

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 1 de 11

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANÁLISIS DE COSTO-PRECIO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS ÚLTIMO TRIMESTRE VIGENCIA 2026

El estudio de costos en la contratación pública en Colombia es una parte fundamental del proceso de adquisición de bienes y servicios por parte de entidades gubernamentales. Este proceso se rige por una serie de normativas y regulaciones con el objetivo de garantizar la transparencia, la eficiencia y la utilización responsable de los recursos públicos; en economía, el costo es el valor monetario de los consumos de factores que supone el ejercicio de una actividad económica destinada a la producción de un bien, servicio o actividad. Todo proceso de producción de un bien supone el consumo o desgaste de una serie de factores productivos, por lo que el concepto de costo está íntima-mente ligado al sacrificio en que se incurre para producir tal bien.

A lo largo de la cadena de suministros en la que incurre el PAE para el desarrollo de su operación se identifican tres (3) componentes del costo, también conocidos como factores productivos:

Materiales Directos: Es el costo que se reconoce para adquirir la materia prima requerida para producir o generar una unidad de complemento alimentario lista para el consumo del beneficiario del programa. Hacen parte de este componente, entre otros, el costo de los alimentos como frutas, verduras, carnes, huevos y cereales y misceláneos empleados en la preparación de alimentos como sal, sazónadores naturales, agua, aceite.

Mano de obra directa: Es el costo que se reconoce al esfuerzo físico del talento humano directo que prepara los complementos alimentarios listo para el consumo del beneficiario del programa

Costos indirectos: hace referencia a los costos en los que se incurre de manera indirecta para producir o preparar los complementos alimentarios, listos para el consumo por el beneficiario del programa. Hacen parte de este componente, entre otros el costo de transporte de alimentos, dotación de personal, mantenimiento de equipos, elementos para la limpieza y desinfección, impuestos entre otros.

1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO ENTREGADO POR EL PROGRAMA

1.1 MODALIDAD

La modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración,

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 2 de 11

preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar.

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

1.1.1 Preparada en sitio.

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

1.1.2 Comida Caliente Transportada.

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

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

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

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 3 de 11

1.1.3 Modalidad Industrializada:

La entidad territorial después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio y en su defecto la modalidad de Comida Caliente Transportada.

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

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

1.2. ASPECTOS SANITARIOS

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

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 4 de 11

vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles (...). Por otro lado, se debe dar estricto cumplimiento a cada una de las normas sanitarias que sean aplicables a los alimentos que conforman los complementos alimentarios y que están sujetos a inspección vigilancia y control por la autoridad sanitaria teniendo en cuenta la resolución 719 de 2015 por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Todas las normas y procedimientos se aplican en concordancia con la Resolución 003 de 2026. "Por la cual se establecen los lineamientos Técnicos — Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) [...]", para garantizar la correcta ejecución en la preparación y servido de los complementos alimentarios.

1.3. NECESIDADES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

1.3.1. Materia prima – Ciclos de menús

La entidad territorial como responsable de la implementación del Programa de Alimentación-PAE, elabora los ciclos de menús conforme a las orientaciones técnicas de la Resolución 003 del 2026 definidas en sus Anexos y aplicados por la profesional en nutrición y dietética, cumpliendo con las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes, brindando un aporte nutricional del 20% para el complemento alimentario preparado en sitio e industrializado y almuerzo con un aporte nutricional del 30%, conforme a los grados y niveles escolares definidos para el suministro de las raciones y que permite determinar la demanda de alimentos y el cálculo de los costos de cada uno de los menús que comprenden los 20 ciclos de menús.

