PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE
ANALISIS DE COSTO-PRECIO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS VIGENCIA 2025
(6 de septiembre de 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 escasos. 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 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 de complemento.

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, la Resolución 810 de 2021, la Resolución 2492 de 2022 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 los complementos 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

Conforme a lo dispuesto en la Resolución 18858 del 11 de diciembre de 2018" Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas" en su numeral 2.8. define que: *El Plan Alimentario Indígena Propio - PAIP*: es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se

suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de olla Comunitaria.

El PAIP debe garantizar lo siguiente para la estructuración de los ciclos de menús:

- Conjunto de veinte (20) menús variados, completos y pertinentes; con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos. Este conjunto de menús contendrá los alimentos definidos por las comunidades indígenas, que deberán aportar proteína, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales mediante la olla Comunitaria, contribuyendo a una alimentación saludable. La ración servida al estudiante deberá aportar por lo menos un 20% de calorías, si es un complemento am, pm o un 30% si es un complemento almuerzo, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016. "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones», del Ministerio de Salud y Protección Social". En este sentido se debe surtir el proceso de planeación de los ciclos de menús teniendo de presente los hábitos y costumbres alimentarias donde la nutricionista del equipo velará porque se cumpla el aporte nutricional y lo establecido en la resolución 3803 de 2016.

- Aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo. Después de haberse avanzado en la planeación de los menús y sus análisis nutricionales estos deberán ser aprobados por las autoridades indígenas.

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.

Aquí es importante tener en cuenta la ubicación de las sedes educativas dado que más del 60% se ubican en la zona rural del dpto., donde la vía panamericana atraviesa el dpto. de norte a sur; para el caso de la zona pacifica del dpto. los alimentos, bienes y servicios tienen como punto de comercialización el municipio de Buenaventura como punto de embarque de alimentos y demás bienes para el programa utilizando el transporte marítimo y fluvial para los tres municipios de la costa pacífica.

En este sentido es importante anotar que el departamento del Cauca cuenta con una red vial total de 12.195.142 kilómetros de los cuales: 3.194,09 km están a cargo de la Nación y corresponden a 1.450,590 km de vías de primer orden y 1.743,500 vías de tercer orden; 1.874,213 km a cargo del Departamento del Cauca, de los cuales 10,188 km de vías son de primer orden, 732,455 km de segundo orden y 1.131,570 km de vías de tercer orden; y 7.126,839 km de vías terciarias a cargo de los Municipios. El total de la red pavimentada es de 1.129,165 km lo que equivale al 9.26%, de la red vial total, de los cuales 330,585 km está a cargo del Departamento, lo equivale al 27,18%, lo que impacta de manera significativa en los costos de transporte para el programa de alimentación donde el operador debe acudir a transporte informal para poder que el programa llegue a las sedes educativas del dpto., con las implicaciones que hoy se tiene en el territorio para los desplazamientos y restricciones como consecuencia del recrudecimiento del conflicto armado y el riesgo que se tiene que asumir en la logística de abastecimiento.

Conforme a lo anterior las condiciones de la malla vial afectan la competitividad que pueden generar sobrecostos en un 35%, haciendo que la movilidad no sea lo más ágil posible afectando el desempeño en la logística y los tiempos de entrega no se cumplan, encontrándose que en zonas del departamento el valor del flete no sea un referente sino muchas veces el tiempo que se gasta el transportador del sitio de embarque hasta el punto de entrega y las condiciones en que se encuentre la vía.

Por otro lado, el dpto. del Cauca no está exento a los fenómenos del cambio climático que afecta aquellas vías que se encuentran afirmadas principalmente en las zonas centro, macizo y sur del departamento del Cauca.

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). Aquí se debe tener en cuenta que en algunos territorios principalmente indígenas utilizan la leña como material de combustión para la cocción y preparación de los alimentos, pero también cuando hay restricciones de movilización de gas GLP recurren al uso de leña como contingencia.

