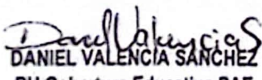


			SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA				FR-SED-PAE-000					
			PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE				VERSION 1					
			CERTIFICACIÓN PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO - PAIP				7/12/2022					
MODALIDAD		RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS										
FECHA CERTIFICACIÓN		8/07/2024		N° Oficio		4.7-2024-499						
OPERADOR:		CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO HONDURAS		NIT		817.002.251-5		MUNICIPIO(S)				
								MORALES				
ITEM	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA			CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	ANEXO No.	No DE FOLIOS	OBSERVACIONES.			
1	CERTIFICACION DE CONTINUIDAD			1					El operador remitirá a la Entidad certificación de continuidad al Plan Alimentario Indígena Propio que se concertado la ETC para la atención en sedes educativas con población mayoritariamente indígena o aquellas que se encuentran en territorio indígena, para la vigencia 2024.			
6	PLAN DE RUTAS DE TRANSPORTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA (FR-SED-PAE-007)			1					El operador entrega el formato de plan de rutas donde estipula las fechas de entrega.			
7	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO (FR-SED-PAE-008)			1					El operador entrega el formato donde reporta las marcas de alimentos e insumos a entregar, además de la información específica de cada uno.			
8	PROPUESTA DE COSTOS (FR-SED-PAE-009)			1					El operador entrega la Propuesta de Costos del respectivo contrato a ejecutar			
9	PLAN DE COMPRAS Y REMISION DE VIVERES (FR-SED-PAE-010)			1					El operador entrega el Plan de Compras y Remisión de Viveres del respectivo contrato a ejecutar.			
CALIFICACIÓN ESPERADA		5	CALIFICACIÓN OBTENIDA	5	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		100%	5	0	0	0	0
OBSERVACIÓN: Teniendo en cuenta que el PAIP hace parte de una planeación, los planes presentados son susceptibles de ajuste y modificación al momento de la operación, de lo que oportunamente la supervisión deberá hacer las observaciones en el momento de la implementación del programa o a solicitud del operador.												
Para constancia se firma a los ocho (08) días del mes de julio de 2024												
 DANIEL VALENCIA SÁNCHEZ PU Cobertura Educativa PAE Proyecta: Adriana Milena Ayala Muñoz - Contratista PAE Proyecta: James Alirio Burbano Ortiz - Contratista PAE						Programa de Alimentación Escolar (PAE) Carrera 6 número 3-32 Edificio de la Gobernación Correo: pae.educacion@cauca.gov.co Teléfono: 8244201 EXT. 131						

MUNICIPIO DE MORALES CAUCA

LOS SUSCRITOS MIEMBROS DE LA AUTORIDAD TRADICIONAL DEL RESGUARDO INDÍGENA DE HONDURAS, EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES Y CONSTITUCIONALES QUE LE CONFIERE LA LEY 89 DE 1890, Y LOS ARTÍCULOS 246 -330 DE LA CONSTITUCIÓN NACIONAL DE 1991

CERTIFICAN:

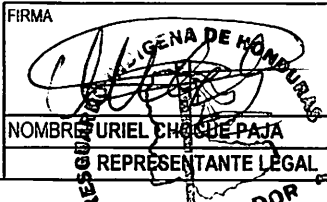
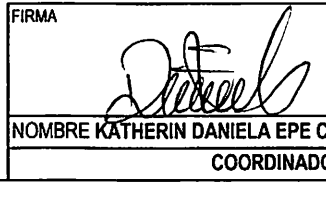
que el RESGUARDO INDIGENA HONDURAS, manifiesta la continuidad del plan alimentario indígena propio PAIP que se concertó con la secretaria de educación y cultura del cauca para la atención en sedes educativas con población indígena o aquellas que se encuentran en el territorio indígena para la vigencia 2024.

La presente constancia se firma a los veintiocho (28) días del mes julio del 2024, para demostrar capacidad administrativa de conformidad con el Artículo 5 numeral 5.3 literal a la resolución 18858 de 2018.

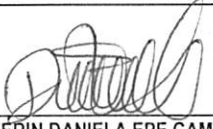
DRIEL CHOCUE PAJA
Gobernador Territorio Ancestral de Honduras



