



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



OBJETO:		PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION ESCOLAR DIRIGIDO A LOS NINOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL-CASANARE.					
ACTIVIDAD	DESCRIPCION	U. MEDIDA	Población escolar a beneficiar por día	CANTIDAD	COSTO DE LA UNIDAD	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	COSTOS TOTALES
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	\$ 113.200,00	\$ 48,00	\$ 38.035.200,00
	Insumos de Aseo para comedor escolar para cuatro	TOTAL POR COMEDOR		1	\$ 3.972.686,00		\$ 3.972.686,00
	Personal manipulador de Alimentos	MANIPULADORA		7	\$ 101.212,00	\$ 48,00	\$ 34.007.232,00
	1 Dotaciones por manipuladora durante la vigencia del contrato, que cumplan con los protocolos de Bioseguridad	MANIPULADORA		7	\$ 187.320,00		\$ 1.311.240,00
	Ciclos de menú - Viveres	UNIDADES	430	20.640	\$ 5.223,00	\$ 48,00	\$ 107.802.720,00
	Plan de saneamiento Básico, incluye programa de Bioseguridad	Manuales y formatos		1	\$ 679.200,00		\$ 679.200,00
2.2- Plan de capacitacion	Etapa de Alistamiento - Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	Por Institución y a Necesidad		1	\$ 1.471.600,00		\$ 1.471.600,00
	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 nutricion o dietetica . tres horas capacitación.	Capacitaciones		1	\$ 905.600,00		\$ 905.600,00
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.	Dias Calendario	430	1 \$ 108.500,00	\$ 48,00	\$ 5.208.000,00	
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	\$ 338.468,00		\$ 1.015.404,00
	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	\$ 181.120,00		\$ 543.360,00
TOTAL PROYECTO							\$ 194.952.242,00

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 Secretaria de Desarrollo Social Integral y Productivo
---	---