GOBERNACIÓN de BOLIVAR

SECRETARIA DE EDUCACION DE BOLIVAR

ESTUDIO DE COSTOS PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR –PAE EN BOLIVAR- VIGENCIA 2025-2026

TABLA DE CONTENIDO

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Glosario

2. INFORMACION BASICA

2.1 Componentes del Costo- Rubros

2.1.1 Materias Primas

2.1.2 Transportes

2.1.3 Costos de personal- Recurso Humano

2.1.4 Servicios Públicos

2.1.5 Elementos, Dotación, Menaje –Plan de Saneamiento.

2.1.6 Administración e Impuestos.

3. ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACION

3.1 Primer Grupo de Costos (Resolución 0335 de 2021) RPS y RI.

3.1.1 Costos Materias Primas

3.1.2 Transportes y Distribución de Materia Primas.

3.1.3 Costos de Personal -Recurso humano.

3.1.4 Servicios Públicos.

3.1.5 Gastos en Implementos y Dotación

3.1.6 Gastos de Administración e Impuestos.

4. RECOLECCION DE DATOS PARA EL COSTEO

4.1 Clasificación de los costos

4.2 Datos del costeo.

5. ESTIMACION DEL COSTO DE LOS COMPLEMENTOS.

6. CONSOLIDADO DEL COSTO DE COMPLEMENTOS

GOBERNACIÓN de BOLÍVAR

SECRETARIA DE EDUCACION DE BOLIVAR

ESTUDIO DE COSTOS PAE BOLIVAR 2025-2026

1. ASPECTOS GENERALES:

El Ministerio de Educación Nacional es la entidad responsable de formular e implementar la política educativa en Colombia para "Lograr una educación de calidad, que forme mejores seres humanos, ciudadanos con valores éticos, competentes, respetuosos de lo público, que ejercen los derechos humanos, cumplen con sus deberes y conviven en paz.

Una educación que genere oportunidades legítimas de progreso y prosperidad para ellos y para el país". Como parte de las estrategias que el Gobierno Nacional está implementando para lograr el objetivo propuesto y garantizar el acceso con permanencia de los estudiantes registrados en la matrícula oficial, se encuentra el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Este es un programa que bajo el enfoque de la protección integral, contribuye principalmente a la garantía de dos derechos fundamentales: la educación y la alimentación de las niñas, niños y adolescentes matriculados en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario*,* ***facilitando la permanencia en el sistema educativo****,* para mantener los niveles de alerta e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y el desarrollo cognitivo; contribuyendo a garantizar los derechos a la educación y a la alimentación.

En el Programa deben concurrir acciones y recursos de la Nación, de los Departamentos y de los Municipios, en un esquema de Bolsa Común, así como iniciativas y oportunidades de cogestión de los sectores social, de salud y de educación a nivel local, al igual que de las comunidades al ejercer el control social, la participación ciudadana y la inclusión social.

El PAE del Departamento del Bolívar es ejecutado por la Secretaria de Educación, en concordancia con el lineamiento técnico expedido por la Unidad Administrativa especial "Alimentos *Para Aprender*"- UApA, contenido en la Resolución 0335 de 2021 y demás normas concordantes, el cual establece en su artículo **3. Objetivo general del PAE.** *Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.*

1.1 GLOSARIO:

ASISTENCIA TÉCNICA: Conjunto de actividades de acompañamiento y asesoría que se brinda a los diferentes actores del Programa a nivel financiero, legal, técnico-alimentario y

nutricional.

AUTORIDAD SANITARIA: Entidad competente para realizar las acciones de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), en los establecimientos que se dedican a fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

BPM: (Buenas Prácticas de Manufactura): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y entrega de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

BROTE ALIMENTARIO: Episodio en el cual dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir un alimento o agua del mismo origen, donde los resultados de laboratorio implican que la intoxicación que se presentó fue causada por el consumo de estos alimentos.

COMEDOR ESCOLAR: Espacio dentro del establecimiento educativo, destinado para la preparación y consumo de alimentos, que promueve la convivencia, el buen trato, hábitos de alimentación y estilos de vida saludable en la población escolar.

CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

CHIP: (Consolidado de Hacienda e Información Pública): Permite a las entidades territoriales, a través de sus siete formularios, hacer un reporte trimestral de la gestión financiera del PAE, para que la Unidad Administrativa Especial Alimentos para Aprender, adscrita al Ministerio de Educación realice el seguimiento y monitoreo a los recursos destinados a la alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales en el país.

ETA: (Enfermedad Transmitida por Alimentos): Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, o ambos, que contengan agentes etiológicos (causantes de enfermedades) en cantidades tales que afectan la salud del consumidor individualmente, o en grupos de población. Puede ser de dos tipos: Infección Alimentaria e Intoxicación Alimentaria. *Las alergias causadas por hipersensibilidad individual de ciertos alimentos no son considerados ETA.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISION: Es el seguimiento técnico que se hace al cumplimiento del contrato, el cual está a cargo de una persona natural o jurídica, contratada para tal fin por la Entidad Estatal. Cuando el seguimiento del contrato suponga conocimiento especializado en la materia, o cuando la complejidad o la extensión del mismo lo justifiquen. No obstante, lo anterior cuando la entidad lo encuentre justificado y acorde a la naturaleza del contrato principal, podrá contratar el seguimiento administrativo, técnico, financiero, contable, jurídico del objeto o contrato dentro de la interventoría.

KARDEX: Registro organizado que permite el control de entrada y salida de productos.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente, en forma

permanente u ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte entrega y expendio de alimentos.

PLAN DE ALISTAMIENTO: Conjunto de actividades que permiten la preparación para el inicio de la operación, cumpliendo con lo establecido por el lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar.

PLAN DE SANEAMIENTO: Documento que toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.

TITULARES DE DERECHO: Niñas, niños y adolescentes atendidos por el Programa de Alimentación Escolar.

TRANSPORTE: Actividad de vital importancia que permite transportar los alimentos e insumos a los sitios de preparación o consumo.

UApA: Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender.

Con el fin de llevar a cabo el estudio de costos, para la implementación del programa de alimentación escolar en las instituciones y centros educativos del departamento de Bolívar en la modalidades, acorde con la Resolución 0335 de 2021 y teniendo como referencia la guía para la estructuración de estudios de costos para la contratación del PAE, elaborada por la Unidad Administrativa Especial “Alimentos para Aprender” y las recomendaciones del Banco Mundial. El equipo PAE de la Secretaria de Educación Departamental de Bolívar, estructuro los siguientes pasos:

2. INFORMACIÓN BÁSICA

Se identificaron y analizaron todas las variables que pueden incidir en el valor de la operación del programa, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas de la necesidad que se pretende satisfacer, en este caso el suministro de complementos alimentarios, tomando como referencia el análisis de los contratos en ejecución y anteriores, de igual manera siguiendo los lineamientos de la resolución 0335 de 2021, así como la normativa y legislación nacional vigente.

De esta manera se han establecido tres grandes categorías de los componentes para el análisis de Costo de los complementos alimentarios y los demás costos asociados a la operación y seguimiento del programa:

ABASTECIMIENTO			PRODUCCION		DISTRIBUCION
Compra, Almacenamiento y Distribución de materias primas.			ansformación o Producción de los alimentos.		stribución Para Consumo.
1. Compra de materias			1. Preparación		1. Menaje y dotación del

Primas.			(Manipulación de Alimentos)		comedor Escolar (En caso de que aplique)
2. Logística y Distribución.			2. Servicios Públicos.		2. Servicios Públicos.
3. Coordinación y Supervisión del abastecimiento.			3. Menaje de Cocina.		3. Otros

2.1 Componentes del Costo- Rubros.

Materias Primas, Transportes, Costos de Personal, Servicios Públicos, Administración e Impuestos y una utilidad razonable.

2.1.1 Materias primas

La Unidad Administrativa Especial- Alimentos para Aprender-UAPA, establece la minuta patrón que contiene los aspectos alimentarios y nutricionales, para cada modalidad alimentaria según los grados escolares de los beneficiarios, definidos así:

Nivel Preescolar (Grado 0); Nivel Primaria Grados 1,2,3 ; Nivel Primaria Grados 4,5; Nivel Secundaria Grados 6 al 9; Nivel Media Grados 10,11 y Ciclos Complementarios en la escuelas Normales, tales niveles aplican para la Jornada regular y Jornada Única, (Res 0335 de 2021). Esta misma resolución ha determinado tres tipos de complementos: Preparadas en sitio, Industrializada y comida Caliente Transportada.

