ADICIÓN		PRÓRROGA		ACLARACIÓN/MODIFICACIÓN	X
SUSPENSIÓN		CESIÓN			

CONCEPTO TÉCNICO	
CONTRATANTE	SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
CONTRATO / ORDEN DE COMPRA / CONVENIO No.	4143.010.26.1. 0579.2026
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2026
IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA	NIT 902.021.452-8
OBJETO	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA BRINDAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR Y EN LA JORNADA ACADÉMICA DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL DEPORTIVO, CULTURAL, TURÍSTICO, EMPRESARIAL Y DE SERVICIOS FOCALIZADOS EN LA ESTRATEGIA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL Y LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, Lote 4.
VALOR INICIAL	TREINTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS CON SETENTA CENTAVOS ($37.683.998.797,70) incluidos todos los costos directos e indirectos relacionados, no aplica IVA
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	15 DE ENERO DE 2026
FECHA DE INICIO	20 DE ENERO DE 2026
FECHA DE TERMINACIÓN	30 DE OCTUBRE DE 2026
ADICIONES	CIENTO CATORCE MILLONES SEISCIENTOS VEINTISÉIS MIL QUINIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS CON VEINTICINCO CENTAVOS ($ 114.626.577,25)
VALOR TOTAL A LA FECHA	TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS CON NOVENTA Y CINCO CENTAVOS M/CTE ($37.798.625.374,95)
PRORROGAS	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN A LA FECHA	29 DE OCTUBRE DE 2026
ACLARACIÓN	N/A
SUSPENSIÓN	N/A

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

REANUDACIÓN	N/A
CESIÓN	Nombre del Cesionario: NA
	Identificación del Cesionario: NA
	Fecha de Cesión: NA

CONSIDERACIONES DE LA MODIFICACIÓN:

1. Que el día 15 de enero de 2026 la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN de Santiago de Cali Distrito Especial suscribió contrato de servicios No. 4143.010.26.1.0579.2026 con el contratista UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2026, el cual tiene como objeto: "CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA BRINDAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR Y EN LA JORNADA ACADÉMICA DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL DEPORTIVO, CULTURAL, TURÍSTICO, EMPRESARIAL Y DE SERVICIOS FOCALIZADOS EN LA ESTRATEGIA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL Y LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, Lote 4"

2. Que el contrato se suscribo por un valor de TREINTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS CON SETENTA CENTAVOS ($37.683.998.797,70) incluidos todos los costos directos e indirectos relacionados, no aplica IVA.

3. Que el plazo inicial del contrato No. 4143.010.26.1.0579.2026 se estableció hasta por ciento sesenta y seis (166) días calendario escolar, correspondientes a Programa de Alimentación Escolar regular y ciento sesenta y seis (166) días calendario escolar correspondientes a jornada única (almuerzos), es decir, hasta el 30 de octubre de 2026.

4. Que, mediante modificatorio No. 1 de fecha 29 de enero del 2026, se modificó el contrato de prestación de servicios No. 4143.010.26.1.0576.2026, mediante el cual se adiciono la suma de CIENTO CATORCE MILLONES SEISCIENTOS VEINTISÉIS MIL QUINIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS CON VEINTICINCO CENTAVOS ($ 114.626.577,25), quedando como nuevo valor del contrato TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS CON NOVENTA Y CINCO CENTAVOS M/CTE ($37.798.625.374,95) y se modificó el plazo de ejecución del contrato, dejando como plazo de ejecución del contrato el 29 de octubre de 2026

5. Que, mediante oficio de fecha 12 de marzo del 2026, suscrito por ADRIANA CAROLINA ARIAS LIBREROS, representante legal de la UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2026, denominado Solicitud de optimización técnica de la minuta patrón y habilitación de sustituciones equivalentes de ítems alimentarios para mayor eficiencia del PAE manifestó lo siguiente:

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

"(…) me dirijo a su Despacho con el propósito de solicitar respetuosamente el análisis de optimización técnica del PAE y la habilitación formal de un proceso de revisión de la minuta patrón vigente del Contrato No. 4143.010.26.1.0579.2026, orientado a permitir la sustitución de determinados ítems alimentarios por alternativas nutricionalmente equivalentes, mejor adaptadas a las condiciones operativas, logísticas, estacionales y de aceptabilidad real del programa en las instituciones educativas del Lote 4.

Esta comunicación no cuestiona la calidad nutricional del servicio ni plantea una modificación sustancial del objeto contractual. Su propósito es, precisamente, el contrario: que el Programa de Alimentación Escolar - PAE alcance su máxima efectividad y eficiencia en términos de aprovechamiento real de las raciones, reducción de desperdicios, adaptación a la oferta agrícola disponible y eficiencia en la preparación, de manera que cada ración que se sirve cumpla íntegramente su función social y nutricional y llegue al beneficiario en las mejores condiciones posibles. Para ello, proponemos explorar ajustes técnicos a la minuta que la normatividad vigente expresamente prevé y que las partes pueden acordar en ejercicio de la autonomía contractual que el ordenamiento les reconoce:

I. ANTECEDENTES CONTRACTUALES

El Contrato No. 4143.010.26.1.0579.2026 fue suscrito entre la Secretaría de Educación Distrital y la Unión Temporal Nutriendo Cali 2026 para la prestación del servicio de complemento alimentario del PAE durante la vigencia 2026, en el marco de los lineamientos técnicos y nutricionales establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UAPA.

La minuta patrón que rige las preparaciones diarias constituye el instrumento técnico mediante el cual dichos lineamientos se materializan en la operación cotidiana de cada institución educativa.

En el desarrollo de la ejecución contractual, el operador ha constatado, con sustento en evidencia empírica de campo, que la minuta patrón vigente presenta algunos aspectos susceptibles de mejora técnica que, sin comprometer los objetivos nutricionales del programa, pueden incidir en la eficiencia de la operación. Lo anterior se refleja principalmente en la generación de desperdicios durante la preparación, en la limitada adaptación de ciertos componentes a la oferta agrícola estacional y en niveles variables de aceptabilidad de algunas preparaciones por parte de los beneficiarios.

En ese contexto, y con fundamento en las razones que se desarrollan en los capítulos siguientes, Union Temporal Nutriendo Cali 2026 formula la presente solicitud de revisión técnica, con el convencimiento de que una minuta ajustada a la realidad operativa y de mercado redundará en un programa más sólido, con mayor impacto real en los beneficiarios, menor generación de residuos y mejor aprovechamiento de los recursos públicos y privados involucrados en su prestación.

II. FUNDAMENTOS TÉCNICOS Y OPERATIVOS DE LA SOLICITUD

Las razones que sustentan la presente solicitud son de naturaleza técnica, operativa, agrícola y jurídica, y deben entenderse de manera articulada, pues no se trata de circunstancias independientes sino de factores que se refuerzan mutuamente y convergen en la misma conclusión: la minuta patrón

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

vigente, en su configuración actual, presenta rigideces que limitan la eficiencia del programa y que pueden y deberían ser corregidas mediante un ajuste técnico acordado entre las partes.

2.1. Baja aceptabilidad de ciertos ítems por parte de los beneficiarios

El propósito central del PAE no se agota en servir una ración que cumpla formalmente con los parámetros nutricionales previstos en la minuta: se cumple únicamente cuando esa ración es efectivamente consumida por el niño, niña o adolescente beneficiario. Una preparación que no es consumida o que es rechazada parcialmente no cumple su función nutricional, independientemente de la calidad técnica de sus componentes.
La experiencia acumulada en la operación actual permite identificar con precisión que determinados ítems de la minuta patrón presentan niveles de aceptabilidad bajos entre la población beneficiaria en las instituciones educativas del Lote 4.

Este fenómeno obedece a factores verificables: hábitos alimentarios regionales propios del Valle del Cauca, preferencias organolépticas características de la cultura alimentaria local, texturas o sabores no familiares para la franja etaria atendida, y presentaciones que difieren de los patrones de consumo del entorno familiar y escolar de los beneficiarios.

Cuando un ítem de la minuta patrón presenta estos problemas de aceptabilidad de manera sistemática, se produce un efecto paradójico: el operador cumple formalmente con servir la ración, pero el programa no cumple su función social porque el alimento no es consumido.

La solución técnica a esta situación no es exigir que los niños consuman preparaciones que rechazan, sino revisar la minuta para incorporar alternativas nutricionalmente equivalentes que presenten mejores índices de aceptabilidad, de conformidad con lo que los propios lineamientos del PAE autorizan.

La UAPA ha reconocido en sus lineamientos técnicos que la aceptabilidad cultural y sensorial de los alimentos es un criterio relevante en el diseño y ajuste de las minutas, y que el establecimiento de tablas de equivalencias nutricionales entre ítems es un mecanismo previsto precisamente para permitir la adaptación del programa a las condiciones regionales sin sacrificar sus objetivos nutricionales de fondo.

2.2. Generación de desperdicios y sus implicaciones operativas y logísticas

La baja aceptabilidad de ciertos ítems se traduce directamente en generación de desperdicios: cuando una preparación no es consumida o es rechazada parcialmente, el alimento ya adquirido, preparado, transportado y servido se convierte en residuo. Este fenómeno, que afecta de manera recurrente a los ítems con menor aceptabilidad, produce una cadena de ineficiencias que compromete la optimización del programa.

Por un lado, el desperdicio implica que el trabajo invertido en la adquisición, recepción, almacenamiento, preparación y distribución del alimento no produce el beneficio nutricional esperado. Por otro lado, la gestión de los residuos alimentarios genera una carga logística adicional en cada institución educativa: recolección, pesaje, disposición adecuada conforme a las normas sanitarias, transporte y registro, todo lo cual demanda tiempo del personal manipulador que podría destinarse a actividades productivas. Además, el desperdicio recurrente obliga a mantener protocolos de

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

verificación y control sobre ítems que sistemáticamente no se consumen, lo que consume recursos de supervisión de manera improductiva.

Un programa de alimentación escolar verdaderamente eficiente es aquel en el que la tasa de aprovechamiento real de los alimentos servidos es la más alta posible. Ello exige que la minuta esté diseñada no solo con criterio nutricional teórico sino también con criterio de aceptabilidad práctica y adaptación al contexto de los beneficiarios. Reducir el desperdicio mediante la sustitución de ítems de baja aceptación por equivalentes mejor recibidos es una medida de gestión eficiente que beneficia al programa en su conjunto, optimiza el uso de los recursos y fortalece el impacto social del PAE.

2.3. Disponibilidad agrícola estacional y adecuación a la realidad del mercado

En particular, la operación del programa ha evidenciado dificultades recurrentes asociadas al manejo de frutas frescas destinadas a la preparación de jugos dentro de la minuta patrón. Dichas preparaciones implican la entrega de cantidades determinadas de fruta fresca por ración para su procesamiento en cada institución educativa, lo que exige procesos adicionales de selección, lavado, pelado, despulpado y licuado que deben realizarse en condiciones de infraestructura y tiempo operativo limitadas.

Adicionalmente, la fruta fresca presenta variaciones naturales en su rendimiento, tamaño, grado de maduración y contenido de pulpa, lo cual genera diferencias en el volumen final del jugo preparado respecto a lo proyectado en la minuta. Esta situación obliga al personal manipulador a realizar ajustes operativos en cada preparación, incrementando los tiempos de elaboración, generando variabilidad en el producto final y, en algunos casos, ocasionando desperdicios derivados de partes no aprovechables como cáscaras, semillas o fruta en estado de maduración no apto para el consumo.

