ESTUDIO DE COSTOS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE 2025
DISTRITO DE BUENAVENTURA

Buenaventura, 08 de octubre de 2024

En Colombia el Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una estrategia a nivel nacional con más de 80 años de historia, siendo uno de los programas sociales más antiguos en el país.

Luego de 47 años en cabeza del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, en cumplimiento de lo dispuesto por la ley 1450 de 2011 (PND 2010-2014) el PAE se traslada al Ministerio de Educación Nacional (MEN) en 2013, el cual pasa de ser una estrategia nutricional a formar parte de una de las estrategias de acceso y permanencia escolar del sector educativo estatal, modificando por lo tanto sus objetivos y enfoque con el propósito de alcanzar la metas de cobertura educativa fijadas por el Gobierno Nacional en ese momento y fortalecer la Jornada Única en todo el país

En septiembre de 2015, el Ministerio de Educación Nacional emitió el Decreto 1852, por medio del cual se adiciona al decreto Único del sector educativo 1075, todo los correspondiente al Programa de Alimentación Escolar - PAE en este se establece que es responsabilidad de las Entidades Territoriales Certificadas ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional.

De igual manera, refiere que las ETC como responsables del servicio educativo en su jurisdicción y de la ejecución del PAE, deben realizar la implementación, financiación y ejecución del programa de acuerdo con los lineamientos técnicos que expida el Ministerio de Educación Nacional y las necesidades locales. Los municipios, distritos y departamentos deben concurrir con recursos económicos y el cumplimiento de las obligaciones y funciones señaladas en la ley y en los lineamientos, condiciones y estándares que emita el Ministerio de Educación Nacional.

COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

La Entidad Territorial busca atender las siguientes modalidades:

Complemento Alimentario Jornada Mañana/Jornada Tarde y Complemento Alimentario Almuerzo Ración Preparada en Sitio

Para establecer el precio unitario de las raciones a suministrar se tomó como referencia el ciclo menús diseñado por la Secretaría de Etnoeducación Distrital – SED que se muestran a continuación, y con base en ello se establecieron los

costos de operación para cada modalidad preparada en sitio complemento tipo almuerzo y complemento alimentario jornada mañana/tarde según la zona geográfica de ubicación de las sedes educativas, resultando las siguientes variables del costo.

Los ciclos menús que se relaciona a continuación, fueron diseñados siguiendo lo establecido en el Anexo Técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, de la Resolución 0335 de 2021 que contiene los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares, y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Para obtener los costos de cada uno de los menús que comprenden el ciclo se realizó un promedio general de cada materia prima y con base en estos valores se estableció el costo general de cada menú, a continuación, se muestran los valores promedio y el valor general según Nivel y Grado Escolar establecidos en la resolución 0335 de 2021.

Cuadro No 1: Ciclos menús complemento am/pm zona urbana

CICLO MENÚ COMPLEMENTO AM/PM ZONA URBANA					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA (LÁCTEOS)	Chocolate con leche	Agua de panela con leche	Chocolate con leche	Agua de panela con leche	Refresco de avena con leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevo revuelto	Lentejas guisadas	Sudado de pollo con papa	Blanquillo guisado	Carne de cerdo guisado con papa
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco + papa cocida	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
FRUTA		Fruta de cosecha		Fruta de cosecha	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	Chocolate en leche	Agua de panela en leche	Chocolate en leche	Bebida de avena en leche	Agua de panela en leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevos pericos	Frijoles guisados	Filete de cerdo asada	Pollo guisado	Lentejas guisadas
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco + papa en cuadritos cocida	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco con papa dorada	Arroz con fideos
FRUTA		Fruta de cosecha			Fruta de cosecha
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	Colada de avena en leche	Agua de panela en leche	Agua de panela en leche	Agua de panela en leche	Bebida de avena en leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevo revuelto	Lentejas guisadas	Pollo sudado con papa	Frijoles guisados	Carne de cerdo en trozos salteada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco con papa	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco + espaguetis guisados
FRUTA		Fruta de cosecha		Fruta de cosecha	
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20

BEBIDA (LÁCTEOS)	Chocolate con leche	Agua de panela con leche	Agua de panela con leche	Agua de panela con leche	Bebida de avena en leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevo revuelto	Blanquillo guisado	Pollo en bistec	Lentejas guisadas	Carne de cerdo en salsa criolla
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco +papa cocida	Arroz blanco	Arroz con papa	Arroz blanco	Arroz blanco
FRUTA		Fruta de cosecha		Fruta de cosecha	