Se ha decidido costear todas las alternativas posibles de complementos en razón a la atención de los estudiantes en presencialidad que se prevé para el año 2025-2026, en donde se entregaran complementos para consumo en el establecimiento educativo: a***) Complemento Jornada mañana- Tarde para Jornada Regular, b) Complemento Almuerzo para Jornada única.***

Se velara por disminuir el riesgo de pérdidas de alimentos en el programa y el almacenamiento de los productos en las sedes educativas por periodos prolongados; para lo cual se programa la logística para la entrega del complemento por niveles -grados en la institución educativa, que garantice que el complemento alimentario llegue a cada estudiante focalizado en condiciones de calidad e inocuidad; así como los horarios en los que se realizará la entrega para el consumo en el establecimiento Educativo, promoviendo acciones que permitan la entrega de manera organizada y evitando la aglomeración de los estudiantes.

La entrega del complemento para consumo en el comedor Escolar de la Institución Educativa se realizará de manera diaria al estudiante focalizado y registrado en el

Sistema de Información de Matricula -SIMAT, los cuales deberán cumplir con los protocolos de bioseguridad, cuando aplique, tales como uso de tapabocas, distanciamiento social y lavado de manos antes del registro correspondiente en los formatos establecidos.

2.1.2 Transportes.

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. Como también se tendrá en cuenta para el costeo el alimento y peso a transportar, las distintas rutas, los trayectos, las vías acceso, y las distancias del recorrido desde los centros de suministros hasta el sitio de consumo final.

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.

Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-Sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.

Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los alimentos y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario, para mantener la inocuidad de los mismos.

El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.

Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la temperatura del mismo cuando aplica, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

2.1.3. Costos de Personal -Recurso humano

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado

cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, y recepción en los puntos definidos para la entrega, almacenamiento, y distribución de los alimentos, e igualmente debe contar con personal idóneo para los aspectos de supervisión y control, los cuales tendrán la función de velar por el cumplimiento de la normatividad durante cualquiera de las etapas del proceso de atención de los estudiantes y el acatamiento contractual, por lo que se cuantifica este costo teniendo en cuenta los criterios para la asignación de personal manipulador y personal para aspectos administrativos.

2.1.4. Servicios Públicos.

Son los pagos generados por la prestación de los servicios de energía, acueducto y alcantarillado, gas o combustibles, servicios públicos en bodegas de almacenamiento y ensamble, utilizadas durante el tiempo de ejecución del programa.

2.1.5 Elementos de Dotación Menaje -Plan de saneamiento

Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y ensamble, y para los puntos de entrega a los estudiantes; teniendo presente la inclusión de los protocolos de inocuidad para dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada punto de entrega y bodega, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

Se **exceptúa** de este estudio el ***costeo del menaje y los equipos de cocina o comedor escolar***, los cuales estarán a cargo de los Municipios o El Departamento acorde con las normas vigentes

El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran (programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos, programa de control de plagas, y programa de desinfección y/o abastecimiento de agua potable), de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.

- **Inocuidad y medidas de prevención**

La inocuidad de los alimentos debe entenderse como un atributo fundamental de la calidad en toda su cadena agro productiva y trazabilidad, es decir desde el pre cultivo, cultivo, cosecha y producción hasta su consumo final; el monitorear y gestionar esa

característica se considera una responsabilidad compartida de las entidades de gobierno, la industria, actores no institucionales, operadores y los consumidores. Es por esto que en la actualidad se cuenta con una gran variedad de insumos normativos, técnicos, científicos y bibliográficos para estudiar individualmente cada tipo o modalidad de operación para los procesos productivos, de transformación, comercialización y manejo logístico en general, para que se puedan identificar y monitorear los puntos críticos de control en cada una de las fases de dichas operaciones, siendo el objetivo principal, el de gestionar y mitigar cualquier riesgo inherente al procesamiento y manipulación de los alimentos basado netamente en un enfoque de riesgo.

Cuando se habla de riesgos enmarcados dentro de una operación de entrega de alimentos, sean estos concernientes a materias primas, alimentos procesados o listos para consumir, debe tenerse en cuenta que dichos riesgos están asociados a la posible afectación a la salud de los consumidores finales, en este caso los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, por lo que deben aplicar protocolos en todos los puntos críticos, que deben asumirse y aplicarse tanto en bodega como en los puntos de entrega, sin dejar de lado los vehículos, con el fin de no solo cumplir con la seguridad y normatividad para todos, sino por garantizar el estado de salud de la comunidad en general.

- **Plan de muestreo (Análisis microbiológicos y físico-químicos)**

El operador debe garantizar la calidad del producto a entregar y para ello debe monitorear las características microbiológicas y/o fisicoquímicas de los productos, los manipuladores y el agua utilizada para la limpieza y desinfección del comedor y la cocina con todos sus elementos, como para el lavado de manos. Los análisis microbiológicos permiten valorar la carga microbiana, señalando los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana.

Los análisis microbiológicos se deben usar para la seguridad higiénica del producto o alimento y evaluar la ejecución de prácticas adecuadas de manipulación.

Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de Muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE.

En el link[1] de abajo, se encuentra el documento establecido por el INVIMA para la Toma de Muestras de Alimentos y Bebidas por parte de las Entidades Territoriales de Salud y

sirve de guía para los laboratorios contratados por la Entidad Territorial, los operadores e interventores, para el Programa de Alimentación Escolar.
l. https://www.invima.gov.co/documents/20143/1402493/29.+Manual+de+Toma+de+Muestras+de+Alimentos+y +Bebidas+para+LAS+ETS.pdf

2.1.6. ADMINISTRACION E IMPUESTOS.

- **Legalización de contratos y Pólizas**

Son las pólizas exigidas como garantía, por la Gobernación de Bolívar, en el marco de los contratos públicos suscritos.

- **Impuestos Departamentales y Nacionales**

En el costeo se incluyen los impuestos correspondientes, en el momento del pago el operador debe realizar la cancelación de impuestos o ser descontados del pago, acorde con la reglamentación de la Secretaria de Hacienda en el marco de la contratación pública, acorde con la reglamentación establecida.

Para el presente ajuste de costos, se calcula el **impuesto en 12,5%,** para los impuestos Departamentales y adicional se cobra el Reteica, esto se debe a la nueva reglamentación expedida por la Honorable asamblea Departamental de Bolívar, en el estatuto tributario
Contenido en la ordenanza 384 del 10 de diciembre de 2024, la cual empieza a regir a partir del presente año.

- **Arriendos**

En el costeo se incluyen los costos de arrendamientos. En la ejecución del contrato el operador debe cubrir gastos por arrendamientos bodegas de almacenamiento y ensamble y otros, que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

- **Consumibles y papelería**

Este rubro se destina a cubrir los gastos de adquisición de papelería y material de oficina y en los establecimientos educativos, empleados dentro de la ejecución del PAE.

- **Utilidad Mínima para la operación**

En el costeo se incluye una utilidad mínima que cubra los riesgos financieros que

asume el operador y otros costos imprevistos no contemplados en los costos.

3. Organización de la información

Conforme a la necesidad que se pretende satisfacer y a las actividades previstas en el capítulo anterior, se ordenó la información obtenida, realizando las siguientes actividades, que permiten generar correctamente la estructura del estudio de costos, para lo cual además se tiene en cuenta lo establecido en el anexo administrativo y financiero -herramienta 01 Guía para la elaboración del análisis económico del sector y estudio de costos del PAE, expedido por la UAPA, el cual recomienda que el costeo del PAE se determine por:

El **Sistema de Costeo Estándar:** *Son estimativos científicamente elaborados con base en estudios cuidadosos de ingeniería y por lo tanto dichos costos predeterminados dan el patrón o modelo de lo que los costos deben ser, si la operación se efectúa eficientemente.*
Entonces, el sistema de costeo estándar recopila información antes de la etapa de producción (raciones preparadas), de manera anticipada, con datos óptimos e ideales, determinados antes de preparar, distribuir y entregar los complementos alimentarios a los titulares de derecho, es decir, se analizan los posibles costos asociados a la operación del PAE antes de realizar su ejecución:
Este sistema considera los costos de acuerdo con el deber ser de la operación del PAE y no contempla costos de "no calidad", pues supone costos óptimos e ideales, y se presta para realizar investigaciones de campo para conocer el mercado del servicio de operación del PAE y sus resultados, en términos de costos unitarios del complemento alimentario, se pueden tomar como referencia en los procesos de planeación y contratación.