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 los complementos 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 complementos	De 51 a 150 complementos	De 151 a 300 complementos	De 301 a 500 complementos
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 complementos	De 51 a 150 complementos	De 151 a 300 complementos	De 301 a 500 complementos
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

Conforme a las orientaciones a continuación se relaciona la demanda de personal manipulador de a acuerdo a las proyecciones de atención para la vigencia 2025:

OPERADOR	MODALIDAD	CUPOS	No sedes	No MANIP.
Mayoritaria - CENTRO	CAJM/T	19033	332	427
Mayoritaria - CENTRO	JU	2852	34	54
Mayoritaria - COSTA	CAJM/T	7512	78	124
Mayoritaria - COSTA	JU	1949	7	22
Mayoritaria - MACIZO	CAJM/T	9076	261	312
Mayoritaria - MACIZO	JU	2548	31	45
Mayoritaria - NORTE	CAJM/T	29476	218	442
Mayoritaria - NORTE	JU	4881	40	72
Mayoritaria - SUR	CAJM/T	17994	389	496
Mayoritaria - SUR	JU	2240	31	45

OPERADOR	MODALIDAD	CUPOS	No sedes	No MANIP.
IND - CANOAS	CAJM/T	1762	19	19
IND - CHIMBORAZO/AGUA NEGRA	CAJM/T	924	6	14
IND - CILIA LA CALERA	CAJM/T	613	15	20
IND - CONCEPCION	CAJM/T	439	5	7
IND - CORINTO	CAJM/T	1250	28	35
IND - GUACHICONO	JU	287	9	22
IND - GUADUALITO	CAJM/T	418	12	14
IND - Guambia	CAJM/T	3842	40	59
IND - Guambia	JU	376	5	8
IND - HUELLAS	CAJM/T	1762	25	37
IND - JAMBALÓ	CAJM/T	3484	35	56
IND - KIZGO	CAJM/T	638	10	15
IND - KOKONUCO	CAJM/T	1014	9	19
IND - KOKONUCO	JU	78	1	2
IND - MUNCHIQUE	CAJM/T	1019	16	21
IND - NASA CXHA CXHA	CAJM/T	6727	61	106
IND - PUEBLO DE YANACONA	CAJM/T	1300	43	50
IND - PUEBLO DE YANACONA	JU	317	9	11
IND - PUEBLO TOTOROEZ	CAJM/T	2524	29	46
IND - TOTOGUAMPA	CAJM/T	3882	50	79
IND - UT HONDURAS	CAJM/T	1446	20	27
IND - UT UYWESX	CAJM/T	4483	70	105
IND - UT UYWESX	JU	871	2	7
IND - Caquiona	CAJM/T	379	13	15

OPERADOR	MODALIDAD	CUPOS	No sedes	No MANIP.
IND - GUADUALITO	CAJM/T	802	12	17
IND - DELICIAS	CAJM/T	738	15	20
IND - Juan Tama	CAJM/T	6525	71	119
IND - Juan Tama	JU	99	2	2
IND - Ukawe	CAJM/T	6448	56	97
IND- AGUA CLARITA DE GUANGUI	CAJM/T	950	8	17
IND- PROYECTO NASA	CAJM/T	7630	70	117
IND- UT SANTA MARTA	CAJM/T	405	19	20
IND-ZONA BAJA EPERARA SIAPIDARA-AZBESCAC	CAJM/T	1182	14	21

