



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

En el presente documento se realizará una descripción de cada una de las acciones a realizar durante el proceso de ejecución del programa de Alimentación Escolar. Al igual, que se hará claridad a las acciones a realizar por parte del operador con el objeto de prestar un servicio con calidad e inocuidad para los niños y niñas del municipio de Maní – Casanare.

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PARA GARANTIZAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO, VIGENCIA 2026, DIRIGIDA A LOS ESTUDIANTES DEL NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE MANÍ, CASANARE.

1. Objetivo general del Programa de Alimentación Escolar 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, registrados en la matrícula oficial de preescolar, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

2. Criterios de focalización de sedes y grados: Teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE contemplados en la Resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021, en el **Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados**, teniendo en cuenta los recursos disponibles con los que cuenta el municipio de Maní para la ejecución del PAE manteniendo la cobertura y para garantizar durante el calendario escolar, y debido a que en el Municipio de Maní no cuenta con jornada única se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes área urbana educativas del Municipio que deben tener cobertura al cien por ciento (100%).

Esta priorización se da teniendo en cuenta que el pasado 25 de agosto del 2025, se suscribió Acuerdo de Bolsa común entre el Departamento de Casanare y el Municipio de Maní, para la prestación del servicio de Alimentación escolar PAE- vigencia 2026, donde se adquirieron los siguientes compromisos:

✓ **GOBERNACIÓN DE CASANARE:**

1. Financiará el 100% del programa de alimentación escolar- PAE a los estudiantes matriculados y registrados en el SIMAT en la jornada única y las sedes educativas ubicadas en la zona Rural del municipio de Maní, para la vigencia de 2026, mediante la asignación de recursos de la UApA.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

2. Financiará el 100% del programa de alimentación escolar- PAE a los estudiantes matriculados y registrados en el SIMAT, en la estrategia de residencias escolares del municipio de Maní, para la vigencia de 2026.

✓ ALCALDÍA DE MANÍ

1. Financiará el 100% del programa de alimentación escolar a los estudiantes matriculados y registrados en el SIMAT en el nivel preescolar de las instituciones educativas oficiales del área urbana de su jurisdicción, con los recursos asignados por el Sistema General de Participaciones - SGP Alimentación escolar (ley 1176 de 2017), vigencia 2026, conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 0335 de 2021 y sus anexos, hasta agotar recursos disponibles para tal fin.

3. Población objetivo

Tabla N°1. Población Total a Atender

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/ SEDE	BENEFICIARIOS
INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZÓN	191
TRAVESURAS INFANTILES	191
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE BARÓN L	52
PRINCIPAL	52
TOTAL	243

Nota: El criterio de focalización es de acuerdo a la Resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021 y al acta de bolsa común ETC y Municipio, con corte de SIMAT de fecha 04 de junio de 2025, lo cual está sujeto a cambios de acuerdo en la matrícula.

3.1. Ficha técnica de Información del PAE – Publicación de ciclos de menú y canales de atención al ciudadano

Teniendo en cuenta la participación y seguimiento entendido como un proceso social se hace necesario permitir y promover el acceso a la información del PAE, realizando la publicación en lugar visible en cada uno de los comedores escolares. A color y tamaño pertinente, que permita su lectura y fácil acceso a la comunidad educativa, la siguiente información:

- **Ficha técnica de información:** La cual debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por la Unidad de Alimentos Para Aprender UAPA y contener como mínimo la siguiente información: identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados (se debe cambiar cada vez que se modifique el listado por parte de ETC y/o los CAE), tipo de complemento, modalidad



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

de suministro, fecha de inicio de la atención, número de contrato, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano.

- **Minuta Patrón y Ciclos de Menú:** De igual manera se debe hacer publicación de minuta patrón y lo ciclo de menús para 20 días en cada una de las sedes educativas, en un lugar visible del comedor.

4. ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

4.1. Minuta patrón.

Las minutas patrón son una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, que establece el componente, los grupos de alimentos, la frecuencia de oferta semanal y las cantidades, el peso neto y peso servido, garantizando el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes mínimo definido para cada nivel educativo para el complemento alimentario jornada mañana de la modalidad preparada en sitio establecido en la Resolución N.º 00335 del 23 de diciembre de 2021.

La información cuantitativa suministrada relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido de cada componente para el proceso de supervisión, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

Tanto el peso neto como el servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión. Es importante tener en cuenta que cuando se compre el componente proteico con hueso y piel se debe aumentar el peso bruto establecido previamente en la Minuta Patrón con el fin de evitar alteración en el peso servido.

La inclusión del agua pura apta para consumo humano de manera adicional, se realizará paulatinamente, teniendo en cuenta que no está en los hábitos alimentarios de la población, en este contrato continuaremos dos veces a la semana, preferiblemente el día que se ofrece el sorbete de fruta.

4.2. Ciclos de menú

Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de la minuta patrón que se establece para 20 días de servicio, con reinicio a partir del día 21, de acuerdo con el calendario escolar en el sistema de contratación modalidad preparada en sitio.

El operador debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

- a. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
- b. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permite máximo dos intercambios por ciclo.
- c. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial Certificada según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.
- d. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, los ciclos de menús (tamaño carta cada semana), junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad Territorial.

4.3. Actividades de Fomento de Alimentación Saludable

Con el propósito de promover hábitos de alimentación saludable y agradable, se pretende fomentar prácticas alimentarias que proporcionen los nutrientes necesarios para mantener el adecuado funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades y favorecer un crecimiento y desarrollo óptimos.

El operador deberá realizar actividades lúdico–recreativas de fomento de la alimentación saludable en todas las sedes donde se preste el servicio de alimentación escolar. Estas actividades deberán ser diseñadas, dirigidas y ejecutadas, garantizando el enfoque técnico y pedagógico adecuado para la población beneficiaria de acuerdo con las directrices del anexo técnico “alimentación saludable y sostenible” de la Resolución 0335 del 2021 emitida por la UAPA

Cinco (5) días calendario después de la primera reunión entre la supervisión y el contratista, el operador deberá entregar a la supervisión la metodología y cronograma propuesto para la ejecución de estas actividades, los cuales deberán abarcar desde el primer mes hasta el último mes de ejecución del contrato para su respectiva revisión y aprobación.

El soporte para evidenciar la realización de estas actividades incluirá:

- Documento con la metodología y el cronograma aprobado.
- Registro fotográfico de cada actividad desarrollada.
- Acta de ejecución, firmada por el rector y/o coordinador de cada sede donde se lleve a cabo la actividad.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

5. CALIDAD E INOCUIDAD

Se establece los requisitos técnicos y estándares de calidad e inocuidad para la operación del programa alimentación escolar en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente promoviendo la mejora continua y aseguramiento de la calidad, así como la atención con pertinencia territorial.

El operador seleccionado deberá actuar conforme a lo establecido en cada una de las fases diseñadas para la operatividad del PAE, con el fin de darle cumplimiento al anexo técnico de calidad e inocuidad así:

INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde a los lineamientos técnico-administrativos del PAE, el operador deberá realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del programa.

5.1. Alistamiento

- Garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. (disponer de personal manipulador de reemplazo capacitado y con el lleno de requisitos legales en caso de ausencia del titular)

- Se debe programar visitas a los dos comedores escolares donde se va a prestar el servicio de alimentación escolar con el fin de coordinar el recibido de las instalaciones y programar el levantamiento de inventarios para su administración en desarrollo del programa, fijar horarios de consumo, hacer levantamiento de información para la elaboración y presentación del diagnóstico de plagas, lavado de tanques de reserva en cada comedor escolar y demás necesarios para el inicio del programa.

-Así mismo es indispensable contar con la presencia del supervisor del contrato o a quien él delegue, en la entrega de los elementos de aseo, de protección personal, dotación, realización de muestreo microbiológico.

- Elaborar y Presentar en el primer comité técnico, los siguientes programas:

- **Plan de capacitación.** Diseñar y presentar el plan de capacitación y actualización permanente para el personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas prácticas de manufactura, aplicación de procedimientos operativos, toma de contramuestras, entre otros que la entidad territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipula, se debe realizar mínimo una capacitación en el mes, lo anterior está sujeto a seguimiento por parte de la ET.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

- **Plan de Saneamiento:** con cada uno de sus programas, para cada una de las sedes priorizadas. Se elaborará conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación y su modelo.
 - **Plan de rutas de distribución:** para la entrega de los alimentos y los insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, de tal forma que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y adelante las verificaciones correspondientes.
 - **Plan de mantenimiento y reposición de equipos:** plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas y/o áreas de ensamble de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial para garantizar un adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.
 - **Plan de muestreo microbiológico.** Diseñar y presentar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la entidad territorial, de las diferentes modalidades de suministro, con la periodicidad y términos que esta defina, este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contra muestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el Invima.
 - **Áreas de almacenamiento ensamble y procesamiento:** adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, para la modalidad preparada en sitio.
 - Relacionar los equipos y utensilios de que se dispone en estas áreas para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE
- El espacio en el comedor escolar determinado como bodega, debe ser exclusiva de almacenamiento de alimentos para el programa de alimentación escolar, la cual debe cumplir con la Resolución No. 2674 DE 2013.
- Debe contar con instrumentos de medición de temperatura de alimentos en cada sede y llevar los registros correspondientes.
- Disponer de estibas plásticas y canastillas para el almacenamiento y transporte de los alimentos suficientes para el traslado de materia prima a los comedores.
- Realizar la entrega de los alimentos o materia prima que componen los ciclos de menú en canastillas plásticas a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente Resolución No. 2505 de 2004 del



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

Ministerio de Transporte, Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los notifiquen, adicionen o sustituyan, deben contener concepto sanitario FAVORABLE al inicio y durante la ejecución del Contrato.

- Los alimentos que integran el complemento alimentario debe cumplir con condiciones de calidad e inocuidad, para lograr el aporte y las características organolépticas, para lo cual se requiere presentar fichas técnicas de los alimentos y/o productos procesados a entregar en el programa de alimentación escolar cumpliendo con los requisitos exigidos por la normatividad vigente, en la semana de alistamiento.

5.2. Inicio de operación

En esta Fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar, en la modalidad preparada en sitio, a los beneficiarios, donde el Operador debe garantizar las condiciones de calidad, inocuidad, oportunidad y continuidad, establecidas en el respectivo contrato, en los lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen en la Resolución 00335 de 2021 en cuanto a:

Plan de saneamiento:

- El plan de saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- **Limpieza y desinfección:** La ejecución es responsabilidad del operador. Estos procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate, debe incluir las áreas, superficies, equipos, utensilios y menaje en general del comedor escolar, se debe incluir la higiene del manipulador, así como las actividades de registro y verificación.

Se debe diseñar e implementar formatos de registro diario de actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.

- **Programa de desechos sólidos y líquidos:** Es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas restos de comidas, cáscaras, aceite de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de preparación, ensamble y/o almacenamiento, del comedor escolar, bodega, deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

- **Programa de control de plagas:** Por plaga entendemos la presencia de animales indeseables en número tal que comprometa la seguridad y salubridad alimentaria, debido a la capacidad que tienen de alterar y/o contaminar equipos, instalaciones y productos alimenticios, las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos.

Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Las acciones de operaciones de control de plagas de orden preventivo (instalación de barreras protectoras) e integral para lo cual se requiere que dichas actividades puedan realizarse previamente al inicio del calendario académico e ingreso de receso escolar y en caso de ser observado la presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución, debe ser realizado un plan de choque e informar inmediatamente las acciones correctivas generadas.

Todas las acciones realizadas en desarrollo del plan de saneamiento deben quedar registradas en los respectivos formatos, los cuales deben reposar en cada Institución y sede educativa para verificación.

Monitoreo de calidad del agua. El Programa de Abastecimiento de Agua tiene como objetivo principal garantizar la prestación continua del servicio de agua potable para el desarrollo adecuado de la alimentación escolar.

En cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2115 de 2007, la Secretaría de Salud de Casanare informa los resultados del monitoreo del Índice de Riesgo de la Calidad del Agua (IRCA) en las zonas urbanas del departamento, con base en la información promedio recolectada durante el mes de junio de 2025.

El IRCA es el indicador que mide el grado de riesgo de ocurrencia de enfermedades relacionadas con el incumplimiento de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua destinada al consumo humano, conforme a los parámetros establecidos por la Resolución 2115 de 2007.

