ANEXO TÉCNICO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HATO COROZAL -CASANARE 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 Hato Corozal – Casanare.

OBJETO: GARANTIZAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A ESTUDIANTES MATRICULADOS EN PREESCOLAR Y PRIMARIA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES: LUÍS HERNÁNDEZ VARGAS, ANTONIO MARTÍNEZ DELGADO SEDE PRINCIPAL Y SEDE EL PROGRESO, DEL AREA URBANA DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL - 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. 0003 del 07 de enero de 2026, en el Artículo 5. Criterios de priorización de la población beneficiaria, teniendo en cuenta los recursos disponibles con los que cuenta el Municipio de Hato Corozal para la ejecución del PAE manteniendo la cobertura y para garantizar durante el calendario escolar, y debido a que en el Municipio de Hato Corozal cuenta con jornada única se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes área urbana educativas del Municipio que deben ser cubiertos al 100%.

Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

1. El 100% de las niñas y los niños matriculados en los grados correspondientes al segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición).
2. El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en jornada única.
3. El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas con población mayoritariamente perteneciente a los pueblos indígenas, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, y palenqueras, víctima del conflicto armado y en condición de discapacidad (más del 50% de los estudiantes matriculados).
4. Priorizar las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales, iniciando por que cuenten con un solo docente luego, aquellas que ofrecen educación básica y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad,

otorgando preferencia a las clasificadas como de difícil acceso, conforme a los criterios establecidos en el Decreto 1075 de 2015 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.

5. Una vez garantizada la atención indicada en los anteriores criterios de priorización, se continuará con las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas del área urbana comenzando con los grados de educación básica primaria y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad.

Lo descrito teniendo en cuenta el Acta de Acuerdo de Bolsa Común (ver anexo Nº 1) firmada el 25 de agosto de 2025, entre el Departamento de Casanare y la Alcaldía de Hato Corozal, la cual dentro de su contenido contempla: ALCALDÍA DE HATO COROZAL "*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, y progresivamente según los criterios de priorización establecidos en la resolución 0335 de 2021, hasta agotar recursos*"

3. Población objetivo:

Tabla N°1.

POBLACION TOTAL A ATENDER	
GRADOS	PREESCOLAR
CUPOS	231
PORCENTAJE	100%

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

Teniendo en cuanta la participación y seguimiento entendido como un proceso social se hace necesario permitir y promover el acceso a la información del PAE, debiendo entre otros, realizar la publicación en lugar visible de cada uno de los comedores escolares en un 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 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 la SEM), tipo de complemento, modalidad de suministro, fecha de inicio de la atención, número de contrato, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano. De igual manera se debe hacer publicación de los ciclos de menús para 20 días en cada una de las sedes educativas.

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 0003 del 7 de enero de 2026. 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 iniciaremos una sola vez 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:

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 ¼ de pliego), junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad Territorial.

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)

- Programar visitas a los tres 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.

- 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, alimentación saludable, entre otros que la entidad territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipula, lo anterior está sujeto a seguimiento por parte de la ET.

• **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, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado, 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

- 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 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.

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 0003 de 2026 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:

6 - 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**: 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, deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución. 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 el garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como punto crítico la limpieza y mantenimiento de los tanques de reserva. En cumplimiento con lo establecido con la normatividad, la Secretaría de Salud de Casanare dio a conocer los resultados del monitoreo del Índice de Riesgo de la Calidad del Agua (IRCA) en las zonas urbanas del departamento, de acuerdo con la información recolectada durante el mes de julio de 2022, para lo cual Hato Corozal se encuentra "sin riesgo". Para el perímetro urbano del municipio de Hato Corozal, las instituciones y sedes educativas cuentan con el suministro de agua de red de acueducto proveniente de una planta potabilizadora, sin embargo, el agua para la elaboración de los jugos y agua de consumo será suministrada por el operador proveniente de una planta potabilizadora local debidamente vigilada por el INVIMA, para lo cual el operador debe presentar los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de la planta con la cual realice convenio y presentar el acta de inspección sanitaria, expedida por el INVIMA. Para el caso de los comedores escolares se debe garantizar la limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes que se tengan para el almacenamiento de agua que se utiliza para la preparación de alimentos.