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

Para la realización del análisis del mercado se procedió identificar los alimentos que conforman los ciclos de menús y que se deben adquirir para la ejecución del programa, teniendo en cuenta la minuta patrón que determina las cantidades y frecuencias de alimentos a entregar y el cumplimiento del aporte nutricional que debe garantizar en cumplimiento de lo establecido en los lineamientos técnicos, los canales de comercialización mayorista y disponibilidad de alimentos en el Departamento donde cerca del 80% de la demanda de alimentos que son consumidos en el departamento se producen por fuera y tan solo un 20%, son producidos en este; los precios de referencia utilizados para el costeo de los complementos de acuerdo a la programación de los ciclos de menús aprobados por la entidad fueron los reportados en la plataforma SIPSA-DANE durante las semanas comprendidas entre el 25 de junio hasta el 16 de julio en las centrales mayoritarias de los departamentos del Cauca, Valle, Nariño y Neiva por su influencia en las diferentes zonas del departamento y Buenaventura por ser la central de abastecimiento de la costa pacífica caucana donde se tomaron más de 1800 registros de precio de alimentos para determinar el costo de los alimentos para cada uno de los ciclos de menús. Para el análisis de precios de los alimentos se aplicaron medidas de tendencia como promedios sin extremos comparando el comportamiento de los precios traídos a precios actuales y haciendo las proyecciones a través de cada una de las divisiones de bienes y servicios que conforman el IPC, además de la información del Banco de la Republica y demás información técnica contenida en las revistas como portafolio y dinero que ayudan a la toma de decisiones frente las condiciones futuras del mercado y que afectan este tipo de actividades como son los servicios de alimentación.

Por otro lado, se tomaron los informes de ejecución de los operadores, para todos aquellos rubros asociado a la ejecución y que permiten tener un mayor referente del futuro próximo para realizar este tipo de análisis dentro de proceso de elección sano y transparente dentro de los marcos establecidos.

Finalmente, una vez hecho los análisis y puestos a consideración por los equipos financiero de la Secretaría de Educación y Cultura del Cauca y técnico del Programa de Alimentación Escolar y con el propósito de cubrir la mayor cantidad de cupos garantizando la atención durante el calendario escolar en las diferentes modalidades de atención se determinaron los precios como aparecen a continuación después de hacer un análisis de las condiciones del mercado y las posibles situaciones que lo pueden impactar.

IPC. Variación y contribución mensual, año corrido y anual, según divisiones de bienes y servicios para el total										
Según divisiones de bienes y servicios. Total IPC Julio de 2024										
Divisiones	Ponderación	Variación			Contribución			Participación		
		Mensual	Año corrido	Anual	Mensual	Año corrido	Anual	Mensual	Año corrido	Anual
Alimentos Y Bebidas No Alcohólicas	15.05	0.21	4.01	5.26	0.04	0.77	1.01	20.37	17.70	14.80
Bebidas Alcohólicas Y Tabaco	1.70	0.33	4.04	8.01	0.01	0.07	0.13	2.76	1.58	1.96
Prendas De Vestir Y Calzado	3.98	-0.08	1.41	2.50	0.00	0.04	0.08	-1.29	1.04	1.18
Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles	33.12	0.45	5.57	9.06	0.14	1.71	2.76	69.77	39.50	40.20
Muebles, Artículos Para El Hogar Y Para La Conservación Ordinaria Del Hogar	4.19	-0.06	1.90	2.87	0.00	0.08	0.12	-1.32	1.83	1.77
Salud	1.71	0.24	4.36	6.46	0.00	0.07	0.11	2.00	1.68	1.58
Transporte	12.93	-0.08	4.22	6.88	-0.01	0.57	0.92	-5.10	13.07	13.42
Información Y Comunicación	4.33	-0.15	-0.25	-0.29	0.00	-0.01	-0.01	-2.03	-0.16	-0.12
Recreación Y Cultura	3.79	0.02	-0.99	1.69	0.00	-0.03	0.06	0.29	-0.77	0.83
Educación	4.41	0.00	8.70	11.20	0.00	0.33	0.43	0.00	7.68	6.24
Restaurantes Y Hoteles	9.43	0.22	5.44	9.07	0.02	0.59	0.97	11.99	13.57	14.12
Bienes Y Servicios Diversos	5.36	0.10	2.67	5.21	0.01	0.14	0.28	2.56	3.29	4.04
Total	100.00	0.20	4.32	6.86	0.20	4.32	6.86	100.00	100.00	100.00

Fuente: DANE

Como se evidencia en la tabla anterior en lo acumulado a corte de julio 2024 el IPC fue de **6,86%**, con una variación mensual de **0.20%**, lo cual supone una disminución con respecto a la variación mensual para el mismo mes de 2023 que fue del **11,78%**.

