

 NIT.800012638-2	PROCESO: GESTIÓN CONTRATACIÓN	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
	SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL, INTEGRAL Y PRODUCTIVO	
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	Código: PA-GC-PS-P07	Versión: 02

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL-CASANARE.

Para garantizar el cumplimiento del objeto contractual y subsanar la necesidad planteada en el estudio previo, la Administración Municipal “Hato Corozal Alto y Sostenible 2020-2023” requiere adelantar el proceso contractual. Por lo tanto, los bienes y servicios que se requieren y que serán objeto de disposición y ofrecimiento por el oferente que resulte seleccionado, deben corresponder con las especificaciones técnicas, los conceptos, diseños y cantidades que se señalan y describen a continuación:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	Población escolar a beneficiar por día	CANTIDAD
1.1- Complemento alimentario modalidad almuerzo escolar preparado y servido en sitio.	Examen de Aptitud Médica para manipulación de Alimentos (Incluye Pruebas de Laboratorio)	MANIPULADORA		7
	Insumos de Aseo para comedor escolar para cuatro	TOTAL POR COMEDOR		1
	Personal manipulador de Alimentos	MANIPULADORA		7
	1 Dotaciones por manipuladora durante la vigencia del contrato, que cumplan con los protocolos de Bioseguridad	MANIPULADORA		7
	Ciclos de menú - Víveres	UNIDADES	430	20.640
	Plan de saneamiento Básico, incluye programa de Bioseguridad	Manuales y formatos		1
2.2- Plan de capacitación	Etapa de Alistamiento - Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	Por Institución y a Necesidad		1
	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	Capacitaciones		1

 NIT.800012638-2	PROCESO: GESTION CONTRATACION SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, INTEGRAL Y PRODUCTIVO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
Código: PA-GC-PS-P07	Versión: 02	Fecha: 21/01/2022 Página 2 de 10

	<p>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.</p>			
2.3- Servicios profesionales Coordinador	<p>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.</p>	Días Calendario	430	1
2.4- Plan de Señalización y	Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del servicio	unidades		3

 NIT.800012638-2	PROCESO: GESTION CONTRATACION	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, INTEGRAL Y PRODUCTIVO	
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	Código: PA-GC-PS-P07	Versión: 02

Señalización unidad aplicativa (restaurante)	de alimentación, en material lavable y desinfectarle			
	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

Para el cumplimiento del ítem del ciclo de menú, se deberá cumplir con los lineamientos dispuestos en la Resolución No. 0035 de 2021.

COMPONENTES PARA LA RACIÓN			
ALIMENTACIÓN PROTEÍCO			
ÍTEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO X GRAMOS
1	CARNE DE RES	KILO	
2	POLLO PECHUGA	KILO	
3	HUEVO TIPO A	UNIDAD	
LEGUIMINOSAS			
ÍTEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO X GRAMOS
7	LENTEJA	KILO	
8	FRIJOL	KILO	
9	GARBANZO	KILO	
10	ARVEJA SECA/VERDE	KILO	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANO Y DEREIVADO DE CEREALES			
ÍTEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO X GRAMOS
11	PAPA COMÚN	KILO	
12	PAPA CRIOLLA	KILO	
13	YUCA	KILO	
14	PLÁTANO HARTÓN VERDE	KILO	
15	PLÁTANO JARTÓN MADURO	KILO	
CEREALES Y DERIVADOS			



NIT.800012638-2

PROCESO: GESTION CONTRATACION
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, INTEGRAL Y PRODUCTIVO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: PA-GC-PS-P07

Versión: 02



Fecha: 21/01/2022

Página 4 de 10

ÍTEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO X GRAMOS
16	ARROZ	KILO	
17	HARINA DE TRIGO	KILO	
18	PASTA ESPAGUETTI	KILO	
19	PASTA FIDEOS	KILO	
20	PASTA MACARRÓN	KILO	
21	PAN TAJADO	KILO	
22	AREPA BLANCA	KILO	
VERDURAS			
ÍTEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO X GRAMOS
23	ACELGA	KILO	
24	AHUYAMA	KILO	
25	AJO COMÚN	KILO	
26	APIO	KILO	
27	ARVEJA VERDE VAINA	KILO	
28	ARRACACHA	KILO	
29	BROCOLI	KILO	
30	CALABAZA	KILO	
31	CEBOLLA CABEZONA	KILO	
32	CEBOLLA JUNCA	KILO	
33	COLIFLOR	KILO	
34	ESPINACA	KILO	
35	HABICHUELA	KILO	
36	LECHUGA	KILO	
37	PEPINO DE GUISO	KILO	
38	PEPINO COHOMBRO	KILO	
39	PIMENTÓN	KILO	
40	REMOLACHA	KILO	
41	REPOLLO BLANCO	KILO	
42	TOMATE CHONTO	KILO	