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 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 de por lo menos 10 horas anuales, 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 y de sus participantes los cuales deben reposar en físico en cada comedor escolar a disposición de la autoridad que lo solicite. Igualmente debe reposar el listado de asistencia de las manipuladoras en cada sede o institución educativa para su verificación y los respectivos controles.

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, materia primas e insumos: 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.
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, señalizar 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.

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.

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

• **Modalidad preparada en sitio**

Transporte

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

Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente favorable expedido por la autoridad sanitaria competente, se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.

Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario. 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.

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.

11 Planteo de Rutas: Se plantea un bosquejo tomando como referencia la Alcaldía Municipal de Hato Corozal y la distancia de la misma hasta los tres (3) restaurantes escolares.

Nota: 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.

Para el desarrollo de esta actividad dispondrá como mínimo un (1) Vehículo tipo furgón con termoking con unidad de frio, con capacidad de carga de 1 toneladas, apto para transporte de alimentos, modelo 2016 en adelante, para cubrir las rutas planeadas en los cuales entregará en cada una de las sedes educativas las materias primas.

El operador debe garantizar las temperaturas según la naturaleza del alimento ya sea de refrigeración o congelación. 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 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 12 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 da 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.

El programa de alimentación escolar debe contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE.

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 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 de los operarios, 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.

A continuación, 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.

Toma de muestras y contra muestras

El instructivo para la toma de muestras y análisis de productos alimenticios (Invima 2002), define los siguientes términos:

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

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.

Plan De Muestreo Plan General Toma de Muestras Microbiológicas, comprende:

ITEMS	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA SOLICITADA
1	ALIMENTO PROTEINA ANIMAL	COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES, MESOFILOS, ESTAFILOCOCOS AUREUS Y SALMONELLA
2	ALIMENTO CEREAL	COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES, MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS, ESTAFILOCOCOS AUREUS Y SALMONELLA
3	ALIMENTO TUBERCULO	COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES, MESOFILOS, ESTAFILOCOCOS AUREUS Y SALMONELLA
4	ALIMENTO VERDURA	COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES Y SALMONELLA
5	ALIMENTO LEGUMINOSA	COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES, MESOFILOS, ESTAFILOCOCOS AUREUS Y SALMONELLA
6	ALIMENTO JUGO	COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES, MOHOS Y LEVADURAS
7	AGUA TRATADA DE LA RED	COLIFORMES TOTALES, ESCHERICHIA COLI Y MESOFILOS

8	AGUA POTABLE TRATADA Y ENVASADA	NICROBIOLOGICO Y FISIOQUIMICO
9	FROTIS SUPERFICIE	COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES, MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS
10	FROTIS EQUIPOS Y UTENSILIOS	COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES, MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS
11	FROTIS DE MANOS	COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES, MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS
12	FROTIS DE GARGANTA	COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES, MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS
13	FROTIS KOH PARA UÑAS	COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES, MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS
14	AMBIENTE	MESOFILOS AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS
15	BOLSA DESECHABLE DE MUESTREO ESTERILES TIPO WHIRL-PAK	DE 200 ml Y/O 200 GR
16	TRANSPORTE	UN DESPLAZAMIENTO
17	SALIDA DEL TECNICO QUE TOMA EL MUESTREO	UN MUESTREO

Nota: Se deben efectuar dos (2) muestras microbiológicas durante el desarrollo del programa PAE 2026. Estas deben contener lo relacionado en la tabla anterior.

Dando cumplimiento a la resolución 0003 del 7 de enero de 2026 lineamientos del Programa de Alimentación Escolar, para realizar controles de calidad e inocuidad (ANEXO 5), se plantea número de toma de muestras para el análisis microbiológico de acuerdo al mes de ejecución:

Tabla N° 3. Planteo de Toma de Muestras microbiológicas

MESES	NO DE PRUEBAS
MARZO	
ABRIL	1
MAYO	
JUNIO	
JULIO	
AGOSTO	1
SEPTIEMBRE	
OCTUBRE	

Las contramuestras deben estar debidamente marcadas 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 Hato Corozal, este lote seria 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 una (1) bolsa a la semana.