A lo anterior se suma que determinadas frutas contempladas en la minuta pueden presentar disponibilidad irregular en el mercado regional en ciertos periodos del año o variaciones significativas en su calidad y precio, lo que dificulta mantener una estandarización constante en la preparación del jugo conforme a las cantidades previstas en la minuta.

En este contexto, el uso de pulpas de fruta procesada y estandarizada se presenta como una alternativa técnica viable que permite garantizar uniformidad en el rendimiento, facilitar los procesos de preparación en las instituciones educativas, reducir tiempos operativos del personal manipulador, minimizar desperdicios y mantener la equivalencia nutricional del componente de fruta dentro de la ración.

2.4. Complejidad de preparación e incompatibilidad con la infraestructura disponible en las instituciones

Un cuarto factor que sustenta la presente solicitud es la brecha que en numerosas instituciones educativas existe entre las exigencias técnicas de preparación de ciertos ítems de la minuta y las condiciones reales de infraestructura con las que cuentan las cocinas escolares del Lote 4.

El PAE opera en una red amplia y heterogénea de establecimientos educativos cuyas condiciones varían considerablemente. Muchas instituciones cuentan con instalaciones básicas que no están dotadas del equipamiento necesario para ejecutar con eficiencia preparaciones que exigen tiempos de cocción prolongados, elaboración individualizada, técnicas de fritura a temperatura controlada,

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

horneado uniforme u otros procesos que requieren equipos específicos o condiciones de trabajo particulares. En la misma dirección, ciertos ítems demandan procesos de transformación - pelado, porcionamiento, maceración, cocción por etapas - que en cocinas de pequeña escala y con dotación estándar resultan intensivos en tiempo y en personal.

Cuando la minuta exige estas preparaciones en instituciones que no tienen las condiciones para ejecutarlas con eficiencia, el resultado es una operación más lenta, con mayor consumo de tiempo del personal manipulador, mayor riesgo de variación en la calidad y la temperatura del producto final, y mayor probabilidad de que la preparación no alcance los estándares de presentación esperados. En casos extremos, la complejidad de la preparación en condiciones de infraestructura limitada puede comprometer los estándares de inocuidad alimentaria, con las implicaciones que ello tiene para la salud de los beneficiarios.

La revisión de la minuta para identificar los ítems cuya complejidad de preparación excede las capacidades reales de las cocinas escolares del Lote 4, y su sustitución por alternativas técnicamente equivalentes de elaboración más sencilla y estandarizable, es una medida de racionalización que mejora la calidad del servicio, reduce la presión sobre el personal manipulador y hace el programa más robusto frente a las contingencias de la operación en campo.

2.5. Los cuatro factores vistos de manera articulada: hacia una minuta técnicamente optimizada

Los cuatro factores descritos no son circunstancias independientes sino dimensiones de un mismo problema estructural: la minuta patrón vigente, diseñada con criterios técnicamente válidos, pero de aplicación genérica, presenta en su ejecución concreta en el Lote 4 rigideces que limitan la efectividad del programa y que generan ineficiencias evitables.

Un ítem con baja aceptabilidad genera desperdicio; el desperdicio genera carga logística adicional; la carga logística presiona al personal; la presión sobre el personal se agrava cuando la preparación del ítem es técnicamente compleja; y todo ello se ve potenciado cuando el ítem en cuestión no está disponible con regularidad en el mercado. La solución a este encadenamiento de ineficiencias no requiere un cambio en los objetivos nutricionales del programa sino un ajuste técnico en los instrumentos a través de los cuales esos objetivos se alcanzan: es decir, una revisión de los ítems de la minuta que identifique alternativas equivalentes que resuelvan simultáneamente los problemas de aceptabilidad, desperdicio, disponibilidad y complejidad de preparación

IV. PROPUESTA DE REVISIÓN TÉCNICA Y PILOTO

Con el propósito de dar trámite ordenado, riguroso y verificable a la presente solicitud, la Unión Temporal Nutriendo Cali 2026 propone el siguiente esquema de actuación conjunta:

4.1. Análisis de la minuta nutricional

Solicitamos respetuosamente que la Secretaría de Educación Distrital adelante el análisis técnico de la minuta patrón vigente con el propósito de identificar aquellos ítems susceptibles de sustitución por alternativas nutricionalmente equivalentes que permitan mejorar la eficiencia operativa del programa, su adaptación a la disponibilidad estacional de alimentos y la aceptabilidad de las preparaciones por parte de los beneficiarios.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

4.2. Piloto con sustitución de ítems de fruta: frutas procesadas y jugos de temporada

Como propuesta concreta, la Unión Temporal Nutriendo Cali 2026 propone la implementación de un piloto técnico orientado a evaluar la sustitución del componente de fruta fresca destinado a la preparación de jugos por pulpas de fruta estandarizadas.

Dicho piloto se desarrollaría en la totalidad de las instituciones educativas focalizadas dentro del Lote 4, con el propósito de evaluar en condiciones reales de operación los resultados de esta alternativa técnica dentro del programa.

Las pulpas de fruta propuestas para este piloto corresponden a las siguientes variedades, ampliamente disponibles en el mercado regional y con alta aceptabilidad entre la población beneficiaria:

- Mango
- Fresa
- Guanábana

Garantizando que las pulpas utilizadas correspondan a productos 100% fruta, sin azúcares añadidos y con registro sanitario vigente, de manera que se mantenga la equivalencia nutricional del componente de fruta dentro de la ración alimentaria conforme a los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar.

La utilización de pulpas permitiría:

- Estandarizar el rendimiento del jugo preparado conforme a las cantidades nutricionales previstas en la minuta.
- Reducir tiempos de preparación en las cocinas escolares.
- Disminuir la generación de residuos asociados a cáscaras, semillas y partes no aprovechables de la fruta fresca.
- Garantizar mayor uniformidad en sabor, textura y calidad del producto final servido a los beneficiarios.
- Facilitar la operación en instituciones educativas con infraestructura limitada para el procesamiento de fruta fresca.

Durante la implementación del piloto se podrán evaluar indicadores operativos y nutricionales tales como niveles de consumo efectivo por parte de los beneficiarios, reducción de desperdicios, tiempos de preparación y consistencia en la producción de las bebidas ofrecidas dentro de la ración alimentaria.

4.3. Re-costeo técnico de la minuta ajustada

Una vez identificadas y aprobadas las sustituciones procedentes, Union Temporal Nutriendo Cali 2026, propone que la Entidad adelante un proceso de re-costeo técnico integral de la minuta ajustada. Este re-costeo deberá realizarse con base en los precios de mercado actualizados de los nuevos

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ítems y preparaciones aprobados, utilizando la misma metodología de costeo empleada en la estructuración original del contrato a fin de mantener comparabilidad y transparencia.

Es técnicamente pertinente señalar que algunas de las alternativas propuestas para sustitución pueden tener un costo de mercado diferente al del ítem que reemplazan. En esos casos, que son precisamente los de mayor interés técnico, pues corresponden a alternativas de mayor calidad nutricional, mejor aceptabilidad o mayor valor agregado en su procesamiento, el re-costeo permitirá a la Entidad determinar con rigor si el ajuste de minuta requiere también una revisión del precio unitario de la ración, de manera que el nuevo esquema de preparaciones sea técnica y económicamente viable y que el programa pueda sostenerse con la calidad y la continuidad que los beneficiarios merecen.

VI. PETICIONES

Con fundamento en los antecedentes, fundamentos técnicos, jurídicos y propuestas expuestos en la presente comunicación, la Unión Temporal Nutriendo Cali 2026 solicita respetuosamente a la Secretaría de Educación Distrital de Santiago de Cali:

I. Realizar el análisis técnico de la minuta patrón vigente del Contrato No. 4143.010.26.1.0579.2026 e identificar los ítems susceptibles de sustitución por equivalentes nutricionales que presenten mejores condiciones de aceptabilidad por parte de los beneficiarios, mayor disponibilidad estacional en el mercado regional, adecuación a la infraestructura disponible en las instituciones educativas y menor generación de desperdicios.

II. Analizar la viabilidad de la implementación de la sustitución del componente de fruta fresca destinado a la preparación de jugos por pulpas de fruta estandarizadas mango, fresa y guanábana en las instituciones educativas focalizadas del Lote 4, garantizando el cumplimiento de los aportes nutricionales establecidos en la minuta patrón.

III. Adelantar, en caso de ser aprobadas las sustituciones procedentes, el correspondiente proceso de re-costeo técnico de la minuta ajustada, con base en los precios de mercado actualizados de los nuevos ítems y preparaciones aprobados, con el fin de garantizar la sostenibilidad técnica y económica de la operación del programa. (…)"

6. Que, una vez revisado el oficio presentado por el contratista se hacen las siguientes precisiones:

En el marco de la ejecución del contrato, se han identificado situaciones y/o dificultades en la eficiencia de la entrega de las raciones, específicamente en las modalidades preparadas en sitio. Por este motivo se exponen a continuación las razones que justifican la optimización de la minuta patrón, como eje fundamental del cambio requerido en busca de un mejor servicio y utilización de materias primas en el Programa de Alimentación Escolar en la ciudad de Cali.

1. Aceptabilidad y generación de desperdicios.

Desde el Programa de Alimentación Escolar y específicamente en el ejercicio de supervisión, se han identificado algunos alimentos incluidos en la minuta patrón que presentan niveles de

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

aceptabilidad relativamente bajos entre la población beneficiaria. Esta situación responde a diversos factores observables en el contexto territorial, entre los que se destacan los hábitos alimentarios propios de la región del Valle del Cauca, las preferencias organolépticas asociadas a la cultura alimentaria local, la presencia de texturas o sabores poco familiares para la franja etaria atendida y presentaciones que difieren de los patrones habituales de consumo en el entorno familiar y escolar de los estudiantes. Cuando este tipo de situaciones se presentan de manera reiterada respecto a determinados alimentos, se evidencia una brecha entre el cumplimiento técnico del componente nutricional (afectado por el alimento no consumido) y el cumplimiento en la entrega de raciones alimentarias a los beneficiarios del programa. En ese sentido, la revisión técnica de la minuta busca evaluar la posibilidad de incorporar alternativas nutricionalmente equivalentes que presenten mayores niveles de aceptación dentro del contexto alimentario local, pero con el mismo nivel nutricional, contribuyendo así a optimizar el aprovechamiento de las raciones servidas.

Ahora bien, la baja aceptabilidad se traduce en niveles recurrentes de desperdicio alimentario, en la medida en que algunas preparaciones son consumidas de manera parcial o presentan remanentes al momento de finalizar el servicio. En tales casos, el alimento que ya ha sido adquirido, transportado, almacenado, preparado y servido por el operador, termina convirtiéndose en residuo lo cual genera una serie de efectos operativos que inciden en la eficiencia general del programa.

Por una parte, el desperdicio implica que los esfuerzos asociados a las etapas de abastecimiento, recepción, almacenamiento, preparación y distribución del alimento no se reflejen plenamente en el aprovechamiento efectivo de las raciones servidas. Por otra, la gestión de los residuos alimentarios genera cargas logísticas adicionales para los operadores en cada institución educativa, tales como la recolección, el pesaje, la disposición adecuada conforme a la normativa sanitaria vigente, el transporte y los registros correspondientes.

