PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE
ALCANCE AL ANALISIS DE COSTO-PRECIO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS
VIGENCIA 2026 PARA LA POBLACION INDIGENA
(Octubre de 2025)

El precio es el valor que se da a cambio de un bien o servicio, por lo cual constituye el medio a través del cual se comunican los elementos que participan en la economía y ofrece incentivos para utilizar de modo eficiente los recursos escasos. En este sentido, el precio es la cantidad de dinero que es ofrecida a cambio de una mercancía o servicio. La denominación otorgada al precio varía en cada caso: en los servicios de mano de obra el precio se denomina sueldo o salario; en los préstamos de dinero o capital se llaman intereses; y en el alquiler de la tierra, se designan como renta; el precio no es tan solo un derecho del contratante privado; es además, un elemento esencial de la contratación misma, ya que precisamente él ha auxiliado o permitido a la administración definir de entre todas las ofertas o propuestas que ha recibido cuál de ellas es la más conveniente y, por ende, la que debe ser adjudicada. Por lo mismo, cada vez que este precio no se paga, o se distorsiona como consecuencia de eventos externos a la voluntad de las partes, se afecta realmente la causa esencial del origen jurídico del contrato, por su parte, la Ley 80 de 1993 aborda el concepto del precio, en su artículo 5º numeral 114 estableciendo que el contratista "Tiene derecho a recibir oportunamente la remuneración pactada y a que el valor intrínseco de ella no se altere o modifique durante la vigencia del contrato.

El Código Civil Colombiano distingue en el contrato, materias de su esencia, de su naturaleza y accidentales, estableciendo que el contrato estatal se perfecciona cuando hay un acuerdo de las partes sobre objeto y contraprestación y ésta se eleva a escrito. Perfeccionar es cumplir requisitos para que el contrato tenga fuerza jurídica, es decir, la omisión de un requisito necesario desemboca en inexistencia del contrato y, por tanto, carece de efectos. Así las cosas, dependiendo de las características propias del contrato a celebrar, el precio será un elemento de la esencia del mismo, que de no cumplirse dará lugar a su declaratoria de inexistencia.

Ello concuerda con lo manifestado por el Consejo de Estado, al afirmar que el acuerdo sobre el precio prometido al contratista es elemento esencial del contrato estatal, según la modalidad que se adopte y así mismo, la cláusula del precio es solo "estimada" o aproximada, sin fuerza vinculante, pues el total será el que resulte de la ejecución plena del objeto contractual. El valor estimado indica el costo probable del contrato para fines presupuestarios y fiscales, es decir, todo contrato estatal se celebra para la realización cabal del objeto

contractual, sin que la obligación de las partes se limite a la "estimación" de la cláusula del precio

El programa de Alimentación Escolar PAE es una estrategia direccionada por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, la cual busca contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en el sistema de matrícula oficial, fomentando hábitos saludables a través del suministro de un complemento alimentario; reglamentado por el Decreto 1075 de 2015 y adicionado por el Decreto 1852 de 2015, y la Resolución 18858 de 2018 por las cuales se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa PAE para la atención de la población indígena.

1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO ENTREGADO POR EL PROGRAMA

1.1 MODALIDAD

La modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6 Resolución UApA 335 de 2021).

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

1.1.1 Preparada en sitio.

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

1.1.2 Comida Caliente Transportada.

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

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

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

1.1.3 Modalidad Industrializada:

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

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

modalidad, analizar de acuerdo a las condiciones descritas anteriormente, el suministro de la modalidad Comida Caliente Transportada,

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

1.2. ASPECTOS SANITARIOS

Para la ejecución del programa en sus aspectos sanitarios se deber dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social que tiene por objeto "(...) establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas (...) El Rotulado y demás aspectos de las etiquetas se deberán apoyar en la Resolución 05109 de 2005, la Resolución 810 de 2021, la Resolución 2492 de 2022 por la cual "(...) se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normas que las modifiquen o las sustituyan (...) Condiciones de transporte de alimentos se deberán apoyar en la Resolución 2505 de 2004 por la cual "(...) Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles (...)". Por otro lado, se debe dar estricto cumplimiento a cada una de las normas sanitarias que sean aplicables a los alimentos que conforman los complementos alimentarios y que están sujetos a inspección vigilancia y control por la autoridad sanitaria teniendo en cuenta la resolución 719 de 2015 por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Todas las normas y procedimientos se aplican en concordancia con la Resolución 335 de 2021. "Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos — Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) [...] ", para garantizar la correcta ejecución en la preparación y servido de los complementos alimentarios.

