



REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
ALCALDÍA MUNICIPAL DE HATO COROZAL
HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
PRESUPUESTO GENERAL



OBJETO:		U. MEDIDA	Población escolar a beneficiar por día	CANTIDAD	COSTO DE LA UNIDAD	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	COSTOS TOTALES
ACTIVIDAD	DESCRIPCÓN						
1.1- Complemento alimentario modalidad almuerzo escolar preparado y servido en sitio.	Examen de Aptitud Médica para manipulación de Alimentos (Incluye Pruebas de Laboratorio)	MANIPULADOR A		10	\$ 100.000		\$ 1.000.000
	Insumentos de Aseo para comedor escolar para cuatro	TOTAL POR COMEDOR		1	\$ 3.530.200		\$ 3.530.200
	Personal manipulador de Alimentos	MANIPULADORA		10	\$ 87.005	\$ 52	\$ 45.242.461
	1 Dotaciones por manipuladora durante la vigencia del contrato, que cumplan con los protocolos de Bioseguridad	MANIPULADORA		10	\$ 165.770		\$ 1.657.700
	Ciclos de menú - Viveres	UNIDADES	800	41.600	\$ 3.860	\$ 52	\$ 160.576.000
	Plan de saneamiento Básico, incluye programa de Bioseguridad	Manuales y formatos		1	\$ 600.000		\$ 600.000
2.2- Plan de capacitación	Etapa de Alistamiento - Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	Por Institución y a Necesidad		1	\$ 1.300.000		\$ 1.300.000
	Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. El plan de capacitación y/o actualización debe contener; metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. el profesional capacitador en nutrición o dietética . tres horas capacitación.	Capacitaciones		1	\$ 800.000		\$ 800.000
2.3- Servicios profesionales Coordinador	Un (1) profesional con título académico de pregrado en el área de ciencias administrativas o afines o en ingeniería de alimentos o químico de alimentos o microbiólogo o profesional en nutrición y dietética, que acredite como mínimo Siete (07) años de experiencia general debidamente certificados, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional o de fecha del grado (conforme a las disposiciones legales vigentes) y hasta el cierre del presente proceso de selección, de los cuales deberá acreditar una experiencia específica mínima de Dos (02) años desempeñando el cargo como director y/o coordinador, en la ejecución de Contratos de prestación de servicios y/o Proyectos cuyo objeto haya sido o que guarde similitud o dentro de su alcance incluya actividades relacionadas con la prestación de servicio de alimentación escolar para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de instituciones educativas y/o Prestar el servicio de alimentación escolar para los estudiantes de instituciones educativas y/o Implementación de Complemento Nutricional para estudiantes.	Días Calendario	800	1 \$ 108.500	\$ 82	\$ 8.897.000	
2.4- Plan de Señalización y Señalización unidad aplicativa (restaurante)	Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del servicio de alimentación, en material lavable y desinfectable	unidades		3	\$ 299.000		\$ 897.000
	Publicar el ciclo de menú por ración y número total de raciones (Formato de Visibilidad) el cual incluye Línea de atención al ciudadano.	unidades		3	\$ 160.000		\$ 480.000
TOTAL PROYECTO							\$ 224.980.361

De conformidad a la comparación y estudio de las cotizaciones presentadas y teniendo en cuenta las condiciones y especificaciones técnicas requeridas para la satisfacción de las necesidades de los administrados y en cumplimiento de la función pública por parte del Municipio.

Lizeth Joheli García Torres

Profesional de Apoyo SDSIP

Yadira Escobar Heredia

Secretaría de Desarrollo Social Integral y Productivo