la participación del mayor número de empresas posibles y, a su vez, reducir el riesgo de incumplimiento del contrato, se considera necesaria la exigencia de un índice de liquidez igual o superior a 2

3. Razón de cobertura de intereses

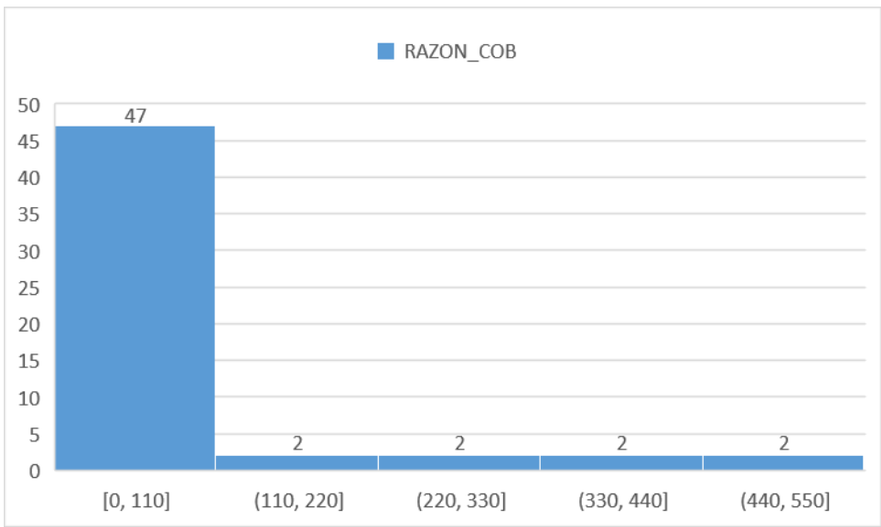
La razón de cobertura de intereses es el indicador que refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

Para la razón de cobertura de intereses, el análisis estadístico de la muestra arrojó los siguientes resultados:

	RAZON_COB
MODA	0,34
MEDIANA	24,62
PROMEDIO	71,46

DESVIACIÓN ESTANDAR	117,00
CUARTIL 1	5,71
CUARTIL 2	24,62
CUARTIL 3	68,31
CUARTIL 4	470,88
RANGO INTERCUARTILICIO	62,60
ASIMETRIA	2,31
KURTOSIS	4,43

Los datos segmentados por rangos y visualizados en histograma, se presentan a continuación:



Así, entendiendo la distribución de los datos, su segmentación, así como su rango de prevalencia, y teniendo en cuenta la naturaleza, objeto, forma de pago y los riesgos asociados al futuro contrato, y con la finalidad de garantizar la participación del mayor número de empresas posibles y, a su vez, reducir el riesgo de incumplimiento del contrato, se considera necesaria la exigencia de una razón de cobertura de interés igual o superior a 1

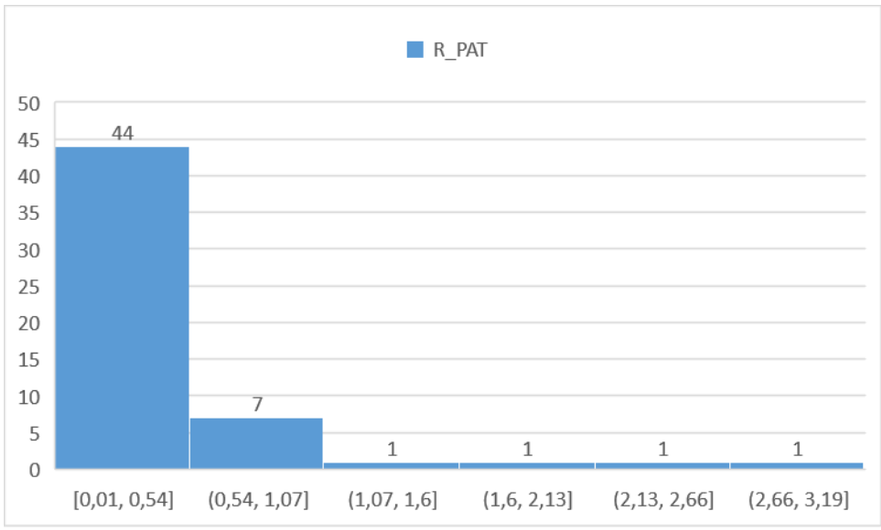
4. Rentabilidad sobre el patrimonio

La rentabilidad sobre el patrimonio, es el indicador que determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.