El comportamiento mensual del IPC total en julio de 2024 (0,20%) se explicó principalmente por la variación mensual de las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Alimentos y bebidas no alcohólicas. Las mayores variaciones se presentaron en las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,45%) y Bebidas alcohólicas y tabaco (0,33%).

El comportamiento año corrido del IPC total en julio de 2024 (4,32%) se explicó principalmente por la variación año corrido de las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Alimentos y bebidas no alcohólicas.

En julio de 2024 los mayores incrementos de precio se registraron en las subclases: gas (1,76%), suministro de agua (1,35%) y alcantarillado (0,88%). La mayor disminución de precio se reportó en la subclase: electricidad (-0,58%).

Así las cosas, el precio de los alimentos en Colombia siguen siendo una de las variables más importante que podría condicionar lo que suceda con el IPC al final en el 2024 y también lo

que se pueda prever para el año entrante; ¿se dispararán los precios de los alimentos? junto con unos precios internacionales de algunos alimentos y unos costos internacionales de transporte mayores de lo proyectado, han llevado a una revisión al alza del pronóstico central, en especial para finales de 2024 y comienzos de 2025, esto podrá verse impactado por el fenómeno climática que en algunas zonas del territorio el verano fue más intenso generando un riesgo inminente de racionamientos y por ende en las afectaciones en la producción agrícola o viceversa cuando las intensas lluvias han generado inundaciones que han deteriorado vías de acceso y también perdidas de cultivos.

IPC. Variaciones y contribuciones mensual, año corrido y anual según subclases

Total IPC

Julio de 2024

Código	Subclase	Índice	Variaciones			Contribuciones		
			Mensual	Año corrido	Anual	Mensual	Año corrido	Anual
01110100	Arroz	168.75	-0.31	2.17	1.47	0.00	0.02	0.02
01110200	Pastas Alimenticias	153.18	0.26	-0.86	0.13	0.00	0.00	0.00
01110300	Avena Y Sus Derivados	138.45	-0.51	-1.86	-0.11	0.00	0.00	0.00
01110600	Maíz Y Sus Derivados	127.49	-0.63	-11.39	-20.62	0.00	-0.01	-0.02
01119800	Otras Harinas, Cereales Y Almidones	159.99	0.08	1.05	7.13	0.00	0.00	0.02
01119900	Otros Productos De Panadería	167.14	-0.43	6.85	14.86	0.00	0.02	0.04
01120100	Carne De Res Y Derivados	181.29	0.16	0.57	0.51	0.00	0.01	0.01
01120200	Carne De Cerdo Y Derivados	164.41	-0.45	-1.00	0.73	0.00	-0.01	0.00
01120300	Carne De Aves	172.11	-0.35	0.90	2.27	-0.01	0.01	0.04
01140100	Leche	192.86	0.07	0.52	1.21	0.00	0.01	0.02
01140500	Huevos	167.43	-0.93	-7.20	-3.48	-0.01	-0.06	-0.03
01150100	Aceites Comestibles	173.84	-0.63	-6.50	-13.37	0.00	-0.04	-0.09
01160500	Naranjas	210.97	0.13	30.94	-11.95	0.00	0.02	-0.01
01160600	Bananos	190.92	-0.91	14.02	16.42	0.00	0.01	0.01
01160700	Tomate de árbol	200.82	-1.75	60.20	-5.04	0.00	0.04	-0.01
01160800	Moras	185.86	-3.06	13.93	25.92	0.00	0.01	0.02
01160900	Frutas frescas	242.75	-2.78	10.73	10.28	-0.03	0.12	0.12
01170200	Legumbres Secas	174.73	1.09	-0.54	-8.80	0.00	0.00	-0.03
01170400	Plátanos	170.60	-3.41	-0.29	-18.11	-0.01	0.00	-0.09
01170500	Papas	318.22	8.92	58.46	97.39	0.05	0.25	0.35
01170600	Yuca Para Consumo En El Hogar	127.38	1.99	-6.11	-18.85	0.00	-0.01	-0.02
01171200	Arracacha, ñame y otros tubérculos	222.64	-0.04	-1.47	8.43	0.00	0.00	0.00
01171300	Tomate	155.21	-1.89	-20.99	8.89	0.00	-0.05	0.02
01171400	Cebolla	213.48	11.62	30.17	35.85	0.03	0.07	0.09
01171500	Zanahoria	207.72	4.72	28.30	19.72	0.00	0.01	0.01
01171600	Hortalizas y legumbres frescas	231.45	-0.21	17.12	17.46	0.00	0.08	0.09
01180100	Azúcar Y Otros Endulzantes	184.47	-0.27	0.82	3.39	0.00	0.00	0.01
01180200	Panela Cruda Para Consumo En El Hogar	150.65	0.35	3.93	4.18	0.00	0.01	0.01
01190200	Sal	197.10	0.15	2.75	6.77	0.00	0.00	0.00
01190800	Condimentos y hierbas culinarias	158.31	-2.57	4.21	3.48	0.00	0.00	0.00
01210200	Chocolate Y Productos A Base De Chocolate	240.98	6.04	39.34	51.09	0.02	0.09	0.11
	Promedio		0.23	4.11	5.76	0.00	0.02	0.04