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

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

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

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 5 de 11

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

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

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

1.3.2. Transporte de Alimentos

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

1.3.3. Combustible para la preparación de los alimentos

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

1.3.4. Recurso Humano y dotación.

Aunque la Resolución 003 del 2026 y sus anexos no definen el número del personal manipulador, se aplicó la tabla de referencia que se presenta a continuación para presupuestar el costo en que se incurre por personal manipulador, según los cupos de atención, las necesidades de la ejecución para la preparación y servido de las raciones y los tiempos definidos para la prestación del servicio.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los comedores escolares que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio para jornada regular es la siguiente:

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	De 751 a 900 raciones	De 901 a 1050 raciones	De 1051 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7	8

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 6 de 11

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los comedores escolares que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio para jornada única es la siguiente:

De 1 a 50 raciones	De 51 a 120 raciones	De 121 a 200 raciones	De 201 a 300 raciones	De 301 a 450 raciones	De 451 a 600 raciones	De 601 a 750 raciones	De 751 a 900 raciones	De 901 a 1050 raciones	De 1051 a 1200 raciones	De 1201 a 1350 raciones	De 1351 en adelante
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14

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

De 1 a 200 raciones	De 201 a 450 raciones	De 451 raciones en adelante
1	2	3

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

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

1.3.5. Saneamiento.

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 7 de 11

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

PRODUCTO	CUPOS					
	De 1 a 50	De 51 a 150	De 151 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 501 en adelante
Escoba plástica grande	1	2	2	4	5	6
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3	4	5	6
Cepillo largo cerdas duras	1	2	3	4	5	6
Cepillo de mano cerdas duras	1	2	3	4	5	6
Recogedor de basura plástico	1	2	3	4	5	6
Balde plástico capacidad 10 Lt	1		2	3	4	5

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

Insumos de aseo general para jornada única.

PRODUCTO	CUPOS				
	De 1 a 75	De 75 a 200	De 201 a 400	De 401 a 700	De 701 a 3000
Esponja plástica	6	10	20	30	70
Jabón industrial liquido (PH Neutro)	6	10	20	30	70
Esponja abrasiva (alambre)	6	10	20	30	60
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	6	10	20	30	70
Papel higiénico	1 rollo triple hoja por cada manipuladora de alimentos				
Jabón líquido (para manos)	250 cc por cada manipuladora de alimentos				

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 8 de 11

PRODUCTO	CUPOS			
	De 1 a 75	De 75 a 200	De 201 a 500	De 501 a 3000
Desinfectante líquido	3	6	12	14
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	28	30	32	40

Insumos de aseo general para jornada regular.

PRODUCTO	CUPOS			
	De 1 a 75	De 75 a 200	De 201 a 500	De 501 a 3000
Esponja plástica	4	6	8	10
Jabón industrial líquido (PH Neutro)	6	10	12	18
Esponja abrasiva (alambre)	3	5	7	9
Desinfectante líquido	3	6	12	14
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	24	30	32	40
Papel higiénico	1 rollo triple hoja por cada manipuladora de alimentos			
Jabón líquido (para manos)	250 cc por cada manipuladora de alimentos			