2. Disponibilidad – Estacionalidad de los alimentos

La diversidad climática y geográfica de Colombia determina ciclos agrícolas que afectan la disponibilidad permanente de frutas, verduras y otros alimentos. En la práctica, se ha encontrado que algunos alimentos de la minuta patrón (generalmente frutas), presentan una disponibilidad limitada en determinados periodos del año, debido a factores estacionales o cambios de clima desfavorecen su producción. Frente a esta realidad, resulta técnicamente razonable permitir sustituciones mediante equivalencias nutricionales, de manera que puedan emplearse productos disponibles en el mercado regional sin afectar los estándares nutricionales del Programa.

3. Tiempos de preparación y almacenamiento.

Actualmente, la brecha que existe entre las guías de preparación y las condiciones reales de infraestructura con las que cuentan las cocinas escolares del municipio, es una problemática que impacta directamente en la logística operativa del contratista. Muchas Instituciones cuentan con instalaciones básicas que no están dotadas del espacio suficiente para el almacenamiento adecuado y procesamiento de los alimentos con las técnicas requeridas según las guías de

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

preparación. En la misma dirección, ciertos alimentos demandan procesos de transformación (pelado, porcionamiento, maceración, cocción por etapas) que en cocinas de pequeña escala y con dotación estándar resultan intensivos en tiempo y en personal, lo que finalmente se traduce en mayores costos operativos.

Finalmente, la capacidad de almacenamiento de ciertas sedes educativas compromete las condiciones organolépticas de algunos alimentos que, al sufrir impactos, sobrepresión y condiciones de temperatura inadecuadas, favorece el deterioro de este y conllevan en su mayoría a una sobre maduración que impide la preparación adecuada del alimento y por lo tanto repercute en reposiciones, intercambios constantes y sobrecostos en la operación.

Dicho esto, los operadores Fundación Pro Desarrollo Comunitario Acción por Colombia mediante oficio con radicado No. 202641730100431372, Consorcio Alimentando Cali 2026 mediante oficio con radicado No. 202641730100432332, Organización Empresarial NRC SA. mediante oficio con radicado CAL2026ER009409 y Unión Temporal Nutriendo Cali 2026 mediante oficio con radicado No. 202641730100432212, presentaron solicitudes de ajuste de las cuales una (1) se atempera a las situaciones expuestas anteriormente. Esta, explicada de manera general por los 4 operadores, sugiere la adecuación u optimización de la minuta patrón para la sustitución de 3 frutas (fresa, guanábana y mango), para que las mismas sean entregadas en pulpas ya que están destinadas únicamente para la preparación de jugos y sorbetes. Lo anterior minimizaría la probabilidad de ocurrencia del riesgo No. 18 de la matriz de riesgos y funcionaria como piloto en pro del mejoramiento de la eficiencia y calidad de la prestación del servicio a los titulares de derecho. La solicitud de los operadores expresa un segundo punto el cual para el documento y análisis presentado a continuación se desestimará, por tratarse de un tema que requiere la aprobación por parte de la Unidad de Alimentos para Aprender – UAPA, a quienes ya se realizó la respectiva consulta, sin respuesta a la fecha.

7. Así las cosas, una vez revisada la viabilidad de la solicitud en la cual impera la disminución de desperdicios, el aprovechamiento de las materias primas y una mejor aceptación de los alimentos por parte de los beneficiarios, la supervisión solicita a la ordenadora del gasto, autorice realizar el reajuste del precio teniendo en cuenta los siguientes argumentos técnicos y financieros:

   - La Secretaría de Educación del Distrito Especial del Santiago de Cali, publicó modificación 1 del 29 de enero de 2026 a los contratos de operación del Programa de Alimentación Escolar mediante el cual se establecieron los valores de ración de la siguiente manera:

VALOR RACIÓN PAE 2026					
MODALIDAD	**Nivel 1**	**Nivel 2**	**Nivel 3**	**Nivel 4**	**Nivel 5**
Preparado en Sitio AM	3.584,99	3.938,21	4.232,73	4.828,74	5.141,17
Preparado en Sitio PM	3.346,19	3.731,25	4.058,61	4.550,14	4.880,48
Industrializado AM/PM	3.764,09	4.034,73	4.364,07	5.075,50	5.448,62
Jornada Unica	4.309,35	4.646,65	5.048,63	5.769,01	6.226,71

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Estos valores contemplan en su construcción, el componente del costo correspondiente a la variable alimentos, la cual se verá directamente afectada por la sustitución de los alimentos mencionados en el contexto lo que implica un reajuste de precios

COSTOS AFECTADOS POR AJUSTE DE MINUTA PATRON
Componente Alimentario
Para efectos de determinar con precisión la variación del componente de alimentos, se tomaron las bases de costo iniciales, las cuales incluyen las proyecciones de costo de cada uno de los alimentos incluidos en la minuta. Posteriormente, con el fin de apreciar el valor real del ajuste, se incorporaron las siguientes referencias:

- Fresa, pulpa
- Guanábana, pulpa
- Mango, pulpa

Estas al igual que cada uno de los alimentos del análisis, tienen un valor en relación con 3 cotizaciones de diferentes proveedores, las cuales van como anexo a este documento. En contrapartida, se retiraron las referencias en fruta correspondientes y se realizó el cálculo de la diferencia entre el valor total diario de la ración anterior y el actual. El resultado del ejercicio es el siguiente:

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Costeo Alimentos – Jornada Única