Cuadro No 2: Ciclos menús complemento am/pm zona rural mayoritaria

CICLO MENÚ COMPLEMENTO AM/PM ZONA RURAL MAYORITARIA					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
BEBIDA (LÁCTEOS)	Chocolate con leche	Refresco de avena con leche	Chocolate con leche	Agua de panela con leche	Agua de panela con leche
ALIMENTO PROTEICO	Sudado de pollo con papa	Carne de cerdo guisado con papa	Huevo revuelto	Blanquillo guisado	Lentejas guisadas
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco +papa cocida	Arroz blanco	Arroz blanco
FRUTA				Fruta de cosecha	Fruta de cosecha
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
BEBIDA (LÁCTEOS)	Bebida de avena en leche	Chocolate en leche	Chocolate en leche	Agua de panela en leche	Agua de panela en leche
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Filete de cerdo asada	Huevos pericos	Lentejas guisadas	Frijoles guisados
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco con papa dorada	Arroz blanco	Arroz blanco + papa en cuadritos cocida	Arroz con fideos	Arroz blanco
FRUTA				**Fruta de cosecha**	Fruta de cosecha
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA (LÁCTEOS)	Agua de panela en leche	Bebida de avena en leche	Colada de avena en leche	Agua de panela en leche	Agua de panela en leche
ALIMENTO PROTEICO	Pollo sudado con papa	Carne de cerdo en trozos salteada	Huevo revuelto	Lentejas guisadas	Frijoles guisados
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arroz blanco + espaguetis guisados	Arroz blanco con papa	Arroz blanco	Arroz blanco
FRUTA				Fruta de cosecha	Fruta de cosecha
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
BEBIDA (LÁCTEOS)	Agua de panela con leche	Bebida de avena en leche	Chocolate con leche	Agua de panela en leche	Agua de panela con leche
ALIMENTO PROTEICO	Pollo en bistec	Carne de cerdo en salsa criolla	Huevo revuelto	Blanquillo guisado	Lentejas guisadas
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz con papa	Arroz blanco	Arroz blanco +papa cocida	Arroz blanco	Arroz blanco
FRUTA				Fruta de cosecha	Fruta de cosecha

Cuadro No 3: Ciclos menús almuerzo para jornada única zona urbana

CICLO MENÚ ALMUERZO PARA JORNADA UNICA ZONA URBANA					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
SOPA					
CARNE, POLLO, PESCADO, LEGUMINOSA, HUEVO	Julianas de carne de cerdo	Pollo en trozos salteado Frijoles guisado	Carne de cerdo en bistec	Huevo revuelto Blanquillos guisados	Filete de pollo asado
ARROZ O PASTA	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco con fideos
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de repollo, cebolla cabezona y tomate	Ensalada de remolacha y zanahoria cocida	Ensalada de tomate y repollo	Ensalada de tomate, pepino y repollo	Ensalada de repollo, zanahoria y tomate
RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS	Puré de papa	Papa guisada	Papa cocida	Papa dorada en cascos	Papas a la francesa
FRUTA ENTERA O EN JUGO	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha agua	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua	Jugo de fruta de cosecha en leche