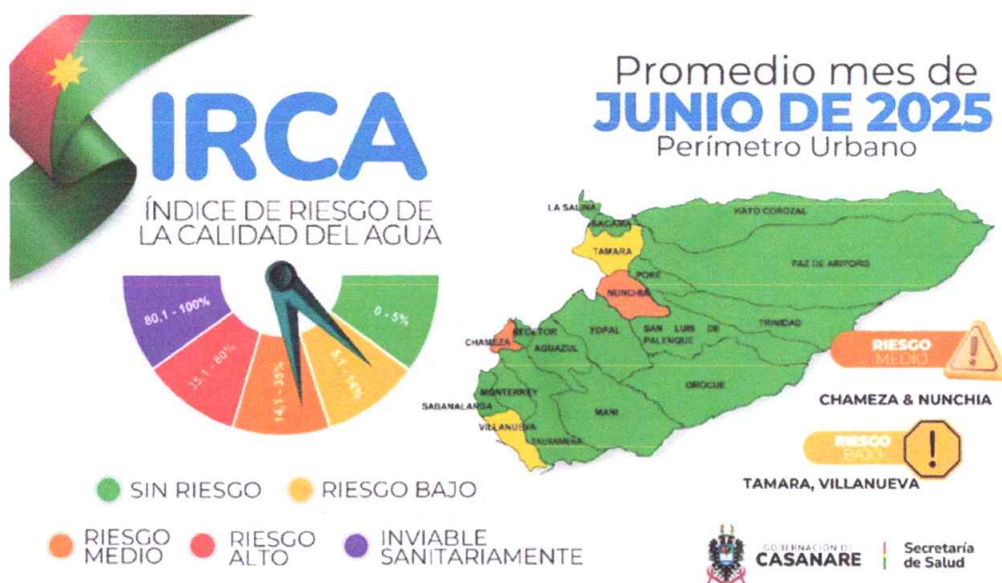
En el **perímetro urbano del municipio de Maní**, las instituciones y sedes educativas que cuentan con grado preescolar la fuente principal de abastecimiento corresponde a la red hidráulica del acueducto municipal de Maní – Casanare. El agua recibida es distribuida hacia los tanques de reserva ubicados en cada comedor escolar de las sedes educativas, asegurando su disponibilidad constante. En este proceso, se ha establecido como punto crítico la limpieza y mantenimiento de los tanques de almacenamiento.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

De acuerdo con los resultados del monitoreo, el municipio de **Maní** se encuentra **clasificado como “sin riesgo”**, lo cual garantiza la calidad del agua suministrada para el Programa de Alimentación Escolar.

Imagen N°1. Resultados IRCA



De acuerdo con lo establecido en el **Artículo 10 del Decreto 1575 de 2007**, es responsabilidad de los usuarios mantener en condiciones sanitarias adecuadas las **instalaciones internas de distribución y almacenamiento del agua** dentro de los establecimientos educativos.

En ese sentido, el **operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE)** debe garantizar la **limpieza y desinfección periódica** de todos los tanques y/o recipientes destinados al almacenamiento de agua, utilizada en la **preparación de alimentos**, así como en el **lavado de menaje, equipos e infraestructura** de los comedores escolares.

Adicionalmente, se debe realizar medición de PH del agua utilizada para la **elaboración de bebidas con leche**, el operador tiene la responsabilidad de **potabilizar el agua** utilizada, implementando todas las medidas necesarias que aseguren su calidad sanitaria, conforme a la normatividad vigente.

Así mismo, para el suministro de agua potable pura que se entrega a cada beneficiario tres veces por semana, el operador deberá informar el nombre de la empresa proveedora del agua y presentar a la supervisión del contrato los documentos que acrediten el cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad, a saber:



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

- **Análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua potable tratada y envasada** proveniente de la planta con la cual se haya establecido convenio, realizados **cada dos meses** y presentados a la supervisión en las parciales durante toda la ejecución del contrato. Por lo anterior, dichos análisis **no harán parte del muestreo microbiológico** que debe realizar el operador dentro de las obligaciones del Programa PAE.
- **Acta de inspección sanitaria vigente**, expedida por el **INVIMA**, correspondiente a la planta potabilizadora que realiza el suministro.

Buenas prácticas de manufactura.

Programa de capacitación a personal manipulador

En el desarrollo del plan de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador que labore para el Programa de Alimentación Escolar PAE, incluyendo al personal que ingrese nuevo, después de haber iniciado.

Según la Resolución 2674 de 2013, el que determina: “Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser sobre asuntos específicos de que trata la resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Para la realización de la capacitación se debe comunicar a la ET del lugar y hora de la realización para su respectivo seguimiento y verificación y de la realización del evento de capacitación se deben dejar evidencia de su ejecución con:

- Examen por escrito de cada uno de sus participantes los cuales deben reposar en físico en cada comedor escolar a disposición de la autoridad que lo solicite.
- Listado de asistencia de las manipuladoras
- Registro fotográfico en cada sede o institución educativa para su verificación y los respectivos controles.

En el momento de presentar los informes de actividades, el contratista del PAE debe realizar un cuadro resumen con los temas tratados, fecha de realización, asistentes de las capacitaciones, resultados de evaluación por cada manipulador y/o asistente.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

i) **Programa de mantenimiento preventivo y correctivo:** El objetivo del programa de mantenimiento preventivo y correctivo es garantizar el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas que se utilicen para la ejecución del PAE. Este plan de mantenimiento debe incluir a todos los equipos existentes en cada comedor escolar, el cual debe contener: objetivos, estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias, personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.

Se deberá elaborar la hoja de vida de cada equipo ubicados en todos los comedores escolares, cuando se intervenga el equipo se deben hacer las anotaciones pertinentes de lo realizado en su respectiva hoja de vida. Estas hojas de vida de equipos permanecerán en la carpeta de cada comedor escolar donde se especifica y se dejará en un formato el reporte de los equipos intervenidos junto a copia de hoja de vida en el informe mensual presentado a la ET.

Es importante resaltar que debe ser atendido dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la Institución educativa, el supervisor o el personal manipulador de alimentos. en caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio o se ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos.

La supervisión de la ET dará su aprobación para la ejecución de mantenimientos correctivos. En el informe mensual se debe presentar las facturas de pagos de los mantenimientos realizados y/o paz y salvos expedidos por la empresa contratada.

- **Matriz de Mantenimiento:** Matriz que recolecta los datos de mantenimiento de equipos o adecuaciones de funcionamiento correspondientes al comedor escolar, esta matriz debe ser entregada de manera consolidada con los debidos soportes de mantenimiento, con los costos de trabajos realizados y cambio de repuestos realizados, dentro de los cinco primeros días hábiles de cada mes a la supervisión.

j) **Programa de proveedores de materia primas e insumos:** Realizar trazabilidad de lote y fecha de vencimiento de materia prima y productos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistemas PEPS (primero en entrar, primero en salir), requisitos de rotulado de acuerdo con el reglamentación sanitaria vigente (resolución 5109 de 2005, 333 de 2022 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de registros de control.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

Se debe reportar la lista de proveedores en el formato establecido con destino a la UAPA.

k) Recibo y manejo de materia prima.

El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE. En aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.

Esta trazabilidad debe estar a disposición de la autoridad competente y debe tener los soportes de ajustes si los hubiere, estos formatos deben allegarse en el informe mensual.

El operador debe garantizar la custodia de los alimentos enviados a cada uno de los comedores escolares de las IE y sedes educativas, que se garantice su adecuado transporte y la entrega al responsable de recibirla en cada IE y sedes y diligenciar los respectivos formatos con las firmas del transportador, Persona que recibe y docente o delegado.

Actividades preliminares al recibo de materia prima.

El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas y equipos del establecimiento, tanto de la bodega de almacenamiento de los comedores escolares se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

El personal encargado de la recepción, selección, almacenamiento y alistamiento, el cual debe garantizar que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad, actividades que deben ser registradas en los formatos correspondientes.

Recepción de productos y materia primas: El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido en las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados; En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio. Siempre se debe tener en cuenta la disminución de pérdidas.

Almacenamiento y conservación:

Los requisitos más relevantes y que se encuentran definidos por el programa de alimentación escolar adecuándose a la resolución 2674 de 2013 que deben ser cumplidas para el caso del PAE, así como todo el contenido del capítulo séptimo de dicha Resolución.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

5.4. Tipo de complemento y modalidad de servicio: Durante la ejecución del presente proceso se brindará complemento alimentario – jornada mañana:

- **Modalidad preparada en sitio:** Los alimentos serán preparados y distribuidos en unidades aplicativas (restaurantes) de cada una de las sedes educativas, donde se cuenta con una infraestructura y dotación apta para la preparación y distribución de los alimentos y haya el nivel educativo preescolar.

5.5. Condiciones de elaboración, ensamble y suministro de alimentos.

- **Modalidad preparada en sitio**

Transporte de alimentos o materia prima

Todos los vehículos terrestres deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos y debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad y temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como cumplir con la normatividad sanitaria establecida en el decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o demás normas que las complementen sustituyan o modifiquen.

Estos vehículos deben estar marcados externamente y de forma permanente con la leyenda "Transporte de Alimentos". Esta marca debe ser visible por los cuatro costados del vehículo y legible desde una distancia de al menos 20 metros. El vehículo debe permanecer limpio y el habitáculo de carga debe ser sometido a rutinas periódicas de aseo y desinfección de manera previa a cada operación de cargue, cuya ejecución deberá ser evidenciada documentalmente, indicando los productos utilizados para tal desinfección.

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 complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.

El vehículo debe portar estibas plásticas que impidan que los productos sean depositados directamente sobre el piso del habitáculo de carga. La altura mínima de estas estibas es de 5 cm. Se prohíbe depositar el producto directamente sobre el piso del vehículo. Además, para el transporte de los complementos alimentarios, estos deben estar en recipientes con tapa y mantener la temperatura requerida para cada alimento.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

Todo vehículo utilizado en la operación deberá estar amparado y portar certificado de seguro obligatorio contra accidentes de tránsito (SOAT) vigente al menos hasta la fecha estimada de entrega al último punto de la ruta y 30 días más, el cual debe ser portado por el conductor en el momento del cargue.

Todo vehículo que participe en la operación deberá contar con certificado de revisión técnico mecánica vigente y certificación de cumplimiento con la normatividad relativa a la emisión de gases, los cuales deben ser portados por el conductor en el momento del cargue.

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

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

Planteo de Rutas: Se plantean y propone la siguiente ruta con el fin de hacer la distribución de materia prima al perímetro urbano

Tabla N° 2. Rutas Urbanas por semana

RUTAS URBANAS

IE -SEDE	RUTA No
Lugar de Compra Local - Sede Travesuras y Sede Principal Luis Enrique Barón Leal	Ruta 1

Nota 1: En la etapa de alistamiento el operador seleccionado, implementará su plan de rutas conforme a la logística propia a desarrollar, el cual debe presentar a la supervisión para su aprobación. El operador debe garantizar las temperaturas según la naturaleza del alimento ya sea de refrigeración o congelación.

Es obligatorio, que, en el registro fotográfico presentado en los informes de actividades a la supervisión, se compruebe el uso del vehículo establecido para tal fin, las imágenes deben contener la placa del vehículo, debe evidenciarse el color, la leyenda de transporte de Alimentos, el uso de estibas y demás elementos requeridos para la operación del programa.

El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente lo cual deberá



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa, igualmente deberá incluir temas de manejo integral de residuos dirigido a las manipuladoras de alimentos.

Autorizaciones sanitarias.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en el capítulo primero del título III de la resolución 2674 del 2013, en el artículo 37 referente a vigilancia y control del registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, resolución 719 de 2015.

Por lo anterior, todos los alimentos salvo los excluidos en la norma que se suministren en la ejecución del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por autoridad competente: Instituto Nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos-Invima, los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el decreto 539 de 2014 y en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, aclaren, complementen, adicionen o sustituyan.

Conceptos sanitarios proveedores y operadores PAE.

Las entidades territoriales de salud (Secretaría de Salud) y el Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos INVIMA realizan visitas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), en las que se determina el cumplimiento de la normatividad sanitaria, así como las condiciones de la calidad de producción, a través del concepto sanitario de viabilidad al funcionamiento de los establecimientos de su competencia, siempre y cuando las condiciones sanitarias establecidas no presenten incumplimientos que ameriten la aplicación de medidas sanitarias preventivas. La emisión del concepto es realizada una vez terminada la visita, y éste no cuenta con una vigencia determinada. Luego el concepto sanitario vigente es el que corresponde a los reportados en la última acta de inspección sanitaria emitida por el Invima o la entidad territorial de salud.

Protocolo de muestreo microbiológico

El programa de alimentación escolar debe contar con un plan de muestreo microbiológico, debido a que se realiza una constante manipulación de alimentos en la modalidad preparada en sitio, 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.

El operador debe cumplir con el plan de muestreo establecido para la ejecución del presente anexo, que contemple actividades de verificación de la calidad mediante toma y análisis de muestras de toda la operación, incluidas, superficies, equipos, utensilios, manipuladores, ambientes, materias primas procesadas, alimentos terminados y agua; así como el cronograma de muestreo respectivo el cual debe estar aprobado por la Entidad



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

Territorial y se debe dar cumplimiento, de tal forma que los dos comedores tengan un análisis completo, en la vigencia del contrato.

Todos los anteriores conceptos que son susceptibles a toma de muestras para análisis microbiológico se deben rotar con el fin de no repetir la misma área producto o alimento en forma consecutiva.

Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del acta de inicio, el operador deberá entregar a la supervisión el plan de muestreo de alimentos, aguas, superficies, manos del personal manipulador de alimentos, ambientes, materias primas procesadas y alimentos terminados.