PRODUCTO	FEBRERO 2025	JUNIO 2025	SEPTBRE 2025	NIVEL 1 - PREESCOLAR		NIVEL 2 - 1RO, 2NDO Y 3RO		NIVEL 3 - 4TO Y 5TO		VEL 4 - 6TO, 7MO, 8VO Y 9N		NIVEL 5 - 10MO Y 11CE	
				GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR
Aceite de soya	$ 10.670	$ 11.492	$ 11.883	140,00	$ 1.589	192,00	$ 2.179	246,00	$ 2.792	304,00	$ 3.450	366,00	$ 4.154
Achiote, seco (Color)	$ 22.417	$ 23.172	$ 25.613	0,60	$ 14	0,60	$ 14	0,60	$ 14	0,60	$ 14	1,50	$ 36
Aguacate papelillo	$ 7.639	$ 9.181	$ 8.834	54,69	$ 468	70,31	$ 601	78,13	$ 668	93,75	$ 802	93,75	$ 802
Ajo, crudo	$ 9.951	$ 9.301	$ 5.800	12,00	$ 100	12,00	$ 100	12,00	$ 100	12,11	$ 101	12,21	$ 102
Albahaca seca, molida	$ 49.000	$ 49.000	$ 49.000	0,40	$ 20	0,70	$ 34	0,70	$ 34	1,00	$ 49	1,00	$ 49
Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3.727	$ 3.753	$ 3.626	500,00	$ 1.851	705,00	$ 2.610	928,00	$ 3.435	1217,00	$ 4.505	1354,00	$ 5.013
Arveja seca, cruda	$ 4.551	$ 4.569	$ 4.516	30,00	$ 136	52,00	$ 236	63,00	$ 286	88,00	$ 400	104,00	$ 473
Arveja verde, cruda	$ 7.040	$ 8.687	$ 4.155	50,00	$ 331	50,00	$ 331	62,50	$ 414	75,00	$ 497	75,00	$ 497
Azúcar blanco, granulado	$ 3.033	$ 3.811	$ 3.333	147,20	$ 499	149,00	$ 505	150,00	$ 509	152,00	$ 516	153,00	$ 519
Brócoli, crudo	$ 4.378	$ 3.803	$ 3.896	12,50	$ 50	37,50	$ 151	37,50	$ 151	37,50	$ 151	50,00	$ 201
Cebolla cabezona, cruda	$ 1.314	$ 2.239	$ 2.188	150,53	$ 288	205,26	$ 393	238,95	$ 457	287,37	$ 550	331,58	$ 634
Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2.113	$ 3.318	$ 3.705	40,00	$ 122	57,50	$ 175	77,50	$ 236	97,50	$ 297	117,50	$ 358
Cerdo lomo o cañón, grasa aproximada 12%, cru	$ 25.825	$ 24.392	$ 23.658	400,00	$ 9.850	445,00	$ 10.958	511,00	$ 12.583	618,00	$ 15.218	736,00	$ 18.124
Cilantro, crudo	$ 3.386	$ 3.233	$ 2.511	4,22	$ 13	4,22	$ 13	4,44	$ 14	4,44	$ 14	4,44	$ 14
Comino, semilla	$ 90,42	$ 90,42	$ 90	1,80	$ 163	1,80	$ 163	1,80	$ 163	1,80	$ 163	3,30	$ 298
Espinaca, cruda	$ 3.163	$ 8.606	$ 3.755	16,67	$ 86	16,67	$ 86	25,00	$ 129	33,33	$ 172	33,33	$ 172
Frijol blanco, crudo	$ 7.666	$ 7.441	$ 7.452	12,00	$ 90	20,00	$ 150	25,00	$ 188	37,00	$ 278	45,00	$ 338
Frijol nima, crudo	$ 7.767	$ 8.911	$ 8.862	24,00	$ 204	40,00	$ 341	50,00	$ 426	74,00	$ 630	90,00	$ 766
Guayaba, madura, cruda	$ 2.474	$ 2.457	$ 2.305	400,00	$ 965	400,00	$ 965	400,00	$ 965	400,00	$ 965	400,00	$ 965
Habichuela, cruda	$ 2.653	$ 5.747	$ 2.461	66,67	$ 241	77,78	$ 282	83,33	$ 302	94,44	$ 342	116,67	$ 422
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, crud	$ 4.769	$ 4.445	$ 4.324	13,00	$ 59	15,00	$ 68	20,00	$ 90	33,00	$ 149	37,00	$ 167
Huevo de gallina, entero, crudo	$ 411	$ 444	$ 435	245,56	$ 1.921	263,33	$ 2.060	314,44	$ 2.460	342,22	$ 2.677	387,78	$ 3.033
Leche de vaca, entera, en polvo	$ 46.994	$ 47.632	$ 47.053	180,00	$ 8.501	184,00	$ 8.690	191,00	$ 9.020	224,00	$ 10.579	230,00	$ 10.862
Lechuga común, cruda	$ 1.549	$ 1.343	$ 1.495	154,55	$ 226	200,00	$ 292	218,18	$ 319	290,91	$ 425	290,91	$ 425
Lenteja común, cruda	$ 7.196	$ 7.271	$ 6.476	36,00	$ 251	60,00	$ 419	75,00	$ 524	111,00	$ 775	135,00	$ 942
Limón, crudo	$ 1.722	$ 1.998	$ 5.254	13,00	$ 39	13,00	$ 39	13,00	$ 39	13,00	$ 39	13,00	$ 39
Lulo, crudo	$ 4.917	$ 3.672	$ 3.745	100,00	$ 411	100,00	$ 411	100,00	$ 411	100,00	$ 411	100,00	$ 411
Mango Tommy Atkins, crudo	$ 2.367	$ 4.353	$ 6.900	19,93	$ 90	33,08	$ 150	33,08	$ 150	46,24	$ 210	52,82	$ 240
Maracuyá, cruda	$ 3.272	$ 4.360	$ 4.938	187,50	$ 786	187,50	$ 786	187,50	$ 786	187,50	$ 786	187,50	$ 786
Margarina, con sal	$ 26.678	$ 27.667	$ 28.664	23,00	$ 636	27,00	$ 747	34,00	$ 941	44,00	$ 1.217	51,00	$ 1.411
Orégano, molido	$ 154	$ 154	$ 154	0,20	$ 31	0,20	$ 31	0,20	$ 31	0,20	$ 31	0,50	$ 77
Panela	$ 5.579	$ 6.968	$ 7.037	1,00	$ 7	1,00	$ 7	1,00	$ 7	3,00	$ 20	6,00	$ 39
Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cru	$ 1.265	$ 1.282	$ 3.987	260,00	$ 566	315,00	$ 686	400,00	$ 871	560,00	$ 1.220	625,00	$ 1.361
Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, c	$ 1.255	$ 830	$ 691	265,00	$ 245	340,00	$ 315	400,00	$ 370	560,00	$ 518	645,00	$ 597
Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cr	$ 1.255	$ 830	$ 691	141,11	$ 131	177,78	$ 164	244,44	$ 226	338,89	$ 313	377,78	$ 349
Paprika	$ 91,02	$ 91,0	$ 91	0,80	$ 73	0,80	$ 73	0,80	$ 73	1,70	$ 155	2,00	$ 182
Pasta alimenticia, sin enriquecer, cruda	$ 7.732	$ 7.236	$ 7.583	41,00	$ 308	58,00	$ 436	70,00	$ 526	86,00	$ 646	92,00	$ 692
Pepino Cohombro, crudo	$ 2.008	$ 935	$ 2.415	13,33	$ 24	20,00	$ 36	20,00	$ 36	26,67	$ 48	26,67	$ 48
Perejil, crudo	$ 6.535	$ 11.648	$ 8.432	1,67	$ 15	1,67	$ 15	1,67	$ 15	1,67	$ 15	1,67	$ 15
Pimentón rojo, crudo	$ 4.183	$ 2.722	$ 3.793	35,29	$ 126	35,29	$ 126	35,29	$ 126	41,18	$ 147	64,71	$ 231
Piña, cruda	$ 2.239	$ 1.492	$ 2.489	390,91	$ 811	427,27	$ 886	427,27	$ 886	463,64	$ 961	472,73	$ 980
plátano hartón, maduro, crudo	$ 1.883	$ 2.418	$ 1.589	347,22	$ 682	430,56	$ 845	555,56	$ 1.091	722,22	$ 1.418	791,67	$ 1.554
Plátano hartón, verde, crudo	$ 1.683	$ 2.354	$ 1.788	147,06	$ 286	176,47	$ 343	205,88	$ 400	294,12	$ 571	323,53	$ 628
Pollo Pechuga Carne Sin piel Crudo	$ 15.452	$ 16.017	$ 16.439	461,54	$ 7.370	507,69	$ 8.108	581,54	$ 9.287	754,46	$ 12.048	818,62	$ 13.073
Repollo blanco, crudo	$ 938	$ 1.329	$ 824	92,86	$ 96	128,57	$ 132	135,71	$ 140	164,29	$ 169	178,57	$ 184
Res, carne magra, cruda	$ 31.656	$ 30.719	$ 31.908	100,00	$ 3.143	110,00	$ 3.457	126,00	$ 3.960	140,00	$ 4.400	150,00	$ 4.714
Romero, seco	$ 58,2	$ 58,2	$ 58	1,00	$ 58	1,00	$ 58	1,00	$ 58	1,90	$ 110	2,50	$ 145
Sal	$ 2.267	$ 2.253	$ 2.347	14,90	$ 34	19,60	$ 45	25,00	$ 57	32,10	$ 73	38,00	$ 87
Tomate de árbol rojo, crudo	$ 2.172	$ 3.803	$ 2.201	69,77	$ 190	69,77	$ 190	69,77	$ 190	69,77	$ 190	69,77	$ 190
Tomate, crudo	$ 4.302	$ 3.979	$ 2.413	162,50	$ 579	210,00	$ 749	242,50	$ 864	318,75	$ 1.136	341,25	$ 1.216
Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 1.489	$ 1.185	$ 2.971	189,41	$ 356	255,29	$ 480	268,24	$ 505	322,35	$ 607	375,29	$ 706
Zapallo, crudo	$ 1.226	$ 1.402	$ 1.428	76,92	$ 104	100,00	$ 135	107,69	$ 146	123,08	$ 166	138,46	$ 187
VALOR APROXIMADO DE LA MINUTA POR 20 DIAS					$ 45.235		$ 51.265		$ 58.469		$ 71.345		$ 79.510
VALOR APROXIMADO DEL COMPONENTE ALIMENTARIO DIARIO					$ 2.262		$ 2.563		$ 2.923		$ 3.567		$ 3.975
VALOR APROX. DEL COMPONENTE ALIMENTARIO DIARIO CON INCREMENTO 5,94%					**$ 2.396**		**$ 2.716**		**$ 3.097**		**$ 3.779**		**$ 4.212**
PRODUCTO	**COTIZ. 1**	**COTIZ. 2**	**COTIZ. 3**										
Fresa, pulpa	$ 15,58	$ 8,17	$ 14,42	180,00	$ 2.290	180,00	$ 2.290	180,00	$ 2.290	180,00	$ 2.290	180,00	$ 2.290
Guanábana, pulpa	$ 14,42	$ 24,36	$ 11,68	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018
Mango, pulpa	$ 15,96	$ 14,42	$ 9,33	240,00	$ 3.177	240,00	$ 3.177	240,00	$ 3.177	240,00	$ 3.177	240,00	$ 3.177
VALOR APROXIMADO DE LAS PULPAS POR 20 DIAS					$ 7.485		$ 7.485		$ 7.485		$ 7.485		$ 7.485
VALOR APROXIMADO DE LAS PULPAS DIARIO					$ 374		$ 374		$ 374		$ 374		$ 374
VALOR APROXIMADO DE LA MINUTA + PULPAS DE FRUTA DIARIO					**$ 2.770**		**$ 3.090**		**$ 3.471**		**$ 4.153**		**$ 4.586**

VALOR APROXIMADO DEL COMPONENTE ALIMENTARIO DIARIO ACTUAL	**$ 2.596,00**	**$ 2.916,00**	**$ 3.297,00**	**$ 3.979,00**	**$ 4.412,00**
INCREMENTO DEL COMPONENTE ALIMENTARIO POR NIVEL EDUCATIVO	$ 174,34	$ 173,78	$ 174,38	$ 174,38	$ 173,89

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Costeo Alimentos – Complemento AM