Por las razones expuestas en el párrafo anterior y dado que las Entidades Territoriales no desarrollan la operación del PAE por sí mismas, sino que por lo general realizan la contratación de dicha operación con un tercero, se recomienda en la presente Guía tomar como referencia el "Sistema de costeo estándar".

a) Se identificaron todos los elementos del costo del servicio del programa de alimentación escolar –PAE para el Departamento de Bolívar:

3.1 PRIMER GRUPO DE COSTOS (RESOLUCION 0335 DE 2021).

COMPLEMENTO AM/ PM INDUSTRIALIZADO Y COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

3.1.1 Costos Materias primas

Teniendo en cuenta las minutas patrón, establecidas en la resolución 0335 del 2021, en el ***anexo de Alimentación Saludable***, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia y basándose en las costumbres culturales, encuestas llevadas a cabo con los estudiantes beneficiarios, denominada ***PAElegir tu plato***, los productos de fácil adquisición, no perecederos y producidos en el departamento o en otras regiones; las profesionales en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaria de Educación Departamental de

Bolívar, determino mediante análisis nutricionales los alimentos que deben constituir esa canasta alimentaria, en donde se relacionan las materias primas para la elaboración de los complementos con las distintas tipos de modalidad. Para el año 2025 y 2026 se determinaron dos (2) minutas de acuerdo con la aplicación de las encuestas a padres de familia, estudiantes y manipuladoras: Una minuta complemento almuerzo y Complemento am/pm preparado en sitio, para los Municipios de Sur ubicados en la Zodes Magdalena Medio, Mojana, Depresión Momposina y Loba y la otra Minuta Complemento Almuerzo y Complemento am/pm preparadas en sitio para las Zodes de los Montes de María, Zodes Norte y Zodes Dique.
La minuta Complemento am/pm Industrializada se aplicará en todo el Departamento de Bolivar.

3.1.2. Transporte y distribución materias primas

Se deben cubrir las rutas de transporte de entrega de los alimentos, en los cuarenta y tres (43) municipios del Departamento, para la distribución de los alimentos e insumos de aplicación de los programas de saneamiento básico, necesarios para la ejecución del PAE, esto incluye sedes rurales y urbanas (anexo acceso a establecimientos educativos sugerido por el Banco Mundial), con las frecuencias de entrega; para ello se tendrá en cuenta el acceso o medio trasporte que se emplee, el peso a transportar, las vías de comunicación, los trayectos y su ubicación.

Medio de transporte	**Transporte de los Alimentos en el Departamento.**
Transporte terrestre	En el área rural de 43 municipios de Bolívar En el área urbana de los 43 municipio de Bolívar.
Transporte fluvial	En el área rural de 27 municipios de Bolívar En el área Urbana de 16 municipios de Bolívar
Transporte No convencional	En el área rural de 43 municipios de Bolívar. En el área rural de 42 municipios de Bolívar.

El Departamento de Bolívar está distribuido en siete (7) subregiones denominadas Zonas de Desarrollo Económico y Social -ZODES, y para efectos de la ejecución de la operación del programa, estas se agruparon en cuatro (4) grandes grupos de subregiones o lotes, las cuales se distribuyen asi:

- **Zodes Dique**: Conformado por los municipios de, Calamar, Arroyo Hondo, Clemencia, Mahates, Soplaviento, San Cristóbal, San Estanislao, Santa Catalina.

- **Zodes Norte**: Conformado por Turbaco, Santa Rosa de Lima, Villanueva, Clemencia, Turbana. Area de Influencia Cartagena – Barranquilla.
- **Zodes Montes de María**: Conformado por los municipios de Córdoba, El Guamo, Carmen de Bolívar, María La Baja, San Jacinto, San Juan Nepomuceno y Zambrano. Area de Influencia Barranquilla- Sincelejo y Montería.
-
- **Zodes Mojana**: Conformado por los municipios de Pinillos, Tiquisio, Achí, Montecristo y San Jacinto del Cauca. Area de influencia Magangué, , Sincelejo – Montería, Medellín.
-
- **Zodes Depresión Momposina**: Conformado por los municipios de Cicuco, Talaigua Nuevo, Mompox, San Fernando, Margarita y Hatillo de Loba. Area de Influencia Magangue, El Banco Magdalena, Bucaramanga.
-
- **Zodes Loba**: conformada por los municipios de Altos del Rosario, Barranco de Loba, San Martín de Loba, El Peñón, Regidor, Rio viejo y Norosí. Area de Influencia Magangue, El Banco Magdalena, Bucaramanga.
-
- **Zodes Magdalena Medio:** conformada por los municipios de Arenal, Morales, San Pablo, Santa Rosa del Sur y Simití. Area de Influencia Aguachica, El Banco Magdalena, Barrancabermeja. Bucaramanga.

Para efectos de la ejecución del programa, se cubren cuarenta y tres (43) Municipios de Cuarenta y seis (46) que conforman el Departamento, se exceptúan: Cartagena, Magangué, por ser descentralizados que ejecutan directamente su programa de alimentación escolar y el Municipio de Cantagallo que ejecuta directamente el programa en un 100%.

Distribución de las Zodes para Operación

SEGMENTO	ZODES QUE LO CONFORMAN
1	Dique + Norte
2	Montes de María
3	Depresión Momposina+ Loba
4	Mojana + Magdalena Medio

3.1.3. Costos de Personal -Recurso humano

PERSONAL MINIMO PARA COMPLEMENTO PREPARADOS EN SITIO E INDUSTRIALIZADAS

GOBERNACIÓN de BOLIVAR

SECRETARIA DE EDUCACION DE BOLIVAR

Personal profesional y administrativo	Cantidad.	Justificación
Director Operativo: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial, Administración de empresas o profesiones afines.	**4**	El operador debe designar un **Coordinador Operativo** que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.
Supervisores de Campo: Ingeniero de alimentos, microbiólogo, ingeniero industrial	**10**	El operador debe designar un supervisor o coordinador técnico para la implementación y control del programa de en cada zona e implementación del plan de saneamiento, y garantizar la capacitación continua y organización de la asistencia técnica en cada uno de las sedes o puntos de entrega de los alimentos.
Apoyo y asistencia Técnica: Técnico, Tecnólogo o Profesional del Área de Alimentos.	**27**	Para garantizar la correcta implementación del programa de saneamiento básico, así como los aspectos técnicos de la ejecución del programa y mayor porcentaje de cubrimiento en la asistencia técnica en los puntos de entrega en los 43 municipios, el operador u operadores deberá contar con técnicos distribuidos en los Municipios. Ver en la distribución por zodes.
Administrativos	**4**	Se debe contar con personal Profesional calificado para el correcto cumplimiento de los lineamientos administrativos, dentro de la ejecución del programa.
Contador y Auxiliar administrativo	**12**	Apoyo técnico a la parte administrativa de la operación.
Bodeguero	**8**	Las bodegas deben contar con una persona idónea para la correcta recepción, almacenamiento y suministro de las materias primas.
AUXILIARES DE REGISTRO Y OPERATIVOS	**27**	Se prevé apoyo para el registro y control de las entregas en las sedes educativas.
MANIPULADORA RACION PREPARADA EN SITIO	**610**	Personal Manipulador de alimentos para la preparación y distribución de los complementos en las sedes educativas. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan).
MANIPULADORA RACION INDUSTRIALIZADA	**317**	

CRITERIOS DE ASIGNACION DE MANIPULADORAS COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO.

TIPO DE SEDE	COMPLEM POR MANIPULADORAS -LTA	NUMERO MANIPULADORAS	CANTIDAD MANIPULADORAS	NUMERO DE SEDES
I	1-75	1	18	18
II	76-150	2	28	26
III	151-300	3	148	73
IV	301-500	4	171	53
V	501-750	5	137	30
VI	751-1000	6	45	7
VII	1001-1500	7	63	7
		TOTAL	**610**	**214**

GOBERNACIÓN de BOLÍVAR

SECRETARIA DE EDUCACION DE BOLIVAR

CRITERIOS DE ASIGNACION DE MANIPULADORAS COMPL. INDUSTRIALIZADO

TOTAL MANIPULADORAS RACION INDUSTRIALIZADA		
MANIPULADORAS	RACIONES X MANIPULADORAS -	CANTIDAD MANIPULADORAS
1-49	0	0
50-144	1	80
145-288	2	98
289-432	3	71
433-576	4	30
577-720 0 mas	5	38
		317

Total de Manipuladoras por Tipo de Complemento y Zodes

	MANIPULADORAS -RI		MANIPULADORAS -PS	
ZODES	RURAL	URBANA	RURAL	URBANA
DEPRESION MOMPOSINA	57	14	24	21
DIQUE	30	15	35	52
LOBA	28	7	19	25
MAGDALENA MEDIO	10	0	71	51
MOJANA	37	2	52	6
MONTES DE MARIA	43	17	79	73
NORTE	27	30	22	80
Total general	**232**	**85**	**302**	**308**

Nota: Los criterios de cálculo de manipuladoras fueron determinados por la Sec.de Educación Bolívar.

3.1.4. Servicios públicos.

Los servicios necesarios para la prestación del servicio en cada uno de los municipios (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras).
y los servicios públicos de las bodegas de almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos:

a) Bodegas Principales

- Servicios públicos de bodega en el municipio de Turbaco
- Servicios públicos de bodega en el municipio de Magangué
- Servicios públicos de bodega en el municipio de Mompox.
- Servicios públicos de bodega en el municipio de El Carmen de Bolívar.

b) Bodegas adicionales: María la Baja, Calamar, El Banco, Magangue, San Pablo.