  				SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA DEL CAUCA				FR-SED-PAE-003	
				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE				VERSIÓN 1	
				CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS				03/01/2023	
OPERADOR:		RESGUARDO INDIGENA HONDURAS				CONTRATO N°		3360-2024	
MUNICIPIOS		MORALES CAUCA				FECHA DILIGENCIAMIENTO		3/07/2024	
CUPOS	MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	x	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		INDUSTRIALIZADO			
	TIPO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO CAJMI/CAJT	x	ALMUERZO		RIAD			
PRODUCTO		MARCA		PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO		APLICA PARA LA EJECUCIÓN		
					No.	VIGENCIA	No.LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	
ACEITES Y GRASAS									
1	ACEITE VEGETAL PURO O MEZCLA DE GIRASOL, SOYA O MAÍZ	OPCIÓN 1	FRITON	1000 ML	PSA000-4158-2023	9/6/30			
		OPCIÓN 2							
		OPCIÓN 3							
AZUCARES Y DULCES									
2	AZUCAR REFINADA	OPCIÓN 1	MANUELITA	500 GR	NSA-0008503	30/03/2030			
		OPCIÓN 2							
3	PANELA	OPCIÓN 1	CAUCA	500 GR	NSA-003323				
		OPCIÓN 2							
		OPCIÓN 3							
5	CHOCOLATE AMARGO	OPCIÓN 1	CRUZ	500 GR	NSA-000553	24/02/2026			
		OPCIÓN 2	QUESADA	500 GR	NSA-000145	13/11/2025			
		OPCIÓN 3							
CEREALES									
11	ARROZ BLANCO	OPCIÓN 1	FLOR HUILA	500 GR	No. RSA-0010241	24/07/2025			
		OPCIÓN 2	ROA	501 GR	RSAA10I11405	31/08/2025			
		OPCIÓN 3							
12	AVENA EN HOJUELAS	OPCIÓN 1	MI AVENA	250 GR	NSA-0007024	27/06/2029			
13	MAÍZ AMARILLO TRILLADO - CUCHUCO	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500 GR	NSA-0013791-2023	14/03/2033			
14	MAÍZ BLANCO TRILLADO - MOTE	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500 GR	NSA-0013791-2023	14/03/2033			
15	PASTAS 1 (SPAGUETTI)	OPCIÓN 1	RIOKA	250 GR	PSA-0003461-2022	24/05/2029			
		OPCIÓN 2	LA MUÑECA	250 GR	PSAV16174315				
		OPCIÓN 3							
16	PASTAS 2 (CABELLO DE ANGEL)	OPCIÓN 1							
		OPCIÓN 2	ZONIA	250 GR	RSA-0016924-2021	12/28/26			
		OPCIÓN 3							
LACTEOS Y DERIVADOS LÁCTEOS									
17	LECHE UHTLIQUIDA	OPCIÓN 1	ALPINA	1000 ML	RSA-002533-2016	20/09/2026			
LEGUMINOSAS									

<div>PAE<div></div></div>				SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA DEL CAUCA				FR-SED-PAE-003	
				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE				VERSIÓN 1	
				CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS				03/01/2023	
OPERADOR:		RESGUARDO INDIGENA HONDURAS				CONTRATO N°		3360-2024	
MUNICIPIOS:		MORALES CAUCA				FECHA DILIGENCIAMIENTO		3/07/2024	
CUPOS	MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	x	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		INDUSTRIALIZADO			
	TIPO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO CAJM/CAJT	x	ALMUERZO		RIAD			
PRODUCTO		MARCA		PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO		APLICA PARA LA EJECUCIÓN		
					No.	VIGENCIA	No.LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	
25	FRIJOL ROJO	OPCIÓN 1	SUDESPENSA	500 GR	NSA-0011989-2022	3/29/32			
		OPCIÓN 2							
		OPCIÓN 3							
26	LENTEJA	OPCIÓN 1	SUDESPENSA	500 GR	NSA-0011989-2022	3/29/32			
		OPCIÓN 2							
		OPCIÓN 3							
PROTEINA ANIMAL									
	POLLO	OPCIÓN 1	BUCANERO	500 GR					
		OPCIÓN 2	MAC POLLO	500 GR					
44	HUEVO	OPCIÓN 1	KIKES	UNIDADES					
SAL									
45	SAL YODADA	OPCIÓN 1	SAL REFISAL	500 GR	RSA-0007399-2019	10/31/28			
INSUMOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION Y ASEO PERSONAL									
46	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500 GR	NSO602087-20C0				
		OPCIÓN 2	LIMPIEZA REAL	500 GR	NSOC82689-17C0				
47	DETERGENTE BIODEGRADABLE	OPCIÓN 1	AXION	500 GR	NSOH07274-18C0	2/02/2026			
48	DESINFECTANTE LIQUIDO	OPCIÓN 1	LIMPIDO	500 GR	NSOH00189-09C0				
		OPCIÓN 2	AEUR BLANQUEADOR	500 GR	NSOH09642-21C0				
49	JABON PARA ASEO GENERAL INOLORO Y	OPCIÓN 1	3D	1000 GR	NSOH0984421C0	7/03/2026			
NOTA: Relacionar las marcas de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección, adjuntando la ficha técnica que se requiera en caso de no encontrarse la misma en el banco de fichas con su respectiva consulta de la vigencia del registro sanitario y/o notificación sanitaria.									
Para constancia se firma en Morales Cauca a los tres (03) días del mes de julio de 2024.									
<div><div><div>FIRMA</div><div></div><div>NOMBRE FURIEL CHACÓN PAJA</div><div>REPRESENTANTE LEGAL</div></div><div><div>FIRMA</div><div></div><div>NOMBRE KATHERIN DANIELA EPE CAMPO</div><div>COORDINADOR OPERATIVO</div></div></div>									
<div>Programa de Alimentación Escolar (PAE) Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación Correo: pea.educacion@cauca.gov.co Teléfono: 8244201 EXT. 181</div> <div>GOBERNADOR MUNICIPIO DE N°</div>									

		SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA DEL CAUCA						FR-SED-PAE-003
		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE						VERSIÓN 1
		CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS						03/01/2023
OPERADOR:		RESGUARDO INDIGENA HONDURAS				CONTRATO N°		3360-2024
MUNICIPIOS		MORALES CAUCA				FECHA DILIGENCIAMIENTO		3/07/2024
CUPOS	MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	x	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		INDUSTRIALIZADO		
	TIPO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO CAJM/CAJT	x	ALMUERZO		RIAD		
PRODUCTO		MARCA		PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO		APLICA PARA LA EJECUCIÓN	
					No.	VIGENCIA	No.LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
ACEITES Y GRASAS								
1	ACEITE VEGETAL PURO O MEZCLA DE GIRASOL, SOYA O MAÍZ	OPCIÓN 1	FRITON	1000 ML	PSA000-4158	2023	360	30/04/2025
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
AZUCARES Y DULCES								
2	AZUCAR REFINADA	OPCIÓN 1	MANUELITA	500 GR	NSA-0008503	2020	1904242	
		OPCIÓN 2						
3	PANELA	OPCIÓN 1	CAUCA	500 GR	NSA-003323			
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
5	CHOCOLATE AMARGO	OPCIÓN 1	CRUZ	500 GR	NSA-000553	2016	80624	8/06/2026
		OPCIÓN 2	QUESADA	500 GR	NSA-000145	2015	9900231420	24/11/2025
		OPCIÓN 3						
CEREALES								
11	ARROZ BLANCO	OPCIÓN 1	FLOR HUILA	500 GR	No. RSA-0010241	2020	190424B04VN	04-20-25
		OPCIÓN 2	ROA	501 GR	RSAA10111405	2015	120122	20/09/2026
		OPCIÓN 3						
12	AVENA EN HOJUELAS	OPCIÓN 1	MI AVENA	250 GR	NSA-0007024	2019	30424	04-20-25
13	MAÍZ AMARILLO TRILLADO - CUCHUCO	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500 GR	1106202B			
14	MAÍZ BLANCO TRILLADO - MOTE	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500 GR	1106202B			
15	PASTAS 1 (SPAGUETTI)	OPCIÓN 1	RIOKA	250 GR	PSA-0003461	2022	2052024	2/05/2025
		OPCIÓN 2	LA MUÑECA	250 GR	PSAV16174315		16324131112	11/06/2025
		OPCIÓN 3						
16	PASTAS 2 (CABELLO DE ANGEL)	OPCIÓN 1	RIOKA	250 GR	PSA-0003461	2022	2052024	2/05/2025
		OPCIÓN 2	LA MUÑECA	250 GR	PSAV16174315		16324131112	11/06/2025
		OPCIÓN 3						
LACTEOS Y DERIVADOS LÁCTEOS								
17	LECHE UHTLIQUIDA	OPCIÓN 1	SAN FERNANDO	1000 ML	RSA0008781	2019	220624152	5/09/2024
LEGUMINOSAS								

<div>PAE<div></div></div>				SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA DEL CAUCA				FR-SED-PAE-003	
				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE				VERSIÓN 1	
				CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS				03/01/2023	
OPERADOR:		RESGUARDO INDIGENA HONDURAS				CONTRATO N°		3360-2024	
MUNICIPIOS		MORALES CAUCA				FECHA DILIGENCIAMIENTO		3/07/2024	
CUPOS		MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	x	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		INDUSTRIALIZADO		
		TIPO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO CAJM/CAJT	x	ALMUERZO		RIAD		
PRODUCTO		MARCA			PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO		APLICA PARA LA EJECUCIÓN	
						No.	VIGENCIA	No.LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
25		FRIJOL ROJO	OPCIÓN 1	EL PAISANO	500 GR	2674	2013	30424	04-20-25
			OPCIÓN 2						
			OPCIÓN 3						
26		LENTEJA	OPCIÓN 1	EL PAISANO	500 GR	2674	2013	20624	06-20-25
			OPCIÓN 2						
			OPCIÓN 3						
PROTEINA ANIMAL									
43		POLLO	OPCIÓN 1	BUCANERO	500 GR				
			OPCIÓN 2	MAC POLLO	500 GR				
44		HUEVO	OPCIÓN 1	KIKES	UNIDADES				
SAL									
45		SAL YODADA	OPCIÓN 1	SAL REFISAL	500 GR				
INSUMOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION Y ASEO PERSONAL									
46		JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500 GR	NSO602087-20C0		JAV2207212	
			OPCIÓN 2	LIMPIEZA REAL	500 GR	NSOC82689-17C0		5494L13T124130	
47		DETERGENTE BIODEGRADABLE	OPCIÓN 1	AXION	500 GR	NSOH07274-18CO		4053CO1012	2/02/2026
48		DESINFECTANTE LIQUIDO	OPCIÓN 1	LIMPIDO	500 GR	NSOH00189-09CO		LB2 07 05 24	
			OPCIÓN 2	AEUR BLANQUEADOR	500 GR	NSOH09642-21CO			
49		JABON PARA ASEO GENERAL INOLORO Y	OPCIÓN 1	3D	1000 GR	NSOH0984421CO		10013	7/03/2026
<div>NOTA: Relacionar las marcas de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección, adjuntando la ficha técnica que se requiera en caso de no encontrarse la misma en el banco de fichas técnicas con su respectiva consulta de la vigencia del registro sanitario y/o notificación sanitaria.</div> <div>Para constancia se firma en Morales Cauca a los tres (03) dias del mes de julio de 2024.</div>									
<div>FIRMA</div> <div></div> <div>NOMBRE URIEL CHOCUE PAJA</div> <div>REPRESENTANTE LEGAL</div>					<div>FIRMA</div> <div></div> <div>NOMBRE KATHERIN DANIELA EPE CAMPO</div> <div>COORDINADOR OPERATIVO</div>				
<div>Programa de Alimentación Escolar (PAE)</div> <div>Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación</div> <div>Correo: pae.educacion@cauca.gov.co</div> <div>Teléfono: 8244201 EXT. 181</div> <div>GOBERNADOR</div> <div>MUNICIPIO DE</div>									

MUNICIPIO DE MORALES CAUCA

LOS SUSCRITOS MIEMBROS DE LA AUTORIDAD TRADICIONAL DEL RESGUARDO INDÍGENA DE HONDURAS, EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES Y CONSTITUCIONALES QUE LE CONFIERE LA LEY 89 DE 1890, Y LOS ARTÍCULOS 246 -330 DE LA CONSTITUCIÓN NACIONAL DE 1991

Morales Cauca, 20 de junio del 2024

AVALAN:

Por medio de la presente el listado de 20 menús correspondiente a la minuta de complemento nutricional que presenta la entidad territorial certificada de la GOBERNACION DEL CAUCA SED, mediante formulario denominado ciclos de menús PAIP Indígena, así mismo la lista de intercambios se acoge a esta propuesta que se ejecutara en el marco del contrato para la prestación de servicios de alimentación escolar en las sedes Educativas que le pertenecen al: **RESGUARDO INDIGENA HONDURAS**, Morales Cauca.