PRODUCTO	FEBRERO 2025	JUNIO 2025	SEPTIEMBRE 2025	NIVEL 1 - PREESCOLAR		NIVEL 2 - 1RO, 2NDO Y 3RO		NIVEL 3 - 4TO Y 5TO		EL 4 - 6TO, 7MO, 8VO Y 9		NIVEL 5 - 10MO Y 11CE	
				GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR
Aceite de soya	$ 10.670	$ 11.492	$ 11.883	112,00	$ 1.271	137,00	$ 1.555	176,00	$ 1.997	223,00	$ 2.531	256,00	$ 2.905
Achiote, seco (Color)	$ 22.417	$ 23.172	$ 25.613	0,20	$ 5	0,20	$ 5	0,20	$ 5	0,20	$ 5	0,20	$ 5
Ajo, crudo	$ 9.951	$ 9.301	$ 5.800	3,89	$ 33	3,89	$ 33	3,89	$ 33	4,21	$ 35	4,21	$ 35
Arepa de choclo	$ 15,0	$ 15,0	$ 15,0	40,00	$ 600	40,00	$ 600	40,00	$ 600	80,00	$ 1.200	80,00	$ 1.200
Arepa de maíz precocido, con sal	$ 4,1	$ 4,1	$ 4,0	120,00	$ 490	120,00	$ 490	120,00	$ 490	180,00	$ 734	180,00	$ 734
Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3.727	$ 3.753	$ 3.626	260,00	$ 963	380,00	$ 1.407	530,00	$ 1.962	650,00	$ 2.406	780,00	$ 2.888
Azúcar blanco, granulado	$ 3.033	$ 3.811	$ 3.333	109,00	$ 370	111,00	$ 377	111,00	$ 377	113,00	$ 383	113,00	$ 383
Banano común, crudo	$ 2.438	$ 2.160	$ 1.918	171,43	$ 372	171,43	$ 372	171,43	$ 372	171,43	$ 372	171,43	$ 372
Brócoli, crudo	$ 4.378	$ 3.803	$ 3.896	17,50	$ 70	30,00	$ 121	30,00	$ 121	37,50	$ 151	50,00	$ 201
Cebolla cabezona, cruda	$ 1.314	$ 2.239	$ 2.188	78,95	$ 151	110,53	$ 212	145,26	$ 278	173,68	$ 332	203,16	$ 389
Cebolla junca, tallos,cruda	$ 2.113	$ 3.318	$ 3.705	5,00	$ 15	7,50	$ 23	7,50	$ 23	10,00	$ 30	12,50	$ 38
Cerdo lomo o cañón, grasa aproximada 12%, crud	$ 25.825	$ 24.392	$ 23.658	60,00	$ 1.478	80,00	$ 1.970	100,00	$ 2.463	120,00	$ 2.955	140,00	$ 3.448
Chocolate amargo o negro	$ 65.644	$ 77.629	$ 75.744	50,00	$ 3.650	50,00	$ 3.650	50,00	$ 3.650	50,00	$ 3.650	50,00	$ 3.650
Cilantro, crudo	$ 3.386	$ 3.233	$ 2.511	5,56	$ 17	7,78	$ 24	10,00	$ 30	12,22	$ 37	14,44	$ 44
Comino, semilla	$ 90,4	$ 90,4	$ 90	0,40	$ 36	0,40	$ 36	0,40	$ 36	0,40	$ 36	0,40	$ 36
Dedo de queso	$ 16,8	$ 16,8	$ 17	60,00	$ 1.011	60,00	$ 1.011	60,00	$ 1.011	100,00	$ 1.685	100,00	$ 1.685
Espinaca, cruda	$ 3.163	8.606	$ 3.755	3,33	$ 17	5,00	$ 26	6,67	$ 34	10,00	$ 52	11,67	$ 60
Frijol nima, crudo	$ 7.767	$ 8.911	$ 8.862	15,00	$ 128	25,00	$ 213	30,00	$ 255	35,00	$ 298	50,00	$ 426
Granadilla, cruda	$ 9.548	$ 9.259	$ 6.602	100,00	$ 847	100,00	$ 847	100,00	$ 847	100,00	$ 847	100,00	$ 847
Guayaba, madura, cruda	$ 2.474	$ 2.457	$ 2.305	120,00	$ 289	120,00	$ 289	120,00	$ 289	120,00	$ 289	120,00	$ 289
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, crud	$ 4.769	$ 4.445	$ 4.324	51,00	$ 230	73,00	$ 329	103,00	$ 465	125,00	$ 564	163,00	$ 736
Huevo de gallina, entero, crudo	$ 411	$ 444	$ 435	281,11	$ 2.199	373,89	$ 2.925	473,33	$ 3.703	613,33	$ 4.798	763,33	$ 5.971
Leche de vaca, entera, en polvo	$ 46.994	$ 47.632	$ 47.053	212,00	$ 10.012	213,00	$ 10.059	214,00	$ 10.106	247,00	$ 11.665	248,00	$ 11.712
Lechuga comùn, cruda	$ 1.549	$ 1.343	$ 1.495	18,18	$ 27	18,18	$ 27	27,27	$ 40	27,27	$ 40	27,27	$ 40
Limón, crudo	$ 1.722	$ 1.998	5.254	22,00	$ 66	22,00	$ 66	22,00	$ 66	22,00	$ 66	22,00	$ 66
Lulo, crudo	$ 4.917	$ 3.672	$ 3.745	100,00	$ 411	100,00	$ 411	100,00	$ 411	100,00	$ 411	100,00	$ 411
Mandarina oneco	$ 2.673	$ 3.526	$ 3.427	114,29	$ 367	157,14	$ 504	157,14	$ 504	157,14	$ 504	157,14	$ 504
Mango Tommy Atkins, crudo	$ 2.367	$ 4.353	$ 6.900	236,79	$ 1.075	328,89	$ 1.493	328,89	$ 1.493	394,68	$ 1.792	401,26	$ 1.822
Manzana común roja	$ 8.324	$ 8.216	$ 8.304	94,12	$ 779	129,41	$ 1.072	129,41	$ 1.072	152,94	$ 1.267	158,82	$ 1.315
Maracuya, cruda	$ 18.000	$ 18.000	$ 18.000	90,00	$ 1.620	90,00	$ 1.620	90,00	$ 1.620	90,00	$ 1.620	90,00	$ 1.620
Margarina, con sal	$ 26.678	$ 27.667	$ 28.664	5,00	$ 138	6,00	$ 166	7,00	$ 194	8,00	$ 221	8,00	$ 221
Pan de sal regular, tipo hamburguesa	$ 9,7	$ 9,7	$ 10,0	60,00	$ 589	60,00	$ 589	60,00	$ 589	60,00	$ 589	60,00	$ 589
Panela	$ 5.579	$ 6.968	$ 7.037	43,00	$ 281	45,00	$ 294	45,00	$ 294	45,00	$ 294	45,00	$ 294
Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, crud	$ 1.265	$ 1.282	$ 3.987	30,00	$ 65	50,00	$ 109	80,00	$ 174	140,00	$ 305	175,00	$ 381
Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cr	$ 1.255	$ 830	$ 691	80,00	$ 74	90,00	$ 83	140,00	$ 130	200,00	$ 185	230,00	$ 213
Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cru	$ 1.255	$ 830	$ 691	55,56	$ 51	83,33	$ 77	94,44	$ 87	111,11	$ 103	137,78	$ 127
Papaya, madura, cruda	$ 2.702	$ 2.032	$ 3.051	171,43	$ 445	235,71	$ 612	235,71	$ 612	278,57	$ 723	285,71	$ 741
Paprika	$ 91,02	$ 91,0	$ 91	0,40	$ 36	0,40	$ 36	0,40	$ 36	0,40	$ 36	0,40	$ 36
Pasta alimenticia, sin enriquecer, cruda	$ 7.732	$ 7.236	$ 7.583	5,00	$ 38	5,00	$ 38	8,00	$ 60	10,00	$ 75	10,00	$ 75
Pera, cruda	$ 7.166	$ 7.507	$ 7.675	94,12	$ 701	129,41	$ 964	129,41	$ 964	152,94	$ 1.139	158,82	$ 1.183
Perejil, crudo	$ 6.535	$ 11.648	$ 8.432	1,67	$ 15	1,67	$ 15	1,67	$ 15	1,67	$ 15	2,00	$ 18
Pimenton rojo, crudo	$ 4.183	$ 2.722	$ 3.793	7,06	$ 25	8,24	$ 29	9,41	$ 34	11,76	$ 42	11,76	$ 42
Piña, cruda	$ 2.239	$ 1.492	$ 2.489	763,64	$ 1.583	827,27	$ 1.715	827,27	$ 1.715	1036,36	$ 2.149	1036,36	$ 2.149
plátano hartón, maduro, crudo	$ 1.883	$ 2.418	$ 1.589	125,00	$ 245	138,89	$ 273	215,28	$ 423	263,89	$ 518	333,33	$ 654
Plátano hartón, verde, crudo	$ 1.683	$ 2.354	$ 1.788	95,59	$ 186	132,35	$ 257	183,82	$ 357	220,59	$ 428	264,71	$ 514
Pollo Pechuga Carne Sin piel Crudo	$ 15.452	$ 16.017	$ 16.439	261,54	$ 4.177	330,77	$ 5.282	404,62	$ 6.461	495,38	$ 7.911	532,31	$ 8.501
Queso fresco, semiblando, semimagro, tipo cuaj	$ 14.006	$ 13.400	$ 14.550	100,00	$ 1.399	130,00	$ 1.818	155,00	$ 2.168	200,00	$ 2.797	245,00	$ 3.426
Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo crema	$ 20.264	$ 20.750	$ 21.139	75,00	$ 1.554	85,00	$ 1.761	95,00	$ 1.968	115,00	$ 2.383	130,00	$ 2.693
Res, carne magra, cruda	$ 31.656	$ 30.719	$ 31.908	30,00	$ 943	40,00	$ 1.257	50,00	$ 1.571	60,00	$ 1.886	70,00	$ 2.200
Romero, seco	$ 58,2	$ 58,2	$ 58,0	0,40	$ 23	0,40	$ 23	0,40	$ 23	0,40	$ 23	0,40	$ 23
Sal	$ 2.267	$ 2.253	$ 2.347	9,30	$ 21	11,90	$ 27	16,40	$ 38	21,10	$ 48	23,10	$ 53
Sandia o patilla, pulpa	$ 2.147	$ 2.063	$ 2.414	153,85	$ 340	211,54	$ 467	211,54	$ 467	250,00	$ 552	259,62	$ 573
Tomate, crudo	$ 4.302	$ 3.979	$ 2.413	170,00	$ 606	222,50	$ 793	280,00	$ 998	333,75	$ 1.190	392,50	$ 1.399
Tomillo, molido	$ 114,3	$ 114,3	$ 114,0	0,20	$ 23	0,20	$ 23	0,20	$ 23	0,20	$ 23	0,20	$ 23
Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 1.489	$ 1.185	$ 2.971	4,71	$ 9	5,88	$ 11	5,88	$ 11	7,06	$ 13	8,24	$ 15
Zapallo, crudo	$ 1.226	$ 1.402	$ 1.428	6,15	$ 8	7,69	$ 10	7,69	$ 10	9,23	$ 12	10,77	$ 15
VALOR APROXIMADO DE LA MINUTA POR 20 DIAS SEGÚN					$ 42.173		$ 48.494		$ 53.775		$ 64.417		$ 69.993
VALOR APROXIMADO DEL COMPONENTE ALIMENTARIO DIARIO					$ 2.109		$ 2.425		$ 2.689		$ 3.221		$ 3.500
VALOR APROX. DEL COMPONENTE ALIMENTARIO DIARIO CON INCREMENTO DEL 5,94%					**$ 2.234**		**$ 2.569**		**$ 2.848**		**$ 3.412**		**$ 3.708**
PRODUCTO	**COTIZ. 1**	**COTIZ. 2**	**COTIZ. 3**										
Fresa, pulpa	$ 15,58	$ 8,17	$ 14,42	60,00	$ 763	60,00	$ 763	60,00	$ 763	60,00	$ 763	60,00	$ 763
Guanábana, pulpa	$ 14,42	$ 24,36	$ 11,68	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018
Mango, pulpa	$ 15,96	$ 14,42	$ 9,33	60,00	$ 794	60,00	$ 794	60,00	$ 794	60,00	$ 794	60,00	$ 794
VALOR APROXIMADO DE LAS PULPAS POR 20 DIAS					$ 3.576		$ 3.576		$ 3.576		$ 3.576		$ 3.576
VALOR APROXIMADO DE LAS PULPAS DIARIO					$ 178,79		$ 178,79		$ 178,79		$ 178,79		$ 178,79
VALOR APROXIMADO DE LA MINUTA + PULPAS DE FRUTA DIARIO					**$ 2.412,69**		**$ 2.747,53**		**$ 3.027,24**		**$ 3.590,95**		**$ 3.886,30**
VALOR APROXIMADO DEL COMPONENTE ALIMENTARIO DIARIO ACTUAL					**$ 2.305,00**		**$ 2.640,00**		**$ 2.919,00**		**$ 3.483,00**		**$ 3.778,00**
INCREMENTO DEL COMPONENTE ALIMENTARIO POR NIVEL EDUCATIVO					$ 107,69		$ 107,53		$ 108,24		$ 107,95		$ 108,30

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Costeo Alimentos – Complemento PM