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
SOPA					
CARNE, POLLO, PESCADO, LEGUMINOSA, HUEVO	Pollo sudado con papa	Carne de cerdo en goulash	Pollo en trozos asada LENTEJAS GUISADAS	Fajitas de carne cerdo encebolladas	Huevo en tortilla ARVEJAS GUISADAS
ARROZ O PASTA	Arroz blanco	Arroz blanco con fideos	Arroz blanco	Arroz con verduras	Arroz blanco
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de repollo, tomate y cebolla	Ensalada de pepino, zanahoria y cebolla cabezona	Ensalada cocida de habichuela y zanahoria	Ensalada de tomate, zanahoria y pepino	Ensalada de tomate, repollo
RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS	Incluido preparación de la carne	Pure de papa	Papa dorada	Papa cocida	Papa dorada en cascos
FRUTA ENTERA O EN JUGO	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
SOPA					
CARNE, POLLO, PESCADO, LEGUMINOSA, HUEVO	Pollo encebollado	Carne de cerdo asada	Estofado de carne de cerdo	Pollo guisado	Huevo revuelto
			Arvejas guisada		Frijoles guisados
ARROZ O PASTA	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Arroz blanco
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de habichuela, tomate y zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y cebolla	Ensalada de repollo, zanahoria y cebolla cabezona	Ensalada de repollo y tomate	Ensalada de remolacha y zanahoria
RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS	Puré de papa	Papa guisada	Papas a la francesa	Papa cocida	Papa dorada
FRUTA ENTERA O EN JUGO	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
SOPA					
CARNE, POLLO, PESCADO, LEGUMINOSA, HUEVO	Carne de cerdo en trozos	Sudado de pollo con papa	Fajitas de carne de cerdo Frijoles guisado	Pollo salteado	Huevos pericos Lentejas guisadas
ARROZ O PASTA	Arroz con verduras	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con fideos
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de repollo, tomate y cebolla	Ensalada de zanahoria, tomate y cebolla	Ensalada. De tomate, repollo y pepino	Ensalada picadillo de tomate, cebolla	Ensalada de repollo con zanahoria y cebolla cabezona
RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS	Papa guisada	Incluido en la preparación de la carne	Papa dorada	Papa cocida	Papas a la francesa
FRUTA ENTERA O EN JUGO	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua

Cuadro No 4: Ciclos menús almuerzo para jornada única zona rural mayoritaria

CICLO MENÚ ALMUERZO JORNADA UNICA ZONA RURAL MAYORITARIA					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
SOPA					
CARNE, POLLO, PESCADO, LEGUMINOSA, HUEVO	Julianas de carne de cerdo	Pollo en trozos salteado	Carne de cerdo en bistec	Huevo revuelto	Filete de pollo asado
		Frijoles guisado		Blanquillos guisados	
ARROZ O PASTA	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco con fideos
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de repollo, cebolla cabezona y tomate	Ensalada de remolacha y zanahoria cocida	Ensalada de tomate y repollo	Ensalada de tomate, pepino y repollo	Ensalada de repollo, zanahoria y tomate
RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS	Puré de papa	Papa guisada	Papa cocida	Papa dorada en cascos	Papas a la francesa
FRUTA ENTERA O EN JUGO	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha agua	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua	Jugo de fruta de cosecha en leche

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
SOPA					
CARNE, POLLO, PESCADO, LEGUMINOSA, HUEVO	Pollo sudado con papa	Carne de cerdo en goulash	Pollo en trozos asada	Fajitas de carne cerdo encebolladas	Huevo en tortilla
			Lentejas guisadas		Arvejas guisadas
ARROZ O PASTA	Arroz blanco	Arroz blanco con fideos	Arroz blanco	Arroz con verduras	Arroz blanco
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de repollo, tomate y cebolla	Ensalada de pepino, zanahoria y cebolla cabezona	Ensalada cocida de habichuela y zanahoria	Ensalada de tomate, zanahoria y pepino	Ensalada de tomate, repollo
RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS	Incluido preparación de la carne	Pure de papa	Papa dorada	Papa cocida	Papa dorada en cascos
FRUTA ENTERA O EN JUGO	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
SOPA					
CARNE, POLLO, PESCADO, LEGUMINOSA, HUEVO	Pollo encebollado	Carne de cerdo asada	Estofado de carne de cerdo	Pollo guisado	Huevo revuelto
			Arvejas guisada		Frijoles guisados
ARROZ O PASTA	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Arroz blanco
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de habichuela, tomate y zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y cebolla	Ensalada de repollo, zanahoria y cebolla cabezona	Ensalada de repollo y tomate	Ensalada de remolacha y zanahoria
RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS	Puré de papa	Papa guisada	Papas a la francesa	Papa cocida	Papa dorada
FRUTA ENTERA O EN JUGO	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
SOPA					
CARNE, POLLO, PESCADO, LEGUMINOSA, HUEVO	Carne de cerdo en trozos	Sudado de pollo con papa	Fajitas de carne de cerdo	Pollo salteado	Huevos pericos
			Frijoles guisado		Lentejas guisadas
ARROZ O PASTA	Arroz con verduras	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con fideos
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de repollo, tomate y cebolla	Ensalada de zanahoria, tomate y cebolla	Ensalada. De tomate, repollo y pepino	Ensalada picadillo de tomate, cebolla	Ensalada de repollo con zanahoria y cebolla cabezona
RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS	Papa guisada	Incluido en la preparación de la carne	Papa dorada	Papa cocida	Papas a la francesa
FRUTA ENTERA O EN JUGO	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua	Jugo de fruta de cosecha en leche	Jugo de fruta de cosecha en agua