Para la rentabilidad sobre el patrimonio, el análisis estadístico de la muestra arrojó los siguientes resultados:

	R_PAT
MODA	0,01
MEDIANA	0,23
PROMEDIO	0,41
DESVIACIÓN ESTANDAR	0,57
CUARTIL 1	0,12
CUARTIL 2	0,23
CUARTIL 3	0,46
CUARTIL 4	2,96
RANGO INTERCUARTILICIO	0,35
ASIMETRIA	3,10
KURTOSIS	10,51

Los datos segmentados por rangos y visualizados en histograma, se presentan a continuación:



Así, entendiendo la distribución de los datos, su segmentación, así como su rango de prevalencia, y teniendo en cuenta la naturaleza, objeto, forma de pago y los riesgos asociados al futuro contrato, y con la finalidad de garantizar la participación del mayor número de empresas posibles y, a su vez, reducir el riesgo de incumplimiento del contrato, se considera necesaria la exigencia de una rentabilidad sobre el patrimonio igual o superior a 0.1.

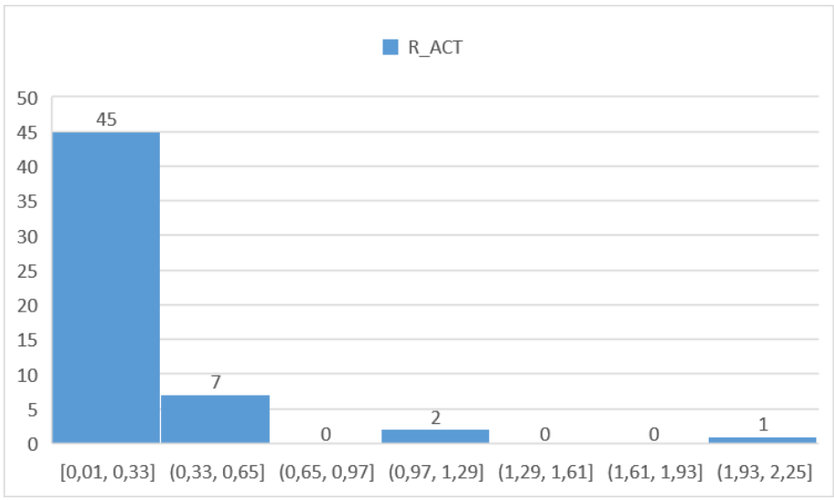
5. Rentabilidad sobre los activos

Es el indicador que permite determinar la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio.

Para la rentabilidad sobre los activos, el análisis estadístico de la muestra arrojó los siguientes resultados:

	R_ACT
MODA	0,01
MEDIANA	0,14
PROMEDIO	0,25
DESVIACIÓN ESTANDAR	0,35
CUARTIL 1	0,08
CUARTIL 2	0,14
CUARTIL 3	0,26
CUARTIL 4	2,11
RANGO INTERCUARTILICIO	0,19
ASIMETRIA	3,59
KURTOSIS	15,65

Los datos segmentados por rangos y visualizados en histograma, se presentan a continuación:



Así, entendiendo la distribución de los datos, su segmentación, así como su rango de prevalencia, y teniendo en cuenta la naturaleza, objeto, forma de pago y los riesgos asociados al futuro contrato, y con la finalidad de garantizar la participación del mayor número de empresas posibles y, a su vez, reducir el riesgo de incumplimiento del contrato, se considera necesaria la exigencia de una rentabilidad sobre los activos igual o superior a 0.05.

6. Resultado de análisis de indicadores financieros y organizacionales

En cumplimiento con lo dispuesto de las guías de Colombia Compra Eficiente, respecto al análisis del sector y establecimiento de los requisitos habilitantes, se adelantó un análisis financiero mediante el cual se estudió una muestra de empresas del sector relacionadas con el objeto del proyecto que se pretende desarrollar, con información actualizada extraída de las bases de datos de distintas cámaras de comercio del país.

Así, luego de adelantar el análisis de los indicadores financieros y de capacidad organizacional del sector, y teniendo en cuenta lo señalado en el capítulo IV:*"La capacidad financiera requerida en un Proceso de Contratación debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza y al valor del contrato…" "En atención a la naturaleza del contrato a suscribir y de su valor, plazo y forma de pago, la Entidad Estatal debe hacer uso de los indicadores que considere adecuados respecto al objeto del Proceso de Contratación. Las Entidades Estatales no deben limitarse a determinar y aplicar de forma mecánica fórmulas financieras para determinar los indicadores. Deben conocer cada indicador, sus fórmulas de cálculo y su interpretación" y* teniendo en cuenta aspectos tales como la naturaleza contractual, el alcance del contrato, el presupuesto oficial que asciende a la suma de **SEIS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS INCLUIDO IVA ($ 6,591,384,000.00 COP),** la forma de pago, los riesgos asociados al mismo, así como el comportamiento del sector, estudiado a través de una muestra, que permite tener un acercamiento con el comportamiento financiero del sector.