La presente constancia se firma a los veinte (20) días del mes junio del 2024, para demostrar capacidad administrativa de conformidad con el Artículo 5 numeral 5.3 literal a la resolución 18858 de 2018.


URIEL CHOCUE PAJA
Gobernador Territorio Ancestral de Honduras

LA OLLA COMUNITARIA Y EL PAIP EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA ATENCIÓN CON ENFOQUE DIFERENCIAL EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA.

Colombia es catalogada como una nación multiétnica y pluricultural y particularmente en el departamento del Cauca convergen diferentes etnias como son: Nasas, Yanaconas, Ingas, Kokonukos, Totoroes, Paeces, Misak-Guambianos, Embaló, Embera Chami, Eperara Siapidara, Kizgo, y Polindara, lo que exige al programa de alimentación escolar la necesidad de abordar la alimentación desde su cosmovisión cultural porque para los pueblos indígenas la alimentación va más allá de lo que se llevan a la boca, la diversidad de climas en el departamento y los ecosistemas que caracteriza al departamento, contribuyen a generar una gran variedad de especies de flora y fauna, que desde luego se ve reflejada en los diferentes productos y alimentos de cada zona del departamento y del país, donde habitan las comunidades indígenas como selva, bosques, paramos sierras, entre otros, tienen características naturales propias que influyen en las tradiciones de cada etnia y por consiguiente, en sus costumbres y rituales gastronómicos.

1. FORTALECIMIENTO DE LA OLLA COMUNITARIA Y CUALIFICACIÓN DE LA RACIÓN.

La olla comunitaria ha sido definida en la Resolución 18858 como una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes y que se ha fortalecido de diferentes formas y que para el programa y la entidad es determinante garantizar las condiciones de calidad, inocuidad, cantidad y oportunidad de los alimentos utilizados en la preparación de los complementos alimentarios servidos y consumidos en los comedores escolares:

FORMAS DE FORTALECIMIENTO Y CUALIFICACIÓN	ACTIVIDADES-ESTRATEGIAS
SABER ANCESTRAL	La unidad familiar indígena como unidad de producción: Los pueblos indígenas han venido fortaleciendo la economía propia dentro de sus familias en las comunidades, teniendo en cuenta los usos y costumbres, las orientaciones de los "guías" y de los "mayores" que han enseñado las fases de la luna, la época del tiempo para realizar las siembras de diferentes semillas, incluyendo las nativas en las parcelas y así obtener una buena cosecha de productos como plátano, yuca, banano, frijol, maíz, papa, trucha, huevos, frutas, entre otros, es por eso que la tierra es considerada fuente de conservación, de ella provienen los alimentos que son un referente cultural como social, a través de la comida se genera socialización y construcción de sociedad reforzando lazos de unión y amistad, de esta manera evidencian los cambios que la alimentación representa para la salud y que se pueden articular a la estrategia de compras públicas locales.
PRACTICAS FAMILIARES	Alimentos producidas en lotes, parcelas, chagras de las familias indígenas de los beneficiarios del programa que entregan a sus hijos y donan al comedor escolar para ser utilizados en los comedores escolares.
PRACTICAS PEDAGOGICAS PRODUCTIVAS Y DE INTERCAMBIO DE SABERES	Implementación de parcelas en las instituciones educativas para el desarrollo de prácticas pedagógicas y/o de producción en las sedes educativas para la transmisión de saberes ancestrales y que tiene como propósito evitar que se pierda el conocimiento, pero también para evitar el desarraigo de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes de la tierra en el marco de las estrategias que se hayan definido por el sistema indígena Propio y las particularidades culturales de cada pueblo indígena.
APOYO NUTRICIONAL DENTRO DEL SERVICIO	Contratación de la Administración de la atención educativa entre la ETC y los cabildos, autoridades tradicionales indígenas, asociación de autoridades tradicionales indígenas y organizaciones indígenas en el marco del proceso de construcción e implementación del Sistema Educativo Indígena Propio SEIP para la atención de establecimientos con población mayoritariamente indígena. donde se

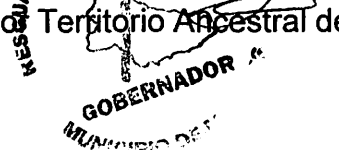
EDUCATIVO CONTRATADO	entrega recurso económico para apoyo nutricional por cada niño registrado en el SIMAT; cada directivo docente conforme al recurso asignado por institución, solicita a la autoridad indígena el suministro de alimentos mensuales, para complementar la alimentación diaria de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes y que son preparados en los comedores escolares complementado y/o mejorando las raciones entregadas por el programa de alimentación escolar.
MEJORAMIENTO DE LA RACIÓN	<p>Los beneficiarios del programa al llegar a la institución educativa reciben una bebida que puede ser colada, avena, agua panela y o chocolate con una masa de hojaldre u otro producto elaborado o adquirido en el comedor escolar (aporte nutricional adicional).</p> <p>El complemento alimentario que reciben del programa de alimentación escolar, es complementado con los aportes en especie que entregan padres de familia o unidades productivas, recursos del apoyo nutricional de la canasta educativa, mejorando de esta forma la ración diaria que reciben los beneficiarios del programa en los establecimientos educativos.</p>