Cuadro No 5: Ciclos menús complemento am/pm zona indígena

CICLO MENÚ ZONA COMPLEMENTOS AM/PM INDÍGENA					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
BEBIDA (LÁCTEOS)	Jugo de banano en leche*	Colada de plátano en leche	Jugo de borojó en leche	Agua de panela (miel de caña con leche) con leche	Colada de maíz con leche
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res sofrita	Huevo perico	fríjol guisado	Tapado de pescado con banano	Huevo revuelto
CEREAL ACOMPAÑANTE	arroz blanco + patacón de plátano verde	Arroz blanco + arepa de maíz	Arroz blanco + Papachina frita	Arroz blanco	Arroz blanco + Tajada de ñames
FRUTA		Mandarina			Naranja
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
BEBIDA (LÁCTEOS)	Agua de panela (miel de caña con leche) con leche	Colada de maíz con leche	Jugo de guayaba en leche*	Jugo de borojó en leche*	Agua de panela (miel de caña con leche) con leche
ALIMENTO PROTEICO	Pollo en trozos guisado	Huevo perico	Pescado frito	Lentejas guisadas	Sopa de fideos con huevo
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco + envuelto de maíz	Arroz quemado + tajada de ñame	Arroz blanco + yuca cocida	Arroz blanco + Patacón de plátano verde	Arroz blanco
FRUTA	Piña				Banano
SEMANA No. 3					

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	Bebida de avena leche	Agua de panela (miel de caña con leche) con leche	Jugo de guayaba en leche*	Jugo de borojó en leche*	Agua de panela (miel de caña con leche) con leche
ALIMENTO PROTEICO	Carne de cerdo sofrita	Huevos con espaguetis	Fríjoles guisados	Sopa de pescado con banano cocido	Huevo revuelto
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz + Tajada de ñame	Papachina frita	Arroz + Patacón de plátano verde	Arroz blanco	Arroz blanco + masa de maíz
FRUTA			Mandarina		Mango
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	Agua de panela (miel de caña con leche) con leche	Colada de plátano	Jugo de guayaba en leche*	Jugo de borojó en leche*	Colada de maíz
ALIMENTO PROTEICO	Tapado de pescado con ñame	Alverjas guisadas	Sancocho de pollo con plátano-yuca	Huevo revuelto	Huevo perico
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arroz blanco + arepa de maíz	Arroz blanco	Arroz blanco con banano cocido	Arroz + envuelto de maíz
FRUTA		Naranja			Papaya

1. VARIABLES INCLUIDAS PARA LA DETERMINACIÓN DEL COSTO UNITARIO

a) Materia prima:

El cálculo de la materia prima se realizó con base en ciclo de menú de 20 días para los complementos antes descritos.

Para obtener los costos de cada uno de los menús que comprenden el ciclo se realizó un promedio general de cada materia prima y con base en estos valores se estableció el costo general de cada menú, a continuación, se muestran los valores promedio y el valor general según Nivel y Grado Escolar establecidos en la resolución 0335 de 2021.

Es importante aclarar que las cotizaciones realizadas en cuanto materia prima e insumos requeridos para la preparación del complemento tipo almuerzo y complemento jornada mañana / jornada tarde ración preparada en sitio, se realizaron con proveedores que comercializan productos de primera calidad y que cumplen con las condiciones requeridas en la normatividad sanitaria vigente, es por ello que se sugiere que la empresa contratista adquiera productos que cuenten con las mismas características de calidad de los productos cotizados para la elaboración de costos.

Es valido recordar que el Distrito de Buenaventura no cuenta con sectores de producción a gran escala que puedan abastecer a diario la cantidad de estudiantes, priorizados para ser atendidos mediante el programa de alimentación, en tal sentido los comerciantes de estos alimentos deben ingresarlo a la ciudad de otros municipios del valle o departamentos cercanos, ejercicio que aumenta los costos de productos aunado las dificultades de orden público que afecta la comercialización libre de los mismos.