3.1.5. GASTOS EN IMPLEMENTOS Y DOTACION DE ELEMENTOS DE CONSUMO

- **Plan de saneamiento básico**

Se analizó cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento, para cubrir las necesidades en bodegas de almacenamiento y ensamble y de los puntos de entrega y cumplir con la legislación vigente, con respecto a cada uno de ellos. Los elementos que demanda cada programa se encuentren relacionados a continuación:

- **Programa de limpieza y desinfección:**

  - ✓ Detergente biodegradable-lavado de utensilios en crema.
  - ✓ Jabón aseo general, sin olor biodegradable en polvo o líquido.
  - ✓ Desinfectante líquido, cloro al 5.25%.
  - ✓ Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos sin olor.
  - ✓ Esponja plástica para el lavado de utensilios.
  - ✓ Esponja abrasiva, lavado de utensilios.
  - ✓ Delantal plástico, lavado de utensilios.
  - ✓ Delantal de tela para el momento de entrega.
  - ✓ Guantes plásticos, lavado elementos de aseo.
  - ✓ toallas desechables para secado de manos.
  - ✓ Limpiones de tela, color claro 30 x 30cm.
  - ✓ Vaso dosificador plástico x 100ml.
  - ✓ Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños).
  - ✓ Papel higiénico doble hoja x rollo.
  - ✓ Balde plástico de 10 Litros colores claros.
  - ✓ Letreros alusivos a BPM en acrílico.
  - ✓ Formatos de registro.
  - ✓ Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon.
  - ✓ Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma.
  - ✓ Recogedor de basura plástico con mango.
  - ✓ Cepillo largo, cerdas duras- lavado de pisos.
  - ✓ Cepillo pequeño, de mano- lavado de superficies (mesones).

- **Programa de manejo de residuos sólidos:**

  - ✓ Bolsa plástica biodegradable, tamaño pequeño

- ✓ Bolsa plástica biodegradable, tamaño grande
- ✓ Kit de canecas para el manejo de residuos.
- ✓ Formatos de registro.

- **Programa para el control integrado de plagas:**

  - ✓ Instalaciones de láminas o cortinas plásticas en puertas.
  - ✓ Protección de aberturas en malla plástica.
  - ✓ Desmalezado de los alrededores del punto.
  - ✓ Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.
  - ✓ Control químico (fumigación a necesidad).
  - ✓ Aplicación de cebos rodenticida.
  - ✓ Formatos de registro actividades.

-

- **Programa de desinfección y/o abastecimiento de agua potable:**

  - ✓ Kit para medición de cloro y pH.
  - ✓ Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.
  - ✓ Bicarbonato y/o ácido cítrico para neutralizar el pH
  - ✓ Formatos de registro diario.

- **Programa de capacitación a manipuladores y personal de apoyo logístico:**

  - ✓ Material didáctico en base a los lineamientos, resolución 0335 de 2021 y el programa de alimentación escolar -PAE,
  - ✓ Material didáctico en base a los protocolos de inocuidad y medidas de prevención. Alimentación Saludable, BPM.
  - ✓ Alquiler auditorio.
  - ✓ Apoyo logístico (refrigerios, transporte, otros.)

- **Programa de mantenimiento de equipos:**

  - ✓ Diagnóstico y mantenimiento preventivo de equipos.
  - ✓ Mantenimiento correctivo.
  - ✓ Mantenimiento de instalaciones hidráulicas y sanitarias.

Inocuidad y medidas de prevención

Por lo general al cumplir un programa de limpieza y desinfección de manera adecuada, y el de capacitación se contribuye con las medidas de bioseguridad y de prevención, manteniendo ambientes limpios, desinfectados y protegidos, pero también se debe enfocar en las medidas de bioseguridad del personal, donde se hace necesario que el operador establezca los protocolos por escrito, y se implementen para proteger la salud tanto del personal que labora para el contratista, como los estudiantes o acudientes que reclamaran los alimentos o los visitantes que velaran por el cumplimiento de los protocolos y de las entregas mediante la supervisión; por lo cual es importante que aparte de aplicación de los programas de saneamiento el personal conozca las medidas del protección por virus, y se le facilite al mismo los elementos y productos necesarios para prevención como los siguientes.

- ✓ Tapabocas desechable.
- ✓ Gorro de tela o malla.
- ✓ Dotación (bata, pantalón) color blanco o traje desechable.
- ✓ Calzado cerrado impermeable, color blanco.
- ✓ Guantes desechables, para servido de alimentos.
- ✓ Jabón antibacterial.

Aparte se debe tener en cada sede de entrega, los elementos necesarios para mitigar, controlar y proteger la salud de los estudiantes que recibirán el alimento y que se encuentran matriculados en el SIMAT, como lavado de manos y otros de ser necesarios.

No se aceptarán entregas por paquetes para consumo en casa, sin embargo, dependiendo de las condiciones de salubridad de los establecimientos Educativos, se requiere autorización de la UAPA, en caso de programas especiales adicionales al PAE regular, adicionalmente en caso de una emergencia sanitaria, se requiere:

- ✓ Señalización de prevención (de 5 a 9 carteles de indique obligaciones, prohibiciones y recomendaciones)
- ✓ Cinta de seguridad para demarcar de manera física el área de ingreso y salida, de los estudiantes.

Como también deberá asegurarse que se encuentre un lavamanos o sustituto en el punto de acceso de los beneficiarios, en caso de no ser posible deberá acondicionar los elementos y la dotación del mismo para que toda persona cumpla con la actividad del lavado de manos y se debe recalcar la capacitación del personal para que estén alerta a cualquier síntoma que se presente.

- **Plan de muestreo**

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relaciona a continuación:

- ✓ Análisis microbiológico de las materias primas que conforman los complementos.
- ✓ Análisis microbiológico del agua.
- ✓ Análisis físico-químico del agua.
- ✓ Análisis microbiológico del personal manipulador.
- ✓ Análisis de las superficies de preparado y servido.

3.1.6 Gastos de administración e impuestos

En el costeo calculado se incluyen los siguientes elementos:

-Pólizas, Póliza de cumplimiento. Póliza de calidad. Póliza de responsabilidad civil extra contractual. Póliza de salarios y prestaciones sociales.

- **Impuestos**
- Se calculan con base en los impuestos determinados por la Honorable asamblea Departamental mediante **ordenanza 384 del 10 de dic 2024**. El cual alcanza un valor de 12,5% a partir de la vigencia 2025.

- Arriendos Bodegas Principales

- Arriendos de Bodega en el municipio de Turbaco Bolívar
- Arrendo de Bodega en el municipio de Magangué
- Arriendo de Bodega en el municipio de Mompox.
- Arriendo de Bodega en el municipio de El Carmen de Bolívar
- Bodegas adicionales satélites de apoyo.

- Consumibles y papelería

Elementos de papelería y oficina necesarios para la ejecución del PAE en cada uno de los municipios.

- Socialización del contrato y el proyecto

Cuñas radiales, diseños de arte y publicación en redes sociales de videos, imágenes,

pendones informativos, impresión de pendón publicitario y demás gastos de publicidad.

4. RECOLECCION DE DATOS PARA EL COSTEO

4.1 -CLASIFICACION DE LOS COSTOS

Una vez se identificaron los elementos necesarios para la ejecución del PAE, se elaboró una base de datos con todos y cada uno de los elementos y se clasificaron como costos directos o indirectos.

ITEM	PRODUCTO O SERVICIO
COSTOS DIRECTOS	
1	Costos Materias primas
2	Transporte y distribución materia prima
3	Costos de Personal- Recurso Humano
4	Costos Servicios Públicos.
5	Implementos, Dotación, Mantenimiento.
5.1	Plan de saneamiento básico
5.2	Plan de Muestreo (Control de calidad)
COSTOS INDIRECTOS	
6	Gastos de Administración e Impuestos
6.1	Pólizas
6.2	Impuestos
6.3	Arriendos
6.4	Consumibles y papelería
6.5	Socialización y mesas públicas del proyecto
6.6	Servicios públicos.
6.7	Utilidad Mínima

4.2 Datos del costeo

Se determinó el valor de cada uno de los elementos constitutivos del costo del servicio del Programa de Alimentación Escolar, mediante la indagación de fuentes primarias y secundarias de información. Se solicitaron cotizaciones en el mercado del servicio o bien en grandes superficies, que satisfaga la necesidad, las especificaciones técnicas y volumen requerido, se revisaron los precios de los productos en tres (3) ciudades: Cartagena en Bolívar, Barranquilla Atlántico, Bucaramanga, Santander, , para después promediarlos, para lo cual se utilizaron las bases de consulta del mercado como paginas SIPSA (https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/agropecuario/sistema-de-informacion-de-precios-sipsa), se usaron los costos del mes de Julio, septiembre y octubre de 2024, el cual se describe en capítulo de costos.

Como quiera que el proyecto se ejecutara en los años 2025 y 2026 se estimó un costo adicional por inflación de costos, acorde con lo determinado por el boletín técnico del DANE a fecha enero de 2025, y adicionalmente se estimó la inflación para el año 2026.