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 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 vinculados por el operador del PAE deben estar debidamente certificados como "pequeños productores por parte de la secretaria de Desarrollo Social, Integral y Productivo"

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.

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

INSTITUCION/SEDES	MANIPULADORAS		
	TOTALGENERAL	TC	½ T
I,E LUÍS HERNANDEZ VARGAS	2	2	
I.E. ANTONIO MARTINEZ DELGADO SEDE PRINCIPAL	1	1	
I.E. ANTONIO MARTINEZ DELGADO SEDE PROGRESO	1	1	

6.1.3. Personal técnico, operativo y administrativo:

CARGO	PERFIL	CANTIDAD	ROL	DEDICACIÓN
Coordinador General	TÍTULO PROFESIONALTÍTULO PROFESIONAL: ING, DE ALIMENTOS Y/O NUTRICION POSTGRADO: SEGURIDAD ALIMENTARIA EXPRECIENCIA: SIETE (7) AÑOS DE EXPERIENCIA CONTADOS A PARTIR LA EXPEDICION DE LA TARJETA PROFESIONAL DE LOS CUALES SEIS (6) AÑOS DE EXPERIENCIA EXPECIFICA COMO DIRECTOR Y/O COORDINADOR EN PROGRAMAS PAE	1	Coordinará con la Entidad el desarrollo del programa y se encargará de toda la Operación del mismo . Realización de compras y recepción, almacenamiento , alistamiento y despacho de materia prima, entre otros Capacitación de personal que labora en el programa PAE en educación sanitaria, principios básicos de	100%

			buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas y manipulación de alimentos	
Apoyo Logístico	APROBACIÓN DE EDUCACIÓN BÁSICA PRIMARIA	1	Persona encargada de la recepción de la materia prima y su distribución a las I.E., Llevar registro fotográfico de las raciones servidas tipo almuerzo, por cada institución educativa, Llevar registro fotográfico y planillas de asistencia, a las capacitaciones dirigidas a las manipuladoras de alimentos, realizar las actas de entrega de suministro de los bienes de la canasta familiar, elementos de aseo y dotación.	100%

Manipuladoras de Alimentos	Aprobación de básica primaria (certificación, constancia y/o diploma avalado por la Institución Educativa)	4	Realizar recepción, lavado, preparación de la materia prima, servido de la ración alimentaria y aseo del sitio de trabajo	100%

ANEXO Nº 12 **Coordinador del proyecto**					
CARGO Y PERFIL	**CANTIDAD**	**DEDICACIÓN**	**VR. MENSUAL HONORARIOS**	**PLAZO (meses)**	**VALOR TOTAL HONORARIOS**
COORDINADOR DEL PROYECTO: TÍTULO PROFESIONALTÍTULO PROFESIONAL: ING, DE ALIMENTOS Y/O NUTRICION POSTGRADO: SEGURIDAD ALIMENTARIA EXPRECIENCIA: SIETE (7) AÑOS DE EXPERIENCIA CONTADOS A PARTIR LA EXPEDICION DE LA TARJETA PROFESIONAL DE LOS CUALES SEIS (6) AÑOS DE EXPERIENCIA EXPECIFICA COMO DIRECTOR Y/O COORDINADOR EN PROGRAMAS PAE	1	100%	4.200.000	8,33	$ 35.000.000
VALOR COORDINADOR DEL PROYECTO					**35.000.000**

NOTA: El tiempo del coordinador varia respecto al personal de logística, toda vez, que él inicia labores desde la etapa de alistamiento, es decir 5 días antes de que se inicie a garantizar el servicio de alimentación escolar.