La supervisión hará la respectiva verificación y seguimiento al mismo. Las materias primas y el producto terminado suministrado por el operador deben cumplir con las especificaciones microbiológicas establecidas en las normas vigentes para alimentos. Los resultados deberán encontrarse dentro de los rangos aceptados para cada indicador, de acuerdo con la legislación vigente. Deberá reportarse tanto el valor obtenido por el alimento como el valor de referencia para cada una de las pruebas.

Si una o varios resultados de las muestras están fuera de los rangos o parámetros normales, se debe realizar el o los planes(es) de mejora necesarios y posteriormente repetir el muestreo microbiológico por cuenta del operador.

A continuación, se define los siguientes términos de acuerdo al instructivo para la toma de muestras y análisis de productos alimenticios (Invima 2002).

Muestra: como la fracción de un material sobre la que estudia ciertas características que posteriormente se generalizan a todo el conjunto.

Plan De Muestreo Microbiológico

Se establece el Plan General de Operación para la realización de la toma de Muestras Microbiológicas en la que se especifica el tipo de análisis, la descripción y frecuencia.

Tabla N° .2 Plan General Toma de Muestras Microbiológicas

TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

TIPO DE ANÁLISIS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Superficies limpias y desinfectada	Equipos, utensilios y menaje, canastilla de almacenamiento de menaje, cuchillas de licuadoras, tabla de corte, mesón de alistamiento, mesón de preparación y llaves agua.	Una muestra en equipos y una en superficies. Según cronograma.	Las superficies se rotarán, de tal manera que en el total de muestreos cada una de ellas presente el mismo porcentaje.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

Personal Manipulador de Alimentos	Frotis de manos limpias y desinfectadas.	y A manipuladora de la IE o sede donde se tomen las muestras de alimentos	el muestreo se hará selección al azar
Huevo	Preparado	(proteína, lácteos, fruta, sorbete, caldo) y muestra de agua microbiológico y fisicoquímico	2 comedores donde se realice todos los muestreos
Carnes	Preparado		
Quesos	Preparado		
Fruta	En Porción		
Derivado de Cereal	Preparado		
Sorbete	Preparado		
Ambientes	Área de Producción	Una muestra de ambiente. Según cronograma.	En los dos centros de producción de acuerdo a las sedes.

Nota: Este muestreo debe realizarlo laboratorios certificados e idóneos y reconocidos en el Departamento, de iguales características o mejores de los que están en el estudio de mercado.

Dando cumplimiento a la resolución 0335 lineamientos del Programa de Alimentación Escolar, para realizar controles de calidad e inocuidad, se plantea número de toma de muestras para el análisis microbiológico de acuerdo con el mes de ejecución:

Tabla N° 3. Planteo de Toma de Muestras microbiológicas

CUADRO SUGERIDO DE CANTIDAD DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS A REALIZAR				
Análisis Microbiológicos Proteínas	x	x	x	
Análisis Microbiológicos Ensalada y/o Fruta	x	x	x	x
Análisis Microbiológicos Jugo	x		x	x
Análisis Microbiológicos para Caldos y Sopas		x		
Análisis Microbiológicos Agua Potable	x	x		
Análisis Microbiológicos Superficies				x
Análisis Microbiológicos Personal Manipulador	x	x	x	x

Plan De Toma de Contramuestras

Contra muestra: se define como una porción adicional tan parecida a la original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad para asegurar que las condiciones sean idénticas.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

Las contramuestras se deben tomar diariamente por el manipulador de alimentos, cada alimento debe estar en bolsa de cierre hermético, estas deben estar debidamente selladas, rotuladas, y almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación) mínimo por 72 horas, rotuladas con fecha, hora de toma de la muestra, lote, tipo de menú, y persona responsable de la toma de la muestra. (Toda la preparación del día)

El rotulado de las contramuestras debe ser por lote de alimentos que, para nuestro caso local del municipio de Maní, este lote sería la fecha de elaboración de los alimentos. el cual debe ir registrado en la bolsa de la contramuestra.

Muestras de alimentos entregados PAE:

Dentro de su autonomía la ET determina por riesgo epidemiológico darles prioridad a los siguientes alimentos de alto riesgo y que hacen parte de los ciclos de menús para toma de contra muestras:

- **Alimentos proteicos:** Huevo, carne de res, pollo, queso.
- **Frutas:** La fruta entregada en la preparación del día.
- **Cereal, tubérculos, raíces y plátanos:** El entregado en la preparación del día.
- **Bebida Láctea:** Coladas, chocolate, café con leche, avena, jugos en leche
- **Agua de toma semanal.** Agua de consumo directo que es dado a los beneficiarios tres (3) días a la semana.

Se realizará una contramuestra aleatoriamente, todos los días en una sede educativa, alternando semanalmente las instituciones educativas.

En caso de presentarse algún evento epidemiológico en el comedor escolar, la contramuestra estará a disposición de la autoridad competente para su remisión a análisis de laboratorio y fines pertinentes.

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA): “las enfermedades de origen, incluidas las intoxicaciones e infecciones, son patologías producidas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos o agua contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos o microbiológicos, o debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de alimentos y agua. Esta consideración no incluye las reacciones de hipersensibilidad por ingesta de alimentos.

Las ETA son enfermedades originadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, preparaciones mixtas entre otros durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo; Es por ello que debemos realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene, dado que podría afectar directamente a los niños, y niñas, ocasionando serias consecuencias para la salud.

Síntomas gastrointestinales o alertas en salud.

Al identificar dos o más casos de niños, niñas y jóvenes con síntomas gastrointestinales (náuseas, vómito, diarrea, dolor de estómago, dolor de cabeza, prurito o erupción cutánea) posiblemente relacionados con el consumo de complemento alimentario a pie en un lapso de 24 horas desde la identificación del primer caso al interior de la sede educativa.

6. ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

6.1.1. Posibles proveedores: Compras locales.

Los posibles proveedores de alimentos de producción local deben ser vinculados por el operador del PAE, y estos a su vez deben estar debidamente certificados como “pequeños productores por parte de la secretaria de Desarrollo Económico Departamental y/o Agricultura y desarrollo económico sostenible de la entidad territorial” para darle cumplimiento a la ley 2046 de 2020 y el decreto reglamentario 248 del 2021 que dice que se debe comprar al menos el 30% de alimentos para programas institucionales a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) y pequeños productores locales agropecuarios.

6.1.2. Vinculación de prestación de servicios localmente: El operador PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor del 20% de este grupo, teniendo en cuenta las siguientes condiciones:

- Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia
- Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia.

- *Personal Operativo Manipulador de Alimento*

Tabla N° 4. Perfil de Personal Manipulador de alimentos

Cargo que Desempeñar: Manipulador de alimentos Tiempo Completo (3)
Perfil: Persona natural mayor de 18 años, alfabeta, con experiencia laboral relacionada mínima de seis (6) meses y con certificado vigente del curso de manipulación de alimentos.
% Dedicación: 100%
Actividades



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

- Responsable del proceso de manipulación, elaboración, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos y el aseo del servicio de alimentación y del comedor escolar, cumpliendo con los estándares de inocuidad y las disposiciones sanitarias del Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente en BPM.
- Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de estos.
- Preparar los alimentos conforme a la guía de preparación, respetando porciones, minuta patrón y ciclos de menú.
- Entregar las raciones en el horario establecido, garantizando condiciones óptimas de sanidad y cadena de conservación durante todos los procesos.
- Cumplir con la toma y registro de la temperatura de los alimentos preparados, asegurando que se mantenga dentro de los rangos establecidos para inocuidad y calidad.
- Cumplir y promover que todas las actividades se realicen cumpliendo con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normativa sanitaria vigente, asegurando la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de los beneficiarios.
- Usar completo y correctamente el uniforme y los elementos de protección personal (EPP), asegurando su uso permanente durante todas las actividades relacionadas con la manipulación, preparación y entrega de alimentos.
- Estar bien presentada y mantener adecuada higiene personal.
- Realizar la toma y conservación de contramuestras de alimentos.
- Ejecutar el Plan de Saneamiento Básico, asegurando limpieza, desinfección y orden.
- Diligenciar de manera oportuna y correcta todos los formatos operativos establecidos.
- Velar por el mantenimiento de equipos y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar de manera oportuna su reparación o reemplazo.
- Realizar la limpieza de los comedores escolares o del sitio establecido, incluyendo la recolección, separación y disposición adecuada de los residuos de alimentos, siguiendo los manuales de procesos y procedimientos de manejo de residuos.
- Informar de manera oportuna cualquier anomalía, daño o situación que pueda afectar la integridad o sanidad de los estudiantes beneficiarios del programa.
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, compañeras, sector educativo y comunidad en general.



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

Las responsabilidades descritas se asignan con diferentes niveles de dedicación: tres (3) manipuladores a tiempo completo y una (1) a medio tiempo, según la naturaleza de cada actividad y la carga laboral requerida.

PRODUCTOS Soportes incluidos en los informes de actividades parciales y de liquidación del Operador del Contrato.

Cargo que Desempeñar: Manipulador de alimentos Medio Completo (1)

Perfil: Persona natural mayor de 18 años, alfabeta, con experiencia laboral relacionada mínima de seis (6) meses y con certificado vigente del curso de manipulación de alimentos.

% Dedicación: 50%

Actividades

- Responsable del proceso de manipulación, elaboración, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos y el aseo del servicio de alimentación y del comedor escolar, cumpliendo con los estándares de inocuidad y las disposiciones sanitarias del Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente en BPM.
- Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de estos.
- Preparar los alimentos conforme a la guía de preparación, respetando porciones, minuta patrón y ciclos de menú.
- Entregar las raciones en el horario establecido, garantizando condiciones óptimas de sanidad y cadena de conservación durante todos los procesos.
- Cumplir con la toma y registro de la temperatura de los alimentos preparados, asegurando que se mantenga dentro de los rangos establecidos para inocuidad y calidad.
- Cumplir y promover que todas las actividades se realicen cumpliendo con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normativa sanitaria vigente, asegurando la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de los beneficiarios.
- Usar completo y correctamente el uniforme y los elementos de protección personal (EPP), asegurando su uso permanente durante todas las actividades relacionadas con la manipulación, preparación y entrega de alimentos.
- Estar bien presentada y mantener adecuada higiene personal.
- Realizar la toma y conservación de contramuestras de alimentos.
- Ejecutar el Plan de Saneamiento Básico, asegurando limpieza, desinfección y orden.
- Diligenciar de manera oportuna y correcta todos los formatos operativos establecidos.



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

- Velar por el mantenimiento de equipos y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar de manera oportuna su reparación o reemplazo.
- Realizar la limpieza de los comedores escolares o del sitio establecido, incluyendo la recolección, separación y disposición adecuada de los residuos de alimentos, siguiendo los manuales de procesos y procedimientos de manejo de residuos.
- Informar de manera oportuna cualquier anomalía, daño o situación que pueda afectar la integridad o sanidad de los estudiantes beneficiarios del programa.
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, compañeras, sector educativo y comunidad en general.
- Las responsabilidades descritas se asignan con diferentes niveles de dedicación: tres (3) manipuladores a tiempo completo y una (1) a medio tiempo, según la naturaleza de cada actividad y la carga laboral requerida.

PRODUCTOS: Soportes incluidos en los informes de actividades parciales y de liquidación del Operador del Contrato.

El personal manipulador para la operación del programa de acuerdo con las unidades aplicativas, serán las siguientes:

Tabla N° 5. Distribución de Personal Manipulador

INSTITUCIÓN/ SEDE	MANIPULADORAS		
	Preescolar	TC	1/2 T
IE JESUS BERNAL PINZÓN	191		
TRAVESURAS	191	2	
I.E. LUIS ENRIQUE BARON LEAL	52		
LUIS ENRIQUE BARON LEAL	52	1	1
Total general	243	3	1

Para el pago de los manipuladores de Alimentos, los días laborados en la vigencia 2026 se toman con base a los Decretos expedidos por el Gobierno Nacional para determinar el del Salario Mínimo Mensual Legal Vigente (SMMLV) (Decreto 1469 de 2025) y el auxilio de transporte (Decreto 1470 de 2025), para la vigencia 1 de enero de 2026 al 31 de diciembre de 2026.

Resulta necesario indicar que el tiempo de vinculación del personal destinado para la manipulación y preparación de alimentos, se proyecta teniendo en cuenta la necesidad de esa labor en la operación los días en los que efectivamente se lleva a cabo el suministro



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

durante el calendario escolar, incluyendo los recesos escolares en los que ese vínculo laboral continua, así como teniendo en cuenta lo dispuesto por la legislación laboral sobre el alcance el máximo de horas de la jornada laboral semanal en relaciones privadas, y los días domingos como días de descanso remunerado obligatorio cuando se labora toda la semana (según el artículo 173 del código sustantivo del trabajo), como de igual forma, que dentro de las actividades asignadas a este personal, éste el día sábado las actividades de recibir los insumos y materias primas, y llevan a cabo el alistamiento de estos bienes para la preparación y suministro de alimentación entre los días de la semana.

