SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ANALISIS DE COSTO-PRECIO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS
VIGENCIA 2024

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

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

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

Ello concuerda con lo manifestado por el Consejo de Estado, al afirmar que el acuerdo sobre el precio prometido al contratista es elemento esencial del contrato estatal, según la modalidad que se adopte y así mismo, la cláusula del precio es solo

"estimada" o aproximada, sin fuerza vinculante, pues el total será el que resulte de la ejecución plena del objeto contractual. El valor estimado indica el costo probable del contrato para fines presupuestarios y fiscales, es decir, todo contrato estatal se celebra para la realización cabal del objeto contractual, sin que la obligación de las partes se limite a la "estimación" de la cláusula del precio

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

La Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 Por la cual se expiden los nuevos Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar, se definió unos Ejes estructurales como son; el eje de Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable y Sostenible lo que implicó cambios para realizar el cálculo de las recomendaciones de energía a partir del nivel y grado escolar (preescolar, grados, 1, 2, 3, grados 4 y 5, grados 6 a 9 y media que corresponde a los grados 10 y 11), nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro, tanto diarias como según el porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento y el rango inferior permitido de aporte nutricional lo exige pasar de tres análisis de costos a cinco análisis de costos y que de acuerdo a la distribución de la población beneficiaria se determinara el valor de los alimentos y a su vez el valor ración.

1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO ENTREGADO POR EL PROGRAMA

1.1 MODALIDAD

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

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

1.1.1 Preparada en sitio.

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

1.1.2 Comida Caliente Transportada.

La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; ésta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar, la modalidad de comida caliente transportada se puede dar mediante la generación de dos procesos, los cuales se encuentran descritos en el Anexo de Calidad e inocuidad, cumpliendo con la minuta patrón.

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

1.1.3 Modalidad Industrializada:

La entidad territorial después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad

dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio y en su defecto la modalidad de Comida Caliente Transportada.

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

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

1.2. ASPECTOS SANITARIOS

Para la ejecución del programa en sus aspectos sanitarios se deber dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social que tiene por objeto "(...) establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas (...) El Rotulado y demás aspectos de las etiquetas se deberán apoyar en la Resolución 05109 de 2005 por la cual "(…) se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normas que las modifiquen o las sustituyan (…) Condiciones de transporte de alimentos se deberán apoyar en la Resolución 2505 de 2004 por la cual "(…) Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles (…)". Por otro lado, se debe dar estricto cumplimiento a cada una de las normas sanitarias que sean aplicables a los

alimentos que conforman los complementos alimentarios y que están sujetos a inspección vigilancia y control por la autoridad sanitaria teniendo en cuenta la resolución 719 de 2015 por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Todas las normas y procedimientos se aplican en concordancia con la Resolución 335 de 2021. "Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos — Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) [...] ", para garantizar la correcta ejecución en la preparación y servido de los complementos alimentarios.

1.3. LOGÍSTICA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

1.3.1. Materia prima – Ciclos de menús

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

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

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

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

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

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

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

1.3.2. Transporte de Alimentos

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

1.3.3. Combustible para la preparación de los alimentos

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

1.3.4. Recurso Humano y dotación.

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

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

Los parámetros para determinar el número de manipuladores para el servido de los alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de comida caliente transportada son los siguientes:

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

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

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

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

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

1.3.5. Saneamiento.

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

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

Modalidad Industrializada (MI)				
PRODUCTO	De 1 a 150 cupos	De 151 a 300 cupos	De 301 a 500 cupos	De 501 cupos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3	4
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3	4
Recogedor de basura plástico	1	2	3	4
Balde plástico capacidad 12 lt.	1	2	3	4

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

Modalidad Preparada en Sitio (RPS) y Comida caliente Transportada (CCT)						
Producto	MENOS DE 50 CUPOS	DE 51 A 100 CUPOS	DE 101 A 200 CUPOS	DE 201 A 300 CUPOS	DE 301 A 400 CUPOS	DE 401 A 500 CUPOS
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2 unidades	2 unidades	4 unidades	6 unidades	8 unidades	10 Unidades
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	1 kilo/Litro	2 kilos/Litro	4 kilo/Litro	6 kilos/Litro	8 kilo/Litro	10 kilos/Litro
Esponja abrasiva	2 unidades	2 unidades	4 unidades	6 unidades	8 unidades	10 unidades
Desinfectante líquido	1.5 Litros	3 Litros	6 litros	9 litros	12 litros	15 litros

Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 kilo/Litro	2 kilos/Litro	4 kilos/Litro	6 kilos/Litro	8 kilos/Litro	10 kilos/Litro
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	Mínima 8 unidades	Mínimo 8 unidades	Mínima 16 unidades	Mínimo 24 unidades	Mínima 32 unidades	Mínimo 40 unidades

1.3.6 Gastos administrativos.

Son los gastos que tienen que ver no con la operación sino con la estructura organizativa para la provisión del servicio de alimentación escolar por parte de la empresa operadora como son el personal administrativo (coordinador operativo, enlaces municipales, personal logístico, contador, exámenes médicos, aplicación del Plan de muestreo microbiológico, pólizas etc.). Aquí se encuentran otros rubros como impuestos, arrendamientos, papelería, gastos de desplazamiento, alojamiento, comunicación, recolección de la información, servicios generales; entre otros.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO - PRECIOS

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

Según divisiones de bienes y servicios. Total IPC

Junio de 2023

Divisiones	Ponderación	Variación			Contribución			Participación		
		Mensual	Año corrido	Anual	Mensual	Año corrido	Anual	Mensual	Año corrido	Anual
Alimentos Y Bebidas No Alcohólicas	15.05	-0.53	3.53	14.31	-0.10	0.70	2.72	-34.21	11.39	22.40
Bebidas Alcohólicas Y Tabaco	1.70	0.48	7.34	11.70	0.01	0.12	0.20	2.69	1.98	1.62
Prendas De Vestir Y Calzado	3.98	0.36	3.62	10.53	0.01	0.12	0.35	3.83	1.95	2.85
Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles	33.12	0.48	5.10	8.07	0.15	1.57	2.54	48.32	25.46	20.97
Muebles, Artículos Para El Hogar Y Para La Conservación Ordinaria Del Hogar	4.19	0.16	7.67	14.61	0.01	0.32	0.60	2.24	5.20	4.98
Salud	1.71	0.39	6.75	11.26	0.01	0.11	0.19	2.17	1.83	1.57
Transporte	12.93	1.08	11.36	18.19	0.14	1.44	2.30	47.44	23.43	18.93
Información Y Comunicación	4.33	0.04	0.17	0.60	0.00	0.01	0.02	0.41	0.09	0.16
Recreación Y Cultura	3.79	0.09	3.94	8.66	0.00	0.14	0.30	0.96	2.20	2.48
Educación	4.41	0.01	8.89	9.93	0.00	0.33	0.39	0.07	5.41	3.21
Restaurantes Y Hoteles	9.43	0.56	8.72	17.43	0.06	0.91	1.77	19.85	14.75	14.62
Bienes Y Servicios Diversos	5.36	0.35	7.35	14.38	0.02	0.39	0.75	6.23	6.32	6.21
Total	**100.00**	**0.30**	**6.15**	**12.13**	**0.30**	**6.15**	**12.13**	**100.00**	**100.00**	**100.00**

Fuente: DANE

Como se evidencia en la tabla anterior en lo acumulado a corte de junio 2023 el IPC fue de **6,15%**, con una variación mensual de **0.30%,** lo cual supone una disminución con respecto a la variación mensual para el mismo mes de 2022 que fue **7.09%.**

Para el mes de junio de 2023 según el DANE la inflación anual llego al 12,13% y fue impulsada por servicios y alimentos con una contribución de 2,72 %, donde los alimentos como hortalizas, tubérculos, granos, cereales, lácteos, huevos y carnes tuvieron una ligera disminución, pero frutas y alimentos procesados subieron de precio en el mes junio del año 2023 donde se realiza el estudio de costos. Así mismo, entre los tipos de gasto que más crecieron en junio están alojamiento, agua, electricidad y gas (2,54 %); transporte (2,30 %); restaurantes y hoteles (1,77 %); y bienes y servicios diversos (0,75 %). Por su parte Popayán registró una variación mensual del IPC en junio con 5,56 %.