ANEXO Nº 13 **Apoyo Logístico**					
CARGO Y PERFIL	**CANTIDAD**	**DEDICACIÓN**	**VR. MENSUAL HONORARIOS**	**PLAZO (meses)**	**VALOR TOTAL HONORARIOS**
PERFIL: SERVICIO ASISTENCIAL APROBACIÓN DE EDUCACIÓN BÁSICA PRIMARIA CATEGORÍA 2: EXPERIENCIA: SIN EXPERIENCIA	1	100%	$ 2.000.000	8,17	$ 16.333.333
VALOR APOYO LOGÍSTICO					**$** 16.333.333

ANEXO Nº 11 **PRESUPUESTO PERSONAL MINIMO REQUERIDO "MANIPULADORAS DE ALIMENTOS"**
Factor prestacional personal manipulador de alimentos

NUMERO DE MANIPULADORAS	4
DIAS CONTRATACIÓN (MANIPULADORES)	245
DIAS SERVICIO	159
BENEFICIARIOS	231

Concepto	Porcentaje %	Valor
Salario mínimo mensual 2026		$ 1.750.905,00
Auxilio de transporte		$ 249.095,00
Aporte a pensión	12,00%	$ 210.108,60
Aporte a salud	8,50%	$ 148.826,93
Aporte a ARL	0,522%	$ 9.139,72
Cesantías	8,33%	$ 166.600,00
Prima	8,33%	$ 166.600,00
Intereses de cesantías	1%	$ 1.666,00
Vacaciones	4,17%	$ 73.012,74
Caja de Compensación familiar	4%	$ 70.036,20
ICBF	3%	$ 52.527,15
SENA	2%	$ 35.018,10
VALOR MENSUAL CONTRATACIÓN PERSONAL MANIPULADOR		**$ 2.933.535,44**
VALOR TOTAL PERSONAL MANIPULADOR POR PLAZO EJECUCIÓN		**$ 95.828.824,29**

Para sacar el costo por alumno se tomó la siguiente fórmula: valor total / días de servicio / número de beneficiarios. Este procedimiento se realizó para todos los casos.

7. Comparación de cotizaciones y presupuesto por ítem

-Ración de Alimento

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 por nivel educativo; en el caso de la modalidad para preparar en sitio – Complemento Alimentario Jornada Mañana aporta un 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

La Secretaría de Desarrollo Social, Integral y Productivo del Municipal de Hato Corozal, siguiendo con los lineamientos de la "guía para la elaboración del análisis económico del sector y estudio de costos del PAE" del anexo administrativo y financiero de la Resolución Nº 0003 de 2026. En el presente documento se encuentra la descripción detallada del proceso de costeo de alimentos a utilizar para la implementación del Programa de Alimentación Escolar PAE.

- Una vez revisada la disponibilidad de alimentos en la región y de acuerdo a la minuta patrón para la modalidad preparada en sitio establecida en la Resolución 0003 de 2026, el profesional de apoyo de la Secretaría de Desarrollo Social y cultural, crea la lista de alimentos a cotizar, los alimentos 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.

- Se realiza invitación formal para la respectiva cotización de los alimentos, para luego establecer el menor valor ítem.

- Las empresas cotizantes para los ítems que conforman el presupuesto oficial fueron:

SERGAL SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S
NIT: 901354776-4
DIRECCIÓN: CARRERA 14 29 20 - Barrio Villa Rocío
R/L: JOHN GERMAN RODRIGUEZ DIAZ

ASESORIAS, CONSULTORIAS, SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S
NIT: 901771393-5
DIRECCIÓN: CL 14 2 134 – Barrio La Esperanza
R/L: ANDREA CAROLINA CALDERON MEDINA

GRUPO EMPRESARIAL PLANETA S.A.S
NIT: 901773192-0
DIRECCIÓN: CL 23 28 71– Barrio Villa del Sol
R/L: MONICA PAOLA MARTINEZ SIBOCHE

Finalmente 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 $ 5.964,17,81 (ver anexo Nº 10)

- Control Integral de Plagas

Se realizó solicitud de cotización, con el fin de conocer el valor de los servicios de CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS (PREVENTIVO Y RADICAL) EN COMEDORES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL - CASANARE, ÁREA URBANA y el LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA AÉREO, lo anterior con el fin de determinar el menor valor por ítem cotizado. La cantidad de tanques y controles de plagas corresponden a los comedores que prestan la modalidad de Ración Preparada en Sitio. Se considera 1 control integral de plagas durante toda la duración del contrato. Para el caso, este control se aplicará a los 3 restaurantes de las instituciones educativas donde se va a prestar el servicio de alimentación escolar PAE 2026 .