1.3. LOGÍSTICA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

1.3.1. Materia prima – Ciclos de menús

La entidad territorial como responsable de la implementación del Programa de Alimentación-PAE, de manera coordinada con las autoridades indígenas agrupadas en el CONSEJO REGIONAL INDÍGENA DEL CAUCA-CRIC y en cumplimiento de los dispuesto en la Resolución 18858 de 2018 mediante el desarrollo de mesas de trabajo se estructuraron los ciclos de menús y que fueron avalados por la autoridades indígenas, cumpliendo con las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes, brindando un aporte nutricional del 25% como fue lo concertado con las autoridades para el suministro de complementos alimentario preparado en sitio y almuerzo con un aporte nutricional del 30%, conforme a los lineamientos para la atención de la población indígena, logrando así avanzar en la estructuración del ***Plan Alimentario Indígena Propio – PAIP*** como una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de olla Comunitaria, donde se debe garantizar lo siguiente:

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

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

1.3.2. Transporte de Alimentos

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

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

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

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

1.3.3. Combustible para la preparación de los alimentos

Suministro continuo y permanente de combustible para la preparación de los alimentos de acuerdo a los cupos y modalidad de atención (cilindro de gas y/o gas por red). Aquí se debe tener en cuenta que en algunos territorios principalmente indígenas utilizan la leña como material de combustión para la cocción y preparación de los alimentos, pero también cuando hay restricciones de movilización de gas GLP recurren al uso de leña como contingencia.

1.3.4. Recurso Humano y dotación.

Aunque los lineamientos no definen el número del personal manipulador, se aplicó la tabla de referencia que se presenta a continuación para presupuestar el costo en que se incurre

por personal manipulador, según los cupos de atención, las necesidades de la ejecución para la preparación y servido de los complementos y los tiempos definidos para la prestación del servicio.

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	De 751 a 1000 raciones	De 1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

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

De 1 a 50 complementos	De 51 a 150 complementos	De 151 a 300 complementos	De 301 a 500 complementos
1	2	3	4

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos o sedes educativas que operen bajo la modalidad ración industrializada son los siguientes:

De 1 a 50 complementos	De 51 a 150 complementos	De 151 a 300 complementos	De 301 a 500 complementos
1	2	3	4

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

a. Dos (2) tapabocas
b. Dos (2) gorros o cofias
c. Dos (2) pantalones, que corresponda a la talla de la persona, no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches, sin bolsillos y de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.

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

Conforme a las orientaciones a continuación se relaciona la demanda de personal manipulador de a acuerdo a las proyecciones de atención para la población indígena agrupada en el CRIC se tendría para la vigencia 2026:

OPERADOR	MODALIDAD	CUPOS	No MANIP.
IND - CANOAS	CAJM/T	1612	28
IND - CHIMBORAZO/AGUA NEGRA	CAJM/T	919	14
IND - CILIA LA CALERA	CAJM/T	490	8
IND - CILIA LA CALERA	ALMUERZO	66	1
IND - CONCEPCION	CAJM/T	465	5
IND - CORINTO	CAJM/T	1191	33
IND - GUACHICONO	CAJM/T	325	11
IND - GUACHICONO	ALMUERZO	297	11
IND - GUADUALITO	CAJM/T	799	17
IND - Guambia	CAJM/T	3678	54
IND - Guambia	ALMUERZO	426	8
IND - HUELLAS	CAJM/T	1697	36
IND - JAMBALÓ	CAJM/T	3380	56
IND - KIZGO	CAJM/T	585	15
IND - KOKONUCO	CAJM/T	1038	17
IND - KOKONUCO	ALMUERZO	81	2
IND - MUNCHIQUE	CAJM/T	937	20
IND - NASA CXHA CXHA	CAJM/T	6510	105
IND - PUEBLO DE YANACONA	CAJM/T	919	38
IND - PUEBLO DE YANACONA	ALMUERZO	247	10
IND - PUEBLO TOTOROEZ	CAJM/T	1135	26
IND - PUEBLO TOTOROEZ	ALMUERZO	1181	17
IND - TOTOGUAMPA	CAJM/T	3706	79
IND - UT HONDURAS	CAJM/T	1481	29
IND - UT que atiende los municipios PAEZ, -PURACE, TIMBIO, EL TAMBO, MORALES	CAJM/T	4543	105
IND - UT que atiende los municipios PAEZ, -PURACE, TIMBIO, EL TAMBO, MORALES	ALMUERZO	726	6
IND - Caquiona	CAJM/T	348	15
IND - GUADUALITO	CAJM/T	799	17
IND - DELICIAS	CAJM/T	696	20
IND - Juan Tama	CAJM/T	6325	117
IND - Juan Tama	ALMUERZO	89	2
IND - Ukawe	CAJM/T	6406	96

OPERADOR	MODALIDAD	CUPOS	No MANIP.
IND- AGUA CLARITA DE GUANGUI	CAJM/T	976	17
IND- PROYECTO NASA	CAJM/T	7441	114
IND- UT SANTA MARTA	CAJM/T	436	20
IND-ZONA BAJA EPERARA SIAPIDARA-AZBESCAC	CAJM/T	1234	23

1.3.5. Saneamiento.

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

PRODUCTO	De 1 a 150 cupos	De 151 a 300 cupos	De 301 a 500 cupos	De 501 cupos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3	4
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3	4
Cepillo largo cerdas duras	1	2	3	4
Cepillo de mano cerdas duras	1	2	3	4
Recogedor de basura plástico	1	2	3	4
Balde plástico capacidad 12 lt.	1	2	3	4

Modalidad Industrializada (MI)				
PRODUCTO	De 1 a 150 cupos	De 151 a 300 cupos	De 301 a 500 cupos	De 501 cupos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3	4
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3	4
Recogedor de basura plástico	1	2	3	4
Balde plástico capacidad 12 lt.	1	2	3	4

Insumos de Limpieza y Desinfección mensual: Se deberá realizar la entrega por cada veinte (20) días de operación y de manera proporcional a los cupos a atender de acuerdo con 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 con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa PAE, así:

Modalidad Preparada en Sitio (RPS) y Comida caliente Transportada (CCT)						
Producto	MENOS DE 50 CUPOS	DE 51 A 100 CUPOS	DE 101 A 200 CUPOS	DE 201 A 300 CUPOS	DE 301 A 400 CUPOS	DE 401 A 500 CUPOS
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2 unidades	2 unidades	4 unidades	6 unidades	8 unidades	10 Unidades
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	1 kilo/Litro	2 kilos/Litro	4 kilo/Litro	6 kilos/Litro	8 kilo/Litro	10 kilos/Litro
Esponja abrasiva	2 unidades	2 unidades	4 unidades	6 unidades	8 unidades	10 unidades
Desinfectante líquido	1.5 Litros	3 Litros	6 litros	9 litros	12 litros	15 litros
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 kilo/Litro	2 kilos/Litro	4 kilos/Litro	6 kilos/Litro	8 kilos/Litro	10 kilos/Litro
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	Mínima 8 unidades	Mínimo 8 unidades	Mínima 16 unidades	Mínimo 24 unidades	Mínima 32 unidades	Mínimo 40 unidades

1.3.6 Gastos administrativos.

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

2. ALCANCE COSTO DE LOS COMPLEMENTOS TIPO ALMUERZO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y SEDES CON JORNADA UNICA EN TERRITORIOS INDIGENAS