COSTOS DIRECTOS	TASA DE INCREMENTO APLICADA-2024	(%) DE INCREMENTO DANE APLICADO PARA EL AÑO 2025
Recurso Humano (Manipuladoras)	Salarios	9,00%
Materia Prima (Alimentos)	Alimentos y bebidas no alcohólicas.	5,2%
Combustibles.	IPC	5,2%
Plan de Saneamiento Básico.	IPC	5,2%
Control de calidad	IPC	5,2%
Transporte y Distribución Materia Prima.	Transporte	5,2%
Recurso Humano Administración.	Salarios	9,00%
Mantenimiento	IPC	5,2%
Pólizas de Cumplimiento	NA	Porcentaje de ley
Capacitación	IPC	5,2%
Arriendos	arriendos	5,2%
Consumibles y papelería.	IPC	5,2%
Servicios públicos.	IPC	5,2%
Impuestos Departamentales	Ordenanza 384 de 2024	12,5%

Nota: Se realizó un ajuste en el impuesto Departamental por cambios en el régimen tributario del Departamento de Bolívar, al pasar de un 9,5% a 12,5%, mediante ordenanza 384 del 10 de Diciembre de 2024.

COSTOS DIRECTOS	TASA DE INCREMENTO APLICADA-2025	(%) DE INCREMENTO DANE APLICADO PARA EL AÑO 2026
Recurso Humano (Manipuladoras)	Salarios	4,50%
Materia Prima (Alimentos)	Alimentos y bebidas no alcohólicas.	1,89%
Combustibles.	IPC	1,00%
Plan de Saneamiento Básico.	IPC	1,00%
Control de calidad	IPC	1,00%
Transporte y Distribución Materia Prima.	Transporte	1,00%
Recurso Humano Administración.	Salarios	0,66%
Mantenimiento	IPC	0,66%
Pólizas de Cumplimiento	NA	0,66%
Capacitación	IPC	0,66%
Arriendos	arriendos	0,08%
Consumibles y papelería.	IPC	0,66%
Servicios públicos.	IPC	0,66%
Impuestos Departamentales	Ordenanza 384 de 2024	**12,5%**

5. ESTIMACIÓN DEL COSTO DE LOS COMPLEMENTOS.

Una vez terminado el anterior ejercicio, se procedió a construir la estimación del valor de los complementos del PAE, consolidando la información obtenida de las etapas anteriores, por cada componente del costo. Se analizó y después se realizó la sumatoria de la totalidad de valores establecidos. El valor resultante corresponde al valor de cada complemento, que servirá de referencia para el cálculo de presupuesto y la posterior contratación.

Para el caso de los alimentos se hizo el cálculo para 20 Menús para ración preparada en sitio y 10 menús para la ración industrializada, se realizó el costeo para cada uno de los niveles educativos Prescolar, Primaria grados 1 a 3, Primaria grados 4 y 5. Secundaria, Media y ciclo complementario, calculando al final un costo promedio para cada tipo de ración, las cuales se determinaron así;

- **5.1. Costos Recurso Humano – Manipuladoras Ración Preparada en sitio**

RECURSO HUMANO						
RECURSO HUMANO	**No. PERSON**	**TIEMPO/ MES**	**HORARIO**	**VALOR**	**COSTO TOTAL**	**COSTO / RACION**
PERSONAL PROFESIONAL Y ADMINISTRATIVO	**65,00**				**$ 2.353.377.900,00**	**$ 100,80**
DIRECTOR OPERATIVO PARA 4 ZONAS ;	2,00	10,00	TC	4.200.000,00	129.099.600,00	$ 5,53
SUPERVISORES DE CAMPO Y CORDINADORES DE ZONA (4 ZONAS CUATRO (4) POR OPERADOR)	8,00	10,00	TC	4.200.000,00	516.398.400,00	$ 22,12
Técnico, Tecnólogo o Profesional del Área de Alimentos	25,00	10,00	TC	$ 1.436.202,00	359.050.500,00	$ 15,38
CONTADOR Y/O ADMINISTRATIVO	4,00	10,00	TC	3.590.505,00	143.620.200,00	$ 6,15
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	4,00	10,00	TC	1.160.000,00	76.936.400,00	$ 3,30
BODEGUERO	8	10,00	TC	1.160.000,00	153.872.800,00	$ 6,59
AUXILIARES DE REGISTRO Y OPERATIVOS	14	60,00	HORA	1.160.000,00	974.400.000,00	$ 41,74
PERSONAL OPERATIVO	**610**				**$ 9.763.064.400,00**	**$ 100,80**
MANIPULADORA TIEMPO COMPLETO	294	10,00	TC	$ 1.300.000,00	$ 6.350.311.800,00	**$ 478,98**
MANIPULADORA MEDIO TIEMPO	316	10,00	MT	$ 650.000,00	$ 3.412.752.600,00	**$ 257,41**
COSTO TOTAL / RACION					**12.116.442.300,00**	

COSTOS ADMINISTRATIVOS			
	TOTAL COSTOS ADMINISTRATIVOS	**COSTOS MANIPULACION**	**Costo total RACION P, SITIO**
Costo / Programa	**2.353.377.900**	**9.763.064.400**	**12.116.442.300,00**
Costo / Racion	**177,5**	**736,40**	

-

5.2. Costos promedios de alimentos

a) Costos promedios Alimentos Complemento Almuerzo –Preparado en Sitio.

GOBERNACIÓN de BOLIVAR

SECRETARIA DE EDUCACION DE BOLIVAR

COSTO PROMEDIO RACIONES									
	COSTO RACION		PRESCOLAR	PRIMARIA 1-3	PRIMARIA 4-5	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO C	TOTAL	PROMEDIO
MENU 1	2.282,15		2.282	2.714	2.859	3.643	4.657	16.155	3.231
MENU 2	1.031,93		1.032	1.677	1.821	1.856	2.808	9.195	1.839
MENU 3	2.009,39		2.009	4.718	5.208	7.172	8.255	27.362	5.472
MENU 4	4.100,01		4.100	2.431	2.672	3.463	4.374	17.039	3.408
MENU 5	3.368,02		3.368	3.922	4.344	5.320	6.617	23.570	4.714
MENU 6	1.655,18		1.655	1.895	2.183	2.600	3.293	11.627	2.325
MENU 7	2.110,40		2.110	2.579	3.398	4.253	4.965	17.305	3.461
MENU 8	2.648,98		2.649	3.073	3.608	4.213	5.411	18.953	3.791
MENU 9	2.961,42		2.961	3.286	4.066	4.685	5.868	20.866	4.173
MENU 10	1.822,40		1.822	2.082	2.432	2.925	3.572	12.833	2.567
MENU 11	4.636,52		4.637	5.290	6.403	7.513	9.389	33.232	6.646
MENU 12	2.577,65		2.578	2.972	3.537	4.314	5.467	18.868	3.774
MENU 13	1.854,08		1.854	2.123	2.786	3.407	3.936	14.106	2.821
MENU 14	1.528,90		1.529	1.805	2.251	2.842	3.309	11.736	2.347
MENU 15	2.189,38		2.189	2.465	2.847	3.606	4.234	15.341	3.068
MENU 16	3.243,61		3.244	3.871	4.365	5.614	6.616	23.710	4.742
MENU 17	1.494,01		1.494	1.811	4.365	2.673	3.027	13.370	2.674
MENU 18	2.184,20		2.184	2.532	3.328	4.067	4.691	16.801	3.360
MENU 19	2.008,51		2.009	2.426	2.890	3.332	4.321	14.977	2.995
MENU 20	1.401,32		1.401	1.674	2.332	2.830	3.332	11.570	2.314
COSTO TOTAL	2.705	-	2.705	3.117	3.735	4.366	5.257	19.181	3.836

b) Costos promedios Alimentos Complemento Jornada Mañana – Tarde Preparado en sitio.

				COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO			
	PREESCOLAR	PRIMARIA 1 A 3	PRIMARIA 4 A 5	SECUNDARIA	MEDIA	TOTAL	PROMEDIO
MENU 1	1.887,2	1.972,1	2.618,3	3.013,7	3.977,3	13.468,6	2693,73
MENU 2	1.512,8	1.972,1	1.772,3	1.530,1	2.395,8	9.183,1	1836,61
MENU 3	1.981,6	2.470,7	3.113,8	3.113,8	4.498,1	15.177,9	3035,58
MENU 4	2.374,4	2.979,7	2.989,2	2.989,2	4.368,5	15.701,0	3140,21
MENU 5	1.985,2	2.125,2	2.931,8	2.969,4	4.901,1	14.912,7	2982,54
MENU 6	2.621,3	2.817,4	3.483,5	3.483,5	4.683,3	17.089,0	3417,80
MENU 7	1.801,2	2.111,5	2.416,3	2.416,3	3.109,3	11.854,6	2370,91
MENU 8	2.198,4	2.716,1	3.118,6	3.436,2	5.320,1	16.789,4	3357,88
MENU 9	1.917,9	2.326,1	2.699,9	6.393,2	7.032,4	20.369,4	4073,89
MENU 10	2.186,6	2.540,0	3.249,3	3.126,7	4.710,7	15.813,4	3162,68
MENU 11	1.312,0	1.499,5	1.778,6	1.778,6	2.324,2	8.692,8	1738,56
MENU 12	1.649,9	1.976,5	1.954,8	1.954,8	2.644,4	10.180,4	2036,08
MENU 13	2.493,6	3.207,8	3.930,6	1.954,8	6.006,3	17.593,1	3518,62
MENU 14	1.488,1	1.967,4	2.106,1	3.930,6	2.972,6	12.464,8	2492,96
MENU 15	1.596,6	2.696,6	2.423,0	2.463,0	2.548,5	11.727,7	2345,54
MENU 16	1.897,1	2.066,6	2.500,3	2.500,3	3.194,2	12.158,4	2431,67
MENU 17	1.391,6	1.578,8	1.986,2	3.099,7	2.635,1	10.691,4	2138,29
MENU 18	1.566,4	1.771,4	2.645,3	2.645,3	2.755,6	11.383,9	2276,78
MENU 19	2.142,3	2.928,5	3.041,3	3.041,3	3.278,6	14.432,1	2886,42
MENU 20	1.850,3	2.256,7	2.920,5	2.920,5	3.948,3	13.896,3	2779,27
COSTO TOTAL	1.892,71	2.299,04	2.683,99	2.938,05	3.865,21	273.580	2.736

c) Costos promedios Alimentos Complemento Jornada am/pm Preparado en sitio.

GOBERNACIÓN de BOLIVAR

SECRETARIA DE EDUCACION DE BOLIVAR

			COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO				
	PREESCOLAR	PRIMARIA 1-3	PRIMARIA 4-5	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO C.	TOTAL	PROMEDIO
MENU 1	2.559	2.667	2.779	2.933	3.089	14.027	2.805
MENU 2	1.552	1.989	2.377	2.925	2.959	11.802	2.360
MENU 3	2.644	3.017	4.459	3.929	3.952	18.001	3.600
MENU 4	5.039	6.112	7.328	5.064	5.273	28.815	5.763
MENU 5	2.776	3.400	3.899	4.979	4.877	19.932	3.986
MENU 6	2.296	3.430	3.087	3.241	3.396	15.449	3.090
MENU 7	1.099	1.207	1.230	1.019	1.174	5.729	1.146
MENU 8	4.141	4.141	4.763	5.154	6.234	24.431	4.886
MENU 9	2.995	3.706	3.971	5.076	4.974	20.722	4.144
MENU 10	4.034	4.479	6.635	6.111	6.372	27.631	5.526
COSTO TOTAL	**2.913**	**3.415**	**4.053**	**4.043**	**4.230**	**186.539,99**	**3.730,80**

5.3 Costos Combustibles

COSTO COMBUSTIBLES

SERVICIO	CANTIDAD DE CILINDROS POR RACIONES	VALOR CILINDRO DE 100Lb/ GAS DOMICILIO	COSTO POR PROGRAMA	VALOR DE GAS POR RACIÓN
	640	**$ 246.949**	**$ 158.047.296**	**12,17**
TOTAL RACIONES DIA	**72.130**			
COSTO POR RACION		**12,17**	**No sedes con cilindros**	**165**

5.4. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

RES8UMEN DEL COSTO POR RACION - PLAN DE SANEAMIENTO BASICO –Prep Sitio

PROGRAMA	Costo / Racion	%	COSTO AÑO
LIMPIEZA Y DESINFECCION	$ 140,36	69,7%	$ 1.389.900.844,10
MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	$ 49,27	24,5%	$ 487.848.516,36
CONTROL DE PLAGAS	$ 3,92	1,9%	$ 38.788.202,06
DESINFECCION DE AGUA POTABLE	$ 7,03	3,5%	$ 69.595.909,93
MANTENIMIENTO REPOSICION MENAJE.	$ 0,83	0,4%	$ 8.296.631,07
TOTAL / RACION	**$ 201,41**	100,0%	**$ 1.994.430.103,52**

GOBERNACIÓN de BOLIVAR

SECRETARIA DE EDUCACION DE BOLIVAR

5.5 CONTROL DE CALIDAD

MUNICIPIOS	Numero de establecimientos	Muestras por Municipio,										VR. TOTAL	VALOR UNIT. / RACION
		Materias primas (2 mues/estab)		Producto terminado (5 mues/estab)		Agua (1 muestra/establec.)				Superficies, equipos y utensilios (1mues/estab)			
		Microbiologicos		Microbiologicos		Fisicoquimicos		Microbiologicos		Microbiologicos			
		Cant.	Costo/Ud	Cant.	Costo/Ud	Cant.	Costo/Ud	Cant.	Costo/Ud	Cant.	Costo/Ud		
1	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
2	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
3	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
4	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
5	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
6	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
7	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
8	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
9	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
10	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
11	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
12	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
13	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
14	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
15	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
16	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
17	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
18	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
19	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
20	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
21	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
22	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
23	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
24	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
25	2	4	138.620	10	138.620	2	161.840	2	108.760	2	41.825	$ 2.565.530	$ 0,26
												$ 64.138.250	**$ 6,44**
EXAMEN MEDICO CROPOLOGICO, FROTIS DE GARGANTA Y CULTIVO DE UÑAS (KOH)-MANIPULADORAS										454	40.000	**$ 36.320.000**	**$ 3,65**
Costo / Racion													**$ 10,08**
Costo / Programa													
mes		100		250		50		50		50		**100.458.250**	**10,08**
TOTALES	3000	600		1500		300		300		300			

5. 6. COSTOS TRANSPORTES Y DISTRINUCION DE MATERIAS PRIMAS, OTROS.

RESUMEN COSTOS TRANSPORTES		
COSTO TRANSPORTE PREPARADO EN SITIO.	**3.199.715.675**	**CANTIDAD RACIONES AÑO**
P UNITARIO	**301,5**	
RACIONES PS	**73.130**	**13.163.400**
COSTO TRANSPORTE RAC INDUSTRIZLIZADAS	**2.475.152.683**	**10.182.600**
TOTAL COSTOS	**5.674.868.359**	
P UNITARIO	**212,04**	
RACIONES INDUSTRIALIZADAS	**56.570**	**10.182.600**
	TOTAL RACIONES	**23.346.000**

Nota: Resumen Tomado del Formato de accesibilidad a sedes educativas

5. 7. RECURSO HUMANO ADMINISTRACION

RECURSO HUMANO						
RECURSO HUMANO	**No. PERSON**	**TIEMPO/ MES**	**HORARIO**	**VALOR**	**COSTO TOTAL**	**COSTO / RACION**
PERSONAL PROFESIONAL Y ADMINISTRATIVO	**65,00**				**$ 2.353.377.900,00**	**$ 100,80**
DIRECTOR OPERATIVO PARA 4 ZONAS ;	2,00	10,00	TC	4.200.000,00	129.099.600,00	$ 5,53
SUPERVISORES DE CAMPO Y CORDINADORES DE ZONA (4 ZONAS CUATRO (4) POR OPERADOR)	8,00	10,00	TC	4.200.000,00	516.398.400,00	$ 22,12
Técnico, Tecnólogo o Profesional del Área de Alimentos	25,00	10,00	TC	$ 1.436.202,00	359.050.500,00	$ 15,38
CONTADOR Y/O ADMINISTRATIVO	4,00	10,00	TC	3.590.505,00	143.620.200,00	$ 6,15
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	4,00	10,00	TC	1.160.000,00	76.936.400,00	$ 3,30
BODEGUERO	8	10,00	TC	1.160.000,00	153.872.800,00	$ 6,59
AUXILIARES DE REGISTRO Y OPERATIVOS	14	60,00	HORA	1.160.000,00	974.400.000,00	$ 41,74
PERSONAL OPERATIVO	**610**				**$ 9.763.064.400,00**	**$ 100,80**
MANIPULADORA TIEMPO COMPLETO	294	10,00	TC	$ 1.300.000,00	$ 6.350.311.800,00	**$ 478,98**
MANIPULADORA MEDIO TIEMPO	316	10,00	MT	$ 650.000,00	$ 3.412.752.600,00	**$ 257,41**
COSTO TOTAL / RACION					**12.116.442.300,00**	

COSTOS ADMINISTRATIVOS			
	TOTAL COSTOS ADMINISTRATIVOS	**COSTOS MANIPULACION**	**Costo total RACION P, SITIO**
Costo / Programa	**2.353.377.900**	**9.763.064.400**	**12.116.442.300,00**
Costo / Racion	**177,5**	**736,40**	

5. 8. MANTENIMIENTO EQUIPOS.