Control Químico: Aplicación por Aspersión y/o Nebulización de Insecticida piretroide de acción residual de uso en salud pública con registro del ministerio de protección social, benevolente con las personas y el ambiente, que no manche y deje un mínimo de olor. Aplicación Gel Cucarachicida de baja toxicidad para el hombre, con registro del ministerio de protección social el cual se emplea para reforzar la desinsectación líquida, para el control de cucarachas. Aplicación de cebos rodenticidas anticoagulantes en estaciones de cebado.

Control Físico Mejoramientos en los ingresos a las áreas Internas y ventanales, Con angeo y cauchos tapa luz en puertas. Se considera un (01) lavado de tanque durante toda la duración del contrato. 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 19 ppm, aplicando por aspersión a todas las superficies, accesorios v 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.

Determinando que el presupuesto para el total de aplicación de estos servicios durante la duración del contrato será de $ 8,546,310.00, que al ser dividido en 159 días de servicio y posteriormente en 231 estudiantes, se obtendrá un valor unitario de 232,69 en el complemento alimentario jornada mañana Preparada en Sitio.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
Etapa de alistamiento (control de plaga y lavado de tanques)	und	3	2.848.770	8.546.310
			COSTO TOTAL	**8.546.310**
			CUPOS A ATENDER	**231**
			NÚMERO DE DÍAS A ATENDER	**159**
			COSTO POR RACIÓN	**232,69**

- Análisis Microbiológico

Con el fin de determinar que el presupuesto total para el Análisis Microbiológico es de $ 6.224.000, para todo el contrato, que al ser dividido en 159 días de servicio y posteriormente en 231 estudiantes, se obtendrá un valor unitario de 169,46.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD SEDES EDUCATIVAS	UNIDAD DE MEDIDA	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
Pruebas de laboratorio para validación de calidad microbiológica del servicio, estipulada en la Resolución 0335 de 2021	Cantidad de muestra	2	3.112.000	6.224.000

COSTO TOTAL	6.224.000
CUPOS A ATENDER	231
NÚMERO DE DÍAS A ATENDER	159
COSTO POR RACIÓN	$ 169,46

- Pendón

Se realizó la respectiva solicitud de cotización, escogiendo el menor valor pro ítem cotizado, quedando el que se ilustra en la siguiente tabla, tabla que muestra el valor invertido por alumno:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD SEDES EDUCATIVAS	UNIDAD DE MEDIDA	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
Pendón publicitario, full color, tamaño 1,3 m², que deberá contener como mínimo la siguiente información: nombre de la institución o sede educativa; número del contrato; fecha de inicio; nombre o razón social del operador; NIT; número de días de atención; número total de cupos asignados; número de manipuladoras de alimentos; canal de atención al ciudadano de la Secretaría de Desarrollo Social Integral y Productivo .	3	und	131.900	395.700
			COSTO TOTAL	395.700
			CUPOS A ATENDER	231
			NÚMERO DE DÍAS A ATENDER	159
			COSTO POR RACIÓN	$ 10,77

- Dotación

La solicitud de cotización estuvo acompañada de las siguientes especificaciones:

Pantalón

- ✓ Tela poliéster
- ✓ 100% antifluido 145 gr
- ✓ Dos bolsillos en cada lateral
- ✓ Con caucho de 3 cm alrededor de la cintura y cordón

Camisa

- ✓ Tela poliéster
- ✓ 100% antifluido 145 gr
- ✓ Cuello en V
- ✓ Dos bolsillos

Además:

- Gorra y/o cofia
- Tapabocas desechables tipo quirúrgico
- Gorros desechables tipo oruga
- Guantes de manipulación
- Calzado (fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante)

Donde se escogió el menor por ítem cotizado para establecer el presupuesto oficial. El cual será entregado a las 4 manipuladoras en una única ocasión durante el contrato.