Dada la complejidad operativa y de alta variabilidad territorial y que para el estudio de costos de los complementos entregados por el programa requiere un estudio especifico, diferenciado para cada una de las zonas de operación dentro del documento denominado: "ANALISIS DE COSTO-PRECIO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS VIGENCIA 2026C" se omitió la inclusión de los cuadros de costos del complemento almuerzo; con el objetivo de bridar una información clara y transparente para los procesos contractuales en aquellas zonas de operación donde se debe bridar almuerzo en sedes educativas de territorios indígenas, la

entidad se permite dar alcance a los cuadros de los costos que no se incluyeron en el estudio de costos y que forma parte de los procesos contractuales así:

ALMUERZO ASOC. JUAN TAMA			ALMUERZO PUEBLO MAYOR YANACONA		ALMUERZO R.I. GUACHICONO		ALMUERZO R.I. CILIA LA CALERA		ALMUERZO UT PAEZ-PURACE.-TIMBIO-EL TAMBO-MORALES	
COMPONENTES	%	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS	%	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS	%	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS	%	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS	%	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS
ALIMENTOS	56,6%	$ 3.323,00	46,4%	$ 3.493,00	48,9%	$ 3.493,00	56,9%	$ 3.323,00	56,9%	$ 3.323,00
RECURSO HUMANO	25,3%	$ 1.487,00	35,6%	$ 2.679,00	34,3%	$ 2.451,00	17,2%	$ 1.003,00	9,4%	$ 547,00
COMBUSTIBLE	4,9%	$ 285,00	4,5%	$ 335,00	4,1%	$ 293,00	2,7%	$ 158,00	2,6%	$ 151,00
TRANSPORTE	1,9%	$ 109,00	3,0%	$ 225,00	1,8%	$ 129,00	2,0%	$ 114,00	4,1%	$ 242,00
SANEAMIENTO	3,7%	$ 216,00	2,5%	$ 190,00	2,5%	$ 177,00	3,7%	$ 216,00	3,7%	$ 216,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación, certificación de aptitud, dotación, etc.	7,7%	$ 452,00	8,0%	$ 600,00	8,4%	$ 600,00	7,7%	$ 452,00	7,7%	$ 452,00
SUBTOTAL	100%	$ 5.872,00	100%	$ 7.522,00	100%	$ 7.143,00	90%	$ 5.842,00	84%	$ 5.842,00

COMPONENTES	ALMUERZO PUEBLO INDIGENA GUAMBIANO		ALMUERZO R.I. PUBLO TOTOROEZ	
	%	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS	%	GRUPO DE 9 A 13 AÑOS
ALIMENTOS	61,42%	$ 3.568,00	56,9%	$ 3.323,00
RECURSO HUMANO	21,40%	$ 1.243,00	16,3%	$ 952,00
COMBUSTIBLE	3,62%	$ 210,00	6,4%	$ 375,00
TRANSPORTE	2,24%	$ 130,00	1,2%	$ 70,00
SANEAMIENTO	2,93%	$ 170,00	3,7%	$ 216,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS Recurso Humano (personal administrativo, supervisores, coordinador, auxiliares), papelería, Capacitación, certificación de aptitud, dotación, etc.	8,40%	$ 488,00	7,7%	$ 452,00
SUBTOTAL	100%	$ 5.809,00	92%	$ 5.842,00

Los cuadros de costos reflejan el resultado de los análisis de costos realizados por el equipo financiero como una herramienta técnica de soporte a la planeación, toma de decisiones y gestión eficiente de los recursos públicos, en cumplimiento de los principios de economía, eficiencia, transparencia y responsabilidad fiscal que rigen la administración pública.

El estudio adopta una metodología clara, trazable y verificable, que incluye la identificación y desagregación de los componentes del costo (alimentos, logística, transporte, operación y administración), el uso de fuentes de información documentadas, tales como precios de mercado regionales (DANE SIPSA), información histórica contractual y las referencias normativas y técnicas del PAE.

NEIDA LORENA ORTIZ LOPEZ
Profesional Universitaria- Líder Programa de Alimentación Escolar-PAE.

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