Ahora bien, la contribución de los alimentos en el IPC se mantiene con el mayor porcentaje de contribución y es de los más representativos respecto a las otras divisiones de bienes y servicios, la cual se infiere que mantendrá su influencia en el incremento de los precios para el consumidor final y por ende para el programa.

Un factor de factor de gran impacto en la economía colombina es el aumento gradual en el precio de la gasolina, que tiene un efecto directo en la inflación, y que para los meses de mayo y junio subió en $1.200, incrementando los costos de transporte de bienes y servicios, impactando la zona costa, sur y macizo del departamento, y que por su dispersión geográfica y acceso se utiliza en mayor medida gasolina, pero también de manera directa el tránsito en los departamentos vecinos donde también se adquieren bienes y servicios para la ejecución del programa; así las noticias no son alentadoras en el futuro inmediato, debido a que el gobierno nacional ha anunciado la necesidad de aumentar los precios de la gasolina gradualmente durante 2023 y que puede llegar a $16.000 el galón para aliviar la presión fiscal sobre el Fondo de Estabilización de Precios de los Combustibles – FEPC.

El clima es una variable que ha impactado e impactará de diversas formas el país y el mundo, el cambio climático genera efectos sociales y económicos, en la producción y en la salud pública como son el Fenómeno de la Niña y del Niño que ha generado corrientes de aire que desarrollan precipitaciones torrenciales dando como consecuencia inundaciones, avalanchas, cierre de vías, como también sequias afectando los ecosistemas; la programación de cosechas, dando como consecuencia sobre oferta de productos o reducción de la mismos, generando un impacto directo en la provisión de alimentos como arroz, tubérculos, plátanos, hortalizas y frutas que son producidos en la región y demás alimentos que no se producen en la región y que forman parte de los ciclos de menús que se requieren

para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar y que se refleja en la participación del índice de precios al consumidor.

Por otro lado, el desabastecimiento, el alto costo de fertilizantes y de materias primas para la producción de alimentos seguirán impactando el complicado escenario por la que atraviesa el sector agrícola y que se refleja en los precios al consumidor.
Hoy y hacia futuro, el conflicto armado en el departamento del Cauca ha generado y generara restricciones en la movilidad por el temor generalizado de transportadores y la comunidad en general, donde en algunos casos se han venido estableciendo horarios para el tránsito y hasta el cobro de “peaje” en la movilidad, lo que impacta los costos de operación del programa.

Desde el Programa de Alimentación Escolar, en aras de garantizar la implementación del Programa de Alimentación Escolar PAE, se busca reconocer el territorio, sus interacciones, la producción y las prácticas de consumo, las cuales se han visto afectados de una u otra manera por lo expuesto anteriormente; para ello se hace necesario y teniendo en cuenta las nuevas circunstancias de modo, tiempo y lugar que incide en las condiciones contractuales pactadas inicialmente, proceder a la modificación del valor ración inicial, de tal forma, que se garantice la permanencia y del servicio a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, al ser el PAE parte integral y fundamental en el sistema educativo.

3. COSTO DE LA RACIÓN POR POBLACIÓN Y MODALIDAD.

La variación en el costo de la ración está determinada principalmente por el valor del personal a vincular según los cupos de atención proyectados por sede educativa y su dispersión geográfica que para las zonas sur y macizo se registran gran cantidad de sedes pequeñas; gastos de transporte y menor medida los costos en elementos para limpieza y desinfección para asegurar una unidad de medida mínima a entregar y que esta también determinada por el número de beneficiarios y raciones a preparar. Así mismo, se debe resaltar el impacto que genera el programa en las comunidades apartadas y a nivel general donde el acceso y disponibilidad de alimentos genera riesgos de inseguridad alimentaria donde en muchos casos es la única ración de alimentos que consumen los niños, niñas, jóvenes y adolescentes en el día, por otro lado, generación de empleos directo e indirectos en las diferentes zonas del departamento, unido a la aplicación de las compras públicas locales.