PRODUCTO	PERIODICIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	CANTIDAD TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
Dotación (incluye uniforme y zapatos)	Dos (2) dotaciones durante el plazo contractual	Unidad	1	8	380.000	3.040.000
Tapabocas desechables tipo quirúrgico	Uno (1) diario por cada manipulador	Unidad	1	363	700	445.200
Gorros desechables tipo oruga	Uno (1) diario por cada manipulador	Unidad	1	363	700	445.200
Guantes de manipulación	Uno (1) diario por cada manipulador	Unidad	1	363	150	95.400
VALOR TOTAL ELEMENTOS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS						**4.377.800**

Para las 4 manipuladoras se requiere un presupuesto de $ 95.828.824,29 para este ítem, que al ser dividido en 159 días de servicio y posteriormente en 231 estudiantes, se obtendrá un valor unitario de 2.609.08.

- 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.

Así, la identificación de la cantidad de insumos –bienes-, 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 No. 335 de 2021, en cuanto a las condiciones de higiene, salubridad e

inocuidad que exhorta todo el margo de regulación aplicables al programa de alimentación escolar.

Se realizó solicitud de cotización, para luego realizar el respectivo estudio de mercado y así establecer el menor valor por ítem, con el cual se estableció el presupuesto oficial.

ANEXO Nº 15 PRESUPUESTO INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO						
NUMERO DE INSTITUCIONES	3	PLAZO MESES		8,17	PLAZO DÍAS CALENDARIO ESCOLAR	159
NUMERO DE MANIPULADORAS	4					
PRODUCTO	PERIODICIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	CANTIDAD TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
Escoba plástica grande	Una por unidad aplicativa	und	1	3	9.500,00	28.500,00
Trapero de hilaza, sin goma	Uno por unidad aplicativa	und	1	3	12.300,00	36.900,00
Recogedor de basura Plástico	Uno por unidad aplicativa	und	1	3	10.000,00	30.000,00
Cepillo largo de cerdas duras	Uno mensual	und	1	25	6.200,00	155.000,00
Cepillo de manos cerdas duras	Uno mensual	und	1	25	7.850,00	196.250,00
Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales	und	2	49	4.500,00	220.500,00
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en crema.	2 kilos mensuales	unid	2	49	22.300,00	1.092.700,00
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales	und	2	49	5.200,00	254.800,00
Desinfectante líquido	2 litros mensuales	unid	2	49	9.350,00	458.150,00
Jabon para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo	2 kilos mensuales	unid	2	49	18.780,00	920.220,00
Jabon antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 ml mensuales por cada manipulador de alimentos	unid	1	33	8.500,00	280.500,00
Bolsas plásticas biodegradables para los recibos orgánicos e inorgánicos, tamaño 70 cm x 100 cm (color blanca y verde)	2 unidades diarias por comedor escolar	und	2	954	1.050,00	1.001.700,00
Kit de canecas para el manejo de residuos (material polietileno de alta calidad)	2 canecas por cada comedor escolar	Kit x 2 canecas	1	3	413.300,00	1.239.900,00
Papel Higiénico	Uno rollo mensual por cada manipulador de alimentos	und	1	33	2.950,00	97.350,00
COSTO TOTAL INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO						$ 6.012.470,00
CUPOS A ATENDER						231
NÚMERO DE DÍAS A ATENDER						159
COSTO INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO POR RACIÓN						$ 163,70

De acuerdo con las necesidades establecidas el cuadro muestra un presupuesto total de $ 6.012.470 que al ser dividido en 159 días de servicio y posteriormente en 231 estudiantes, se obtendrá un valor unitario de $163,70

- Transporte

Que, una vez determinado el menor valor de los ítems cotizados, se determinó el presupuesto oficial por las sumas de $13,632,300, al dividir este valor en 159 días de servicio y posteriormente en 231 estudiantes, se obtendrá un valor unitario de $371,16.

ANEXO Nº 17 TRANSPORTE DE ALIMENTOS E INSUMOS DE ASEO - PREPARADA EN SITIO				
DESCRIPCIÓN	NUMERO DE DÍAS DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	VR. UNITARIO	VR. TOTAL

Vehículo tipo furgón con termoking con unidad de frío, con capacidad de carga de 1 tonelada, apto para transporte de alimentos	34	Día	400.950,00	13.632.300,00
			COSTO TOTAL	**$ 13.632.300,00**
			CUPOS A ATENDER	**231**
			NÚMERO DE DÍAS A ATENDER	**159**
			COSTO POR RACIÓN	**$ 371,16**

NOTA: El servicio de vehículo tipo furgón se realizará una vez por semana, cada domingo, con el fin de abastecer los restaurantes escolares con los cárnicos de la semana.