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 y que para el programa el 2025 se proyectó en un 8%.

Por otro lado, de acuerdo con Fedesarrollo, la incertidumbre económica en Colombia se encuentra en niveles altos que puede traer como consecuencia bajos salarios, falta de empleo, corrupción, pobreza y hambre e informalidad laboral y hoy lo que espera el país es que se generen políticas para que se reactive la inversión.

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 del complemento 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 DEL COMPLEMENTO 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 complementos a preparar. Así mismo, se debe reconocer 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 el único alimento 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.

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 puerto de Buenaventura y de esta en barcos de cabotaje y/o "metreras" hasta los tres municipios de la costa caucana por utilizando los ríos para llegar las cabeceras municipales y sedes educativas rio arriba , donde los desplazamientos pueden tardar de seis horas o más, además de la escasa disponibilidad de alimentos en territorio; por otro lado, las complejas condiciones de orden público, generan sobrecostos y riesgos para que los operadores puedan llevar los alimentos e insumos 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	GRADO 6 A 9	GRADO 10, 11
ALIMENTOS	56.3%	$ 1,359.00	$ 1,654.00	$ 1,949.00	$ 2,124.00	$ 2,667.00
RECURSO HUMANO	17.6%	$ 610.00	$ 610.00	$ 610.00	$ 610.00	$ 610.00
COMBUSTIBLE/SERVICIOS PÚBLICOS	5.5%	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00
TRANSPORTE	6.4%	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00
SANEAMIENTO (Plan de saneamiento, muestreo microbiológico.	2.5%	$ 85.00	$ 85.00	$ 85.00	$ 85.00	$ 85.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	11.8%	$ 410.00	$ 410.00	$ 410.00	$ 410.00	$ 410.00
SUBTOTAL	100%	$ 2,870.00	$ 3,165.00	$ 3,460.00	$ 3,635.00	$ 4,178.00

NOTA: Valor o costo del complemento industrializado será el definido para el grado 6 a 9 en cada zona.

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

COMPONENTES	%	PRE-ESCOLAR	GRADO 1, 2, 3	GRADO 4, 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10, 11
ALIMENTOS	53.1%	$ 1,359.00	$ 1,654.00	$ 1,949.00	$ 2,124.00	$ 2,667.00
RECURSO HUMANO	12.8%	$ 934.00	$ 934.00	$ 934.00	$ 934.00	$ 934.00
COMBUSTIBLE	5.6%	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00
TRANSPORTE	14.6%	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00
SANEAMIENTO	2.3%	$ 123.00	$ 123.00	$ 123.00	$ 123.00	$ 123.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	11.6%	$ 439.00	$ 439.00	$ 439.00	$ 439.00	$ 439.00
SUBTOTAL	100%	$ 3,281.00	$ 3,576.00	$ 3,871.00	$ 4,046.00	$ 4,589.00