Por todo lo anterior, la Entidad considera viable y necesario exigir como requisitos habilitantes para el proceso los siguientes indicadores de capacidad financiera y organizacional, los siguientes:

Tipo de indicador	Indicador mínimo a exigir
Índice de liquidez	Mayor o igual a 2.4
Índice de endeudamiento	Menor o Igual a 55%
Razón de cobertura de interés	Mayor o Igual a 5
Rentabilidad del patrimonio	Mayor o igual a 16%
Rentabilidad del activo	Mayor o igual a 5%

Por último, es preciso indicar que, de acuerdo a las variables utilizadas para elaborar el presente Estudio de Sector y el análisis del mismo desde el punto de vista económico, del análisis de la oferta y demanda, complementado con la propuesta económica se estimará el futuro valor del contrato para ejecutar el proyecto.

DEMANDA

Análisis del comportamiento de las adquisiciones anteriores del bien o servicio (Histórico) efectuadas por la Alcaldía de Mosquera Cundinamarca.

La Secretaria de Desarrollo Social, ha adquirido en el pasado este servicio objeto del proceso de contratación en estudio, como una herramienta necesaria para garantizar la permanencia en el sistema escolar mediante el Programa de Alimentación Escolar mediante la entrega de un complemento nutricional tipo almuerzo tipo almuerzo, de acuerdo a la minuta patrón establecida en los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, brindando una alimentación adecuada, balanceada, equilibrada y suficiente a los beneficiarios PAE de las dieciocho (18) Instituciones Educativas del municipio de Mosquera del Municipio de Mosquera Cundinamarca.

Producto de estas necesidades la Alcaldía Municipal de Mosquera, a través de la secretaría de Desarrollo Social, ha desarrollado el Programa de Alimentación Escolar (PAE) con destino a los estudiantes matriculados en el sistema oficial del municipio desde los 4 años hasta los 17 años y once (11) meses de edad

AÑO 2023				
MUNICIPIO	**CONTRATO**	**VALOR**	**COSTO RACIÓN**	**CONTRATISTA**
MOSQUERA	CONTRATO DE SUMINISTRO No 001 DE 2023	$8.659.452.520,oo	$3.801,34	LACTEOS APPENZELL S.A.S

AÑO 2022				
MUNICIPIO	**CONTRATO**	**VALOR**	**COSTO RACIÓN**	**CONTRATISTA**
MOSQUERA	CONTRATO DE SUMINISTRO No 001 DE 2022	$10.996.977.000,oo	$3.037	LACTEOS APPENZELL S.A.S

AÑO 2021				
MUNICIPIO	**CONTRATO**	**VALOR**	**COSTO RACIÓN**	**CONTRATISTA**
MOSQUERA	CONTRATO DE SUMINISTRO No 001 DE 2021	$9.216.866.816,oo	$2.898.60	LACTEOS APPENZELL S.A.S

AÑO 2020				
MUNICIPIO	**CONTRATO**	**VALOR**	**COSTO RACIÓN**	**CONTRATISTA**
MOSQUERA	CONTRATO DE SUMINISTRO No 004 DE 2020	$7.984.906.128,oo	$2.819	LACTEOS APPENZELL S.A.S

AÑO 2019				
MUNICIPIO	**CONTRATO**	**VALOR**	**COSTO RACIÓN**	**CONTRATISTA**
MOSQUERA	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS 707 DE 2018	$8.294.400.000,oo	$2.700	FUNDACIÓN VIVE COLOMBIA

2. Histórico de compras o adquisiciones de otras entidades estatales y otros consumidores del bien o servicio:

Se relaciona el histórico de compras o adquisiciones de elementos iguales o semejantes a los solicitados en esta contratación, los cuales fueron consultados en la página de contratación estatal SECOP y que se relacionan a continuación:

Año 2023			
MUNICIPIO	**CONTRATO**	**VALOR**	**CONTRATISTA**
Funza	CONTRATO DE SERVICIOS No. CO1.PCCNTR.3992522 DE 2022	$11.829.013.443.oo	UT ALIMENTOS DE CALIDAD

AÑO 2023			
MUNICIPIO	**CONTRATO**	**VALOR**	**CONTRATISTA**
ALCALDÍA MUNICIPIO DE TOCANCIPA	CTO 011 MT 2023	$8.987.785.500.oo	FUNBIENCOL