PROGRAMA: MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
Implementos	Unidad de Medida	Cantidad	VR. UNITARIO		VR. TOTAL	Observaciones
Diagnostico y mantenimiento preventivo de equipos	unidad	214	52.231,50		11.177.541	Con el fin de que el PAE se pueda ejecutar, es necesario que los equipos situados en los diferentes comedores sean revisados a manera preventiva, ejerciendose un diagnostico de los mismos por comedor para cual se establecera un rubro promedio por comedor
Mantenimiento correctivo	unidad	54	116.070,00		6.209.745	No se podria decir que los equipos de todas las instituciones requieran de un mantenimineto correctivo, pero si se puede presentar la necesidad, por lo cual se tomara en cuenta una valor por los comedores con mayor a 75 raciones, para estimarle un gasto promedio ,
Mantenimiento de instalaciones hidraulicas y sanitarias	Unidad	54	40.624,50		2.173.411	Se requiere el Mnatenimiento de las Instalaciones Hidraulicas y Saniatrias para evitar accidentes y contaminacion de los productos por un descuido en las redes de drenajes de aguas servidas. Se calcula que un 25% de las Sedes tienen este tipo de instalaciones.
COSTO POR EJECUCION					$ 19.560.697	
					0,84	Racion pesos / Unidad

5. 9. POLIZAS Y LEGALIZACION

COSTOS INDIRECTOS		
CONCEPTO	COSTO	COSTO/RACION
POLIZAS:	**659.780.000**	**$ 28,86**
CUMPLIMIENTO	117.821.000	
CALIDAD	47.135.000	
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	23.573.000	
SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	471.251.000	

5. 10. CAPACITACION RECURSO HUMANO

PROGRAMA: CAPACITACION MANIPULADORES							
Implementos	Unidad de Medida	Cantidad	VR. UNITARIO			VR. TOTAL	Observaciones
Material didactico	unidad	4.635	15.000,00	65%	$ 69.525.000,00	69.525.000	El plan de capacitacion es programado para desarollar temas que involucren las B.P.M.; haciendose necesario la entrega de folletos sobre el contenido del tema para reforzar lo expuesto en cada charla, se estima que por cada manipuladora se debera entregar 1 folleto por cada capacitacion Bimensual.
Alquiler auditorio	hora	430	30.000,00	12%	$ 12.900.000,00	12.900.000	Cuando se realiza convocatoria general bimensual para efectuar plan de capacitacion, se hace necesario la utilizacion de un lugar donde sea el encuentro de las manipuladoras con el expositor, esta actividad por lo general es realizda por El SENA o el operador,
Apoyo logistico (refrigerios, transporte, etc)	unidad	5.280	4.500,00	22%	$ 23.760.000,00	23.760.000	se calcula que para los 8 meses se realizara (8 encuentros de capacitacion de dos horas) por lo cual se dara refrigerio a cada manipuladora mas 10 personas de equipo de apoyo
COSTO TOTAL EN CAPACITACION POR					**$ 106.185.000,00**	**$ 106.185.000**	**Duracion del programa**
						$ 4,55	Pesos / racion

5. 11,12,13. COSTOS ARRIENDOS –CONSUMIBLES, PAPELERIA, SERVICIOS PUBLICOS.

GASTOS DE ADMINISTRACION	1.392.952.996	
11. ARRIENDOS (8 Bodegas prinicipales y adicionales X 14 millones X 10 meses	1.120.000.000	$ 48,99
12. CONSUMIBLES Y PAPELERIA	46.752.996	$ 2,05
13. SERVICIOS PUBLICOS	226.200.000	$ 9,90

5. 14. IMPUESTOS DEPARTAMENTALES (9,5%) AÑO 2024.

IMPUESTOS	9,5%
Contribución 2,5/100 al Deporte	2,5%
Estampilla Universidad de Cartagena	1,0%
ESTAMPILLA PRODESARROLLO	2,0%
ESTAMPILLA PROANCIANATO	2,0%
ESTAMPILLA PROCULTURA	2,0%

5. 15. Utilidad Mínima para la operación

En el costeo se incluye una utilidad mínima que cubra los riesgos financieros que asume el operador y otros costos imprevistos no contemplados en los costos, el cual tiene un máximo de 7%.

GOBERNACIÓN de BOLIVAR

SECRETARIA DE EDUCACION DE BOLIVAR

5.16 Resumen del costo para la ración Complemento AM/PM, Almuerzo preparado en sitio y complemento Industrializado.

RESUMEN DE COSTOS UNITARIOS – AÑO 2024

COSTOS DIRECTOS	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE, PS	COMPLEMENTO ALMUERZO- MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE - INDUSTRIALIZADA
1. RECURSO HUMANO- (Manipuladoras)	$ 736,40	$ 736,40	$ 496,56
2, MATERIA PRIMA -ALIMENTOS	$ 2.736,00	$ 3.836,16	$ 3.730,80
3. COMBUSTIBLES	$ 12,17	$ 12,17	$ -
4, PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	$ 201,41	$ 201,41	$ 85,71
5, CONTROL DE CALIDAD	$ 10,08	$ 10,08	$ 10,08
6, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION MATERIA PRIMA	$ 301,52	$ 301,52	$ 212,04
SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS	$ 3.997,59	$ 5.097,76	$ 4.535,19
COSTOS INDIRECTOS			
ADMINISTRACION			
7. RECURSO HUMANO ADMINISTRACION	$ 177,51	$ 177,51	$ 53,73
8. MANTENIMIENTO	$ 0,84	$ 0,84	$ 0,84
9. POLIZAS DE CUMPLIMIENTO	$ 11,60	$ 11,60	$ 11,60
10. CAPACITACION	$ 4,55	$ 4,55	$ 4,55
11. ARRIENDOS	$ 48,99	$ 48,99	$ 48,99
12. CONSUMIBLES Y PAPELERIA	$ 2,05	$ 2,05	$ 2,05
13. SERVICIOS PUBLICOS	$ 9,90	$ 9,90	$ 9,90
SUBTOTAL GASTOS DE ADMINIISTRACION.	255,43	255,43	131,65
SUB TOTAL COSTOS DIRECTOS+INDIRECTOS	4.253	$ 5.353,18	$ 4.667,00
OTROS GASTOS DE ADMON.			
14. IMPUESTOS, LEGALIZACION OTROS (9,5%)	404,0	508,6	443,4
15. OTROS GASTOS ADMTIVOS SEGUROS UTILIDAD IMPREVISTOS (7,0%).	$ 298	$ 375	$ 327
TOTAL OTROS GASTOS INDIRECTOS	$ 701,75	$ 883,28	$ 770,00
VALOR UNITARIO DE LAS RACIONES POR MODALIDAD	$ 4.954,0	$ 6.236,0	$ 5.437,0

Nota: Resumen de costos sin ajuste por inflación.

Anexos: Cálculos para cada uno de los componentes del costo. Cálculos realizados en el mes de septiembre de **2024.**

GOBERNACIÓN de BOLIVAR

SECRETARIA DE EDUCACION DE BOLIVAR

5.17 Estimación del costo unitario Complemento almuerzo, am/m para preparar en sitio e Industrializado. AÑO 2025

Para el incremento en costos de alimentos para el año 2025, se utiliza la tasa de crecimiento del 3.31%, (Alimentos y Bebidas no Alcohólicas) y para los demás elementos del costo se usa la tasa del IPC del año 2024 5,2%, acorde con lo determinado por el DANE en el Boletín: Índice de precios al consumidor IPC, de fecha 9 de enero de 2025. Para salarios se utiliza el crecimiento salarial del 9%.

COSTOS DIRECTOS	% INCREMENTO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE, PS	COMPLEMENTO ALMUERZO-MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE - INDUSTRIALIZADA
1. RECURSO HUMANO-(Manipuladoras)	9,00%	803,0	803,0	541,0
2, MATERIA PRIMA -ALIMENTOS	3,31%	$ 2.827,00	$ 3.963,00	$ 3.854,00
3. COMBUSTIBLES	5,20%	13,0	13,0	0,0
4, PLAN DE SANEAMIENTO	5,20%	212,0	212,0	90,0
5, CONTROL DE CALIDAD	5,20%	11,0	11,0	11,0
6, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION MATERIA PRIMA	5,20%	317,0	317,0	223,0
SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS		$ 4.183,00	$ 5.319,00	$ 4.719,00
COSTOS INDIRECTOS				
ADMINISTRACION		ADMINISTRACION		
7. RECURSO HUMANO ADMINISTRACION	5,20%	187,0	187,0	57,0
8. MANTENIMIENTO	5,20%	1,0	1,0	1,0
9. POLIZAS DE CUMPLIMIENTO	5,20%	12,0	12,0	12,0
10. CAPACITACION	5,20%	5,0	5,0	5,0
11. ARRIENDOS	5,20%	52,0	52,0	52,0
12. CONSUMIBLES Y PAPELERIA	5,20%	2,0	2,0	2,0
13. SERVICIOS PUBLICOS	5,20%	10,0	10,0	10,0
SUBTOTAL GASTOS DE ADMINIISTRACION.		269,0	269,0	139,0
SUB TOTAL COSTOS DIRECTOS+INDIRECTOS		4.452,0	5.588,0	4.858,0
OTROS GASTOS DE ADMON.				
IMPUESTOS, LEGALIZACION OTROS (12,5%)	12,50%	$ 556,0	$ 698,0	$ 607,0
15. OTROS GASTOS ADMTIVOS SEGUROS UTILIDAD IMPREVISTOS (6,7,0%).	6,7%	$ 298,0	$ 375,0	$ 327,0
TOTAL OTROS GASTOS INDIRECTOS		$ 854,0	$ 1.073,0	$ 934,0
VALOR UNITARIO DE LAS RACIONES POR MODALIDAD		$ 5.306,0	$ 6.661,0	$ 5.792,0