De acuerdo con el calendario fijado, el contrato laboral realizado con los manipuladores de alimentos será contrato por obra o labor, y tienen derecho al pago de seguridad social, prestaciones sociales (prima, cesantías, intereses de cesantías y vacaciones) y parafiscales, en proporción al tiempo laborado.

Tabla N° 6. Calendario de Servicio proyectado de Personal Manipulador

PROYECCIÓN CALENDARIO DE SERVICIO 2026				
MES	Días Prestación de servicio de alimentación escolar (lun-vie)	Proporción Mensual de Servicio (cada 20 días)	Días a reconocer de labor manipuladores de alimentos/días calendario duración del contrato	Días a reconocer por seguridad social/días calendario
ENERO	0	0,00	0	0
FEBRERO	10	0,50	13	13
MARZO	19	0,95	27	30
ABRIL	19	0,95	25	30
MAYO	19	0,95	30	30
JUNIO	13	0,65	20	30
JULIO	14	0,70	20	30
AGOSTO	19	0,95	30	30
SEPTIEMBRE	22	1,10	30	30
OCTUBRE	14	0,70	28	28
NOVIEMBRE	0	0,00	0	0
	149	7,45	223	251



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026

Tabla N° 7. Costo de Personal Manipulador

COSTO DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
Concepto	Porcentaje %	Manipulador Tiempo Completo	Manipulador Medio Tiempo	COSTO UNITARIO EN LA RACIÓN
NUMERO DE MANIPULADORES		3	1	
DIAS Laborados		223		
Dias a reconocer por Seguridad Social		251		
DIAS SERVICIO (lun-vie)		149		
CUPOS (MATRÍCULA) A ATENDER		243		
¹ Salario mínimo 2026		1.750.905,00	875.452,50	
Auxilio de transporte 2026		249.095,00	249.095,00	
SALARIO MENSUAL POR MANIPULADOR		2.000.000,00	1.124.547,50	
TOTAL PRESUPUESTO PARA SALARIO		44.600.000,00	8.359.136,42	
COSTO UNITARIO DEL SALARIO POR RACIÓN		1.231,81	230,87	1.462,68
Aporte a pensión	12,0%	210.108,60	210.108,60	
Aporte a salud	8,5%	148.826,93	148.826,93	
² Aporte a ARP	2,436%	42.652,00	42.652,00	
SEGURIDAD SOCIAL MENSUAL POR MANIPULADOR		401.587,53	401.587,53	
TOTAL PRESUPUESTO PARA SEGURIDAD SOCIAL		10.079.846,88	3.359.948,96	
COSTO UNITARIO DE SEGURIDAD SOCIAL POR RACIÓN		278,39	92,80	371,19
Cesantías		166.667,00	93.712,00	
Primas		166.667,00	93.712,00	
Intereses de cesantías		20.000,00	11.245,00	
Vacaciones		72.954,00	36.477,00	
PRESTACIONES SOCIALES MENSUALES POR MANIPULADOR		426.288,00	235.146,00	
TOTAL PRESUPUESTO PARA PRESTACIONES SOCIALES		9.506.222,40	1.747.918,60	
COSTO UNITARIO DE PRESTACIONES SOCIALES POR RACIÓN		262,55	48,28	310,83
Caja de compensación familiar	4%	70.036,20	70.036,20	
ICBF	3%	52.527,15	52.527,15	
SENA	2%	35.018,10	35.018,10	
TOTAL PARAFISCALES		157.581,45	157.581,45	
TOTAL PRESUPUESTO PARA PARAFISCALES		3.514.066,3	1.171.355,4	
COSTO UNITARIO DE PARAFISCALES POR RACIÓN		97,05	32,35	129,40
³COSTO UNITARIO DE CONTRATO LABORAL CON 4 MANIPULADORES DE ALIMENTOS		1.869,80	404,30	\$2.274,10

1. La proyección del salario reconocido a los Manipuladores de Alimentos, se hace de acuerdo al decreto No. 1469 del 29 de diciembre de 2025 por el cual se fija el salario mínimo mensual legal para 2026 en Colombia.
2. Decreto 768 del 2022 Tabla de Clasificación de Actividades Economicas para el Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones. Para el caso de Manipuladores de Alimentos es Riesgo tres (3).
3. Se contempla el costo de la Mano de obra manipuladores de Alimentos de manera mensual con prestaciones de ley, pago de seguridad social y parafiscales.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

Para los cuatro (4) manipuladores de alimentos (tres (3) de Tiempo Completo y uno (1) de Medio Tiempo) se presupuesta un **valor unitario de 2,274,10** en el CAJM Ración Preparada en Sitio.

6.1.3. Personal técnico, operativo y administrativo

Sobre este concepto debe precisarse que la cantidad de personal administrativo determinado como necesario para la correcta operación del programa, obedece a la necesidad cualitativa (actividades y perfil) y cuantitativa (número) identificada como adecuada y suficiente.

Tabla N° 8. Perfil Personal técnico, operativo y administrativo

CARGO QUE DESEMPEÑAR: Coordinador General (1)
PERFIL Profesional en Ingeniería de Alimentos, Nutrición y Dietética o profesiones afines, con experiencia profesional mínima de tres (3) años de experiencia profesional contados desde la expedición de la tarjeta profesional (cuando aplique), de los cuales debe acreditar mínimo dos (2) años de experiencia relacionada en programas de alimentación escolar y/o suministro de alimentos.
ACTIVIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Coordinar la operación del Programa de Alimentación Escolar garantizando el cumplimiento de la Resolución 0335 de 2021, el anexo técnico, administrativo y financiero y demás disposiciones del MEN y la UaPa.• Presentar los documentos de la fase de alistamiento y formatos requeridos dentro de los tiempos establecidos por la supervisión.• Realizar visitas a las instituciones educativas para verificar el cumplimiento de la operación conforme a la normativa vigente.• Realizar seguimiento al correcto diligenciamiento de los documentos y formatos del Plan de Saneamiento Básico y al anexo técnico administrativo y financiero dentro de los tiempos establecidos por la supervisión.• Revisar, junto con el proveedor y el técnico administrativo, la disponibilidad de los alimentos y, de ser necesario, solicitar a la supervisión los intercambios correspondientes de los alimentos que componen el ciclo de menú, realizando el control de estos.• Solicitar y hacer seguimiento a los proveedores de carne, pollo, lácteos, agua potable envasada los documentos que acrediten buenas prácticas de manufactura e inocuidad• Estructurar la logística de operación, definir plan de rutas, coordinación de vehículo y hacer seguimiento a las entregas.• Coordinar pedidos de elementos de aseo e insumos según la focalización dada por la supervisión.• Supervisar la recepción, almacenamiento y distribución de materias primas, así como la entrega de alimentos, en la bodega de la sede educativa garantizando calidad, inocuidad y cantidad.• Actualizar fichas técnicas y demás documentación y acciones para el buen desarrollo del programa



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

- Realizar el seguimiento a las contra-muestras en cada sede educativa, garantizando su toma diaria y su conservación durante setenta y dos (72) horas, conforme a lo establecido en el Anexo Técnico, Administrativo y Financiero.
- Verificar las remisiones de víveres para cada sede educativa de acuerdo con la focalización autorizada y requerimientos técnicos.
- Coordinar la entrega oportuna de alimentos que por algún motivo requieren cambio o hay faltantes.
- Responder dentro de los tres (3) días hábiles las solicitudes de la supervisión y entes de control.
- Verificar que la prestación del servicio de alimentación escolar en cada sede educativa cumpla con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución 0335 de 2021.
- Presentar informes y actas parciales dentro de los diez (10) días de cada mes a la supervisión, teniendo en cuenta los requerimientos establecidos; así como realizar los ajustes y correcciones realizadas dentro del día hábil siguientes a la comunicación.
- Asistir a los comités técnicos y reuniones que sea convocado el operador, en ocasión a la ejecución del programa de alimentación Escolar.
- Desarrollar las actividades de fomento de hábitos de alimentación saludable conforme a lo descrito en el numeral 4.3. Actividades de Fomento de Alimentación Saludable.
- Coordinar con una empresa certificada los mantenimientos preventivos y correctivos necesarios para la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, enviando previamente a la supervisión la matriz con evidencia y costo del mantenimiento para la respectiva autorización, posteriormente presentar a la supervisión los documentos necesarios, que acrediten el mantenimiento preventivo y correctivo realizado.
- Realizar muestras de alimentos para análisis microbiológico de acuerdo con el cronograma de muestreo.
- Capacitar al personal que labora en el programa PAE en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura, prácticas higiénicas y manipulación de alimentos, ciclos de menús, guías de preparación, gramajes. de acuerdo con el plan de capacitación.
- Coordinar con los rectores la entrega de certificados de prestación del servicio según reportes del SIMAT o novedades informadas por el CAE.
- Realizar las demás funciones asignadas por el contratista y/o la supervisión.

PRODUCTO: Informe técnico mensual de las actividades ejecutadas, describiendo los resultados obtenidos.

CARGO QUE DESEMPEÑAR: Técnico Administrativo (1)

PERFIL: Técnico o tecnólogo en contabilidad o áreas administrativas, con experiencia mínima de tres (3) años, a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley.

ACTIVIDADES

- Responsable del proceso administrativo del Programa de Alimentación Escolar, garantizando el adecuado soporte documental y operativo para su funcionamiento.
- Elaborar y gestionar los contratos del personal profesional, técnico y operativo vinculado al programa.
- Elaborar la nómina del personal y realizar el proceso de pago correspondiente, garantizando el cumplimiento de los tiempos y requisitos establecidos.
- Coordinar la realización de exámenes médicos y de laboratorio a cada manipulador de alimento.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

- Verificar que los documentos contractuales, pólizas, certificaciones y documentos de vehículos —incluyendo SOAT y revisión técnico mecánica—, así como demás soportes administrativos, se encuentren vigentes y cumplan con los requisitos legales y contractuales.
- Organizar y mantener una carpeta en cada sede educativa que contenga la información de los manipuladores, documentación nutricional, registros de lavado de tanques, certificados de fumigación, cronograma de capacitaciones y demás información relacionada con la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
- Elaborar y diligenciar permanentemente la matriz con los días de prestación del servicio y raciones entregadas durante la ejecución del programa.
- Llevar control de las raciones entregadas de acuerdo con los días de servicio y coordinar con el CAE las novedades que se puedan presentar durante la ejecución del contrato.
- Elaborar los informes de balance financiero en cada parcial, consolidando ingresos, egresos, descuentos cuando aplique y la ejecución presupuestal.
- Elaborar las remisiones de víveres y el Kardex de los alimentos para cada sede educativa de acuerdo con la focalización autorizada y requerimientos técnicos.
- Verificar las cantidades y valores de los alimentos adquiridos mediante compras locales, asegurando correspondencia entre lo reportado, facturado y autorizado.
- Distribuir los elementos de limpieza, desinfección y de protección personal en cada sede y llevar control de los mismo.
- Entrega de dotación a los manipuladores de alimentos, realizar registro fotográfico y planilla de entrega
- Reportar mensualmente, en el formato establecido por la UApA, las compras locales realizadas y llevar los soportes de cada compra realizada.
- Revisar los costos de mantenimientos a realizar con base en las autorizaciones de la supervisión, verificando el cumplimiento técnico y financiero.
- Realizar el recibo y entrega de inventarios de los restaurantes escolares en las sedes educativas donde se presta el servicio.
- Cumplir con demás funciones asignadas por el contratista y/o la supervisión.

PRODUCTO: Informe técnico mensual de las actividades ejecutadas, describiendo los resultados obtenidos.

Los valores fueron tomados de acuerdo con los salarios de personal contratado por prestación de servicios profesionales en la Alcaldía Municipal de Maní.



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

Tabla N° 9. Costo Personal técnico, operativo y administrativo

PRESUPUESTO PERSONAL PROFESIONAL Y TÉCNICO ¹				
Concepto		COORDINADOR GENERAL	TÉCNICO ADMINISTRATIVO	COSTO UNITARIO EN LA RACIÓN
1	CANTIDAD REQUERIDA	1	1	
2	COSTO MENSUAL	4.000.000	2.200.000	
3	FRECUENCIA (NÚMERO DE MESES)	7,00	7,00	
4	TOTAL PRESUPUESTO PARA SALARIO	28.000.000	15.400.000,00	1.198,66
5	DIAS CONTRATADOS	223	223	
6	DIAS SERVICIO	149	149	
7	CUPOS (MATRÍCULA) A ATENDER	243	243	
	COSTO UNITARIO POR PERSONAL	773	425	

1. Los valores fueron tomados de acuerdo a los salarios de personal contratado por prestación de servicios profesionales en la Alcaldía Municipal de Maní.

El valor asignado para el personal administrativo, financiero y técnico es multiplicado por los meses de duración (7) del contrato, obteniendo un **valor unitario de 1.198,66** en el CAJM Ración Preparada en Sitio.