2. DESCRIPCIÓN DE LOS MECANISMOS DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, COCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PROCESO	ACTIVIDADES
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación de actas de inspección sanitaria cuando aplique por parte del operador indígena. 2. Capacitación inicial y continua al personal conforme a lo exigido en la normatividad sanitaria. 3. Personal: Garantizar que el personal dinamizador auxiliar de alimentos sea pertinente para la población indígena, cumpla con la normatividad sanitaria aplicable vigente, con el fin de propender por las adecuadas condiciones higiénico sanitarias en los comedores escolares, teniendo en cuenta que todo debe estar acorde con los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena en el marco de lo dispuesto en el literal b del artículo 2º, literal a del artículo 5º y el numeral 1 del artículo 7º de la Ley 21 de 1991. <p>Responsabilidades del personal dinamizador auxiliar de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos; • Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. • Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. • Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico a implementar en la ejecución del programa, llevando su debido registro en los formatos establecidos. • Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos. • Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. • Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. • Llevar registro diario de ingreso y salida de alimentos. • Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. Aplicar intercambios autorizados previamente por la supervisión. • Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios, de acuerdo con los gramajes establecidos para la porción servida. • Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la

	<p>dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de dinamizador de Alimentación Escolar, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar. • Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria. <p>4. Características de calidad y compra de productos de alimentos y elementos de aseo: los alimentos que se suministren para la entrega y modalidad de atención del programa, debe cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes, y prevenir las enfermedades transmitidas por estos; condiciones que se deben garantizar durante todas las etapas del proceso hasta su consumo final, para lo cual se tendrá como referente la Resolución 18858 de 2018 y las normas sanitarias vigentes en el marco de la autonomía y territorialidad; lo mismo ocurre con los productos de limpieza y desinfección, los que deben cumplir con las normas del INVIMA y la Comunidad Andina de Naciones, acorde con los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena en el marco de lo dispuesto en el literal b del artículo 2º, literal a) del artículo 5º y el numeral 1 del artículo 7º de la Ley 21 de 1991.</p> <p>El Operador dentro del PAIP debe hacer entrega de la relación de marcas y presentaciones (unidad de medida) en el formato establecido por la ETC de los alimentos que cumplan con las características de calidad y que van hacer utilizadas en la ejecución del contrato.</p> <p>En este sentido el personal que manipule alimentos debe recibir capacitación mínimamente en el manejo y control de los alimentos, características de calidad de los alimentos, definición de alimentos no perecederos y perecederos, vida útil de los alimentos, refrigeración, congelación almacenamiento en seco, PEPS (primero en llegar primero en salir) revisión de lotes y fechas de vencimiento para alimentos no perecederos.</p> <p>5. El operador indígena debe hacer verificación de la capacidad y condiciones de almacenamiento en frío o en seco. (refrigeración, Congelación, Bodega o áreas de almacenamiento en seco en cada comedor escolar).</p> <p>6. Disponer de recipientes plásticos con capacidad superior a 100 litros cuando en el comedor escolar no se disponga de estantes o anaqueles para el almacenamiento de alimentos no perecederos.</p> <p>7. Alistamiento de alimentos perecederos (frutas, verduras) por su estado de madurez para evitar el deterioro y su almacenamiento en refrigeración y/o ajustado a la periodicidad de entregas según la programación de rutas para la entrega en los comedores escolares.</p> <p>8. Alistamiento de productos cárnicos: porcionado de productos cárnicos de para su refrigeración o congelación de acuerdo al número de beneficiarios, programación y preparación de los ciclos de menús y/o capacidad de almacenamiento del comedor escolar.</p> <p>9. Ahumado y salado: práctica ancestral para reducir la humedad de los alimentos con adición de sal principalmente de los productos cárnicos, prácticas que se podrán realizar de acuerdo a la programación de los ciclos de menús, pero también de acuerdo a la programación de entregas de alimentos (rutas de transporte) en los comedores escolares.</p>
PREPARACIÓN - COCCIÓN	<p>1. Capacitación al personal en prácticas higiénicas y manipulación de alimentos.</p> <p>2. Capacitación al personal manipulador de alimentos en la estandarización de porciones a partir de la composición de los alimentos que conforman los menús.</p> <p>3. Alistamiento previo de los alimentos que conforman los ciclos menús programados por semana, según las cantidades de alimentos por el número de niños; organización, control y programación de los alimentos que reforzaran y/o cualificaran las raciones alimentarias de acuerdo al ciclo y menús programados.</p>
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	<p>1. Plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima (alimentos, elementos de aseo y combustible: El OPERADOR dentro del PAIP deberá presentar un plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima (alimentos, elementos de aseo y combustible) a cada comedor escolar, por municipio y para toda la ejecución del contrato, en el formato establecido por la entidad y que contenga como mínimo:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Comedores escolares por cada ruta de transporte programada registrando y cupos de atención. • Periodicidad de entrega, especificando clase de materia prima a entregar, fecha y lugar de entrega de la ruta de transporte. • La entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús programados. • Para los alimentos perecederos, la periodicidad de entrega será máximo por periodos de 10 días del calendario escolar, teniendo en cuenta la capacidad de almacenamiento a fin de evitar su deterioro; el operador notificará por escrito al componente técnico asignado de los cambios realizados en la periodicidad de entrega. • Los horarios de entrega de materia prima deberán estar sujetos a la jornada escolar de los establecimientos educativos, la supervisión de manera podrá autorizar la entrega de materia prima por fuera de la jornada escolar siempre y cuando el OPERADOR garantice la disponibilidad del producto en la prestación del servicio. <p>2. Condiciones de transporte de alimentos cárnicos: de acuerdo a las particularidades del territorio el operador solicita al proveedor la cantidad de alimento cárnico previamente congelado a entregar por comedor escolar (carne de cerdo, res, pechuga previamente fraccionado en filetes y/o trozos), de acuerdo a la programación de rutas y la hora de salida los productos cárnicos se embalan en termos de icopor para ser distribuidos a los comedores escolares teniendo en cuenta la capacidad de almacenamiento del comedor escolar que no puede ser superior a 10 días el periodo de entrega, teniendo en cuenta que hay zonas de difícil acceso por diferentes situaciones, utilizan transporte no convencional (chivas, camperos, caballo-mula) apoyándose en la comunidad y padres de familia con el único propósito que los alimentos lleguen en cada comedor escolar. Cuando el comedor se ubica cerca a centros poblados el proveedor realiza la entrega directa de otra forma el operador realiza las entregas.</p>
--	---