Nota: Resumen de costos Unitarios con ajuste por inflación para 2025

GOBERNACIÓN de BOLIVAR

SECRETARIA DE EDUCACION DE BOLIVAR

5.18 Estimación del costo Ración Complemento almuerzo, am/m para preparar en sitio e Industrializado. AÑO 2026

Para el incremento en **costos de alimentos para 2026,** se utiliza la tasa de crecimiento proyectada del **1.89%,** (Alimentos y Bebidas no Alcohólicas) y para los demás elementos del costo se proyecta que la inflación en **Colombia sea de 3%.** Este pronóstico se basa en la disminución de los precios de los alimentos y los bienes no alimentarios. Datos adicionales sobre la inflación en Colombia, La meta de inflación del Banco de la República es de **3% anual**, con un rango aceptable de +/- 1%. Por lo que se determina proyectar menos del 3% para los demás elementos del costo.Para los salarios se utiliza el 4,5%. En los impuestos, se aplican el porcentaje sobre el total de costos Directos e indirectos, sin incluir otros gastos administrativos.

		AÑO 2026		
COSTOS DIRECTOS	**% INCREMENTO**	**COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE, PS**	**COMPLEMENTO ALMUERZO-MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.**	**COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE - INDUSTRIALIZADA**
1. RECURSO HUMANO-(Manipuladoras)	4,50%	**839,0**	**839,0**	**565,0**
2, MATERIA PRIMA - ALIMENTOS	1,89%	**$ 2.880,00**	**$ 4.038,00**	**$ 3.927,00**
3. COMBUSTIBLES	1,00%	**13,0**	**13,0**	**0,0**
4, PLAN DE SANEAMIENTO	1,00%	**214,0**	**214,0**	**91,0**
5, CONTROL DE CALIDAD	1,00%	**11,0**	**11,0**	**11,0**
6, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION MATERIA PRIMA	1,00%	**320,0**	**320,0**	**225,0**
SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS		**$ 4.277**	**$ 5.435**	**$ 4.819**
COSTOS INDIRECTOS				
ADMINISTRACION		**ADMINISTRACION**		
7. RECURSO HUMANO ADMINISTRACION	0,66%	**188,0**	**188,0**	**57,0**
8. MANTENIMIENTO	0,66%	**1,0**	**1,0**	**1,0**
9. POLIZAS DE CUMPLIMIENTO	0,66%	**12,0**	**12,0**	**12,0**
10. CAPACITACION	0,66%	**5,0**	**5,0**	**5,0**
11. ARRIENDOS	0,08%	**52,0**	**52,0**	**52,0**
PAPELERIA	0,66%	**2,0**	**2,0**	**2,0**
13. SERVICIOS PUBLICOS	0,66%	**10,0**	**10,0**	**10,0**
SUBTOTAL GASTOS DE ADMINIISTRACION.		**270,00**	**270,00**	**139,00**
SUB TOTAL COSTOS DIRECTOS+INDIRECTOS		**$ 4.547,00**	**$ 5.705,00**	**$ 4.958,00**
OTROS GASTOS DE ADMON.				
IMPUESTOS, LEGALIZACION OTROS (12,5%)	12,5%	**$ 568,00**	**$ 713,00**	**$ 620,00**
15. OTROS GASTOS ADMTIVOS SEGUROS UTILIDAD IMPREVISTOS (6,50%).	6,5%	**$ 298,00**	**$ 375,00**	**$ 327,00**
TOTAL OTROS GASTOS INDIRECTOS		**$ 866,00**	**$ 1.088,00**	**$ 947,00**
VALOR UNITARIO DE LAS RACIONES POR MODALIDAD		**$ 5.413,0**	**$ 6.793,0**	**$ 5.905,0**

Nota: Resumen de costos unitarios con ajuste por inflación para-2026

6. CONSOLIDADO DEL COSTO POR COMPLEMENTO

El proyecto a presentar al Banco de Proyectos, consiste en entregar complementos alimentarios para cada uno de los estudiantes focalizados en los Establecimientos Educativos oficiales de la entidad territorial.

Con la implementación de esta alternativa se busca beneficiar a **129.700** estudiantes por medio de la entrega complementos diarios preparados en sitio, y/o Industrializado en cada una de **las 958 sedes** educativas priorizadas.

Se entregarán **45.194** complementos alimentarios diarios en jornada mañana/tarde preparados en sitio. Complementos almuerzo **26.936** y **57.570** Complementos AM/PM Industrializados, durante 180 días del calendario escolar, para un total en el año 2025-2026, de **23.346.000** de complementos, la cual será financiada con recursos del PGN –UAPA PAE, Recursos Propios, para atender 180 días del calendario escolar 2025 y 2026. es decir, para 90 días cada año. Para lo cual se presentarán dos proyectos por separado, hasta completar en cada vigencia los 180 días del calendario escolar.

Todas los complementos a entregar cumplen a cabalidad con los requisitos técnicos exigidos por la –Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender, según lo establece la Resolución 0335 de 2021. Se tiene previsto para el 2025 y 2026 atender los estudiantes en presencialidad, es decir los alumnos asistirán a la institución educativa y allí recibirán sus alimentos diarios.

DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS DIARIOS POR ZONAS - 2025

ZONA	COMPLEMENTO ALMUERZO	COMP. AM/PM PREP. SITIO	COMP. AM/PM INDUST.
RURAL	6.383	27.689	45.446
URBANA	20.553	17.505	12.124
Total general	26.936	45.194	57.570

DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS DIARIOS POR ZONAS - 2026

ZONA	COMPLEMENTO ALMUERZO	COMP. AM/PM PREP. SITIO	COMP. AM/PM INDUST.
RURAL	6.383	27.689	45.446
URBANA	20.553	17.505	12.124
Total general	26.936	45.194	57.570

GOBERNACIÓN de BOLÍVAR

SECRETARIA DE EDUCACION DE BOLIVAR

6.1 RESUMEN DE COSTOS TOTALES.

PROYECTO: ""IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR-PAE II 2025-2026 BOLÍVAR						
ANEXO 1- PRESUPUESTO DETALLADO						
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE VIGENCIA 2025-2026						
PRODUCTO: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar (Producto principal del proyecto)						
Descripción	**Unidad de Medida**	**Valor Unitario 2025**	**Valor Unitario 2026**	**Cant.**	**Valor estimado en la Vigencia 2025**	**Valor estimado en la Vigencia 2025**
Actividad 1.0 Suministrar raciones alimentarias.						
1.1 Suministro de complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde - industrializado	Unidad	$5.792,00	$5.905,00	5.181.300	30.010.089.600,00	30.595.576.500,00
1.2 Suministro de complemento Alimentario Jornada Mañana / Tarde- Preparado en sitio	Unidad	$5.306,00	$5.413,00	4.067.460	21.581.942.760,00	22.017.160.980,00
1.3 Suministro de Complemento Alimentario almuerzo -Preparado en Sitio	Unidad	$6.661,00	$6.793,00	2.424.240	16.147.862.640,00	16.467.862.320,00
SUBTOTAL actividad 1.0				11.673.000	$67.739.895.000,00	$69.080.599.800,00
2.0 Realizar seguimiento integral a la ejecución						$69.333.534.900,00
2.1 Apoyo a la Supervision (10 meses)	Unidad	$ 1.310.000.000		1	$655.000.000,00	$655.000.000,00
2.2 INTERVENTORIA	Unidad	$ 2.008.116.443,50		1	$2.008.116.443,50	$2.008.116.443,50
SUBTOTAL Actidividad 2.0					$2.663.116.443,5	$2.663.116.443,5
Valor Inversion Total del proyecto 2025-2026		$142.146.727.687,0			70.403.011.443,50	71.743.716.243,50

Los demás componentes del costo total están desagregados en la cadena valores y en el presupuesto total del proyecto.

RAMIRO TURIZO JIMENEZ

MAT. PROF 27419

PROFESIONAL ESPECIALIZADO DIRECCION DE COBERTURA

Economista Universidad de Cartagena -1988.
Especialista en gerencia Educativa. Universidad San Buenaventura

Fecha de elaboración: Ajuste
13 de febrero de 2025.