7. Comparación de cotizaciones y presupuesto por ítem

- Valor Ración de Alimento modalidad Preparada en Sitio (PS)

El complemento alimentario que se suministrará a los titulares de derecho cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según el nivel educativo. En la modalidad para preparar en sitio – **Complemento Alimentario Jornada Mañana**, este aporte corresponde al **20 %** de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes y tiene como finalidad complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

La Secretaría de Desarrollo Social Municipal de Maní, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la *Guía para la elaboración del análisis económico del sector y estudio de costos del PAE*, contenida en el anexo administrativo y financiero de la Resolución No. 00335 de 2021, **describe en este documento** el proceso detallado de costeo de los alimentos que se utilizarán para la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Una vez revisada la disponibilidad de alimentos en la región y de acuerdo con la minuta patrón para la modalidad preparada en sitio establecida en la Resolución 00335 de 2021, el profesional en Nutrición y Dietética crea la lista de alimentos a cotizar, los alimentos



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

fueron enumerados, discriminados y clasificados según su grupo en una base de datos – formato Excel – en la cual se relacionan conceptos como unidad de medida y precio según la unidad.

Simultáneamente, se realizó invitación formal a los establecimientos comerciales de la localidad para la respectiva cotización de los alimentos, en el mes de octubre entre ellos: Supermercado La Garantía Maniceña, Surtifruver Mercar, Supermercado Nutrimax, Comercializadora Maye y Beef Market; así mismo, a plantas locales de agua potable como Agua Fresca LTDA y Agua Potable Tratada Morichal. No obstante, al no recibirse la totalidad de las cotizaciones requeridas dentro del tiempo establecido, se extendió la invitación a establecimientos comerciales del municipio de Aguazul, con el fin de completar el estudio de mercado.

Así mismo, se consultó la plataforma **Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA)** del DANE, con el fin de referenciar el precio promedio mensual de los productos agroalimentarios en un período determinado en meses correspondiente al año 2025, tomando como referencia la ciudad de Yopal, por ser la más cercana al municipio de Maní.

- Posteriormente se organizó la información recibida, en una base de Datos en formato Excel, denominada “Consolidación de Cotizaciones” **Fuente 1.** *Centrofruver del Llano S.A.S NIT 900.482.142-1;* **Fuente 2.** *Distribuidora y comercializadora Los Rolos NIT. 80175247-4;* **Fuente 3.** *Beef Market NIT. 74185409-1;* **Fuente 4.** *Precios referencia del mercado de una fuente oficial e idónea como es el SIPSA que hace parte del Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE, y es el encargado de informar los precios mayoristas de los productos agroalimentarios que se comercializan en varias ciudades del país entre ellas la ciudad de Yopal Casanare;* **Fuente 5.** *Agua Potable Morichal NIT. 901231883-6;* **Fuente 6.** *Agua Fresca LTDA NIT. 844001277-1.* **Fuente 7.** *Kristazul Nit. 5605899-1*

Para realizar el análisis y determinar el precio se tiene en cuenta la Herramienta 1. Denominada Guía para la elaboración del Análisis Económico del Sector y estudio de costos del PAE, expedido por la Unidad Alimentos para Aprender. esta guía se establece que “para la valoración de precios de mercado de los alimentos sugiere se empleen medidas estadísticas como la media aritmética, la mediana, la media podada, regresiones, entre otras, que permitan establecer un precio tendencia del mercado, extrapolando alzas o bajas excesivas en los precios de los alimentos o de cualquier otro bien o servicio, durante ciertos momentos del año, esto con el fin de evitar variaciones importantes entre



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

los costos de referencia definidos durante la etapa de planeación y los costos reales que se presentan en la ejecución del programa”.

Bajo tal entendido, la valoración de precios del mercado de los alimentos y misceláneos, obtenidos en el proceso a través de cotizaciones de grandes superficies y del comercio local, así como de los precios del SIPSA para la región, se hizo empleando medidas estadísticas como la media aritmética, permitiendo establecer un precio tendencia del mercado, extrapolando alzas o bajas excesivas en los precios de los alimentos durante los momentos del año de ejecución del contrato y tal como se indica en la guía se hizo con fin de evitar variaciones importantes entre los costos de referencia definidos durante la etapa de planeación del proceso y los costos reales que se presentan en la ejecución del contrato y por ende del programa.

De esta manera se obtiene el valor por gramo de alimento y se promedia en los casos que se requiere por componente de acuerdo con lo estipulado en las minutas patrón del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la resolución 0335 de 2021.

Este valor es multiplicado por el gramaje previamente establecido en la minuta patrón y según la frecuencia de consumo información contenida en la misma minuta patrón, dividido en los días de la semana de prestación de servicio del Programa de Alimentación Escolar.

De esta manera se determina el precio por el nivel educativo seleccionado, obteniendo el precio de los alimentos por GRAMAJE TOTAL GRUPO DE ALIMENTOS SEGÚN MINUTA PATRÓN, el cual corresponde a **\$3,717,80**

Es importante resaltar que para el estudio del mercado de alimentos y materia prima se tuvieron en cuenta las condiciones actuales del mercado, el costeo fue realizado en tiempo real con cotizantes y consultas en plataformas web, teniendo en cuenta que siendo la materia prima el mayor componente de participación en la estructura de costos y dado que los precios de los alimentos dependen de las condiciones de libre mercado oferta y demanda, y que además en el momento de publicación no se considera contemplar un incremento a precios ya que son reales y vigentes, se deben considerar las posibles variaciones en los valores del mercado para alimentos, ya que se encuentran dentro del normal proceder de esta actividad económica y se puede generar tanto el aumento o la disminución de valores en el mercado en las materias primas, por esta razón el contratista podrá alertar a la entidad contratante con el fin de que en mesa técnica de trabajo de operador y entidad se evalúe el posible incremento de precios de acuerdo a lo señalado en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente.



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

- Control Integral de Plagas

Se realizó solicitud de cotización a las empresas Ingeniería STM S.A.S, Gestión Ambiental y Fumigaciones Orinoquia, Desinftec SAS y Wil&Dey servicio de fumigaciones SAS con el fin de conocer el valor de los servicios de Control Integral de Plagas (preventivo y radical) en comedores escolares y el Lavado de tanques de almacenamiento de agua aéreo en el área urbana del Municipio de Maní, Sin embargo, no se recibieron cotizaciones, por lo que se tomó las cotizaciones realizadas en la Entidad Territorial Alcaldía de Aguazul MA-LP-SEC-012-2025 y con ellas se determinó el valor promedio por ítem cotizado.

Para los comedores escolares en la modalidad de Ración Preparada en Sitio, se contempla la realización de dos (02) controles integrales de plagas y dos (02) lavados de tanques durante la vigencia del contrato, los cuales se ejecutarán en los periodos de marzo–abril y septiembre–octubre.

Control Químico: Aplicación mediante aspersión y/o nebulización de insecticida piretroide de acción residual, de uso en salud pública, con registro vigente ante el Ministerio de Protección Social. El producto será benevolente con las personas y el ambiente, no manchará las superficies y presentará un mínimo olor. Asimismo, se realizará la aplicación de gel cucarachicida de baja toxicidad para el ser humano, con registro del Ministerio de Protección Social, el cual se empleará como refuerzo de la desinsectación líquida para el control de cucarachas. Adicionalmente, se aplicarán cebos rodenticidas anticoagulantes en estaciones de cebado debidamente ubicadas.

Control Físico: Implementación de mejoramientos en los accesos a las áreas internas y ventanales, mediante la instalación de angeos y cauchos tapa luz en puertas.

Verificación estado físico de los tanques buscando alteraciones que puedan afectar la calidad del agua. Realizar aireación de tanque de forma manual. Remoción de suciedad de paredes, piso, tapas y accesorios restregando con paños abrasivos impregnados de solución de Limpiador Concentrado. Retiro de suciedad con bomba sumergible y paños absorbentes, se aplica agua limpia para remover suciedad de tanque y secado con paños absorbentes. Desinfección con hipoclorito de sodio al 5% a una concentración de 2.500 ppm, aplicando por aspersión a todas las superficies, accesorios y tubería dejando actuar el desinfectante por 15 minutos y lavar con agua superficies para retirar residuos de desinfectante. Desinfección de sistema de bombeo de agua con solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 5% a una concentración de 2.500 ppm.



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS								
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO	CANTIDAD	FRECUENCIA	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	VALOR PROMEDIO (\$)	VALOR TOTAL (\$)
				DESINFTEC SAS	WIL&DEY SAS	INGENIERIA STM SAS		
				VALOR (\$)	VALOR (\$)	VALOR (\$)		
1	Fumigación control químico de Plagas rastreros y voladores, artropos. ¹	2	2	\$ 452.200	416.500	772.007	546.902,18	2.187.608,73
2	Lavado de Tanque de almacenamiento de agua Aéreo, subterráneo e interno del comedor escolar.	2	2	\$ 101.150	214.200	118.102	144.483,85	577.935,40
VALOR TOTAL								2.765.544,13
DIAS DE PRESTACIÓN DE SERVICIO								149
CANTIDAD DIARIA DE RACIONES PS								243
TOTAL RACIONES PS								36.207
COSTO CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS POR PS								76,38

¹ La cantidad de controles de plagas necesarios, se determina de acuerdo a la cantidad de comedores escolares que prestan la modalidad Preparada en Sitio (PS) en este caso dos (2) comedores, además por los meses de operación del proyecto. Se considera dos (02) control(es) integral(es) de plagas en la totalidad del proyecto. se coordinará la fecha de realización y aprobación con la supervisión en el primer comité de ejecución.

² El número de lavado de tanques en cada sede educativa se proyecta teniendo presente los meses de ejecución del proyecto y necesidad requerida.

Los valores de referencia que se tomaron corresponden a los costeados en el proceso de la Entidad Territorial Aguazul MA-LP-SEC-012-2025 para la operación del Programa de Alimentación Escolar en 2026.

Determinando que el presupuesto para el total de aplicación de estos servicios durante la duración del contrato será de \$ 2.765.544,13 que al ser dividido en 149 días de servicio y posteriormente en 243 raciones, se obtendrá un **valor unitario de 76,38** en el complemento alimentario jornada mañana Preparada en Sitio.

- Análisis Microbiológico

Se realizó solicitud de cotización a las dos (2) empresas AQUALIM LABORATORIO AMBIENTAL y INGELABS LABORATORIOS que brindan este servicio en el Departamento de Casanare, no obstante, las empresas no participaron de este proceso. Por lo que se tomaron cotizaciones realizadas en la Entidad Territorial Alcaldía de Aguazul MA-LP-SEC-012-2025 y con ellas se determinó el valor promedio de las muestras microbiológicas, en este caso se determinó, dieciocho (18) pruebas para este contrato.

El valor total de cada ítem corresponde a la multiplicación de la cantidad de muestras, por el valor unitario promedio.



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

CALCULO ANALISIS MICROBIOLÓGICO							
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CANTIDAD DE MUESTRA	NUMERO DE MESES CONTRATADOS	COTIZACION 1	COTIZACION 2	PROMEDIO	VALOR TOTAL
				AQUALIM	INGELABS		
				VALOR (\$)	VALOR (\$)		
1	Análisis Microbiológicos Muestra de Bebida en Leche	2	7,43	\$ 174.342,14	\$ 219.505,02	\$ 196.924,00	\$ 393.848,00
2	Análisis Microbiológicos Muestra de Alimento Proteico	3	7,43	\$ 262.659	\$ 300.339,34	\$ 281.499,00	\$ 844.497,00
3	Análisis Microbiológicos muestra de Fruta	3	7,43	\$ 72.260,37	\$ 151.904,69	\$ 112.083,00	\$ 336.249,00
4	Análisis Microbiológicos Muestra de Alimento derivado de cereal	2	7,43	\$ 72.260,37	\$ 151.904,69	\$ 112.083,00	\$ 224.166,00
5	Análisis Microbiológicos Frotis de Superficies	2	7,43	\$ 44.962,96	\$ 151.904,69	\$ 98.434,00	\$ 196.868,00
6	Análisis Microbiológicos Frotis de equipo y utensilios	2	7,43	\$ 44.962,96	\$ 151.904,69	\$ 98.434,00	\$ 196.868,00
7	Análisis Microbiológicos Personal Manipulador Manos	3	7,43	\$ 44.962,96	\$ 151.904,69	\$ 98.434,00	\$ 295.302,00
8	Análisis Microbiológicos Ambiente	1	7,43	\$ 22.481,48	\$ 103.111	\$ 62.796,00	\$ 62.796,00
VALOR TOTAL							2.550.594,00
DIAS DE OPERACIÓN							149
CANTIDAD DIARIA DE RACIONES							243
TOTAL RACIONES							36.207
COSTO ANALISIS MICROBIOLÓGICO POR RACIÓN DIARIA							70,44

El valor del ítem corresponde a 18 muestras Microbiológicas requeridas para la totalidad de la duración del contrato, las cuales deben realizarse de manera mensual durante la ejecución del contrato en las sedes educativas.