PRODUCTO	FEBRERO 2025	JUNIO 2025	OCTUBRE 2025	NIVEL 1 - PREESCOLAR		NIVEL 2 - 1RO, 2NDO Y 3RO		NIVEL 3 - 4TO Y 5TO		NIVEL 4 - 6TO, 7MO, 8VO Y 9		NIVEL 5 - 10MO Y 11CE	
				GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR	GRAMAJE	VALOR
Aceite de soya	$ 10.670	$ 11.492	$ 11.883	100,00	$ 1.135	122,50	$ 1.390	173,50	$ 1.969	228,00	$ 2.587	279,50	$ 3.172
Aguacate Papelillo	$ 7.639	$ 9.181	$ 8.834	31,25	$ 267	39,06	$ 334	39,06	$ 334	54,69	$ 468	54,69	$ 468
Ajo, crudo	$ 9.951	$ 9.301	$ 5.800	6,32	$ 53	6,63	$ 55	7,58	$ 63	7,89	$ 66	7,89	$ 66
Albahaca seca, molida	$ 49.000	$ 49.000	$ 49.000	0,20	$ 10	0,20	$ 10	0,20	$ 10	0,20	$ 10	0,20	$ 10
Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3.727	$ 3.753	$ 3.626	360,00	$ 1.333	540,00	$ 1.999	720,00	$ 2.665	900,00	$ 3.332	1080,00	$ 3.998
Arveja seca, cruda	$ 4.551	$ 4.569	$ 4.516	9,00	$ 41	10,00	$ 45	12,00	$ 55	14,00	$ 64	16,00	$ 73
Arveja verde, cruda	$ 7.040	$ 8.687	$ 4.155	15,00	$ 99	15,00	$ 99	17,50	$ 116	20,00	$ 133	22,50	$ 149
Azúcar blanco, granulado	$ 3.033	$ 3.811	$ 3.333	130,00	$ 441	131,00	$ 444	132,00	$ 448	133,00	$ 451	133,00	$ 451
Banano común, crudo	$ 2.438	$ 2.160	$ 1.918	271,43	$ 589	271,43	$ 589	271,43	$ 589	300,00	$ 652	300,00	$ 652
Brócoli, crudo	$ 4.378	$ 3.803	$ 3.896	17,50	$ 70	30,00	$ 121	30,00	$ 121	37,50	$ 151	50,00	$ 201
Cebolla cabezona, cruda	$ 1.314	$ 2.239	$ 2.188	83,16	$ 159	116,84	$ 224	147,37	$ 282	183,16	$ 350	226,32	$ 433
Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2.113	$ 3.318	$ 3.705	30,00	$ 91	40,00	$ 122	50,00	$ 152	65,00	$ 198	72,50	$ 221
Cerdo brazo sin hueso	$ 25.825	$ 24.392	$ 23.658	90,00	$ 2.216	120,00	$ 2.955	150,00	$ 3.694	180,00	$ 4.433	210,00	$ 5.171
Cilantro, crudo	$ 3.386	$ 3.233	$ 2.511	2,67	$ 8	2,78	$ 8	2,89	$ 9	3,00	$ 9	3,11	$ 9
Comino, semilla	$ 90,42	$ 90,42	$ 90	1,40	$ 127	1,40	$ 127	1,40	$ 127	1,40	$ 127	1,40	$ 127
Frijol nima, crudo	$ 7.767	$ 8.911	$ 8.862	60,00	$ 511	75,00	$ 639	95,00	$ 809	115,00	$ 979	135,00	$ 1.149
Guayaba, madura, cruda	$ 2.474	$ 2.457	$ 2.305	320,00	$ 772	320,00	$ 772	320,00	$ 772	320,00	$ 772	320,00	$ 772
Habichuela, cruda	$ 2.653	$ 5.747	$ 2.461	6,67	$ 24	8,89	$ 32	11,11	$ 40	15,56	$ 56	16,67	$ 60
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, crud	$ 4.769	$ 4.445	$ 4.324	4,00	$ 18	5,00	$ 23	9,00	$ 41	11,00	$ 50	16,00	$ 72
Huevo de gallina, entero, crudo	$ 411	$ 444	$ 435	204,44	$ 1.599	272,78	$ 2.134	341,11	$ 2.668	445,56	$ 3.485	546,67	$ 4.276
Leche de vaca, entera, en polvo	$ 46.994	$ 47.632	$ 47.053	167,00	$ 7.887	173,00	$ 8.170	175,00	$ 8.265	203,00	$ 9.587	205,00	$ 9.681
Lechuga común, cruda	$ 1.549	$ 1.343	$ 1.495	127,27	$ 186	136,36	$ 199	145,45	$ 213	200,00	$ 292	200,00	$ 292
Lenteja común, cruda	$ 7.196	$ 7.271	$ 6.476	40,00	$ 279	50,00	$ 349	65,00	$ 454	75,00	$ 524	85,00	$ 593
Limón, crudo	$ 1.722	$ 1.998	$ 5.254	50,00	$ 150	50,00	$ 150	52,00	$ 156	52,00	$ 156	56,00	$ 167
Lulo, crudo	$ 4.917	$ 3.672	$ 3.745	100,00	$ 411	100,00	$ 411	100,00	$ 411	100,00	$ 411	100,00	$ 411
Maiz tierno, crudo	$ 21.127	$ 22.830	$ 22.875	10,00	$ 223	10,00	$ 223	10,00	$ 223	15,00	$ 334	15,00	$ 334
Mandarina, cruda	$ 2.673	$ 3.526	$ 3.427	228,57	$ 733	300,00	$ 963	300,00	$ 963	314,29	$ 1.008	335,71	$ 1.077
Mango Tommy Atkins, crudo	$ 2.367	$ 4.353	$ 6.900	210,49	$ 956	263,13	$ 1.195	276,28	$ 1.254	315,76	$ 1.433	315,76	$ 1.433
Manzana común cruda	$ 8.324	$ 8.216	$ 8.304	105,88	$ 877	105,88	$ 877	129,41	$ 1.072	135,29	$ 1.120	135,29	$ 1.120
Maracuyá, cruda	$ 3.272	$ 4.360	$ 4.938	750,00	$ 3.142	750,00	$ 3.142	750,00	$ 3.142	750,00	$ 3.142	750,00	$ 3.142
Margarina, con sal	$ 26.678	$ 27.667	$ 28.664	10,00	$ 277	12,00	$ 332	17,00	$ 470	21,00	$ 581	25,00	$ 692
Orégano, molido	$ 154	$ 154	$ 154	0,20	$ 31	0,20	$ 31	0,20	$ 31	0,20	$ 31	0,20	$ 31
Pan blanco, tipo molde, horneado	$ 9,5	$ 9,5	$ 9,5	40,00	$ 381	40,00	$ 381	40,00	$ 381	40,00	$ 381	40,00	$ 381
Pan de sal regular, tipo hamburguesa	$ 9,7	$ 9,7	$ 9,7	60,00	$ 583	60,00	$ 583	60,00	$ 583	60,00	$ 583	60,00	$ 583
Panela	$ 5.579	$ 6.968	$ 7.037	20,00	$ 131	20,00	$ 131	20,00	$ 131	20,00	$ 131	20,00	$ 131
Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cru	$ 1.265	$ 1.282	$ 3.987	90,00	$ 196	110,00	$ 240	170,00	$ 370	255,00	$ 555	305,00	$ 664
Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, c	$ 1.255	$ 830	$ 691	95,00	$ 88	145,00	$ 134	240,00	$ 222	410,00	$ 379	525,00	$ 486
Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cr	$ 1.255	$ 830	$ 691	11,11	$ 10	27,78	$ 26	27,78	$ 26	33,33	$ 31	44,44	$ 41
Papaya, madura, cruda	$ 2.702	$ 2.032	$ 3.051	128,57	$ 334	200,00	$ 519	200,00	$ 519	214,29	$ 556	214,29	$ 556
Paprika	$ 91,02	$ 91,0	$ 91	0,60	$ 55	0,60	$ 55	0,90	$ 82	0,90	$ 82	0,90	$ 82
Pasta alimenticia, sin enriquecer, cruda	$ 7.732	$ 7.236	$ 7.583	45,00	$ 338	52,00	$ 391	68,00	$ 511	85,00	$ 639	105,00	$ 789
Perejil, crudo	$ 6.535	$ 11.648	$ 8.432	1,11	$ 10	1,11	$ 10	1,11	$ 10	1,11	$ 10	1,44	$ 13
Piña, cruda	$ 2.239	$ 1.492	$ 2.489	527,27	$ 1.093	600,00	$ 1.244	618,18	$ 1.282	745,45	$ 1.546	745,45	$ 1.546
plátano hartón, maduro, crudo	$ 1.883	$ 2.418	$ 1.589	118,06	$ 232	208,33	$ 409	222,22	$ 436	236,11	$ 464	256,94	$ 504
Plátano hartón, verde, crudo	$ 1.683	$ 2.354	$ 1.788	22,06	$ 43	22,06	$ 43	44,12	$ 86	58,82	$ 114	73,53	$ 143
Pollo Pechuga Carne Sin piel Crudo	$ 15.452	$ 16.017	$ 16.439	276,92	$ 4.422	369,23	$ 5.896	461,54	$ 7.370	553,85	$ 8.845	630,77	$ 10.073
Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo doble	$ 20.264	$ 20.750	$ 21.139	105,00	$ 2.175	145,00	$ 3.004	145,00	$ 3.004	170,00	$ 3.522	180,00	$ 3.729
Res, carne magra, cruda	$ 31.656	$ 30.719	$ 31.908	30,00	$ 943	40,00	$ 1.257	50,00	$ 1.571	60,00	$ 1.886	70,00	$ 2.200
Romero, seco	$ 58,2	$ 58,2	$ 58	0,40	$ 23	0,40	$ 23	0,40	$ 23	0,40	$ 23	0,40	$ 23
Sal	$ 2.267	$ 2.253	$ 2.347	11,90	$ 27	14,70	$ 34	19,30	$ 44	28,60	$ 65	33,60	$ 77
Tomate, crudo	$ 4.302	$ 3.979	$ 2.413	137,50	$ 490	166,25	$ 593	190,00	$ 677	238,75	$ 851	276,25	$ 985
Tomillo, molido	$ 114,3	$ 114,3	$ 114,3	0,50	$ 57	0,50	$ 57	0,50	$ 57	0,50	$ 57	0,50	$ 57
Vinagre	$ 1.924	$ 1.924	$ 1.912	1,00	$ 2	1,00	$ 2	2,00	$ 4	2,00	$ 4	2,00	$ 4
Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 1.624	$ 1.185	$ 2.971	77,65	$ 150	90,59	$ 175	103,53	$ 199	134,12	$ 258	147,06	$ 283
Zapallo, crudo	$ 1.226	$ 1.402	$ 1.428	32,31	$ 44	41,54	$ 56	53,85	$ 73	69,23	$ 94	81,54	$ 110
VALOR APROXIMADO DE LA MINUTA POR 20 DIAS SEGÚN					$ 36.542		$ 43.425		$ 49.278		$ 58.067		$ 63.967
VALOR APROXIMADO DEL COMPONENTE ALIMENTARIO DIARIO					$ 1.827		$ 2.171		$ 2.464		$ 2.903		$ 3.198
VALOR APROX. DEL COMPONENTE ALIMENTARIO DIARIO CON INCREMENTO 5,94%					**$ 1.936**		**$ 2.300**		**$ 2.610**		**$ 3.076**		**$ 3.388**
PRODUCTO	**COTIZ. 1**	**COTIZ. 2**	**COTIZ. 3**										
Fresa, pulpa	$ 15,58	$ 8,17	$ 14,42	120,00	$ 1.527	120,00	$ 1.527	120,00	$ 1.527	120,00	$ 1.527	120,00	$ 1.527
Guanábana, pulpa	$ 14,42	$ 24,36	$ 11,68	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018	120,00	$ 2.018
Mango, pulpa	$ 15,96	$ 14,42	$ 9,33	150,00	$ 1.986	150,00	$ 1.986	150,00	$ 1.986	150,00	$ 1.986	150,00	$ 1.986
VALOR APROXIMADO DE LAS PULPAS POR 20 DIAS					$ 5.531		$ 5.531		$ 5.531		$ 5.531		$ 5.531
VALOR APROXIMADO DE LAS PULPAS DIARIO					$ 277		$ 277		$ 277		$ 277		$ 277
VALOR APROXIMADO DE LA MINUTA + PULPAS DE FRUTA DIARIO					**$ 2.212**		**$ 2.577**		**$ 2.887**		**$ 3.352**		**$ 3.665**

VALOR APROXIMADO DEL COMPONENTE ALIMENTARIO DIARIO ACTUAL		$ 2.083,00		$ 2.448,00		$ 2.758,00		$ 3.223,00		$ 3.536,00
INCREMENTO DEL COMPONENTE ALIMENTARIO POR NIVEL EDUCATIVO		$ 129,16		$ 128,73		$ 128,78		$ 129,33		$ 128,83

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

El resultado del ejercicio anterior se refleja en los siguientes incrementos en el componente alimentario, de las raciones con modalidad preparada en sitio:

COSTO FINAL DE ALIMENTOS - JORNADA UNICA					
VR. ALIMENTOS - ACTUAL	$ 2.596,00	$ 2.916,00	$ 3.297,00	$ 3.979,00	$ 4.412,00
INCREMENTO X AJUSTE (PULPAS)	$ 174,34	$ 173,78	$ 174,38	$ 174,38	$ 173,89
V.R ALIMENTOS - AJUSTADO	$ 2.770,34	$ 3.089,78	$ 3.471,38	$ 4.153,38	$ 4.585,89