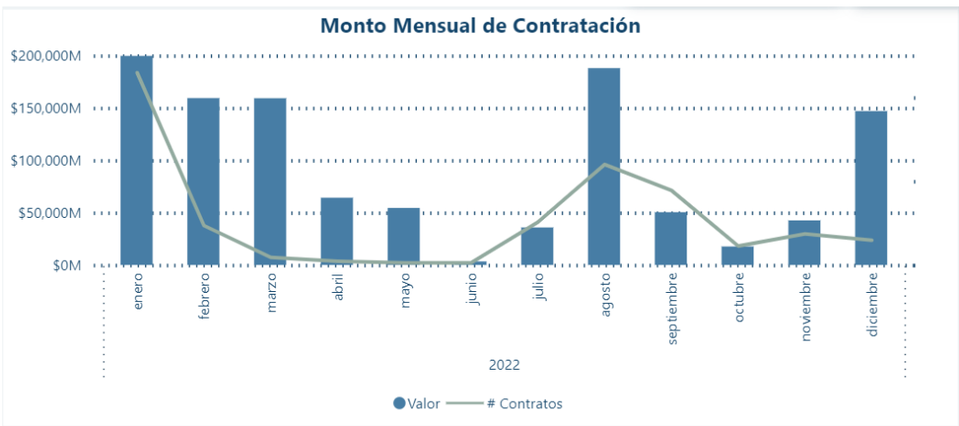
AÑO 2023			
MUNICIPIO	**CONTRATO**	**VALOR**	**CONTRATISTA**
ALCALDÍA MUNICIPIO DE FACATATIVA	FACATATIVÁ-128-23	$5.304.502.440,oo	UNION TEMPORAL SEVIVEFACA 2023

A partir de la consulta del comportamiento histórico del Programa de Alimentación Escolar PAE 2022 (último de referencia) de las distintas gobernaciones, se obtuvieron los siguientes resultados:

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE 2022 – GOBERNACIONES

Esta visualización contiene información sobre los contratos suscritos por las Gobernaciones, relacionados con el Programa de Alimentación Escolar - PAE, que se han registrado en las plataformas del SECOP (SECOP I y SECOP II), durante el período comprendido entre el 01 de enero al 31 de diciembre de 2022. La información generada depende de lo registrado por las entidades en las plataformas SECOP, por lo tanto, estos análisis constituyen una aproximación al panorama de la contratación pública.

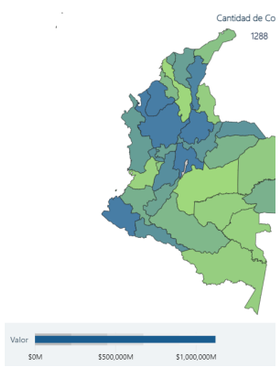
Monto mensual de contratación



Fecha de contratación por valor y número de contratos (2022)

Mes	Valor	% Valor	# Contratos	% Contratos
enero	$199,668,979,468	17.80%	459	35.64%
agosto	$187,996,369,679	16.76%	240	18.63%
febrero	$159,379,144,759	14.21%	94	7.30%
marzo	$159,244,576,029	14.20%	18	1.40%
diciembre	$146,977,988,347	13.10%	59	4.58%
abril	$64,231,427,405	5.73%	9	0.70%
mayo	$54,451,571,209	4.85%	5	0.39%
septiembre	$50,389,086,906	4.49%	178	13.82%
noviembre	$42,566,999,871	3.79%	74	5.75%
julio	$35,805,566,065	3.19%	102	7.92%
octubre	$17,641,714,928	1.57%	45	3.49%
junio	$3,344,587,255	0.30%	5	0.39%
Total	**$1,121,698,011,921**	**100.00%**	**1288**	**100.00%**

Georreferenciación de la contratación) y participación de las gobernaciones en la contratación del PAE (2022)