Se tomaron como referencia los valores establecidos para las pruebas microbiológicas del Proceso de la ET Aguazul MA-LP-SEC-012-2025

Con el fin de determinar que el presupuesto total para el Análisis Microbiológico es de \$2.550.594,00 para todo el contrato, que al ser dividido en 149 días de servicio y posteriormente en 243 raciones, se obtendrá un **valor unitario de 70,44** en el CAJM Ración Preparada en Sitio

- Contra- Muestra

Asimismo, con el fin de tomar las contra-muestras se requiere una bolsa plástica estéril de cierre hermético las cuales se encuentran en las cotizaciones de elementos de aseo.



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

COMPONENTE	FRECUENCIA	CANTIDAD	Costo por alimento	COSTO DIA
BEBIDA CON LECHE	Todos los días	200	\$ 1.679,86	\$ 627,77
			\$ 516,00	
			\$ 943,00	
			\$ 744,80	\$ 283,10
			\$ 670,70	
ALIMENTO PROTEICO	3 Veces/Semana	200	\$ 7.596,00	\$ 3.216,40
		200	\$ 3.055,00	
		200	\$ 2.643,00	
		200	\$ 1.413,00	
		200	\$ 1.375,00	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Todos los días	200	\$ 1.764,00	\$ 2.150,80
		200	\$ 4.496,00	
		200	\$ 2.314,00	
		200	\$ 1.310,00	
		200	\$ 870,00	
FRUTA	Fruta en porción	200	\$ 9.990,00	\$ 1.998,00
TOTAL				\$ 8.276,07
Sedes Priorizadas				1
Valor muestra diaria				\$ 8.276,07
Días de servicio				\$ 149,00
				\$ 1.233.134,43

3. CONTRAMUESTREO										
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	NUMERO DE SEDES EDUCATIVAS PRIORIZADAS PARA CONTRAMUESTRA DIARIAS	CANTIDAD PROMEDIO DE MUESTRA DIARIA (POR SEDE)	NÚMERO PROMEDIO DE CONTRAMUESTRAS DIA	NUMERO DE DIAS DE SERVICIO	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	VALOR PROMEDIO	VALOR TOTAL
						CENTROFRUVER	LOS ROLOS	EL BUEN VECINO		
						VALOR (\$)	VALOR (\$)	VALOR (\$)		
1	BOLSA PARA GUARDAR CONTRA MUESTRA: HERMETICA DESECHABLE ESTÉRIL TIPO WHIRL-PAK O ZIPLOC DE CAPACIDAD 200 ML	1	3,6	3,6	149	354	243	327	308	165.062
2	MUESTRA DE ALIMENTO	1	3,6	3,6	149	(VER ANEXO TÉCNICO)			\$ 8.276,07	\$ 1.233.134,43
VALOR TOTAL										1.398.197
DÍAS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS										149
CANTIDAD DIARIA DE RACIONES										243
TOTAL RACIONES										36207
COSTO DE CONTRAMUESTREO POR RACIÓN DIARIA										38,62

* El valor total de cada ítem corresponde a la multiplicación de la CANTIDAD DE DIARIAS, por el NÚMERO DE INSTITUCIONES ELEGIDAS PARA REALIZAR CONTRAMUESTREO, por el NÚMERO DE DIAS CONTRATADOS, todo lo anterior multiplicado por el valor unitario elegido para cada uno de ellos.

* La cantidad de bolsas corresponde a 3,6 para las contramuestras diarias de bebida láctea, fruta, derivado de Cereal y proteína 3 veces a la semana en 2 sedes.

La cantidad de bolsas corresponde a aproximadamente a cuatro (4) componentes para las contramuestras del día (proteína, fruta, sorbete y derivado de cereal), BOLSA DESECHABLE ESTÉRIL CON CIERRE HERMÉTICO PARA CONTRAMUESTRA DE CAPAC. 200 ML.

Con el fin de determinar que el presupuesto total para las contra muestras es de \$1.398.197,00 para todo el contrato, que al ser dividido en 149 días de servicio y posteriormente en 243 raciones, se obtendrá un **valor unitario de 38,62** en el CAJM Ración Preparada en Sitio.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

- Papelería & Litografía

Se realizó invitación a cotizar a empresas locales como Papelería la Florida, Papelería y variedades Lamíz, Papelería Carlitos para determinar el valor unitario de Resma de Papel tamaño carta por 500 hojas, Carpeta cuatro solapas color blanca, Carpeta de tres aros pasta blanca de 1,5 pulgadas tamaño carta, Esfero tinta color negro por unidad, Marcador permanente punta gruesa, con estos valores se determinó el precio unitario.

De igual manera se realizó invitación a cotizar a empresas de litografía en la ciudad de Yopal, debido a que en el Municipio no se cuenta con establecimientos comerciales con esta actividad, se envió invitación a Caimán Producciones, Mister Printer, Creativo Yopal publicidad, y grafillanos publicidad de acuerdo con la experiencia, se decide cotizar un Pendón impreso en material tipo banner, en formato horizontal, con dimensiones de 120 cm de ancho por 100 cm de alto, impresión full color, con fuente tipografía Myriad Pro. En diseño debe contener la ficha técnica del PAE- con las especificaciones establecidos por la UAPA e incluir minuta patrón, los ciclo de menús y la lista de intercambios, organizados de manera clara, legible y visualmente estructurada y un aviso en material acrílico 100% con grosor de 2mm y dimensiones de 40 cm de ancho por 20 cm de alto, en forma rectangular con bordes redondeados, diseñado para fijarse en pared con cinta doble faz de alta adherencia la cual debe estar incluida en la entrega.

No obstante, no se recibió cotizaciones, por lo que se tomó las cotizaciones realizadas en la Entidad Territorial Alcaldía de Aguazul MA-LP-SEC-012-2025 y con ellas se determinó el valor promedio por ítem cotizado de litografía, y en conjunto con los elementos de Papelería de 621.017 que al ser dividido en 149 días de servicio y posteriormente en 243 raciones, se obtuvo un **valor unitario de 17,15** en el CAJM Ración Preparada en Sitio



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

CONSOLIDADO DE COTIZACIONES DE ELEMENTOS DE PAPELERIA Y PUBLICACIONES							
ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	VALOR PROMEDIO (\$)	VALOR TOTAL
			PAPELERIA CARLITOS	PAPELERIA LA FLORIDA	PAPELERIA Y VARIEDADES LAMIZ		
			VALOR (\$)	VALOR (\$)	VALOR (\$)		
1	Resma de papel tamaño carta, por 500 hojas	5	22.800	20.230	18.500	20.510,00	102.550,00
2	Carpeta cuatro solapa de color blanco	8	4.100	4.200	2.500	3.600,00	28.800,00
3	Carpeta de tres aros pasta blanca de 1,5 pulgadas tamaño carta	2	14.500	14.000	10.000	12.833,33	25.666,67
4	Esfero de tinta color negro	2	1.200	1.500	1.000	1.233,33	2.466,67
5	Marcador permanente de punta gruesa tinta de color negro	2	3.100	3.200	2.500	2.933,33	5.866,67
ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	VALOR PROMEDIO (\$)	VALOR TOTAL
			GRAFILLANOS PUBLICIDAD	PRODUCCIONES IMAGEN Y MARCA FILMS S.A.S	COMPU GLOBAL SAS		
			VALOR (\$)	VALOR (\$)	VALOR (\$)		
6	Pendón impreso en material tipo banner, en formato horizontal, con dimensiones de 120 cm de ancho por 100 cm de alto, impresión full color, con fuente tipografía Myriad Pro. En diseño debe contener la ficha técnica del PAE- con las especificaciones establecidos por la UAPA e incluir minuta patrón, los ciclo de menús y la lista de intercambios, organizados de manera clara, legible y visualmente estructurada	2	154.000	162.000	150.000	155.333	310.667
7	Aviso fabricado en material acrílico 100%, con grosor de 2mm y dimensiones de 40 cm de ancho por 20 cm de alto, en forma rectangular con bordes redondeados, diseñado para fijarse en pared con cinta doble faz de alta adherencia la cual debe estar incluida en la entrega.	2	75.000	70.000	72.500	72.500	145.000
VALOR TOTAL							621.017
DÍAS DE PRESTACIÓN DE SERVICIO							149
CANTIDAD DIARIA DE RACIONES PS							243
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES							36.207
VALOR DIARIO POR RACIÓN							17,15

Los valores de referencia que se tomaron de litografía corresponden a los costeados en el proceso de la Entidad Territorial Aguazul MA-LP-SEC-012-2025 para la operación del Programa de Alimentación Escolar en 2026.

Se tienen en cuenta las siguientes particularidades técnicas: Se estima una proporción de cinco (5) resmas de papel para la realización de los informes parciales mensuales/ calendario y demás documentos, lo que corresponde a 2500 folios.

La estimación de la cantidad de carpetas corresponde a la capacidad para archivar 250 folios (de acuerdo con ley de archivo), se requerirían ocho (8) carpetas, para anexar 2500 folios.

La necesidad de Carpeta de tres aros pasta blanca de 1,5 pulgadas tamaño carta corresponde a una (1) carpeta por sede atendida en total dos (02), para anexar los documentos que hacen parte de la operación durante toda la operación del contrato. La necesidad de esferos corresponde a seis esferos por sede, lo que sería un total de dos (2) esferos. La necesidad de Marcador permanente punta delgada corresponde a una (1) unidad por sede, lo que sería un total de dos (2) unidades de marcadores. La cantidad de un (1) pendón en Banner y un (1) aviso en acrílico para pegar en pared durante toda la duración del contrato.

- Dotación a Manipuladores de Alimentos



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

Se realizó solicitud de cotización a las empresas de Yopal debido que en el municipio de Maní no se cuenta con empresas que suministren este tipo de dotación para personal manipulador de alimentos: ALMACÉN EL GRAN VENDEDOR, DOTACIONES PANIMA, OKONOC SAS, DOTA&SEG, con el fin de determinar el valor del Conjunto Pantalón y Camisa tipo V con manga, color blanco, **en material antifuído**, con logotipo, el par de zapatos cerrado antideslizante color blanco y delantal largo tipo peto impermeable en material PVC color blanco, el cual será entregado a los 4 manipuladores en dos ocasiones durante el contrato.

Sin embargo, no se recibió respuesta de cotización por lo que los valores de referencia que se tomaron corresponden a los costeados en el proceso de la Entidad Territorial Alcaldía de Aguazul MA-LP-SEC-012-2025 para la operación del Programa de Alimentación Escolar en 2026.

DOTACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS								
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CANTIDAD	FRECUENCIA	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	VALOR PROMEDIO (\$)	VALOR TOTAL
				EL GRAN VENDEDOR	ROKAS	OKONOC		
				VALOR (\$)	VALOR (\$)	VALOR (\$)		
1	Conjunto de dotación para dama en tela anti fluído color blanco, compuesto por camisa con cuello en V de manga corta y pantalón con pretina elástica; con diseño ergonomico y costura reforzadas, en tallas varidas e incluyendo un logo estampado en la camisa.	4	2	149.900	110.000	164.890	141.597	1.132.773,36
2	Par Zapatos cerrados para dama, color blanco con suela antideslizante, fabricados en material transpirable, comodys y aptos para ambiente de manipulación de alimentos Antideslizantes			82.800	60.000	86.940	76.580	612.640,00
3	Delantal largo tipo peto impermeable en material PVC (policloruro de vinilo), calibre 16, color blanco, con tiras de ajuste en cuello y cintura largo.			53.550	25.000	58.905	45.818	366.546,64
VALOR TOTAL								2.111.960,00
DÍAS DE PRESTACIÓN DE SERVICIO								149
CANTIDAD DIARIA DE RACIONES PS								243
TOTAL RACIONES PS								36.207
COSTO DE DOTACIÓN POR RACIÓN DIARIA								58,33
La cantidad corresponde al número de manipuladoras de alimentos estimadas para atender la modalidad Preparada en Sitio PS								
La Frecuencia corresponde a las dotaciones requeridas durante el contrato por cada manipuladora de alimentos								
Los valores de referencia que se tomaron corresponden a los costeados en el proceso de la Entidad Territorial Alcaldía de Aguazul MA-LP-SEC-012-2025 para la operación del Programa de Alimentación Escolar en 2026.								

Para los 4 manipuladores de alimentos se requiere un presupuesto de \$ 2.111.960,00 para este ítem, que al ser dividido en 149 días de servicio y posteriormente en 243 raciones, se obtendrá un **valor unitario de 58,33** en el CAJM Ración Preparada en Sitio.

- Elementos de limpieza y desinfección

Debe precisarse que la determinación de la cantidad de bienes que constituyen este concepto se hizo teniendo en cuenta el alcance de la necesidad que se tiene respecto de los mismos para la correcta operación del programa.