COSTO FINAL DE ALIMENTOS - COMPLEMENTO AM					
VR. ALIMENTOS - ACTUAL	$ 2.305,00	$ 2.640,00	$ 2.919,00	$ 3.483,00	$ 3.778,00
INCREMENTO X AJUSTE (PULPAS)	$ 107,69	$ 107,53	$ 108,24	$ 107,95	$ 108,30
V.R ALIMENTOS - AJUSTADO	$ 2.412,69	$ 2.747,53	$ 3.027,24	$ 3.590,95	$ 3.886,30

COSTO FINAL DE ALIMENTOS - COMPLEMENTO PM					
VR. ALIMENTOS - ACTUAL	$ 2.083,00	$ 2.448,00	$ 2.758,00	$ 3.223,00	$ 3.536,00
INCREMENTO X AJUSTE (PULPAS)	$ 129,16	$ 128,73	$ 128,78	$ 129,33	$ 128,83
V.R ALIMENTOS - AJUSTADO	$ 2.212,16	$ 2.576,73	$ 2.886,78	$ 3.352,33	$ 3.664,83

Finalizado el análisis del componente afectado, el incremento en razón de la sustitución de las frutas fresa, guanábana y mango por sus respectivas pulpas, exige un recalculo de los factores alterados por la modificación del valor bruto de las raciones. Se explica a continuación el ajuste pertinente de tal manera que el valor de la ración final contemple de manera adecuada la carga impositiva.
Ajuste

Como factor determinante en la modificación contractual para el ajuste requerido, se tiene en cuenta la disponibilidad presupuestal que limita el accionar de la necesidad expuesta. Por lo tanto, es preciso tener en cuenta lo siguiente:

- El Concejo Distrital de Santiago de Cali mediante acuerdo No. 0610 autorizó al señor alcalde, comprometer vigencia futura excepcional por valor de $146.839.896.525 con destino al proyecto de inversión BP-26005485. Este valor ha sido ajustado por una diferencia de -$77.650.919 en una de sus fuentes de recursos lo cual arroja un presupuesto final de $146.762.245.606 reflejado en el CDP No. 3500259589.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Dicho esto, el valor del contrato por lote de cada uno de los 4 operadores del Programa de Alimentación Escolar, teniendo en cuenta la modificación 1 del 29 de enero de 2026 es el siguiente:

LOTE	AM - PREPARADO EN SITIO	PM - PREPARADO EN SITIO	AM/PM - INDUSTRIALIZADO	JORNADA ÚNICA	TOTAL LOTE
Lote 1	$ 14.306.053.319,79	$ 4.937.882.050,58	$ 6.669.974.879,75	$ 11.315.531.583,43	$ 37.229.441.833,56
Lote 2	$ 16.438.614.263,16	$ 3.551.109.620,29	$ 4.986.632.520,61	$ 11.850.812.703,07	$ 36.827.169.107,13
Lote 3	$ 14.421.863.883,16	$ 6.637.641.587,16	$ 4.839.518.863,13	$ 8.777.404.397,80	$ 34.676.428.731,25
Lote 4	$ 16.211.542.919,79	$ 5.045.369.266,87	$ 5.566.619.821,90	$ 10.975.088.004,66	$ 37.798.620.013,22
TOTAL	$ 61.378.074.385,91	$ 20.172.002.524,91	$ 22.062.746.085,39	$ 42.918.836.688,96	$ 146.531.659.685,17

Como se evidencia, el valor contratado, proyectado para una ejecución de 165 días del calendario escolar, se encuentra ajustado al alcance del CDP No. 3500259589 dejando un margen presupuestal de $ 230.585.920,83. Teniendo como base este escenario, es necesario definir el monto real del incremento para cada uno de los contratos de operación, para lo cual se deberán tener en cuenta los siguientes aspectos:

COMPLEMENTO AM – PREPARADO EN SITIO

COMPLEMENTO AM - PREPARADO CON AJUSTE - NIVEL 1					
Componentes del Costo	1. Fase de Alistamiento	2. Fase de Abastecimiento	3. Fase de Producción	4. Fase de distribución	Costo total
MaterialesDirectos			$ 2.412,69		$ 2.412,69
Mano de Obra Directa				$ 641,32	$ 641,32
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 85,75	$ 81,16	$ 447,47
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 2.498,44	$ 722,48	$ 3.501,47
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 3.393,78
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 107,69

COMPLEMENTO AM - PREPARADO CON AJUSTE - NIVEL 2					
Componentes del Costo	1. Fase de Alistamiento	2. Fase de Abastecimiento	3. Fase de Producción	4. Fase de distribución	Costo total
MaterialesDirectos			$ 2.747,53		$ 2.747,53
Mano de Obra Directa				$ 641,32	$ 641,32
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 85,75	$ 81,16	$ 447,47
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 2.833,28	$ 722,48	$ 3.836,32
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 3.728,78
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 107,53

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

COMPLEMENTO AM - PREPARADO CON AJUSTE - NIVEL 3					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 3.027,24		$ 3.027,24
Mano de Obra Directa				$ 641,32	$ 641,32
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 85,75	$ 81,16	$ 447,47
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 3.112,99	$ 722,48	$ 4.116,02
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 4.007,78
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 108,24

COMPLEMENTO AM - PREPARADO CON AJUSTE - NIVEL 4					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 3.590,95		$ 3.590,95
Mano de Obra Directa				$ 641,32	$ 641,32
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 85,75	$ 81,16	$ 447,47
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 3.676,70	$ 722,48	$ 4.679,73
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 4.571,78
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 107,95

COMPLEMENTO AM - PREPARADO CON AJUSTE - NIVEL 5					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 3.886,30		$ 3.886,30
Mano de Obra Directa				$ 641,32	$ 641,32
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 85,75	$ 81,16	$ 447,47
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 3.972,05	$ 722,48	$ 4.975,08
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 4.866,78
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 108,30

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

COMPLEMENTO PM – PREPARADO EN SITIO

COMPLEMENTO PM - PREPARADO CON AJUSTE - NIVEL 1					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 2.212,16		$ 2.212,16
Mano de Obra Directa				$ 634,62	$ 634,62
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 85,75	$ 84,28	$ 450,58
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 2.297,91	$ 718,89	$ 3.297,35
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 3.168,20
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 129,16

COMPLEMENTO PM - PREPARADO CON AJUSTE - NIVEL 2					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 2.576,73		$ 2.576,73
Mano de Obra Directa				$ 634,62	$ 634,62
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 85,75	$ 84,28	$ 450,58
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 2.662,48	$ 718,89	$ 3.661,93
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 3.533,20
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 128,73

COMPLEMENTO PM - PREPARADO CON AJUSTE - NIVEL 3					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 2.886,78		$ 2.886,78
Mano de Obra Directa				$ 634,62	$ 634,62
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 85,75	$ 84,28	$ 450,58
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 2.972,53	$ 718,89	$ 3.971,98
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 3.843,20
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 128,78

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

COMPLEMENTO PM - PREPARADO CON AJUSTE - NIVEL 4					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 3.352,33		$ 3.352,33
Mano de Obra Directa				$ 634,62	$ 634,62
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 85,75	$ 84,28	$ 450,58
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 3.438,08	$ 718,89	$ 4.437,53
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 4.308,20
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 129,33

COMPLEMENTO PM - PREPARADO CON AJUSTE - NIVEL 5					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 3.664,83		$ 3.664,83
Mano de Obra Directa				$ 634,62	$ 634,62
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 85,75	$ 84,28	$ 450,58
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 3.750,58	$ 718,89	$ 4.750,03
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 4.621,20
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 128,83

JORNADA UNICA – ALMUERZO

JORNADA UNICA - ALMUERZO CON AJUSTE - NIVEL 1					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 2.770,34		$ 2.770,34
Mano de Obra Directa				$ 956,06	$ 956,06
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 69,96	$ 176,34	$ 526,85
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 2.840,30	$ 1.132,41	$ 4.254,26
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 4.079,92
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 174,34

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

JORNADA UNICA - ALMUERZO CON AJUSTE - NIVEL 2					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 3.089,78		$ 3.089,78
Mano de Obra Directa				$ 956,06	$ 956,06
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 69,96	$ 176,34	$ 526,85
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 3.159,74	$ 1.132,41	$ 4.572,70
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 4.398,92
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 173,78

JORNADA UNICA - ALMUERZO CON AJUSTE - NIVEL 3					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 3.471,38		$ 3.471,38
Mano de Obra Directa				$ 956,06	$ 956,06
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 69,96	$ 176,34	$ 526,85
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 3.541,34	$ 1.132,41	$ 4.954,30
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 4.779,92
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 174,38

JORNADA UNICA - ALMUERZO CON AJUSTE - NIVEL 4					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 4.153,38		$ 4.153,38
Mano de Obra Directa				$ 956,06	$ 956,06
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 69,96	$ 176,34	$ 526,85
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 4.223,34	$ 1.132,41	$ 5.636,30
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 5.461,92
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 174,38

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

JORNADA UNICA - ALMUERZO CON AJUSTE - NIVEL 5					
Componentes del Costo	**1. Fase de Alistamiento**	**2. Fase de Abastecimiento**	**3. Fase de Producción**	**4. Fase de distribución**	**Costo total**
MaterialesDirectos			$ 4.585,89		$ 4.585,89
Mano de Obra Directa				$ 956,06	$ 956,06
Costos Indirectos de Fabricación	$ 41,96	$ 238,59	$ 69,96	$ 176,34	$ 526,85
Valor Ración Bruto	$ 41,96	$ 238,59	$ 4.655,84	$ 1.132,41	$ 6.068,80
Valor racion bruto estudio de costos (modficacion 1)					$ 5.894,92
Diferencia - incremento por ajuste de minuta					$ 173,89

IMPUESTOS Y POLIZAS

Una vez obtenido el valor bruto de cada ración por modalidad y nivel educativo, se calcula nuevamente la carga impositiva, arrojando así un valor final de impuestos del 5,5% distribuidos de la siguiente manera:

- Pro-Universidad del Valle EV: 2,0%
- Pro-Hospitales EH: 1,0%
- Pro-Unipacifico EU: 0,5%
- Pro-Justicia Familia: 2,0%

Aplicado el porcentaje de impuestos y pólizas, el valor neto de las raciones sería el siguiente:

VALOR RACIÓN CON AJUSTE DE MINUTA					
MODALIDAD	**Nivel 1**	**Nivel 2**	**Nivel 3**	**Nivel 4**	**Nivel 5**
Preparado en Sitio AM	3.717	4.072	4.369	4.968	5.282
Preparado en Sitio PM	3.500	3.887	4.216	4.711	5.042
Industrializado AM/PM	3.783	4.055	4.386	5.101	5.476
Jornada Unica	4.516	4.854	5.258	5.983	6.443

DIAS POR EJECUTAR

Para efectos de un cálculo adecuado del alcance del presupuesto, es necesario determinar la cantidad de días que se ejecutaran con los precios relacionados anteriormente. A la fecha del presente documento, los contratos de operación del Programa de Alimentación Escolar tienen una duración de 165 días de los cuales se han ejecutado de 43 días.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

En este contexto, se estima que la actual modificación tenga efecto a partir del día 6 de abril del 2026, por lo tanto, los días por ejecutar partiendo de la base del contrato actual serían 121. Así las cosas, el valor de la operación por lote para 121 días calendario es la siguiente:

LOTE	AM - PREPARADO EN SITIO	PM - PREPARADO EN SITIO	AM/PM - INDUSTRIALIZADO	JORNADA ÚNICA	TOTAL LOTE
Lote 1	$ 10.820.775.658	$ 3.758.422.624	$ 4.915.892.652	$ 8.619.622.913	$ 28.114.713.847
Lote 2	$ 12.426.506.400	$ 2.704.946.772	$ 3.675.238.754	$ 9.036.572.820	$ 27.843.264.746
Lote 3	$ 10.905.696.120	$ 5.052.970.043	$ 3.566.813.316	$ 6.688.804.375	$ 26.214.283.854
Lote 4	$ 12.258.266.306	$ 3.839.584.705	$ 4.102.699.931	$ 8.362.541.110	$ 28.563.092.052
TOTAL	$ 46.411.244.484	$ 15.355.924.144	$ 16.260.644.653	$ 32.707.541.218	$ 110.735.354.499

Valor total del PAE teniendo en cuenta nuevos precios de ración por ajuste de minuta patrón para, 121 días calendario escolar es de CIENTO DIEZ MIL SETECIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA CUATRO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS $110.735.354.499

OFERTA ECONOMICA

El siguiente aspecto a tener en cuenta es el criterio económico para la obtención de 20 puntos, relacionado en el numeral 5.2.1. del pliego de condiciones el cual señala lo siguiente: “Quien ofrezca el menor valor de la Oferta se le asignará máximo VEINTE (20) puntos, teniendo en cuenta que el valor de la ración tanto para complemento como para almuerzo es producto de un análisis de costos que hizo la entidad.