Departamento	Crédito	Otros R	PGN	Recursos Própios	SGP	SGR	Total
Amazonas		18.14%				81.86%	100.00%
Antioquia			96.21%	2.32%	1.43%	0.05%	100.00%
Arauca				81.43%		18.57%	100.00%
Archipielago de san andres providencia y santa catalina		19.98%		76.68%	3.34%		100.00%
Atlantico				88.42%		11.58%	100.00%
Bolivar				100.00%			100.00%
Boyaca			2.23%		0.27%	97.50%	100.00%
Caldas			98.99%	1.01%			100.00%
Caqueta			98.02%	1.98%			100.00%
Casanare			56.46%	43.44%		0.10%	100.00%
Cauca			39.81%	0.05%	22.54%	37.60%	100.00%
Cesar			92.79%	7.21%			100.00%
Choco			5.34%	9.34%	85.28%	0.03%	100.00%
Cordoba			56.28%	2.32%	41.41%		100.00%
Cundinamarca			67.00%	5.24%		27.76%	100.00%
Guainia					100.00%		100.00%
Guaviare			99.61%	0.39%			100.00%
Huila				6.39%	93.61%		100.00%
La Guajira				1.26%	98.74%		100.00%
Magdalena			9.94%		90.06%		100.00%
Meta				54.84%	45.16%		100.00%
Nariño		20.73%	18.87%	1.51%	48.15%	10.74%	100.00%
Norte de Santander				100.00%			100.00%
Putumayo				7.32%	44.11%	48.57%	100.00%
Quindio			3.17%	9.10%	87.73%		100.00%
Risaralda			38.73%	58.58%	2.69%		100.00%
Santander				28.42%	2.87%	68.70%	100.00%
Sucre					100.00%		100.00%
Tolima			10.67%	89.33%			100.00%
Valle del Cauca	25.93%		47.61%	0.67%		25.79%	100.00%
Vaupes					100.00%		100.00%
Vichada			100.00%				100.00%
Total	**0.08%**	**1.59%**	**35.42%**	**19.65%**	**23.85%**	**19.41%**	**100.00%**

Fuentes de financiación del PAE (2022)

Departamento	Crédito	Otros R	PGN	Recursos Próprios	SGP	SGR	Total
Amazonas		18.14%				81.86%	100.00%
Antioquia			96.21%	2.32%	1.43%	0.05%	100.00%
Arauca				81.43%		18.57%	100.00%
Archipielago de san andres providencia y santa catalina		19.98%		76.68%	3.34%		100.00%
Atlantico				88.42%		11.58%	100.00%
Bolivar				100.00%			100.00%
Boyaca			2.23%		0.27%	97.50%	100.00%
Caldas			98.99%	1.01%			100.00%
Caqueta			98.02%	1.98%			100.00%
Casanare			56.46%	43.44%		0.10%	100.00%
Cauca			39.81%	0.05%	22.54%	37.60%	100.00%
Cesar			92.79%	7.21%			100.00%
Choco			5.34%	9.34%	85.28%	0.03%	100.00%
Cordoba			56.28%	2.32%	41.41%		100.00%
Cundinamarca			67.00%	5.24%		27.76%	100.00%
Guainia					100.00%		100.00%
Guaviare			99.61%	0.39%			100.00%
Huila				6.39%	93.61%		100.00%
La Guajira				1.26%	98.74%		100.00%
Magdalena			9.94%		90.06%		100.00%
Meta				54.84%	45.16%		100.00%
Nariño		20.73%	18.87%	1.51%	48.15%	10.74%	100.00%
Norte de Santander				100.00%			100.00%
Putumayo				7.32%	44.11%	48.57%	100.00%
Quindio			3.17%	9.10%	87.73%		100.00%
Risaralda			38.73%	58.58%	2.69%		100.00%
Santander				28.42%	2.87%	68.70%	100.00%
Sucre					100.00%		100.00%
Tolima			10.67%	89.33%			100.00%
Valle del Cauca	25.93%		47.61%	0.67%		25.79%	100.00%
Vaupes					100.00%		100.00%
Vichada			100.00%				100.00%
Total	**0.08%**	**1.59%**	**35.42%**	**19.65%**	**23.85%**	**19.41%**	**100.00%**

OFERTA:

En la siguiente tabla se relacionan las empresas dedicadas a esta actividad comercial quienes han participado como oferentes y contratistas en procesos de contratación con Entidades Estatales.

MUNICIPIO	CONTRATO	OBJETO	VALOR	CONTRATISTA
SOACHA CUNDINAMARCA	1555 DE 2023	RESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SOACHA..	$15.002.595.802,oo	U.T SEVIVESOACHA 2023
FUSAGASUGA CUNDINAMARCA	2023-0014	DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LA MATRICULA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, REGISTRADOS EN EL SIMAT, EN EL MUNICIPIO DE FUSAGASUGÁ	$5.468.238.405,oo	UNION TEMPORAL PORVENIR DE FUSA

Mosquera, 4 enero de 2024.

_____

Firma responsable:
Líder de la Necesidad de Contratación:
Nombre: RUBEL EUCLIDES ARÉVALO VÁSQUEZ
Cargo: Secretario de Desarrollo Social