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

Así, la identificación de la cantidad de insumos –bienes–, veinticuatro ítems, se origina teniendo en cuenta las variables de áreas de las zonas a intervenir con actividades de limpieza y desinfección en cada institución educativa, el número de la población estudiantil beneficiaria del programa y por ende beneficiada de esas actividades, los días en que efectivamente se realizan esas actividades y la posibilidad de determinación de esos elementos que se desprenden de la misma Resolución 335 de 2021, en cuanto a las condiciones de higiene, salubridad e inocuidad que exhorta todo el marco de regulación aplicables al programa de alimentación escolar.

Se realizó solicitud de cotización a las empresas del municipio de Maní, Beef Market, Supermercado la garantía Maniceña y Comercializadora Maye, para determinar el precio por ración. Dado que no se recibió respuesta a las solicitudes de cotización, los valores de referencia adoptados corresponden a los establecidos en el proceso de la Entidad Territorial **Alcaldía de Aguazul**, identificado como **MA-LP-SEC-012-2025**, para la operación del Programa de Alimentación Escolar en la vigencia 2026.

De acuerdo con las necesidades establecidas en el CAJM Ración Preparada en Sitio, arroja un presupuesto total de \$3.179.325,20 que al ser dividido en 149 días de servicio y posteriormente en 243 raciones, se obtendrá un **valor unitario de \$85.36**



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

ELEMENTOS DE LIMPIEZA								
ITEM	NOMBRE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	VALOR PROMEDIO (\$)	VALOR TOTAL (\$)
				DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS	CENTROFRUVER DEL LLANO SAS	EL BUEN VECINO		
				VALOR (\$)	VALOR (\$)	VALOR (\$)		
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra suave	unidad	3	14.350	15.100	15.850	15.100,00	45.300,00
2	Trapero redondo en microfibra, absorbente, con cabo de madera	unidad	4	20.700	21.800	22.900	21.800,00	87.200,00
3	Cepillo largo cerdas duras con mango de madera para limpieza de pisos	unidad	1	11.050	11.650	12.250	11.650,00	11.650,00
4	Recogedor de basura plástico, con perfil o banda de goma o caucho, que permite mayor limpieza, con mango de madera.	unidad	1	6.950	7.300	10.700	8.316,67	8.316,67
5	Cepillo sanitario con base, elaborada en plástico de alta densidad	unidad	1	6.750	7.100	10.500	8.116,67	8.116,67
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. presentación unidad	unidad	22	1.900	2.000	2.100	2.000	44.000,00
7	Esponja espiral en acero para lavado de ollas. presentación unidad	unidad	22	2.850	3.000	3.150	3.000	66.000,00
8	Esponjillon brilla ollas. presentación unidad	unidad	30	1.250	1.300	1.400	1.317	39.500,10
9	Jabón lavalozos en crema por 450 g	unidades (450g)	50	6.700	7.050	7.400	7.050	352.500,00
10	Desengrasante líquido. presentación 500 ml	unidad	5	3.900	4.100	5.000	4.333	21.666,65
11	Desinfectante líquido (hipoclorito) 5.25%. presentación por litro	unidad	54	3.500	3.650	4.000	3.717	200.700,18
12	Detergente en polvo para limpieza inoloro y biodegradable x 1000 g.	unidad	36	9.150		8.800	8.975	323.100,00
13	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, presentación 1 litro	unidad	6	12.000	12.900	13.550	12.817	76.900,02
14	Toalla de cocina absorbente. de 37 * 37 cm. Paquete x 3 unidades	Paquetes	14	9.900	10.400	11.000	10.433	146.066,62
15	Tapabocas desechables tipo quirúrgico caja por 50 und	unidad	11	18.000	20.000	20.000	19.333	212.666,63
16	Par de guantes de caucho calibre 25. la talla sera concertada con la supervisión.	unidad	4	6.450	6.800	7.150	6.800	27.200,00
17	Guantes de nitrilo presentación caja de 100 und	unidad	4	28.600	30.100	32.600	30.433	121.733,32
18	Guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos presentación paquete por 100 und	unidad	11	3.450	3.600	4.000	3.683	40.516,63
19	Gorros desechables tipo oruga presentación paquete por 100 und	unidad	6	10.450	11.000	14.000	11.817	70.900,02
20	Rollo de papel higiénico triple hoja por 34 metros	unidad	30	2.850	3.000	3.500	3.117	93.500,10
21	Bolsatina de media arroba paquete por 100 Und	paquete	28	24.250	25.500	30.000	26.583	744.333,24
22	Bolsa de basura paquete por 10 unidades 70 x 90 cms. los colores serán acordados por la supervisión	unidad	42	7.000	7.400	10.500	8.300	348.600,00
VALOR TOTAL								3.090.466,84
CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS								243,00
DIAS								149,00
CANTIDAD TOTAL RACIONES PREPARADAS EN SITIO								36.207,00
COSTO ELEMENTOS DE LIMPIEZA POR RACIÓN								85,36

Los valores de referencia adoptados corresponden a los establecidos en el proceso de costeo de la Entidad Territorial Alcaldía de Aguazul, identificado como MA-LP-SEC-012-2025, para la operación del Programa de Alimentación Escolar en la vigencia 2026. Las cantidades se encuentran determinadas de acuerdo con las necesidades y la capacidad de cada sede educativa beneficiaria del Municipio de Maní área urbana



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

- Transporte de alimentos y materia prima

Se realizó solicitud de cotización del valor del servicio de transporte teniendo en cuenta valor por ruta urbana a tres (3) empresas de transporte: J&M SERVECES HSEQ SAS, COOPERATIVA MULTIACTIVA DE TRANSPORTE Y SERVICIOS INTEGRADOS DE CASANARE COOTRASIC EMPRESA DE TRANSPORTES ESPECIALES SAN LORENZO SAS con el fin de conocer el costo del servicio de transporte debido a que Maní no cuenta con proveedores habilitados y autorizados para la prestación de este servicio de transporte de alimentos en un vehículo tipo camión con furgón con termo King, se presupuestó una ruta (urbana) por 30 semanas de servicio.

Aquellos alimentos que requieran cadena de frio en el transporte el operador deberá garantizar su transporte según la temperatura requerida (refrigeración- congelación).

TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y MATERIA PRIMA									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE RUTAS	FRECUENCIA (NÚMERO DE SEMANAS DE SERVICIO)	UNIDAD DE MEDIDA	COTIZACION 1	COTIZACION 2	PROMEDIO	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL+IPC 5,25
					DISTRIBUIDORA SAO	J&M SERVECES HSEQ SAS			
					VALOR (\$)	VALOR (\$)			
1	Servicio de Transporte en Vehículo tipo furgón y thermoking de capacidad máxima de (2) toneladas apto para transporte de alimentos, medio tiempo un día a la semana, en el perímetro urbano del Municipio de Maní.	1	30	UNIDAD	320.000	350.000	335.000	10.050.000	10.577.625
VALOR COSTO TOTAL									10.577.625
NUMERO DE RACIONES DIARIAS RPS									243
DIAS EJECUTADOS									149
CANTIDAD TOTAL RACIONES PREPARADAS EN SITIO									36207
COSTO TRANSPORTE EN RACION PREPARADAS EN SITIO									292,14

Para el cálculo de las SEMANAS* Se tiene en cuenta el calendario académico 2026 según Resolución N° 4200 de 01 de diciembre de 2025 "Por la cual se fija el calendario académico A para el año 2026, para los establecimientos educativos oficiales que imparten educación formal en los niveles de preescolar, básica y media o de educación para adultos de los municipios no certificados del Departamento de Casanare y se toman otras determinaciones", en especial el artículo 2° Establecer el calendario académico general, el cual se inicia el día veintiseis (26) de enero y terminará el día veintinueve (29) de noviembre.

No obstante, no se recibió ninguna cotización pese a las gestiones realizadas, por lo que se decidió tomar los valores obtenidos de las cotizaciones que hacen parte del proceso MM-CAS-SAMC-004-2025 del municipio de Maní para la vigencia 2025 y aplicar un incremento del 5,25 %, correspondiente al promedio del IPC oficial del DANE de los meses de febrero a noviembre del año 2025.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026



Colombia, variación anual del Índice de Precios al Consumidor

(IPC) por divisiones de bienes y servicios
2025

AÑO 2025, MES 11		Variaciones anuales 2025											Base Diciembre de 2018 = 100,00
Mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Total IPC	5,22	5,28	5,09	5,16	5,05	4,82	4,90	5,10	5,18	5,51	5,30		
Alimentos Y Bebidas No Alcoholicas	4,49	4,56	4,67	4,61	4,71	4,31	4,94	6,13	6,21	6,64	5,74		
Bebidas Alcohólicas y Tabaco	5,08	4,92	4,69	4,64	4,93	5,14	4,95	5,33	6,38	6,56	6,46		
Prendas De Vestir Y Calzado	1,60	1,44	1,50	1,84	2,03	2,10	2,10	2,02	2,15	2,25	2,00		
Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles	6,48	6,58	6,29	6,09	5,82	5,23	4,95	4,70	4,84	5,30	5,29		
Muebles, Artículos Para El Hogar Y Para La Conservación Ordinaria Del Hogar	2,20	2,46	2,64	2,74	2,79	2,92	3,15	3,18	3,32	3,49	3,50		
Salud	5,47	5,42	5,30	5,31	5,34	5,20	5,36	5,67	5,99	6,50	6,88		
Transporte	4,90	5,64	4,88	5,29	5,26	5,27	5,36	5,19	5,05	5,21	5,33		
Información Y Comunicación	-0,99	-1,24	-1,43	-1,51	-1,50	-1,46	-1,10	-0,85	0,55	0,69	1,09		
Recreación Y Cultura	-0,18	0,81	1,55	2,29	1,79	1,68	1,72	1,63	1,74	2,74	0,57		
Educación	10,62	7,38	7,27	7,38	7,35	7,56	7,56	7,87	7,29	7,34	7,36		
Restaurantes Y Hoteles	8,06	7,73	7,34	7,71	7,41	7,44	7,59	7,78	7,47	7,61	7,65		
Bienes Y Servicios Diversos	2,90	3,43	3,53	3,66	3,52	3,61	3,55	4,00	4,43	4,66	4,79		

Fuente: DANE.

Nota: La diferencia en la suma de las variables, obedece al sistema de aproximación y redondeo.

Actualizado el 5 de Diciembre de 2025

Todo lo anterior da como resultado un presupuesto de \$10.577.625 para el transporte. Al dividir este valor entre 149 días de servicio y posteriormente entre 243 raciones, se obtiene un valor unitario de \$292,14 por ración en el CAJM Ración Preparada en Sitio.

- Certificados médicos y exámenes para manipuladores de Alimentos

Es importante aclarar que, para la realización de estos exámenes, se tiene en cuenta el número de manipuladores de alimentos; por esta razón, la cantidad establecida es de cuatro (04).

Se envió invitaciones a cotizar a las empresas: HOSPITAL JUAN HERNANDO URREGO, UNIDAD MEDICA DEL SUR DE CASANARE Y VISIONAMOS TU SALUD, para determinar los valores de CERTIFICADO MÉDICO PARA INGRESO LABORAL PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - EXAMEN KOH UÑAS - EXAMEN FROTIS DE GARGANTA Y COPROLOGICO.

A pesar de las solicitudes realizadas con anterioridad, no se recibió respuesta alguna; por lo tanto, los valores de referencia adoptados corresponden a los establecidos en el proceso de la Entidad Territorial Alcaldía de Aguazul, identificado como MA-LP-SEC-012-2025, para la operación del Programa de Alimentación Escolar durante la vigencia 2026.



ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MANI CASANARE VIGENCIA 2026

Estableciéndose así un presupuesto de \$ 358.266,68 que al ser dividido en 149 días de servicio y posteriormente en 243 raciones, se obtuvo un **valor unitario de 9,89** en el CAJM Ración Preparada en Sitio.

CALCULO VALOR CERTIFICADOS MEDICOS Y EXAMENES EN RACION							
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN, SERVICIO O CONSULTORIA	CANTIDAD DE MANIPULADORAS	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	PROMEDIO	VALOR TOTAL POR TODO EL PERSONAL
			HOSPITAL JUAN HERNANDO URREGO	VISIONAMOS SALUD	SALUD CASANARE LTDA		
1	EXÁMEN MÉDICO DE INGRESOS LABORAL PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	4	55.000	40.000	45.000	46.666,67	186.666,68
2	KOH UÑAS		12.900	15.000	15.000	14.300,00	57.200,00
3	FROTIS FARINGE		12.900	15.000	15.000	14.300,00	57.200,00
4	COPROLOGICO		12.900	15.000	15.000	14.300,00	57.200,00
VALOR TOTAL			358.266,68				
DIAS DE PRESTACIÓN DE SERVICIO							149,00
NUMERO DE RACIONES DIARIAS							243,00
RACIONES TOTALES							36.207,00
COSTO DE CERTIFICADO MEDICO EN RACION PREPARADA EN SITIO							9,89

Se incluye número de manipuladoras total.

Los valores de referencia que se tomaron corresponden a los costeados en el proceso de la Entidad Territorial Alcaldía de Aguazul MA-LP-SEC-012-2025 para la operación del Programa de Alimentación Escolar en 2026.