El método para evaluar el factor económico consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican enseguida. Para la aplicación de este método se procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

A la propuesta cuyo valor sea el más bajo se le asignará el mayor puntaje, es decir VEINTE (20) puntos.

A las demás propuestas se les calificará este factor según la siguiente ecuación de tipo lineal:

Pe = (20xVmin) / Ve
Pe = Puntaje por precio de la propuesta en estudio. Vmin = Valor de la propuesta que obtuvo el menor valor. Ve = Valor de la propuesta en estudio.

Nota 1: Para el método descrito se tendrá en cuenta hasta el segundo (2°) decimal del valor obtenido como puntaje.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Nota 2: Todas las ofertas económicas que sean inferior al noventa y nueve punto cinco por ciento (99.5%) del presupuesto oficial del lote al que se oferte, será requerido como valor artificialmente bajo, con todas las implicaciones legales que ello genera, lo anterior teniendo en cuenta que el valor de la ración estimado por la entidad es el resultado de un análisis de precios y costos del ciclo de menú definido previamente por la entidad cual ha considerado diferentes condiciones de los beneficiarios del programa tales como la vulnerabilidad como de las encuestas de satisfacción y teniendo en cuenta la gran sensibilidad del programa".

Acorde a lo anterior, los operadores del Programa de Alimentación Escolar Fundación Pro-Desarrollo Comunitario Acción por Colombia, Consorcio Alimentando Cali 2026, Organización Empresarial NRC SA. y Unión Temporal Nutriendo Cali 2026, presentaron ofertas por 99,5%, 99,5%, 99,50007% y 99,50007 respectivamente. Esto significa un promedio de oferta de 99,500035% aplicable a los valores de ración obtenidos, con lo cual se obtiene el siguiente panorama:

LOTE	AM - PREPARADO EN SITIO	PM - PREPARADO EN SITIO	AM/PM - INDUSTRIALIZADO	JORNADA ÚNICA	TOTAL LOTE
Lote 1	$ 10.766.675.572,52	$ 3.739.631.828,25	$ 4.891.314.911,82	$ 8.576.527.819,72	$ 27.974.150.132,31
Lote 2	$ 12.364.378.223,64	$ 2.691.422.986,26	$ 3.656.863.848,45	$ 8.991.393.123,33	$ 27.704.058.181,67
Lote 3	$ 10.851.171.461,98	$ 5.027.706.963,91	$ 3.548.980.499,63	$ 6.655.362.697,63	$ 26.083.221.623,15
Lote 4	$ 12.196.979.271,14	$ 3.820.388.127,30	$ 4.082.187.869,39	$ 8.320.731.335,62	$ 28.420.286.603,45
TOTAL	$ 46.179.204.529,28	$ 15.279.149.905,72	$ 16.179.347.129,29	$ 32.544.014.976,30	$ 110.181.716.540,58

El valor final obtenido del costo del programa es de $ 110.181.716.540,58 para una ejecución de 121 días calendario escolar. No obstante, la operación del Programa de Alimentación Escolar en Cali a precios de hoy, responde a un total de $888.070.664,76 diarios, lo que equivaldría a un total de $ 107.456.550.435,79 para los 121 días proyectados. Esto es una diferencia de $ 2.725.166.104,79 cifra que claramente excede el presupuesto disponible, por lo cual se hace necesario la reducción de tres (3) días de la proyección inicial del tiempo de ejecución del contrato.

8. En virtud de lo anterior, una vez analizada la viabilidad del ajuste por desequilibrio económico contractual y a su vez, sustentado en cada punto el ajuste para la modificación de los contratos correspondientes se resume en 3 puntos los aspectos más relevantes:

- Ajuste de valor bruto de raciones por incremento imprevisto del salario mínimo para la vigencia 2026.
- Eliminación del porcentaje del impuesto de timbre correspondiente al 0,5%.
- Reducción de un día de ejecución para un total de 165 días calendario escolar.

Presupuesto para primeros 44 días de ejecución:

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

LOTE	AM - PREPARADO EN SITIO	PM - PREPARADO EN SITIO	AM/PM - INDUSTRIALIZADO	JORNADA ÚNICA	TOTAL LOTE
Lote 1	$ 3.814.947.551,94	$ 1.316.768.546,82	$ 1.778.659.967,93	$ 3.017.475.088,92	$ 9.927.851.155,62
Lote 2	$ 4.383.630.470,18	$ 946.962.565,41	$ 1.329.768.672,16	$ 3.160.216.720,82	$ 9.820.578.428,57
Lote 3	$ 3.845.830.368,84	$ 1.770.037.756,58	$ 1.290.538.363,50	$ 2.340.641.172,75	$ 9.247.047.661,67
Lote 4	$ 4.323.078.111,94	$ 1.345.431.804,50	$ 1.484.431.952,51	$ 2.926.690.134,57	$ 10.079.632.003,53
TOTAL	$ 16.367.486.502,91	$ 5.379.200.673,31	$ 5.883.398.956,10	$ 11.445.023.117,06	$ 39.075.109.249,38

9. Una vez en vigor la modificación, los valores de las raciones para los 118 días restantes serían:

VALOR RACIÓN PAE 2026 - AJUSTE DE MINUTA					
MODALIDAD	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5
Preparado en Sitio AM	3.698,42	4.051,64	4.347,16	4.943,16	5.255,59
Preparado en Sitio PM	3.482,50	3.867,57	4.194,92	4.687,45	5.016,79
Industrializado AM/PM	3.764,09	4.034,73	4.364,07	5.075,50	5.448,62
Jornada Unica	4.493,42	4.829,73	5.231,71	5.953,09	6.410,79

VALOR OPERACIÓN PAE CALI 2026 - 162 DIAS			
OPERADOR	No. DE CONTRATO	DIAS	VALOR LOTE
ORGANIZACION EMPRESARIAL NRC S. A	4143.010.26.1.0576.2026	44	9.927.851.155,62
ORGANIZACION EMPRESARIAL NRC S. A	4143.010.26.1.0576.2026	118	27.280.576.162,09
TOTAL		**162**	**37.208.427.317,71**
FUNDACION ACCION POR COLOMBIA	4143.010.26.1.0577.2026	44	9.820.578.428,57
FUNDACION ACCION POR COLOMBIA	4143.010.26.1.0577.2026	118	27.017.180.706,09
TOTAL		**162**	**36.837.759.134,66**
CONSORCIO ALIMENTANDO CALI 2026	4143.010.26.1.0578.2026	44	9.247.047.661,67
CONSORCIO ALIMENTANDO CALI 2026	4143.010.26.1.0578.2026	118	25.436.530.177,95
TOTAL		**162**	**34.683.577.839,62**
UT. NUTRIENDO CALI 2026	4143.010.26.1.0579.2026	44	10.079.632.003,53
UT. NUTRIENDO CALI 2026	4143.010.26.1.0579.2026	118	27.715.651.398,40
TOTAL		**162**	**37.795.283.401,93**
VALOR TOTAL OPERACIÓN - 162 DIAS			**146.525.047.693,92**

10. Que, por su parte, el artículo 4 de la ley 80 en su numeral 8 indica que las entidades estatales deben garantizar las medidas necesarias para mantener las condiciones técnicas, económicas y financieras, es decir, el derecho de los contratistas a mantener las condiciones iniciales del contrato se traduce en un deber para la entidad de procurar realizar las acciones tendientes a lograrlo.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

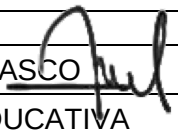
11. Que, el numeral 1 del artículo 5 de la Ley 80 de 1993 (aplicable al contrato suscrito) contempla como derecho obtener la remuneración pactada sea recibida de manera oportuna y a que su valor intrínseco no se altere o modifique durante la vigencia del contrato. Desde la perspectiva de los principios esto deriva en una garantía legal y es la del Principio de Pacta Sunt Servanda, aplicable directamente por la naturaleza propia de la contratación estatal. Principio y derecho, que permite que las entidades puedan restablecer los precios para mantener la remuneración de una forma justa y objetiva, la cual garantiza el cumplimiento del contrato, tanto por el contratante como por el contratista. Cuando dos partes suscriben un acuerdo lo hacen con la firme intención de cumplirlo atendiendo las condiciones que le dieron origen, pero si este contexto cambia significativamente genera un deterioro injustificado en alguna de las dos partes.

12. Que el ajuste en los valores de las raciones fue debidamente analizado y sustentado desde los componentes técnico y financiero del Programa de Alimentación Escolar – PAE, concluyéndose la necesidad de modificar el valor contractual, con el fin de asegurar la adecuada prestación del servicio.

13. Que, en virtud de lo anterior, se hace necesario modificar el valor del contrato, reduciendo el valor del contrato conforme a lo establecido en las consideraciones del presente documento, por lo tanto, el nuevo valor del contrato será de TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS UN PESOS CON NOVENTA Y TRES CENTAVOS M/CTE ($37.795.283.401,93)

14. Que, como consecuencia directa del referido ajuste y con el propósito de mantener la coherencia entre el valor total del contrato, el número de raciones efectivamente ejecutadas y el tiempo de prestación del servicio, se hace necesario reducir el plazo de ejecución contractual en tres (3) días, es decir a ciento sesenta y dos (162) días del calendario escolar, sin que ello afecte el cumplimiento del objeto contractual ni la atención a la población beneficiaria.

15. Que, en virtud de lo anterior se solicita a la Secretaria De Educación Distrital suscribir la modificación del contrato No. 4143.010.26.1.0579.2026, con el fin de asegurar su inmediato, continuo y adecuado desarrollo y evitar la afectación grave en la ejecución del mismo; de igual manera a que se realicen las acciones administrativas, financieras y contractuales para garantizar la atención de los estudiantes.



NOMBRE COMPLETO: GIOVANNI CAMAYO VELASCO

CARGO: SUBSECRETARIO DE COBERTURA EDUCATIVA

CIUDAD Y FECHA: 26 de enero de 2026

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.