Por otro lado, en la costa pacífica hay aún un mayor valor diferencial en los rubros de alimentos, combustible, transporte, saneamiento y gastos administrativos su incremento es mayor debido a las condiciones particulares de la zona. En esta Región del departamento llegan alimentos, bienes y servicios desde la capital de departamento del valle hasta el municipio de Buenaventura y de este hasta las

cabeceras municipales de los tres municipios de la costa por vía marítima y/o fluvial para llegar las sedes educativas, donde los desplazamientos pueden tardar de seis horas o más, además de la escasa disponibilidad de alimentos en territorio, por otro lado, las difíciles condiciones de orden público generan altos costos y riesgos para que los operadores puedan llevar los alimentos, insumos y combustible a los comedores escolares donde se presta el servicio.

3.1 Complemento Alimentario Preparado en sitio, Comida Caliente transportada, industrializada Zona Centro.

COMPONENTES	%	PRE ESCOLAR	GRADO 1,2,3	GRADO 4, 5	SECUNDARIA	MEDIA	VALOR RACIÓN
ALIMENTOS	63.3%	$ 1,473.00	$ 1,701.00	**$ 1,843.00**	**$ 2,186.00**	**$ 2,472.00**	**$ 2,167.00**
RECURSO HUMANO	11.5%	$ 394.00	$ 394.00	$ 394.00	$ 394.00	$ 394.00	**$ 394.00**
COMBUSTIBLE	5.1%	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	**$ 174.00**
DOTACION PERSONAL	1.0%	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	**$ 35.00**
TRANSPORTE	6.2%	$ 212.00	$ 212.00	$ 212.00	$ 212.00	$ 212.00	**$ 212.00**
SANEAMIENTO	2.2%	$ 76.00	$ 76.00	$ 76.00	$ 76.00	$ 76.00	**$ 76.00**
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	10.7%	$ 366.00	$ 366.00	$ 366.00	$ 366.00	$ 366.00	**$ 366.00**
SUBTOTAL	**100%**	**$ 2,730.81**	**$ 2,958.67**	**$ 3,100.57**	**$ 3,443.17**	**$ 3,729.56**	**$ 3,424.00**

3.2 Complemento Alimentario Preparado en sitio, Comida Caliente transportada, industrializada Zona Costa.

COMPONENTES	%	PRE ESCOLAR	GRADO 1,2,3	GRADO 4, 5	SECUNDARIA	MEDIA	VALOR RACIÓN
ALIMENTOS	61.0%	$ 1,584.00	$ 1,822.00	$ 1,976.00	$ 2,328.00	$ 2,652.00	**$ 2,319.00**
RECURSO HUMANO	13.2%	$ 502.00	$ 502.00	$ 502.00	$ 502.00	$ 502.00	**$ 502.00**
COMBUSTIBLE	5.5%	$ 208.00	$ 208.00	$ 208.00	$ 208.00	$ 208.00	**$ 208.00**
DOTACION PERSONAL	0.9%	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	**$ 35.00**
TRANSPORTE	6.4%	$ 245.00	$ 245.00	$ 245.00	$ 245.00	$ 245.00	**$ 245.00**
SANEAMIENTO	2.3%	$ 87.00	$ 87.00	$ 87.00	$ 87.00	$ 87.00	**$ 87.00**
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	10.7%	$ 407.00	$ 407.00	$ 407.00	$ 407.00	$ 407.00	**$ 407.00**
SUBTOTAL	**100%**	**$ 3,068.00**	**$ 3,306.00**	**$ 3,460.00**	**$ 3,812.95**	**$ 4,136.00**	**$ 3,803.00**

3.3 Complemento Alimentario Preparado en sitio, Comida Caliente transportada, industrializada Zona Macizo.

COMPONENTES	%	PRE ESCOLAR	GRADO 1,2,3	GRADO 4, 5	SECUNDARIA	MEDIA	VALOR RACIÓN
ALIMENTOS	59.2%	$ 1,473.00	$ 1,701.00	$ 1,843.00	$ 2,186.00	$ 2,472.00	**$ 2,167.00**
RECURSO HUMANO	14.9%	$ 547.00	$ 547.00	$ 547.00	$ 547.00	$ 547.00	**$ 547.00**
COMBUSTIBLE	4.8%	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	**$ 174.00**
DOTACION PERSONAL	1.0%	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	**$ 35.00**
TRANSPORTE	6.3%	$ 230.00	$ 230.00	$ 230.00	$ 230.00	$ 230.00	**$ 230.00**
SANEAMIENTO	3.2%	$ 117.00	$ 117.00	$ 117.00	$ 117.00	$ 117.00	**$ 117.00**

GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	10.7%	$ 392.00	$ 392.00	$ 392.00	$ 392.00	$ 392.00	**$ 392.00**
SUBTOTAL	**100%**	**$ 2,968.00**	**$ 3,196.00**	**$ 3,338.00**	**$ 3,681.00**	**$ 3,967.00**	**$ 3,662.00**

3.4 Complemento Alimentario Preparado en sitio, Comida Caliente transportada, industrializada Zona Norte.

COMPONENTES	%	PRE ESCOLAR	GRADO 1,2,3	GRADO 4, 5	SECUNDARIA	MEDIA	VALOR RACIÓN
ALIMENTOS	64.6%	$ 1,473.00	$ 1,701.00	$ 1,843.00	$ 2,186.00	$ 2,472.00	**$ 2,167.00**
RECURSO HUMANO	10.1%	$ 340.00	$ 340.00	$ 340.00	$ 340.00	$ 340.00	**$ 340.00**
COMBUSTIBLE	5.2%	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	**$ 174.00**
DOTACION PERSONAL	1.0%	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	**$ 35.00**
TRANSPORTE	6.1%	$ 205.00	$ 205.00	$ 205.00	$ 205.00	$ 205.00	**$ 205.00**
SANEAMIENTO	2.2%	$ 73.00	$ 73.00	$ 73.00	$ 73.00	$ 73.00	**$ 73.00**
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	10.7%	$ 360.00	$ 360.00	$ 360.00	$ 360.00	$ 360.00	**$ 360.00**
SUBTOTAL	**100%**	**$ 2,660.00**	**$ 2,888.00**	**$ 3,030.00**	**$ 3,373.00**	**$ 3,659.00**	**$ 3,354.00**

3.5 Complemento Alimentario Preparado en sitio, Comida Caliente transportada, industrializada Zona Sur.

COMPONENTES	%	PRE ESCOLAR	GRADO 1,2,3	GRADO 4, 5	SECUNDARIA	MEDIA	VALOR RACIÓN
ALIMENTOS	61.2%	$ 1,473.81	$ 1,701.67	$ 1,843.57	$ 2,186.17	$ 2,472.56	**$ 2,167.00**
RECURSO HUMANO	12.9%	$ 455.00	$ 455.00	$ 455.00	$ 455.00	$ 455.00	**$ 455.00**
COMBUSTIBLE	4.9%	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	$ 174.00	**$ 174.00**
DOTACION PERSONAL	1.0%	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	**$ 35.00**
TRANSPORTE	6.5%	$ 230.00	$ 230.00	$ 230.00	$ 230.00	$ 230.00	**$ 230.00**
SANEAMIENTO	2.8%	$ 98.00	$ 98.00	$ 98.00	$ 98.00	$ 98.00	**$ 98.00**
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	10.7%	$ 379.00	$ 379.00	$ 379.00	$ 379.00	$ 379.00	**$ 379.00**
SUBTOTAL	**100%**	**$ 2,844.81**	**$ 3,072.67**	**$ 3,214.57**	**$ 3,557.17**	**$ 3,843.56**	**$ 3,538.00**

3.6 Complemento Alimentario Preparado en sitio población Indígena Zona Centro, Norte, Oriente, Sur y Macizo.

COMPONENTES	PORCENTAJE	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS
ALIMENTOS	52.5%	**$ 2,120.00**
RECURSO HUMANO	17.8%	**$ 719.00**
COMBUSTIBLE	4.7%	**$ 191.00**
DOTACION PERSONAL	1.2%	**$ 50.00**
TRANSPORTE	10.0%	**$ 404.00**
SANEAMIENTO	3.0%	**$ 120.00**
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	10.7%	**$ 432.00**
SUBTOTAL	**100%**	**$ 4,036.00**