PRECIOS PROMEDIOS COMPLEMENTO AM/PM (RPS)					
GRUPO ETAREO	Preescolar	Primero, Segundo y Tercero	Cuarto y Quinto	Secundaria	Media y Complementaria

NUESTRA RIQUEZA
NOS VIENE DEL MAR
SECRETARÍA DE Educación
DISTRITO ESPECIAL
DE BUENAVENTURA

MENU 1	$ 2.579	$ 2.798	$ 2.488	$ 3.496	$ 3.616
MENU 2	$ 1.893	$ 2.145	$ 2.624	$ 3.562	$ 3.768
MENU 3	$ 1.912	$ 2.065	$ 2.387	$ 2.579	$ 4.884
MENU 4	$ 3.085	$ 3.608	$ 4.416	$ 5.748	$ 6.065
MENU 5	$ 1.818	$ 2.155	$ 2.464	$ 2.628	$ 2.942
MENU 6	$ 2.565	$ 2.862	$ 3.164	$ 3.553	$ 3.719
MENU 7	$ 2.685	$ 3.022	$ 3.331	$ 3.495	$ 3.818
MENU 8	$ 3.073	$ 3.538	$ 4.161	$ 5.661	$ 6.023
MENU 9	$ 1.941	$ 2.187	$ 2.666	$ 3.602	$ 3.808
MENU 10	$ 1.780	$ 2.105	$ 2.394	$ 2.633	$ 2.938
MENU 11	$ 4.241	$ 5.078	$ 5.195	$ 6.209	$ 6.455
MENU 12	$ 1.760	$ 2.085	$ 2.374	$ 2.352	$ 2.830
MENU 13	$ 2.368	$ 2.803	$ 3.282	$ 4.347	$ 4.584
MENU 14	$ 2.674	$ 2.842	$ 3.151	$ 3.572	$ 3.886
MENU 15	$ 2.047	$ 2.503	$ 3.311	$ 4.402	$ 4.676
MENU 16	$ 2.194	$ 2.461	$ 2.578	$ 2.960	$ 3.153
MENU 17	$ 1.656	$ 2.035	$ 2.344	$ 2.507	$ 2.822
MENU 18	$ 2.517	$ 2.724	$ 3.387	$ 4.486	$ 4.652
MENU 19	$ 2.127	$ 2.685	$ 2.975	$ 3.321	$ 3.653
MENU 20	$ 2.867	$ 3.170	$ 3.793	$ 4.919	$ 5.222
TOTALES	***2.390***	***2.744***	***3.124***	***3.802***	***4.076***
PRECIO PROMEDIO ALIMENTOS					**3.227**

PRECIOS PROMEDIOS COMPLEMENTO ALMUERZO					
GRUPO ETAREO	**Preescolar**	**Segundo y Tercero**	**Cuarto y Quinto**	**Secundaria**	**Media y Complementaria**
MENU 1	$ 2.446	$ 2.816	$ 3.217	$ 3.834	$ 4.183
MENU 2	$ 2.053	$ 2.443	$ 2.941	$ 3.658	$ 4.040
MENU 3	$ 2.594	$ 2.977	$ 3.371	$ 3.998	$ 4.343
MENU 4	$ 2.145	$ 2.427	$ 2.715	$ 3.261	$ 3.471
MENU 5	$ 2.681	$ 3.005	$ 3.426	$ 3.984	$ 4.316
MENU 6	$ 2.142	$ 2.470	$ 2.904	$ 3.463	$ 3.777
MENU 7	$ 3.873	$ 4.278	$ 4.692	$ 5.325	$ 5.703
MENU 8	$ 2.579	$ 2.968	$ 3.447	$ 5.164	$ 4.507
MENU 9	$ 2.702	$ 3.125	$ 3.557	$ 4.182	$ 4.564
MENU 10	$ 2.086	$ 2.275	$ 2.556	$ 3.067	$ 3.394
MENU 11	$ 2.787	$ 3.131	$ 3.577	$ 4.090	$ 4.541
MENU 12	$ 3.821	$ 4.227	$ 4.637	$ 5.303	$ 5.599
MENU 13	$ 2.289	$ 2.797	$ 3.245	$ 4.047	$ 4.246
MENU 14	$ 2.285	$ 2.618	$ 3.047	$ 3.578	$ 3.932
MENU 15	$ 2.130	$ 2.336	$ 2.640	$ 3.294	$ 3.536
MENU 16	$ 2.529	$ 2.784	$ 3.383	$ 4.000	$ 4.344
MENU 17	$ 3.528	$ 3.874	$ 4.311	$ 4.881	$ 5.199
MENU 18	$ 2.815	$ 3.232	$ 3.680	$ 4.463	$ 4.836
MENU 19	$ 2.280	$ 2.595	$ 3.006	$ 2.351	$ 3.875
MENU 20	$ 2.116	$ 2.393	$ 2.687	$ 3.262	$ 3.579
TOTALES	**2.594**	**2.939**	**3.352**	**3.960**	**4.299**
PRECIO PROMEDIO ALIMENTOS					**3.429**