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

COMPONENTES	%	PRE-ESCOLAR	GRAD 1, 2, 3	GRADO 4, 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10, 11
ALIMENTOS	53.1%	$ 1,359.00	$ 1,654.00	$ 1,949.00	$ 2,124.00	$ 2,667.00
RECURSO HUMANO	12.8%	$ 934.00	$ 934.00	$ 934.00	$ 934.00	$ 934.00
COMBUSTIBLE	5.6%	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00
TRANSPORTE	14.6%	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00
SANEAMIENTO	2.3%	$ 123.00	$ 123.00	$ 123.00	$ 123.00	$ 123.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	11.6%	$ 439.00	$ 439.00	$ 439.00	$ 439.00	$ 439.00
SUBTOTAL	100%	$ 3,281.00	$ 3,576.00	$ 3,871.00	$ 4,046.00	$ 4,589.00

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

COMPONENTES	%	PRE-ESCOLAR	GRADO 1, 2, 3	GRADO 4, 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10, 11
ALIMENTOS	53.1%	$ 1,359.00	$ 1,654.00	$ 1,949.00	$ 2,124.00	$ 2,667.00
RECURSO HUMANO	12.8%	$ 410.00	$ 410.00	$ 410.00	$ 410.00	$ 410.00
COMBUSTIBLE	5.6%	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00
TRANSPORTE	14.6%	$ 215.00	$ 215.00	$ 215.00	$ 215.00	$ 215.00
SANEAMIENTO	2.3%	$ 80.00	$ 80.00	$ 80.00	$ 80.00	$ 80.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	11.6%	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00
SUBTOTAL	100%	$ 2,628.00	$ 2,923.00	$ 3,218.00	$ 3,393.00	$ 3,936.00

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

COMPONENTES	%	PRE-ESCOLAR	GRAD 1, 2, 3	GRADO 4, 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10, 11
ALIMENTOS	53.1%	$ 1,359.00	$ 1,654.00	$ 1,949.00	$ 2,124.00	$ 2,667.00
RECURSO HUMANO	12.8%	$ 749.00	$ 749.00	$ 749.00	$ 749.00	$ 749.00
COMBUSTIBLE	5.6%	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00	$ 186.00
TRANSPORTE	14.6%	$ 265.00	$ 265.00	$ 265.00	$ 265.00	$ 265.00
SANEAMIENTO	2.3%	$ 102.00	$ 102.00	$ 102.00	$ 102.00	$ 102.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	11.6%	$ 424.00	$ 424.00	$ 424.00	$ 424.00	$ 424.00
SUBTOTAL	100%	$ 3,085.00	$ 3,380.00	$ 3,675.00	$ 3,850.00	$ 4,393.00

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

COMPONENTES	PORCENTAJE	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS
ALIMENTOS	62.1%	$ 2,910.00
RECURSO HUMANO	16.5%	$ 773.00
COMBUSTIBLE	4.4%	$ 204.00
TRANSPORTE	5.4%	$ 251.00
SANEAMIENTO	3.7%	$ 175.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, coordinación), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	7.9%	$ 370.00
SUBTOTAL	100%	$ 4,683.00

3.7 Complemento Alimentario Preparado en sitio Pueblo Indígena Guambiano.

COMPONENTES	PORCENTAJE	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS
ALIMENTOS	49.4%	$ 1,740.00
RECURSO HUMANO	21.9%	$ 770.00
COMBUSTIBLE	6.3%	$ 220.00
TRANSPORTE	6.5%	$ 230.00
SANEAMIENTO	5.1%	$ 180.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, coordinación), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	10.8%	$ 380.00
SUBTOTAL	100%	$ 3,520.00