3.7 Complemento Alimentario Preparado en sitio población Indígena Zona Costa

COMPONENTES	PORCENTAJE	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS
ALIMENTOS	51.8%	$ 2,222.00
RECURSO HUMANO	16.8%	$ 719.00
COMBUSTIBLE	4.9%	$ 208.00
DOTACION PERSONAL	1.4%	$ 60.00
TRANSPORTE	11.4%	$ 490.00
SANEAMIENTO	3.0%	$ 130.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	10.7%	$ 459.00
SUBTOTAL	100%	$ 4,288.00

3.8 Complemento tipo almuerzo Zona Centro, Sur, Norte y Macizo

COMPONENTES	%	PRE ESCOLAR	GRADO 1,2,3	GRADO 4, 5	SECUNDARIA	MEDIA	VALOR RACIÓN
ALIMENTOS	68.7%	$ 2,349.00	$ 2,439.00	$ 2,862.00	$ 3,387.00	$ 3,919.00	$ 3,653.00
RECURSO HUMANO	11.7%	$ 624.00	$ 624.00	$ 624.00	$ 624.00	$ 624.00	$ 624.00
COMBUSTIBLE	3.6%	$ 190.00	$ 190.00	$ 190.00	$ 190.00	$ 190.00	$ 190.00
DOTACION PERSONAL	0.9%	$ 50.00	$ 50.00	$ 50.00	$ 50.00	$ 50.00	$ 50.00
TRANSPORTE	4.1%	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00
SANEAMIENTO	1.8%	$ 95.00	$ 95.00	$ 95.00	$ 95.00	$ 95.00	$ 95.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	9.1%	$ 483.00	$ 483.00	$ 483.00	$ 483.00	$ 483.00	$ 483.00
SUBTOTAL	100%	$ 3,879.11	$ 3,969.56	$ 4,392.64	$ 4,917.29	$ 5,449.08	$ 5,315.00

3.9 Complemento tipo almuerzo Zona Costa

COMPONENTES	%	PRE ESCOLAR	GRADO 1,2,3	GRADO 4, 5	SECUNDARIA	MEDIA	VALOR RACIÓN
ALIMENTOS	67.1%	$ 2,511.70	$ 2,606.92	$ 3,049.35	$ 3,601.47	$ 4,173.35	$ 3,887.00
RECURSO HUMANO	10.8%	$624.00	$ 624.00	$ 624.00	$ 624.00	$ 624.00	$ 624.00
COMBUSTIBLE	4.5%	$ 260.00	$ 260.00	$ 260.00	$ 260.00	$ 260.00	$ 260.00
DOTACION PERSONAL	1.6%	$ 95.00	$ 95.00	$ 95.00	$ 95.00	$ 95.00	$ 95.00
TRANSPORTE	5.0%	$ 290.00	$ 290.00	$ 290.00	$ 290.00	$ 290.00	$ 290.00
SANEAMIENTO	1.9%	$ 110.00	$ 110.00	$ 110.00	$ 110.00	$ 110.00	$ 110.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	9.1%	$ 526.00	$ 526.00	$ 526.00	$ 526.00	$ 526.00	$ 526.00
SUBTOTAL	100%	$ 4,039.70	$ 4,134.92	$ 4,577.35	$ 5,129.47	$ 5,701.35	$ 5,792.00

3.10 Complemento tipo Almuerzo población Indígena

COMPONENTES	PORCENTAJE	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS
ALIMENTOS	63.0%	$ 3,334.00
RECURSO HUMANO	14.2%	$ 750.00
COMBUSTIBLE	3.6%	$ 190.00
DOTACION PERSONAL	1.8%	$ 95.00
TRANSPORTE	4.9%	$ 260.00
SANEAMIENTO	1.8%	$ 95.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	10.7%	$ 565.00
SUBTOTAL	100%	$ 5,289.00

Como se ha expuesto anteriormente las condiciones de la zona Costa Pacífica hace que el valor de la ración tenga una tarifa diferencial, esto debido a su diversidad geográfica y económica, así mismo, sienten el impacto económico que vive el país de forma muy diferente. Las zonas más apartadas, como lo es esta región del departamento, suelen ser áreas con una inflación más grande por la necesidad de utilizar más logística y los altos costos de llevar productos a esas zonas. Eso es parte de la desigualdad en el país, hay zonas donde solo se puede acceder en avión, lancha o mula y eso encarece los precios.



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

Popayán, 31 de julio de 2023

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