b) Costos de transporte rural Zona Marítima y Fluvial

El Territorio de Buenaventura goza de una georreferenciación donde el 90% de su territorio es rural, de tal manera que debe garantizarles a las 153 sedes educativas ubicadas en estas ruralidades las raciones de alimentos, de manera oportuna con calidad e inocuidad.

TRANSPORTE N2	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
1.136.583.683	8,87%	100.804.799	3.686	663.480
TRANSPORTE N2	**% Costo-ración**	**COSTO SEGÚN RACION**	**RACIONES DIA**	**RACIONES ANUALES**
357.000.935	4,56%	16.278.074	1.895	341.100

TRANSPORTE N3	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
1.523.665.381	13,29%	202.519.912	5.524	994.320
TRANSPORTE N3	**% Costo-ración**	**COSTO SEGÚN RACION**	**RACIONES DIA**	**RACIONES ANUALES**
504.485.608	0,41%	2.087.862	172	30.960

c) Talento humano:

El cálculo del personal manipulador de alimentos requerido se realizó teniendo en cuenta la matricula registrada por sede educativa, donde se busca contratar y asignar el número de manipuladoras para preparar los alimentos en sitio de acuerdo al número de estudiantes y que estas puedan de manera oportuna servir en los tiempos determinados.

Lo anterior se da teniendo en cuenta que la Resolución 0335 de 2021 establece que el número de manipuladoras se debe establecer conforme la necesidad de cada entidad.

Así mismo se realizó el cálculo del costo de mano de obra de dicho personal, teniendo en cuenta el costo del personal bajo la modalidad contrato de trabajo a término fijo en la operación del Programa de Alimentación Escolar con a un (1) salario mínimo mensual legal vigente y auxilio de transporte, teniendo en consideración la totalidad de las prestaciones sociales y aportes a parafiscales correspondientes, garantizando sus derechos constitucionales en materia laboral.
Con relación al personal operativo, administrativo, profesional y técnico, el costo se determinó teniendo en cuenta los valores del año 2024.

MANIPULADORAS	% Aplicado	Proyectado 2024
Salario mes		1.300.000
Auxilio de transporte		162.000
PRESTACIONES SOCIALES		
Cesantías	8,33%	121.785
Primas	8,33%	121.785
Intereses sobre cesantías	12%	14.614
Vacaciones	4,17%	54.210
SEGURIDAD SOCIAL		
Salud	9%	110.500
Pensión	12%	156.000
ARL	2,436%	31.668
Parafiscales	4%	52.000

Total mes						**2.124.561**

Costo Manipuladoras Por Ración

COSTO MENSUAL MANIPULADORAS	% Costo-ración	Costo ración	Tipo ración	Ración dia	Raciones anuales
7.414.719.118	22,16%	1.643.155.993	RURAL	9.210	1.657.800
7.414.719.118	77,84%	5.771.563.125	URBANO	32.350	5.823.000

Personal de administración

Teniendo en cuenta las necesidades para atender el servicio del programa de alimentación escolar durante la ejecución del programa en vigencias anteriores, podemos dar a conocer el listado de las personas mínimas que se requieren para llevar a cabo el programa durante el año lectivo 2025.