- –Certificados médicos y exámenes

Se realizó solicitud de cotización, con el fin de establecer el presupuesto oficial, tomando como referencia el menor valor por ítem cotizado.

PRODUCTO	PERIODICIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	CANTIDAD TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
Examen de aptitud médica para manipulación de alimentos (incluye pruebas de laboratorio - Serología, Coprológico, Frutos de garganta y KOH de Uñas)	Uno (durante el plazo contractual)	Unidad	1	4	88.000	352.000
VALOR TOTAL EXÁMENES MÉDICOS						**352.000**

Estableciéndose así un presupuesto de $ 352.00, que al ser dividido en 159 días de servicio y posteriormente en 231 estudiantes, se obtuvo un valor unitario de 9,58.

- MANTENIMIENTO LOCATIVOS

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 LOCATIVOS, 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.

NOTA 1: El coste contemplado en el anexo Nº 16, será invertido exclusivamente para realizar arreglos y mantenimientos locativos a los bienes y/o elementos de los restaurantes escolares, que se causen durante la vigencia del contrato (grifería, electrodomésticos, entre otros). Los costes que se causen después de lo presupuestado en este anexo, serán garantizados por la Administración Municipal

NOTA 2: El contratista deberá previamente informar al supervisor sobre los daños causados a los bienes que se pretenden reparar, con el propósito de corroborar el estado de los mismos y ejecutar la acción correctiva. Además, el contratista deberá presentar la respeciva cuenta de cobro acompañado de RUT y copia de la cédula de la persona natural y/o jurídica que realizó el respectivo mantenimiento, y este debe acompañarse del respectivo registro fotográfico.

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 $ 6.000.000, que al ser dividido en 159 días de servicio y posteriormente en 231 estudiantes, corresponde a un valor unitario de 163,36.

ANEXO Nº 16 PRESUPUESTO MANTENIMIENTOS LOCATIVOS - RACIÓN ALMUERZO	
EDUCATIVAS	$ 6.000.000,00
CUPOS (MATRÍCULA) A ATENDER	231,00
2. COSTO INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO POR ESTUDIANTE	25.974,03
NÚMERO DE DÍAS A ATENDER	159,00
3. COSTO UNITARIO INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	163,36

8. PRESUPUESTO OFICIAL

ANEXO Nº 9 PRESUPUESTO OFICIAL					
COMPONENTE	MODALIDAD	BENEFICIARIOS	VALOR RACIÓN	DÍAS SERVICIO	TOTAL
COMPO. 1	RACIÓN ALMUERZO	231	$ 11.201,20	159	$ 411.408.880,46
			VALOR TOTAL		$ 411.408.880,46
			AJUSTE AL PESO		$ 0,54
			VALOR TOTAL DE LA OFERTA (REDONDEADO AL PESO)		**$ 411.408.881,00**

VALOR TOTAL DE LA OFERTA: Cuatrocientos once millones cuatrocientos ocho mil ochocientos ochenta y un pesos

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 de los profesionales de apoyo a la supervisión y demás evidencias que sustenten el hallazgo.

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 con el ciclo de menú establecido, sin previa autorización de supervisión.	No cancelación del grupo de alimento cambiado sin autorización.
2	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.
3	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.
4	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
5	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.
6	No se encuentren soportes de capacitación al personal manipulador de alimentos y demás documentos de idoneidad del personal manipulador.	Descuento del 15% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
7	Plan de saneamiento básico con sus correspondientes formatos debidamente diligenciados y suscritos por personal manipulador	Descuento del 15% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
8	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	Descuento del 20% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita

	cumplimiento de gramaje de las raciones servidas la supervisión tomará muestra no inferior a tres (3) raciones servidas.	
9	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
10	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 cinco (5) 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 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 la Oficina de Jurídica de la Alcaldía de Hato Corozal.

HÉCTOR JAVIER GÓMEZ PIÑEROS
Secretario de Desarrollo Social, Integral y Productivo

Proyectó

Simeón Cotinchara Fuentes
Profesional de apoyo