NIT.800012638-2

PROCESO: GESTION CONTRATACION

SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, INTEGRAL Y PRODUCTIVO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: PA-GC-PS-P07

Versión: 02



Fecha: 21/01/2022

Página 5 de 10

43	ZANAHORIA	KILO	
FRUTAS			
ÍTEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO X GRAMOS
44	AGUACATE	KILO	
45	CURUBA	KILO	
46	FEIJOA	KILO	
47	FRESA NORMAL	KILO	
48	GUANABANA	KILO	
49	GUAYABA COMÚN	KILO	
50	LIMÓN	KILO	
51	LULO	KILO	
52	MANDARINA	KILO	
53	MANGO	KILO	
54	MARACUYA	KILO	
55	MELÓN	KILO	
56	MORA DE CASTILLA	KILO	
57	NARANJA COMÚN	KILO	
58	NARANJA TANGELO	KILO	
59	PAPAYA COMÚN O ENCERADA	KILO	
60	PATILLA	KILO	
61	PIÑA	KILO	
62	TOMATE DE ÁRBOL	KILO	
AZUCARES			
ÍTEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO X GRAMOS
63	AZÚCAR BLANCA REFINADA	KILO	
64	AZÚCAR MORENA	KILO	
65	PANELA	KILO	
GRASAS			

 NIT.800012638-2	PROCESO: GESTION CONTRATACION	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, INTEGRAL Y PRODUCTIVO	
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	Código: PA-GC-PS-P07	Versión: 02

ÍTEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO X GRAMOS
66	ACEITE VEGETAL	LITRO	
67	MARGARINA	KILO	
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS			
ÍTEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO X GRAMOS
68	LECHE EN POLVO ENTERA PASTEURIZADA	KILO	
69	LECHE LIQUIDA ENTERA PASTEURIZADA	LITRO	
70	QUESO	KILO	
OTROS			
ÍTEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO X GRAMOS
71	SAL	KILO	
72	CANELA EN CASTILLA	KILO	
73	CÚRCUMA	KILO	
74	VINAGRE	LITRO	
75	ACHIOTE	KILO	
76	AGUA POTABLE ENVASADA	KILO	

ALCANCES Y ESPECIFICACIONES DE LAS ACTIVIDADES CONTRACTUALES

1. Prestar el servicio de preparación y servido de complemento alimentaria almuerzo caliente de Programa de Alimentación Escolar-PAE, a Cuatrocientos Treinta (430) estudiantes matriculados en los niveles de preescolar, básica primaria, básica primaria y media técnica de las Instituciones Educativas Luis Hernández Vargas y Antonio Martínez Delgado, durante los Cuarenta y Ocho (48) días del calendario escolar de la vigencia 2023 cumpliendo a cabalidad con los Lineamientos Técnicos-Administrativos, estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar-PAE, descritos en la Resolución No. 00335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional y las especificaciones que se describen a contracción.

 NIT.800012638-2	PROCESO: GESTION CONTRATACION	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, INTEGRAL Y PRODUCTIVO	
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Código: PA-GC-PS-P07	Versión: 02	Fecha: 21/01/2022 Página 7 de 10

2. Preparar y suministrar en cada sede educativa los complementos alimentarios almuerzo, según los cupos escolares definidos, durante el tiempo de servicio establecido y en el horario que se establezca mediante concertación entre el contratista y el Rector de cada Institución, cumpliendo de manera estricta con las porciones y gramajes indicados en la minuta que se anexa al presente estudio previo, con las especificaciones y condiciones contenidas en el lineamiento Técnico-Administrativo del Programa de Alimentación Escolar-PAE, contenidos en la Resolución No. 00335 de 2021, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, garantizando de forma estricta la inocuidad e higiene en cada uno de los procesos que intervienen en la preparación, servida e ingesta de los alimentos. La minuta a proveer será anexo del presente proceso.
3. Escolares beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar-PAE por Institución Educativa, será la siguiente:

ÍTEM	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CANTIDAD DE CUPOS A ATENDER
1	Luis Hernández Vargas	215
2	Antonio Martínez Delgado	215

4. Previo inicio de la prestación del servicio, el contratista debe realizar una fase e alistamiento, para lo cual dispone de una semana, donde realizará las actividades y tareas de alistamiento, preparación de equipos, provisión de dotación e implementos de aseo, víveres, insumos y preparación de personal manipulador.
5. Realizar la publicación de la minuta patrón y el ciclo de menús por semanas, en un lugar visible del restaurante escolar de las sedes educativas, donde se preste el servicio.
6. Elaborar, presentar a la supervisión y publicar el Plan de Saneamiento, documento que debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.
7. Disponer de unidades de empaque para la recolección de los desechos, de conformidad con los lineamientos definidos en la normatividad jurídica vigente, que permitan un óptimo reciclaje de los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen en cada uno de los procesos que se requieren para la preparación y servida de los almuerzos escolares.
8. Realizar la socialización correspondiente del programa y los servicios a ofrecer, para que las comunidades educativas conozcan sus alcances y características.
9. Realizar la verificación detallada de los aspectos concernientes a la disposición adecuada de servicios públicos e instalaciones a utilizar para y durante la prestación del servicio, en cada una de las sedes de las Instituciones beneficiadas.
10. Realizar la divulgación y publicación en cada una de las sedes de los establecimientos educativos en que se entregue el almuerzo escolar, de un mural o pendón publicitario,

 NIT.800012638-2	PROCESO: GESTION CONTRATACION	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, INTEGRAL Y PRODUCTIVO	
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Código: PA-GC-PS-P07	Versión: 02	Fecha: 21/01/2022 Página 8 de 10

donde se anuncié el programa que se ejecuta, la Entidades que apoyan el programa, adicionando un mensaje que impulse una alimentación balanceada saludable, promoviendo el consumo de frutas y verduras.

11. Entregar informes de ejecución del contrato a la Secretaría de Desarrollo Social, Integral y Productivo del Municipio de Hato Corozal, cada vez que esta lo requiera, aportando certificado de los rectores donde se haga constar que se prest+ el servicio de alimentación escolar, modalidad almuerzo y listado de los beneficiarios.
12. Realizar capacitación al personal manipulador de alimentos, con profesional idóneo en el área de nutrición y manipulación de alimentos: contempla actividad de capacitación, con temática alusiva a buenas prácticas de manufactura de los alimentos, prácticas higiénicas e inocuas y medidas de protección personal.
13. Informar oportunamente a la supervisión designada, los conceptos sanitarios que emitan la autoridad sanitaria competente de los sitios donde se ofrezca el servicio de alimentación escolar, según lo determinado en la normatividad vigente.
14. Suministrar información necesaria, permitir el acceso e inspección de sus instalaciones, responder oportunamente las comunicaciones, facilitar las condiciones para el desempeño del supervisor del contrato y colaborar con él para el cabal cumplimiento de las labores asignadas.
15. Establecer por escrito y entregar al supervisor del contrato un plan de mantenimiento correctivo, que permita responder de manera oportuna cuando se detecten fallas, deterioro o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento de los equipos, conforme al Decreto 3075 de 1995.
16. Establecer rutas, periodicidad y días de entrega a cada sede educativa, de las materias primas e insumos, de acuerdo a los cupos adjudicados por cada una de ellas, entregar copia de ello al supervisor del contrato.
17. Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua. De acuerdo a lo definido en el Decreto 3075 de 1997.
18. Disponer del personal necesario para garantizar la calidad y oportunidad en cada una de las tapas del proceso para el ofrecimiento del servicio de acuerdo a los lineamientos técnicos-administrativos del PAE.
19. Garantizar que el personal manipulador de alimentos de los restaurantes escolares, tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado, certificado médico pre ocupacional, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cuando se haga necesario un cambio de personal, se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la resolución 2346 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
20. Mantener una carpeta en físico de cada uno de los empleados, tanto administrativos, como operativos, que contenga como mínimo; copia de certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de

 NIT.800012638-2	PROCESO: GESTION CONTRATACION	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, INTEGRAL Y PRODUCTIVO	
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Código: PA-GC-PS-P07	Versión: 02	Fecha: 21/01/2022 Página 9 de 10

vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo, copia mensual de los pagos al sistema general de seguridad social y riesgos profesionales. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito.