	COORDINADOR	APOYO COOR.	NUTRICIONISTA	JEFE DE BODGA	ING SISTEMA	SUPERVISORES	AUX ADMT	AST SISTEMAS
	Proyectado 2025	Proyectado 2025	Proyectado 2025	Proyectado 2025	Proyectado 2025	Proyectado 2025	Proyectado 2025	Proyectado 2025
Salario mes	4.000.000	3.700.000	4.300.000	3.800.000	2.800.000	2.600.000	2.300.000	2.200.000
Auxilio de transporte						162.000	162.000	162.000
PRESTACIONES SOCIALES								
Cesantías	333.200	308.210	358.190	316.540	246.735	230.075	205.085	196.755
Primas	333.200	308.210	358.190	316.540	246.735	230.075	205.085	196.755
Intereses sobre cesantías	39.984	36.985	42.983	37.985	29.608	27.609	24.610	23.611
Vacaciones	166.800	154.290	179.310	158.460	116.760	108.420	95.910	91.740
SEGURIDAD SOCIAL								
Salud	340.000	314.500	365.500	323.000	238.000	221.000	195.500	187.000
Pensión	480.000	444.000	516.000	456.000	336.000	312.000	276.000	264.000
ARL	97.440	90.132	104.748	92.568	68.208	63.336	56.028	53.592
Parafiscales	160.000	148.000	172.000	152.000	112.000	104.000	92.000	88.000
Total mes	**5.950.624**	**5.504.327**	**6.396.921**	**5.653.093**	**4.356.045**	**44.643.656**	**3.612.217**	**3.463.452**

COSTO MENSUAL ADMINISTRATIVOS	% Costo-ración	Costo ración	Tipo ración	ración día	Raciones anuales
795.803.349	22,16%	176.355.843	RURAL	9.210	1.657.800
795.803.349	77,84%	619.447.506	URBANO	32.350	5.823.000

d) Dotación de personal manipulador:

Para estimar el costo de la indumentaria a utilizar por cada manipulador de alimentos que será contratado por el operador para apoyar el proceso de operación del PAE, se determinó un costo promedio de cada uno de los implementos necesarios. Es importante resaltar que se proyectó entrega de dos (2) dotaciones anuales a cada manipulador.

Producto	Material	Color
Gorro	Dacrón	Blanco
Tapabocas	Dacrón	Blanco
Pantalón tipo sudadera	Antifluido	Blanco
Camisa manga corta sin bolsillos con cremallera	Antifluido	Blanco
Peto	Antifluido	Blanco
Zapatos antideslizantes	Antideslizante	Blanco

DOTACION	% Costo-ración	PERSONAL	DOTACIONES	RACIONES ANUALES	VR DOTACION	VR PROMEDIO RACION
350.000	22,16%	341	2	1.657.800	238.700.000,00	52.897.666
350.000	77,84%	341	2	5.823.000		185.802.334

Implementos de aseo y gas:

Los implementos de aseo y gas necesarios para la operación del programa se establecieron acorde a las disposiciones del numeral 2, del instrumento de soporte para el Anexo Técnico de Calidad implementos de aseo de la Resolución 0335 de 2021 emanada por la Unidad Alientos para Aprender del Ministerio de Educación Nacional.

ASEO:

ASEO	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
211.629.163	22,16%	46.898.571	9.210	1.657.800
211.629.163	77,84%	164.730.592	32.350	5.823.000

GAS:

GAS	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
398.500.000	22,16%	88.310.515	9.210	1.657.800
398.500.000	77,84%	310.189.485	32.350	5.823.000

e) Arrendamiento y servicios públicos:

Al contemplar los costos de arrendamiento y servicios públicos se debe tener presente, el número de bodegas, oficinas, cuartos fríos, centro de acopio, ya que estos varían de acuerdo con los espacios que se requieran para la prestación del servicio del programa.

Es valido tener presente la importancia de alquilar un centro de acopio en la zona rural que permita tener almacenamiento de productos cuando se presentan dificultades en el traslado de alimentos a los territorios rurales, este centro de acopio no permite que el desabastecimiento ni la interrupción del programa, por el contrario, garantiza la continuidad del programa.

A su vez, se requiere contar con un cuarto frio cerca al embarcadero junto al mar para garantizar la cadena de frio de los alimentos que son transportados a la zona rural.

Todos estos espacios incrementan los costos de la operación, pero son de vital importancia para dar cumplimiento a un programa que cumpla con calidad e inocuidad y puntualidad al servir los alimentos en los comedores escolares.