1.3.6 Gastos administrativos.

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

2. ANALISIS DEL MERCADO - PRECIOS

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

Según divisiones de bienes y servicios. Total IPC

Septiembre de 2025										
Divisiones	Ponderación	Variación			Contribución			Participación		
		Mensual	Año corrido	Anual	Mensual	Año corrido	Anual	Mensual	Año corrido	Anual
Alimentos Y Bebidas No Alcohólicas	15,05	0,18	6,31	6,21	0,03	1,18	1,17	10,60	25,97	22,60
Bebidas Alcohólicas Y Tabaco	1,70	1,07	5,15	6,38	0,02	0,09	0,11	5,70	1,93	2,09
Prendas De Vestir Y Calzado	3,98	0,23	1,67	2,15	0,01	0,05	0,07	2,19	1,13	1,28
Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles	33,12	0,31	3,97	4,84	0,10	1,24	1,51	29,79	27,18	29,08
Muebles, Artículos Para El Hogar Y Para La Conservación Ordinaria Del Hogar	4,19	0,16	3,08	3,32	0,01	0,12	0,13	1,96	2,73	2,60
Salud	1,71	0,60	5,28	5,99	0,01	0,09	0,10	3,15	1,94	1,94
Transporte	12,93	0,11	4,47	5,05	0,01	0,60	0,68	4,69	13,16	13,08
Información Y Comunicación	4,33	1,43	0,86	0,55	0,04	0,02	0,01	11,47	0,51	0,29
Recreación Y Cultura	3,79	-0,16	0,46	1,74	0,00	0,01	0,06	-1,51	0,32	1,06
Educación	4,41	1,39	7,30	7,29	0,06	0,29	0,29	17,69	6,44	5,69
Restaurantes Y Hoteles	9,43	0,20	5,90	7,47	0,02	0,65	0,82	7,13	14,32	15,82
Bienes Y Servicios Diversos	5,36	0,44	3,80	4,43	0,02	0,20	0,23	7,15	4,36	4,47
Total	100,00	0,32	4,55	5,18	0,32	4,55	5,18	100,00	100,00	100,00

Fuente: DANE

Como se evidencia en la tabla anterior en lo acumulado a corte de septiembre 2025 el IPC fue de **4,55%**, con una variación mensual de **0.32%**, lo cual supone una estabilidad con respecto a la variación mensual para el mismo mes de 2024 que fue **4.58%**.

Para el mes de septiembre de 2025 según el DANE la inflación anual llego al 5,18%, donde los alimentos como hortalizas, tubérculos, granos, cereales, lácteos, huevos y carnes tuvieron una ligera disminución. Por su parte Popayán registró una variación mensual del IPC en septiembre con 5,05 %.

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

Un factor de gran impacto en la economía colombiana es el aumento gradual en el precio de la gasolina, que tiene un efecto directo en la inflación, y que para los meses de enero-junio subió \$165, incrementando los costos de transporte de bienes y servicios, en el municipio de Popayán donde se utilizan vehículos en su gran mayoría vehículos con capacidad no superior a una tonelada y que utilizan gasolina como combustible; El precio de la gasolina en Popayán en octubre de 2025 es de \$16.420 el galón, este valor ha posicionado a Popayán entre las ciudades con los precios más altos

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 10 de 11

del combustible en Colombia..

Por otro lado, el cambio climático genera efectos sociales y económicos, en la producción y en la salud pública como son el Fenómeno de la Niña y del Niño, generando efectos bruscos de temperatura que han traído precipitaciones torrenciales como también sequías afectando los ecosistemas; la programación de cosechas, impactando de manera directa la sobre oferta de productos o reducción de la mismos, generando un impacto directo en la provisión de alimentos que son demandados por el programa. por otro lado, la problemática social ha generado bloqueos en las vías de acceso lo que ha afectado la economía local y regional que trae incertidumbre respecto a la inversión que se pueda hacer en la producción de alimentos en el municipio, la disponibilidad, acceso y la alta variación de precios.

3. COSTO DE LA RACIÓN POR POBLACIÓN Y MODALIDAD.

La variación en el costo de la ración está determinada principalmente por aquellos costos directos como son: alimentos, personal a vincular según los beneficiarios proyectados a atender por sede educativa, gastos de transporte y menor medida los costos en elementos para limpieza y desinfección.

Conforme a lo anterior y con el seguimiento del programa en su ejecución física y financiera y apoyados se obtiene el costo de la ración para la culminación de la vigencia 2026.