8.0 MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS

De acuerdo con la Guía para la elaboración del Análisis Económico del Sector y estudio de costos del PAE, se asigna un rubro para el **MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS**, debido a que es un costo indirecto que se contempla en todas las fases de operación del Programa de Alimentación Escolar. Este rubro se hace parte integral de la ración preparada en sitio, ya que el correcto funcionamiento de la infraestructura menor y los elementos de los restaurantes escolares, son necesarios para la óptima operación del programa, de allí que, frente a eventuales averías por su uso natural, estos deben ser reparados, corregidos y a los que se les puede aplicar mantenimiento o arreglos correctivos.

Se deja claridad que el Supervisor revisará los precios del mercado y autorizará cada uno de los mantenimientos o arreglos realizados, hasta el agotamiento del rubro, que corresponde a \$796.554,00 que al ser dividido en 149 días de servicio y posteriormente en 243 raciones, corresponde a un valor unitario de 22 pesos de acuerdo con la experiencia de años anteriores.

Finalmente, para la vigencia 2026, y una vez consolidados los valores unitarios en el presupuesto oficial, se presenta el detalle del presupuesto por componente para la modalidad **Preparada en Sitio – Complemento Alimentario Jornada Mañana**:



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

VALOR DIARIO RACIÓN PREPARADA EN SITIO:

Modalidad	Días	Raciones	V/Unit	V/Total
Complemento Alimentario Jornada Mañana Preparada en Sitio	149	243	\$ 9.040,00	\$ 327.311.280

8. PRESUPUESTO OFICIAL

PRESUPUESTO OFICIAL COSTO TOTAL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - 2026 MODALIDAD PREPARADA EN SITIO		
ITEM	COMPONENTES	RACIÓN PREPARADA EN SITIO VALOR (\$)
1	GRAMAJE TOTAL GRUPO DE ALIMENTOS SEGÚN MINUTA PATRON POR GRADO DE ESCOLARIDAD	\$ 3.717,80
2	MANO DE OBRA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	\$ 2.274,10
3	PERSONAL ADMINISTRATIVO, FINANCIERO Y TÉCNICO	\$ 1.198,66
4	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTO	\$ 70,44
5	CONTRAMUESTRAS	\$ 38,62
6	DOTACIÓN DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	\$ 58,33
7	CERTIFICADO MÉDICO Y EXÁMENES CLÍNICOS DE INGRESO	\$ 9,89
8	ELEMENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL	\$ 85,36
9	CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS Y LAVADO DE TANQUES	\$ 76,38
10	ELEMENTOS DE PAPELERÍA & LITOGRAFÍA	\$ 17,15
11	TRANSPORTE DE MATERIA PRIMA	\$ 292,14
12	MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS	\$ 22,00
	TOTAL COSTOS OPERATIVOS -FUNCIONAMIENTO	7.860,87
13	IMPUESTOS- TASAS IMPOSITIVAS - CONTRIBUCIONES Y UTILIDAD	\$ 1.179,13
	COSTO TOTAL RACIÓN DIARIA	\$ 9.040,00
	DIAS	149,00
	CANTIDAD DE RACIONES	243,00
	NUMERO TOTAL DE RACIONES	36.207,00
	SUBTOTAL POR RACIÓN	327.311.280,00
	VALOR TOTAL APROXIMADO AL PESO	327.311.280,00



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

ANEXO AL PRESUPUESTO OFICIAL COSTO TOTAL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE- 2026 RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO					
COSTOS DIRECTOS (\$)					
ITEM	COMPONENTE	VALOR UNITARIO (\$)	NUMERO DIARIO DE RPS	NÚMERO DE DÍAS DE SERVICIO	VALOR TOTAL (\$)
1	ALIMENTOS	\$ 3.717,80	243	149	\$ 134.610.384,60
2	MANO DE OBRA MANIPULADORAS	2.274,10	243	149	\$ 82.338.338,70
	TOTAL COSTOS DIRECTOS	5.991,90			\$ 216.948.723,30
COSTOS INDIRECTOS (\$)					
ITEM	COMPONENTE	VALOR UNITARIO (\$)	NUMERO DIARIO DE RPS	NÚMERO DE DÍAS DE SERVICIO	VALOR TOTAL (\$)
1	PERSONAL ADMINISTRATIVO, FINANCIERO Y TECNICO	1.198,66	243	149	\$ 43.399.882,62
2	ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTO	70,44	243	149	\$ 2.550.421,08
3	CONTRAMUESTRAS	38,62	243	149	\$ 1.398.196,63
4	DOTACION DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	58,33	243	149	\$ 2.111.954,31
5	CERTIFICADO MÉDICO Y EXAMENES	9,89	243	149	\$ 358.087,23
6	ELEMENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCION Y PP	85,36	243	149	\$ 3.090.629,52
7	CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS Y LAVADO DE TANQUES	76,38	243	149	\$ 2.765.490,66
8	PAPELERIA & LITOGRAFIA	17,15	243	149	\$ 620.950,05
9	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	292,14	243	149	\$ 10.577.512,98
10	MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS	22,00	243	149	\$ 796.554,00
	TOTAL COSTOS INDIRECTOS	1.868,97	243	149	\$ 67.669.796,79
	TOTAL COSTOS	7.860,87			\$ 284.618.520,09
11	IMPUESTOS- TASAS IMPOSITIVAS - CONTRIBUCIONES, UTILIDAD	1.179,13	243	149	\$ 42.692.759,91
	VALOR TOTAL RACIÓN PREPARADO EN SITIO AJUSTADA AL PESO	9.040,00	243	149	\$ 327.311.280,00

VALOR EN LETRAS: TRESCIENTOS VEINTISIETE MILLONES TRESCIENTOS ONCE MIL DOSCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE (\$327.311.280,00)

IMPUESTOS- TASAS IMPOSITIVAS - CONTRIBUCIONES, ADMINISTRACION Y UTILIDAD

Costos a los que está obligado el contratista a cancelar de acuerdo con Estatuto de Rentas del Municipio en los porcentajes definidos para tal fin; al igual que las utilidades del contratista en la ejecución del contrato, así:



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

ADULTO MAYOR	4,00%	\$ 42.692.759,91
PROCULTURA	1,00%	
PRODEPORTES	2,50%	
ELECTRI RURAL	1,00%	
JUSTICIA FAMILIAR	2,00%	
GARANTIAS	0,80%	
UTILIDAD	3,70%	
TOTAL	15,00%	

9. DESCUENTOS: Descuentos por deficiencias en prestación del servicio.

Establecer los descuentos a aplicar en caso de presentarse situaciones contrarias a lo contractualmente pactado, sin que esto modifique lo planteado en la Cláusula de multas y sanciones contractualmente pactadas en el proceso contractual. Lo anterior teniendo en cuenta que es un programa con un alto índice de falencias en los cumplimientos en los estándares de calidad, cantidad y oportunidad de mejoramiento inmediato.

Se determinan en descuentos relacionados con la calidad del servicio que se relacionan en la siguiente tabla, todos los descuentos tendrán como soporte el informe que se emita de la visita del profesional de apoyo a la supervisión y demás evidencias que sustenten la falencia.

ASPECTOS TÉCNICOS DE NOVEDADES PARA DESCUENTOS		
TIPO 1	Situaciones advertidas que afectan directamente el desarrollo de los procesos del servicio de alimentación, impactan la calidad e inocuidad de los productos, estos serán objeto de descuento con la simple identificación, los cuales son directos y son aceptados de antemano por el operador	
ÍTEM	NOVEDAD	DESCUENTO
1	Cambio de productos de acuerdo al ciclo de menú establecido, sin previa autorización de supervisión.	Descuento del 20% del valor del grupo de alimento cambiado sin autorización.
2	Incumplimiento de la Resolución 5109 de 2005, o demás normas que las sustituyan en cuanto a: Fechas de vencimiento expirada, falta de rotulado y empaques de alimentos defectuosos.	No cancelación del valor de los productos en los que se advierte la deficiencia.
3	Se presente una Enfermedad transmitida por Alimentos (ETA) en cualquiera de las sedes educativas y se compruebe mediante resultados del muestreo microbiológico que ello se presentó por inadecuada manipulación de alimentos en cualquiera de los procesos a cargo del Operador.	No cancelación de los alimentos del día de aplicación de la medida.



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

4	Suministro de alimentos preparados no aptos para el consumo, es decir, expuestos a altas temperaturas, crudos, consistencia y textura dura que no es acorde con la característica del alimento, en estado descomposición. Aplica cuando se hayan entregado a los beneficiarios.	No cancelación del grupo de alimento no apto del día de aplicación de la medida.
5	En el momento que los resultados de las muestras microbiológicas sean desfavorables o presenten límites superiores a los parámetros establecidos como normales o permitidos por el IVIMA y/o el laboratorio, se debe repetir el análisis y este costo va por cuenta del operador/contratista. Además, se debe presentar un plan de mejora. En el Caso que los resultados se alleguen a la supervisión después de terminada la prestación de Servicio	No cancelación del grupo de alimento no apto o no admitido por estar fuera de los parámetros normales establecidos del día de la toma de la muestra microbiológica.
6	No entrega de los elementos de aseo definidos en el presente documento, en la cantidad y periodicidad establecida.	Descuento del 15% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
7	Suministros de raciones incompletas, es decir, que se sirvan sin alguno de los componentes del menú del día de servicio, diferente a la proteína (no se puede servir sin este alimento)	No cancelación del grupo de alimento faltante del día de aplicación de la medida.
8	Se evidencie heces, contaminación o presencia de roedores y cucarachas en alguna de las áreas del restaurante escolar.	Descuento del 25% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita.
9	No se cumple con los gramajes mínimos de la porción servida por nivel escolar en cualquiera de los componentes de la minuta patrón. Se aplica cuando se ha comprobado en la verificación de gramaje, que el peso de la porción está por debajo del peso determinado. Para la determinación de cumplimiento de gramaje de las raciones servidas la supervisión tomará muestra no inferior a tres (3) raciones servidas.	Descuento del 5% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
10	Cuando se presenten hallazgos relacionados con faltantes de alimento ya sea en cantidad o ausencia del mismo, para la preparación del menú diario y no se realice la reposición.	Descuento del grupo de alimento faltante de las raciones entregadas durante el día de la visita



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

11	No se cumpla, según lo programado, el plan de capacitación del personal manipulador de alimentos o que no se encuentre en los restaurantes escolares los documentos de idoneidad del personal manipulador de alimentos (Resolución 2674 de 2013 Minsalud).	Descuento del 5% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
12	Plan de saneamiento básico con sus correspondientes formatos debidamente diligenciados y suscritos por el personal manipulador	Descuento del 5% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
13	El incumplimiento de cualquiera de las especificaciones establecidas para la dotación del personal —como el uso de material no antifuído en la tela.	Descuento del 70% del valor total del costo.
14	No se encuentra en las sedes educativas establecidas, las contra muestras de las 72 últimas horas o se encuentren incorrectamente almacenadas o rotuladas, incluso sin rotulación.	Descuento del 10% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
15	No se cuente con la Ficha Técnica PAE en un lugar visible del comedor escolar.	Descuento del 3% del valor de las raciones a entregar durante el día del servicio.
16	Cuando se suministre alimentación a personas diferentes a los estudiantes matriculados en el SIMAT	Descuento del 10% del valor de las raciones a entregar durante el día de la visita
17	Incumplimiento de obligaciones relacionadas con el pago del personal manipulador de alimentos (pago de seguridad social y salarios)	Descuento del 20% del valor de las raciones de un día del servicio, por cada cinco (5) días de retraso en el pago.

No obstante, se hace precisión en que siempre que la situación advertida sea subsanada en el desarrollo de la jornada de entrega, no se aplicará descuento, sin embargo, se socializarán las falencias para que se fijen las acciones a implementar para evitar recurrencia.

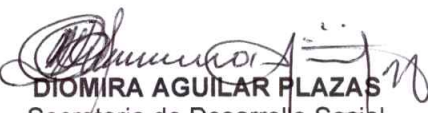
Todas las falencias presentadas serán notificadas semanalmente al operador para que realice las mejoras o controvierta las falencias descritas en un término no superior a ocho (8) días hábiles, de no realizarse, se dará por entendido la aceptación del descuento.

El planteamiento de descuentos previamente expuesto, en caso de evidenciarse en ejecución del Contrato, falencias que afecten gravemente el servicio y/o pongan en riesgo a los titulares de derechos sin que el operador implemente acciones inmediatas o presentarse retroceso



**ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MANI CASANARE VIGENCIA 2026**

significativo de acuerdo a validación de procesos por parte de supervisión, se procederá a surtir el trámite correspondiente para dar inicio al proceso de posible incumplimiento ante Oficina Asesora Jurídica de la Alcaldía de Maní.


DIOMIRA AGUILAR PLAZAS
Secretaria de Desarrollo Social

REVISÓ:


ROSA ANGELA BETINA R.
Profesional Contratado O.A.U

ELABORÓ:


LILIANA I REYES MORA
Componente técnico - Nutricional