ARIEL CHOCUB RAJA
 Gobernador Territorio Ancestral de Honduras


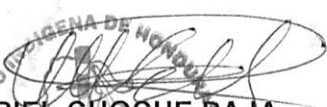
MUNICIPIO DE MORALES CAUCA

LOS SUSCRITOS MIEMBROS DE LA AUTORIDAD TRADICIONAL DEL RESGUARDO INDÍGENA DE HONDURAS, EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES Y CONSTITUCIONALES QUE LE CONFIERE LA LEY 89 DE 1890, Y LOS ARTÍCULOS 246 -330 DE LA CONSTITUCIÓN NACIONAL DE 1991

CERTIFICAN:

Para la operación del programa de alimentación escolar PAE, año 2024, no se cuenta con bodega de almacenamiento de alimentos, ni planta de ensamble, ni planta de producción o punto de distribución de entrega.

La presente constancia se firma a los veinte (20) días del mes junio del 2024, para demostrar capacidad administrativa de conformidad con el Artículo 5 numeral 5.3 literal a la resolución 18858 de 2018.


URIEL CHOCUE PAJA
Gobernador Territorio Ancestral de Honduras

		SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA							PL001-FR-SED-PAE-001
		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE							VERSIÓN 1
		CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN INICIAL, CONTINUA Y PERMANENTE							03/01/2023
OPERADOR	No. CONTRATO	FECHA	MUNICIPIO	HORARIO E INTENSIDAD	AMBIENTE (Presencial)	TEMAS	NÚMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS A IMPACTAR	METODOLOGIA DE LA CAPACITACION	PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA CAPACITACION (Nombre, cédula, profesion, tarjeta profesional, teléfono, dirección, correo electrónico Anexando copia de la tarjeta profesional)
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS	3360-2023	2/08/2024	MORALES	9 AM - 10:30 AM (1: 30 hora imedia)	Presencial Direccion o Lugar:	Protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19	25	Teorico: Practico:	 KATHERIN DANIELA EPE CAMPO 1059601612 3136387834 katherinkampo9903@gmail.com
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS	3360-2023	2/08/2024	MORALES		Presencial Direccion o Lugar:	Medidas de promoción del cuidado de la salud del personal de apoyo logístico	25	Teorico: Practico:	
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS	3360-2023	2/08/2024	MORALES	10:30AM - 12:00 M (1 hora y media)	Presencial Direccion o Lugar:	Buenas Prácticas de Manufactura y Lineamientos Técnicos del Programa	25	Teorico: Practico:	
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS	3360-2023	2/08/2024	MORALES	12:40 PM - 2:15 PM (1 hora y media)	Presencial Direccion o Lugar:	Ciclos de menús, Minuta patrón y estandarización de porciones.	25	Teorico: Practico:	
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS	3360-2023	2/08/2024	MORALES	2:15 PM - 3:15 PM (1 hora)	Presencial Direccion o Lugar:	Plan de Saneamiento	25	Teorico: Practico:	
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS	3360-2023	3/08/2024	MORALES	09:40 M - 11:30 AM (2 horas y 15 minutos)	Presencial Direccion o Lugar:	Mantenimiento de equipos	25	Teorico: Practico:	
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS	3360-2023	3/08/2024	MORALES		Presencial Direccion o Lugar:	Sistemas de gestión de la calidad	25	Teorico: Practico:	
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS	3360-2023	3/08/2024	MORALES		Presencial Direccion o Lugar:	Gestión de la inocuidad - Prevención de la Contaminación.	25	Teorico: Practico:	
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS	3360-2023	3/08/2024	MORALES		Presencial Direccion o Lugar:	Transporte, recepción y almacenamiento de materias primas, remisiones, reposiciones, devoluciones y faltantes	25	Teorico: Practico:	
para comnstancia se firma en XXXXX a los 15 días del mes de Julio de 2024									
Nota: 1. El operador podrá incluir otros temas dentro del cronograma pero ajustados a las necesidades y objetivos del programa. 2. En caso de realizar capacitación de manera presencial adjuntar direccion del lugar a realizar la capacitación y si es de manera virtual adjuntar el link de capacitación o en su defecto informar el mismo antes de realizar la capacitación al apoyo del componente tecnico para su supervisión. 3. El plan de capacitación a implementar por el operador será de mínimo diez (10) horas anuales y/o proporcional por el tiempo de ejecución de contrato, tiempo que deberá ser distribuido en periodos trimestrales del calendario escolar. 4. La capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura BPM debe contar con un tiempo considerable para los temas que se abarca.									
Programa de Alimentación Escolar (PAE) Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación Correo: pae.educacion@cauca.gov.co Teléfono: 8244201 EXT. 181	FIRMA				FIRMA				
	 Nombre URIEL CHOCUE PAJA				 Nombre DANIELA EPE CAMPO				
	 REPRESENTANTE LEGAL				COORDINADOR OPERATIVO				