3.8 Complemento Alimentario Preparado en sitio población Indígena Zona Costa

COMPONENTES	PORCENTAJE	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS
ALIMENTOS	64.5%	$ 3,444.00
RECURSO HUMANO	14.5%	$ 773.00
COMBUSTIBLE	4.1%	$ 220.00
TRANSPORTE	5.6%	$ 300.00
SANEAMIENTO	3.4%	$ 180.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, coordinación), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	7.9%	$ 420.00
SUBTOTAL	100%	$ 5,337.00

3.9 Complemento alimentario almuerzo Zona Centro

COMPONENTES	%	PRE-ESCOLAR	GRADO 1, 2, 3	GRADO 4, 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10, 11
ALIMENTOS	64.9%	$ 2,091.00	$ 2,379.00	$ 2,738.00	$ 3,551.00	$ 3,896.00
RECURSO HUMANO	14.3%	$ 644.00	$ 644.00	$ 644.00	$ 644.00	$ 644.00
COMBUSTIBLE	4.4%	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00
TRANSPORTE	5.0%	$ 225.00	$ 225.00	$ 225.00	$ 225.00	$ 225.00
SANEAMIENTO	2.1%	$ 95.00	$ 95.00	$ 95.00	$ 95.00	$ 95.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	9.4%	$ 425.00	$ 425.00	$ 425.00	$ 425.00	$ 425.00
SUBTOTAL	100%	$ 3,679.00	$ 3,967.00	$ 4,326.00	$ 5,139.00	$ 5,484.00

3.9 Complemento alimentario almuerzo Zona Costa

COMPONENTES	%	PRE-ESCOLAR	GRADO 1, 2, 3	GRADO 4, 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10, 11
ALIMENTOS	65.5%	$ 2,586.00	$ 2,966.00	$ 3,394.00	$ 4,425.00	$ 4,876.00
RECURSO HUMANO	7.9%	$ 420.00	$ 420.00	$ 420.00	$ 420.00	$ 420.00
COMBUSTIBLE	4.8%	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00
TRANSPORTE	10.5%	$ 585.00	$ 585.00	$ 585.00	$ 585.00	$ 585.00
SANEAMIENTO	1.8%	$ 101.00	$ 101.00	$ 101.00	$ 101.00	$ 101.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	9.9%	$ 550.00	$ 550.00	$ 550.00	$ 550.00	$ 550.00
SUBTOTAL	100%	$ 4,512.00	$ 4,892.00	$ 5,320.00	$ 6,351.00	$ 6,802.00

3.10 Complemento alimentario Almuerzo Zona Macizo

COMPONENTES	%	PRE-ESCOLAR	GRADO 1, 2, 3	GRADO 4, 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10, 11
ALIMENTOS	64.6%	$ 2,091.00	$ 2,379.00	$ 2,738.00	$ 3,551.00	$ 3,896.00
RECURSO HUMANO	13.2%	$ 600.00	$ 600.00	$ 600.00	$ 600.00	$ 600.00
COMBUSTIBLE	4.4%	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00
TRANSPORTE	5.4%	$ 245.00	$ 245.00	$ 245.00	$ 245.00	$ 245.00
SANEAMIENTO	3.1%	$ 140.00	$ 140.00	$ 140.00	$ 140.00	$ 140.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	9.3%	$ 420.00	$ 420.00	$ 420.00	$ 420.00	$ 420.00
SUBTOTAL	100%	$ 3,695.00	$ 3,983.00	$ 4,342.00	$5,155.00	$ 5,500.00

3.11 Complemento alimentario Almuerzo Zona Norte

COMPONENTES	%	PRE-ESCOLAR	GRADO 1, 2, 3	GRADO 4, 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10, 11
ALIMENTOS	67.0%	$ 2,091.00	$ 2,379.00	$ 2,738.00	$ 3,551.00	$ 3,896.00
RECURSO HUMANO	12.0%	$ 525.00	$ 525.00	$ 525.00	$ 525.00	$ 525.00
COMBUSTIBLE	4.6%	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00
TRANSPORTE	5.0%	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00
SANEAMIENTO	2.0%	$ 88.00	$ 88.00	$ 88.00	$ 88.00	$ 88.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	9.4%	$ 410.00	$ 410.00	$ 410.00	$ 410.00	$ 410.00
SUBTOTAL	100%	$ 3,533.00	$ 3,821.00	$ 4,180.00	$ 4,993.00	$ 5,338.00