3.1 Complemento Alimentario Preparado en sitio, Comida Caliente transportada.

CANT NNJA		2096	7542	5227	4469	414
PORCENTAJE		10,6%	38,2%	26,5%	22,6%	2,1%
COMPONENTES	PORCENTAJE	PRE ESCOLAR	GRADO 1,2,3	GRADO 4, 5	SEC.	MEDIA
ALIMENTOS	57,5%	\$ 1.927,59	\$ 2.065,92	\$ 2.322,04	\$ 2.657,70	\$ 2.826,09
RECURSO HUMANO	19,1%	\$ 784,71	\$ 784,71	\$ 784,71	\$ 784,71	\$ 784,71
COMBUSTIBLE	1,5%	\$ 62,95	\$ 62,95	\$ 62,95	\$ 62,95	\$ 62,95
DOTACION PERSONAL	0,4%	\$ 14,56	\$ 14,56	\$ 14,56	\$ 14,56	\$ 14,56
TRANSPORTE	2,2%	\$ 90,65	\$ 90,65	\$ 90,65	\$ 90,65	\$ 90,65
SANEAMIENTO	0,9%	\$ 38,87	\$ 38,87	\$ 38,87	\$ 38,87	\$ 38,87
GASTOS ADMINISTRATIVOS- UTILIDAD	18,4%	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00
SUBTOTAL	100%	\$ 3.675	\$ 3.814	\$ 4.070	\$ 4.405	\$ 4.574

3.2 Complemento tipo almuerzo

CANT NNJA		126	562	450	1586	1303
PORCENTAJE		3,1%	14,0%	11,2%	39,4%	32,4%
COMPONENTES	PORCENTAJE	PRE ESCOLAR	GRADO 1,2,3	GRADO 4, 5	SEC.	MEDIA
ALIMENTOS	62,1%	\$ 2.502,37	\$ 3.007,67	\$ 3.396,87	\$ 4.285,50	\$ 4.927,98
RECURSO HUMANO	21,3%	\$ 1.244,92	\$ 1.244,92	\$ 1.244,92	\$ 1.244,92	\$ 1.244,92
COMBUSTIBLE	1,1%	\$ 62,95	\$ 62,95	\$ 62,95	\$ 62,95	\$ 62,95
DOTACION PERSONAL	0,2%	\$ 13,94	\$ 13,94	\$ 13,94	\$ 13,94	\$ 13,94
TRANSPORTE	1,6%	\$ 90,65	\$ 90,65	\$ 90,65	\$ 90,65	\$ 90,65
SANEAMIENTO	0,7%	\$ 38,87	\$ 38,87	\$ 38,87	\$ 38,87	\$ 38,87
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	13,0%	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00
SUBTOTAL	100%	\$ 4.710	\$ 5.215	\$ 5.604	\$ 6.493	\$ 7.135

3.3 Complemento Mayoritaria Difícil Acceso

CANT NNJA		891	496	1387
PORCENTAJE		64,2%	35,8%	100%
COMPONENTES	PORCENTAJE	PRIMARIA	SECUNDARIA	VALOR RACIÓN PROMEDIO
ALIMENTOS	71,1%	\$ 3.569,68	\$ 5.015,47	\$ 4.292,57
RECURSO HUMANO	13,0%	\$ 784,71	\$ 784,71	\$ 784,71
COMBUSTIBLE	1,0%	\$ 62,95	\$ 62,95	\$ 62,95
DOTACION PERSONAL	0,2%	\$ 14,56	\$ 14,56	\$ 14,56
TRANSPORTE	1,5%	\$ 90,65	\$ 90,65	\$ 90,65
SANEAMIENTO	0,6%	\$ 38,87	\$ 38,87	\$ 38,87
GASTOS ADMINISTRATIVOS-UTILIDAD	12,5%	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00
SUBTOTAL	100%	\$ 5.317	\$ 6.763	\$ 6.040,31


JUAN JOSÉ ERAZO GÓMEZ
 Apoyo a la supervisión

Proyecto: Juan José Erazo Gómez - Apoyo a la supervisión
 Apoyó: Edna Flórez Benavides - Apoyo a la supervisión
 Revisó: Laura Katterine Tobar Zambrano - Profesional PAE
 Anexo: Matriz en Excel.
 Copia: N/A
 Archivado en según TRD: (Nombre de la Serie o Subserie)