21. Dotar de uniformes de trabajo al personal manipulador de alimentos, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y que contenga como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no debe poseer botones, solo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y zapatos antideslizantes de color claro cubiertos y en material no poroso (no tela).
22. Reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.
23. Realizar rutinas de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio, incluyendo planta física, equipos, utensilios y mobiliario, de acuerdo a la necesidad y/o como mínimo una rutina a la semana.
24. Elaborar y ubicar en lugar visible de restaurante escolar el formato visible del restaurante escolar el formato de visibilidad según el lineamiento PAE, el cual debe contener la siguiente información: No. De contrato, fecha de suscripción del contrato, fecha de inicio de la prestación del servicio, minuta patrón y ciclos de menús, días de atención, número de manipuladoras de alimentos en la unidad, número de raciones diarias (almuerzos), número de beneficiarios, los logotipos de la Administración Municipal, Secretaría de Desarrollo Social, Integral y Productivo de Hato Corozal, con los contactos y el correo electrónico.
25. Garantizar durante la etapa de operación, la disposición de implementos de aseo, que garanticen la higiene del lugar.
26. Realizar actividades periódicas de mantenimiento correctivo para los equipos dispuestos en los procesos de preparación de las raciones alimentarias. Se debe llevar un registro del mantenimiento de los equipos dispuestos en los procesos de preparación de las raciones alimentarias.
27. Reportar por escrito al supervisor del contrato, los datos en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.
28. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por Título II condiciones básicas de higiene en la fábrica de alimentos.
29. Responder en forma oportuna a los requerimientos realizados por la supervisión.
30. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en las observaciones presentadas en las visitas de supervisión, cuando estos se den.
31. Presenta informe final en medio físico y magnético (CD), con soportes de las actividades realizadas, registro fotográfico y visto bueno del supervisor, el cual deberá contener:
 - ✓ Informe detallando la ejecución y avance de cada una de las actividades.
 - ✓ Presentar un informe cronológico de mínimo Dos (02) fotografías nítidas a color por semana de la prestación del servicio, además por Institución

 NIT.800012638-2	PROCESO: GESTION CONTRATACION SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, INTEGRAL Y PRODUCTIVO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Código: PA-GC-PS-P07	 Fecha: 21/01/2022
	Versión: 02	Página 10 de 10

Educativa de las actividades contractuales, las cuales deberán incluir actividad, descripción, fecha y lugar.

- ✓ Registro de mínimo Seis (06) fotografías nítidas, que demuestren la realización y cumplimiento de los alcances y especificaciones de las actividades contractuales con actividad, descripción, fecha y lugar.
- ✓ Presentar actas, certificaciones y/o constancias legibles de las actividades realizadas; las cuales deben incluir actividad, descripción, fecha y lugar.
- ✓ Los demás documentos necesarios y que acrediten la realización y ejecución de las actividades del contrato.
- ✓ Registro en medio físico y magnético de la población atendida con enfoque diferencial (sexo, edad víctima, indígena, discapacitado, afro y demás).
- ✓ Los registros, planillas y/o documentos exigidos por la normatividad que regula el programa de Alimentación Escolar-PAE.

Además, el contratista deberá:

- 32.** La ración ofrecida es suministrada de lunes a viernes en los días hábiles del calendario escolar, la cual complementa, más no sustituye ni reemplaza la alimentación que el escolar debe recibir diariamente en su hogar.
- 33.** El horario de servida del complemento alimentario, deberá ser concertado con los Rectores de cada Institución Educativa.
- 34.** Los aspectos técnicos no contemplados en el presente estudio previo y que susciten duda para las partes, en cumplimiento de las actividades contractuales que se relacionan en el presente documento y en el estudio previo se tomará como referente absoltorio el Lineamiento Técnico-Administrativo, los Estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar-PAE, abocados y adoptados por la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021.

YADIRA ESCOBAR HEREDIA

Secretaria de Desarrollo Social Integral y Productivo

Lizeth Joheli García Torres
Profesional de Apoyo SDSIP