ARRIENDO	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
140.800.000	22,16%	31.202.310	9.210	1.657.800
140.800.000	77,84%	109.597.690	32.350	5.823.000

SERVICIOS	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
63.614.100	22,16%	14.097.350	9.210	1.657.800
63.614.100	77,84%	49.516.750	32.350	5.823.000

PAPELERIA	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
44.006.600	22,16%	9.752.184	9.210	1.657.800
44.006.600	77,84%	34.254.416	32.350	5.823.000

ANALISIS LABORATORIOS	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
58.920.000	22,16%	13.057.103	9.210	1.657.800
58.920.000	77,84%	45.862.897	32.350	5.823.000

POLIZAS	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
76.885.809	22,16%	17.038.458	9.210	1.657.800
76.885.809	77,84%	59.847.351	32.350	5.823.000

BPM	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
24.375.800	100,00%	24.375.800	41.560	7.480.800

MENAJE	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
368.574.809	100,00%	368.574.809	41.560	7.480.800

PLANES DE SANEAMIENTO	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
214.885.000	100,00%	214.885.000	41.560	7.480.800

f) Transporte:

El transporte varía de acuerdo con la matricula, es decir, al número de estudiantes que se prioricen y deban ser atendidos, de esta manera se calcula el número de vehículos que se requieran precisar.

Luego de determinar los costos de cada una de las variables involucradas en la operación del Programa de Alimentación Escolar se obtuvieron los valores de la minuta establecida tanto para el complemento tipo almuerzo, como para complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde ración preparada en sitio

según Resolución 0335 de 2021, se procedió a calcular el valor promedio por ración de la materia prima para cada tipo de modalidad y a consolidar el valor de cada tipo de ración.

TRANSPORTE N1	% Costo-ración	COSTO SEGÚN RACION	RACIONES DIA	RACIONES ANUALES
764.362.001	77,84%	594.973.790	32.350	5.823.000
TRANSPORTE N1	**% Costo-ración**	**COSTO SEGÚN RACION**	**RACIONES DIA**	**RACIONES ANUALES**
162.426.925	8,76%	14.226.035	3.640	655.200

PRECIO PROMEDIO POR TIPO DE RACION

Para el cálculo del precio promedio por tipo de ración para el año 2025 se sumaron los precios unitarios de cada grupo y se dividió en el número de grupos establecidos en la resolución 0335 de 2021, con lo que resultaron los siguientes precios unitarios para cada tipo de ración

TIPO DE COMPLEMENTO	PRECIO PROMEDIO POR RACION
Complemento Alimentario Jornada Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Urbana	5.013
Complemento ALMUERZO (ración preparada en sitio) - Zona Urbano	6.306
Complemento Rural Carreteable Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	5.064
Complemento Almuerzo Rural Carreteable Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	6.385
Complemento Rural Marítimo - Fluvial Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	5.118
Complemento Almuerzo Rural Marítimo - Fluvial (ración preparada en sitio) - Zona Rural	6.459

PAE POBLACIÓN MAYORITARIA - RESOLUCIÓN 00335 DE 2021					
TIPO DE COMPLEMENTO	**GRUPO ETARIO**	**CANTIDAD RACIONES DIARIAS**	**VALOR UNITARIO**	**DIAS OPERACIÓN**	**VALOR TOTAL DEL SERVICIO**
Complemento Alimentario Jornada Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Urbana	Preescolar Primaria (grupo 1 y 2) Secundaria y Media	32.350	5.013	180	29.188.370.486
Complemento ALMUERZO (ración preparada en sitio) - Zona Urbano	Preescolar Primaria (grupo 1 y	3.640	6.306	180	4.131.660.679

	2)				
	Secundaria y Media				
Complemento Rural Carreteable Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	Preescolar	3.686	5.064	180	3.360.060.154
	Primaria (grupo 1 y 2)				
	Secundaria y Media				
Complemento Almuerzo Rural Carreteable Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	Preescolar	1.895	6.385	180	2.177.812.657
	Primaria (grupo 1 y 2)				
	Secundaria y Media				
Complemento Rural Marítimo - Fluvial Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	Preescolar	5.524	5.118	180	5.088.988.346
	Primaria (grupo 1 y 2)				
	Secundaria y Media				
Complemento Almuerzo Rural Marítimo - Fluvial (ración preparada en sitio) - Zona Rural	Preescolar	172	6.459	180	158.455.104
	Primaria (grupo 1 y 2)				
	Secundaria y Media				
SUBTOTAL PAE POBLACIÓN MAYORITARIA		**41.560**	**N/A**	**N/A**	**44.105.347.425**

ORIGINAL FIRMADO
MARCELINO RUIZ MONTAÑO
Lider de Planeación Educativa

Elaborado: Jorge E. Sandoval Mayorga – P.U Apoyo Planeación Educativa