GOBERNADOR

Para constancia se firma a los (15) días del mes de Julio de 2024

FIRMA	
NOMBRE DANIELA EPE CAMPO	

Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación
Correo: pae.educacion@cauca.gov.co
Teléfono: 8244201 EXT. 181

		SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA		FR-SED-PAE-038	
		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE		VERSIÓN 1	
		PROPUESTA DE COSTOS		07/12/2022	
INFORMACIÓN GENERAL					
Fecha de Reporte		Periodo de Ejecucion			
1. Información de Operador					
Nombre de Operador		N° NIT		Teléfono	
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS		817002251-5		3173798028	
Nombre de Representante Legal		Número de Identidad		Teléfono Contacto 2	
URIEL CHOCUE PAJA		1059601612		3218946453	
3. Información de Titulares de Derecho Atendidos					
CUPOS	DIAS	RACIONES	VR RACION	VALOR CONTRATO	RECURSOS
1.434	82	117.588	\$ 4.900	\$ 576.181.200	NACION/REGALIAS
TOTALES				\$ 576.181.200	
4. Información de Productos Demandados					
BIENES Y SERVICIOS	PORCENTAJE DE EJECUCION	TIEMPOS	COSTOS	FUENTE	
ALIMENTOS	63%	82	361.014.858	NACIÓN-REGALIAS	
RECURSO HUMANO	18%	82	101.844.000	NACIÓN-REGALIAS	
COMBUSTIBLE	2%	82	14.000.000	NACIÓN-REGALIAS	
TRANSPORTE	10%	82	60.000.000	NACIÓN-REGALIAS	
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	0%	82	1.903.000	NACIÓN-REGALIAS	
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	2%	82	8.942.200	NACIÓN-REGALIAS	
DOTACION R. H.	1%	82	4.750.000	NACIÓN-REGALIAS	
ADMINISTRACION	4%	82	23.727.142	NACIÓN-REGALIAS	
TOTALES	100%		576.181.200		
<div><div>Firma:</div><div>Nombre:</div><div>Cédula</div><div>REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA</div><div>TEL: 3218449837</div><div>E-mail: cabildodehonduras@hotmail.com</div></div> <div> URIEL CHOCUE PAJA 1059601612 GOBERNADOR MUNICIPIO DE</div>					

		SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA				FR-SED-PAE-038	
		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE				VERSIÓN 1	
		PROPUESTA DE COSTOS - C.A				07/12/2022	
INFORMACIÓN GENERAL							
Fecha de Reporte					Periodo de Ejecucion		
1. Información de Operador							
Nombre de Operador		N° NIT		Teléfono			
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS		817002251-5		3173798028			
Nombre de Representante Legal		Número de Identidad		Teléfono Contacto 2			
URIEL CHOCUE PAJA		1059601612		3218946453			
2. Información de Entidad Territorial							
Entidad Territorial Certificada que Atiende		NIT		Municipio Reportado			
Departamento Cauca		891580016-8					
3. Información de Titulares de Derecho Atendidos							
Grupo de Edad 4 - 8 años 11 meses		Grupo de Edad 9 - 13 años 11 meses			Grupo de Edad 14 - 17 años 11 meses		
		1434					
BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Días)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
ALIMENTOS	GRASAS (ACEITE VEGETAL)	1.000	1.152	82	13.500	15.545.277	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL (ARROZ)	500	8.375	82	2.600	21.773.856	NACIÓN-REGALIAS
	LEGUMINOSA (ARVEJA SECA)	500	344	82	4.500	1.548.720	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL (AVENA EN HOJUELAS NACIONAL)	500	413	82	4.000	1.651.968	NACIÓN-REGALIAS
	AZUCAR (AZUCAR)	500	2.312	82	4.500	10.402.236	NACIÓN-REGALIAS
	AZUCAR (COCOA, DESENGRASADA)	500	69	82		0	NACIÓN-REGALIAS
	AZUCAR (CHOCOLATE AMARGO)	500	138	82	20.000	2.753.280	NACIÓN-REGALIAS
	AZUCAR (CHOCOLATE CON AZUCAR)	500	413	82		0	NACIÓN-REGALIAS
	CERAL (MAIZ AMARILLO TRILLADO - CUCHUCO)	500	344	82	3.500	1.204.560	NACIÓN-REGALIAS
	LEGUMINOSA (FRIJOL BLANCO)	500	430	82		0	NACIÓN-REGALIAS
	LEGUMINOSA (FRIJOL NIMA)	500	1.032	82	8.000	8.259.840	NACIÓN-REGALIAS
	LECHE EN POLVO	1.000	2.352	82		0	NACIÓN-REGALIAS
	LECHE UHT LIQUIDA	1.100	16.035	82	7.500	120.260.455	NACIÓN-REGALIAS
	LEGUMINOSA (LENTEJAS)	500	1.032	82	4.500	4.646.160	NACIÓN-REGALIAS
	CERAL (MAIZ BLANCO TRILLADO - MOTE)	500	344	82	3.000	1.032.480	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL (PASTAS ALIMENTICIAS) - CABELLO DE ANGEL	250	69	82	3.500	240.912	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL (PASTAS ALIMENTICIAS) - ESPAGUETI	250	459	82	3.500	1.606.080	NACIÓN-REGALIAS
	AZUCAR (PANELA)	500	746	82	4.500	3.355.560	NACIÓN-REGALIAS
	SAL	500	218	82	1.400	305.155	NACIÓN-REGALIAS
	AHUYAMA	500	1.377	82	2.600	3.579.264	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (AJO)	500	38	82	2.000	75.715	NACIÓN-REGALIAS
	ARRACACHA	500	402	82	2.500	1.003.800	NACIÓN-REGALIAS
	PROTEINA (CARNE DE RES)	500	1.936	82	16.500	31.942.350	NACIÓN-REGALIAS
	PROTEINA (POLLO.PECHUGA)	500	1.721	82	13.000	22.370.400	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (CEBOLLA CABEZONA)	500	1.380	82	4.000	5.518.032	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (CEBOLLA JUNCA)	500	344	82	4.000	1.376.640	NACIÓN-REGALIAS
	CILANTRO	500	6	82	4.000	22.944	NACIÓN-REGALIAS
	LEGUMINOSA (FRIJOL VERDE)	500	57	82	7.500	430.200	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (GUAYABA)	500	3.843	82	3.500	13.450.920	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (LULO)	500	1.147	82	4.700	5.391.840	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (MANGO)	500	2.581	82	4.700	12.131.640	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (MORA DE CASTILLA)	500	1.537	82	6.000	9.223.488	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (PIÑA)	500	0	82	4.500	0	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	500	3.442	82	4.700	16.175.520	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (HABICHUELA)	500	215	82	6.000	1.290.600	NACIÓN-REGALIAS
	PROTEINA (HUEVO)	55	22.944	82	700	16.060.800	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL(MAIZ TIERNO)	500	57	82	6.000	344.160	NACIÓN-REGALIAS
	PAPA COMÚN	500	4.156	82	3.500	14.545.062	NACIÓN-REGALIAS
	PAPA CRIOLLA	500	1.308	82	3.500	4.577.328	NACIÓN-REGALIAS
	PLATANO- GUINEO	500	344	82	2.500	860.400	NACIÓN-REGALIAS
VERDURA (TOMATE)	500	832	82	4.000	3.326.880	NACIÓN-REGALIAS	
VERDURA (ZANAHORIA)	500	975	82	2.800	2.730.336	NACIÓN-REGALIAS	
SUBTOTAL ALIMENTOS				82		361.014.858	NACIÓN-REGALIAS

		SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA				FR-SED-PAE-038	
		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE				VERSIÓN 1	
		PROPUESTA DE COSTOS - C.A				07/12/2022	
INFORMACIÓN GENERAL							
Fecha de Reporte					Periodo de Ejecucion		
1. Información de Operador							
Nombre de Operador		N° NIT		Teléfono			
RESGUARDO INDIGENA HONDURAS		817002251-5		3173798028			
Nombre de Representante Legal		Número de Identidad		Teléfono Contacto 2			
URIEL CHOCUE PAJA		1059601612		3218946453			
2. Información de Entidad Territorial							
Entidad Territorial Certificada que Atiende		NIT		Municipio Reportado			
Departamento Cauca		891580016-8					
3. Información de Titulares de Derecho Atendidos							
Grupo de Edad 4 - 8 años 11 meses		Grupo de Edad 9 - 13 años 11 meses			Grupo de Edad 14 - 17 años 11 meses		
		1434					
BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Días)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
RECURSO HUMANO	MANIPULADORAS	UNIDAD	27	82	46.000	101.844.000	NACIÓN-REGALIAS
COMBUSTIBLE	SUMINISTRO DE GAS	UNIDAD	140	82	100.000	14.000.000	NACIÓN-REGALIAS
TRANSPORTE	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	UNIDAD	4	82	15.000.000	60.000.000	NACIÓN-REGALIAS
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	DESINFECTANTE LIQUIDO	1000 cc	228	82	13.000	2.964.000	NACIÓN-REGALIAS
	DETERGENTE LAVAPLATOS	1000 cc	152	82	12.600	1.915.200	NACIÓN-REGALIAS
	DETERGENTE ASEO GENERAL	1000 cc	152	82	13.000	1.976.000	NACIÓN-REGALIAS
	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	500 CC	54	82	7.000	378.000	NACIÓN-REGALIAS
	PAPEL HIGIENICO	UND	54	82	3.500	189.000	NACIÓN-REGALIAS
	ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO DE PLATOS	UND	104	82	2.500	260.000	NACIÓN-REGALIAS
	ESPONJA ABRASIVA	UND	104	82	1.500	156.000	NACIÓN-REGALIAS
	BOLSAS PLASTICAS PARA BASURA	UND	736	82	1.500	1.104.000	NACIÓN-REGALIAS
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	Escoba plástica grande	UND	22	82	15.500	341.000	NACIÓN-REGALIAS
	Trapero de hilaza, sin goma	UND	22	82	18.000	396.000	NACIÓN-REGALIAS
	Cepillo largo cerdas duras	UND	22	82	12.500	275.000	NACIÓN-REGALIAS
	Cepillo de mano cerdas duras	UND	22	82	9.000	198.000	NACIÓN-REGALIAS
	Recogedor de basura plástico	UND	22	82	13.500	297.000	NACIÓN-REGALIAS
	Balde plástico capacidad 12 lt.	UND	22	82	18.000	396.000	NACIÓN-REGALIAS
	Kit de aseo	UND		82			NACIÓN-REGALIAS
DOTACION R. H.	DOTACION MANIPULADORAS	UND	25	82	190.000	4.750.000	NACIÓN-REGALIAS
ADMINISTRACION	GASTOS ADMINISTRATIVOS		1	82		23.727.142	NACIÓN-REGALIAS
SUBTOTAL OTROS COSTOS						215.166.342	
TOTAL:						576.181.200	
Firma:						0	
Nombre:						0	
Cédula:							
REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA						0	
TEL: E-mail: cabildodehonduras@hotmail.com						0	