3.12 Complemento Alimentario Almuerzo Zona Sur

COMPONENTES	%	PRE-ESCOLAR	GRADO 1, 2, 3	GRADO 4, 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10, 11
ALIMENTOS	63.3%	$ 2,091.00	$ 2,379.00	$ 2,738.00	$ 3,551.00	$ 3,896.00
RECURSO HUMANO	14.8%	$ 683.00	$ 683.00	$ 683.00	$ 683.00	$ 683.00
COMBUSTIBLE	4.3%	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00	$ 199.00
TRANSPORTE	5.8%	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00
SANEAMIENTO	2.5%	$ 115.00	$ 115.00	$ 115.00	$ 115.00	$ 115.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	9.3%	$ 430.00	$ 430.00	$ 430.00	$ 430.00	$ 430.00
SUBTOTAL	100%	$ 3,788.00	$ 4,076.00	$ 4,435.00	$ 5,248.00	$ 5,593.00

3.13 Complemento alimentario almuerzo población indígena Zona centro, norte, oriente, sur y macizo (CRIC)

COMPONENTES	PORCENTAJE	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS
ALIMENTOS	64.5%	$ 3,448.00
RECURSO HUMANO	15.9%	$ 850.00
COMBUSTIBLE	4.2%	$ 225.00
TRANSPORTE	3.7%	$ 198.00
SANEAMIENTO	3.9%	$ 210.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	7.8%	$ 415.00
SUBTOTAL	100%	$ 5,346.00

3.14 Complemento Alimentario Almuerzo pueblo Indígena Guambiano

COMPONENTES	PORCENTAJE	GRUPOS DE 9 A 13 AÑOS
ALIMENTOS	64.7%	$ 3,296.00
RECURSO HUMANO	14.2%	$ 725.00
COMBUSTIBLE	4.4%	$ 225.00
TRANSPORTE	4.6%	$ 235.00
SANEAMIENTO	3.9%	$ 200.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación al personal, dotación de personal, etc.	8.1%	$ 415.00
SUBTOTAL	100%	$ 5,096.00

3.15 Complemento Alimentario Industrializado población mayoritaria por zona.

COMPONENTES	ZONA CENTRO	ZONA COSTA	ZONA MACIZO	ZONA NORTE	ZONA SUR
ALIMENTOS	$ 2,666	$ 2,845	$ 2,836	$ 2,563	$ 2,741
RECURSO HUMANO	$ 305	$ 255	$ 467	$ 205	$ 374
TRANSPORTE	$ 220	$ 580	$ 240	$ 215	$ 265
SANEAMIENTO	$ 75	$ 81	$ 108	$ 70	$ 88
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, pólizas, Capacitación, certificación de aptitud, dotación de personal, etc.	$ 369	$ 414	$ 395	$ 340	$ 382
SUBTOTAL	$ 3,635	$ 4,175	$ 4,046	$ 3,393	$ 3,850

DANIEL VALENCIA SANCHEZ
Profesional Universitaria- Líder Programa de Alimentación Escolar-PAE.

Revisó: Ruber Hernán Buitrón Melenje, Contador Apoyo a la supervisión-Eje Financiero Contratista
Revisó: James Alirio Burbano Ortiz, Contador Apoyo a la supervisión-Eje Financiero Contratista
Revisó: José Benigno Grisales Betancourt, Contador Apoyo a la supervisión-Eje Financiero Contratista
Revisó: Andrés Fernando Melenje Jiménez, Contador Equipo PAE-Eje Financiero Jiménez Contratista
Elaboró: José Gregorio López Alarcón Ingeniero de Alimentos Equipo PAE Apoyo a la Coordinación Contratista