FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 17.
CARACTERIZACIÓN.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL CASANARE
CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL" MIS AÑOS DORADOS"
FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS

Por el NUNCHÍA que soñamos

BASE DE DATOS DE CARACTERIZACIÓN DEL ADULTO MAYOR MIS AÑOS DORADOS

No.	NOMBRE Y APELLIDO	GENERO	NUMERO DE DOCUMENTO	CIUDAD DE RESIDENCIA	EDAD	ESTADO CIVIL	SISBÉN	EPS	ESCOLARIDAD	PATOLOGÍAS
1	Bayardo Urbano Cotinchara	Masculino	74812256	NUNCHIA	57	SOLTERO	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	DEPRESIÓN, INSOMNIO.
2	José Álvaro Medina Suarez	Masculino	4184383	NUNCHIA	61	SOLTERO	B6	CAPRESOCA	NO REPORTA	DESNUTRICIÓN PROTEICO CALÓRICA NO ESPECIFICADA, PARKINSON, CARCINOMA.
3	Julio Patiño Tambo	Masculino	74812360	NUNCHIA	68	SOLTERO	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	AMPUTACIÓN DE PIERNA, HTA, HIPOTIROIDISMO, GASTRITIS.
4	Gabrielina Samudio	Femenina	23827851	NUNCHIA	73	CASADA	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	DIABETES MELLITUS TIPO II, GASTRITIS.
5	Francisco Celis Monroy	Masculino	332564	NUNCHIA	78	SOLTERO	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	GASTRITIS, CONSTIPACIÓN, ARTRITIS, ESQUIZOFRENIA ENFERMEDAD RENAL.
6	Hipólito Guina	Masculino	4183623	NUNCHIA	79	SOLTERO	C5	CAPRESOCA	NO REPORTA	DISLIPIDEMIA, HTA, ENFERMEDAD RENAL, GASTRITIS, ESQUIZOFRENIA, CONSTIPACIÓN, ARTRITIS.
7	Rosalbina Urbano Páez	Femenina	23906232	NUNCHIA	80	SOLTERO	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	HTA, DEMENCIA.
8	Alfonso Niño López	Masculino	4205630	NUNCHIA	81	CASADO	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	EPOC, GASTRITIS, DEMENCIA.
9	Juan Santiago Chico Gualteros	Masculino	4183525	NUNCHIA	83	SOLTERO	B2	CAPRESOCA	NO REPORTA	HIPOTIROIDISMO, EPOC, HTA.
10	María del Carmen Sigua	Femenina	23826495	NUNCHIA	91	SOLTERO	A1	CAPRESOCA	NO REPORTA	HTA, HIPERLIPIDEMIA, ENFERMEDAD RENAL.
11	Héctor Vega Patiño	Masculino	1124827	NUNCHIA	70	SOLTERO	A5	CAPRESOCA	NO REPORTA	OTROS SÍNTOMAS QUE INVOLUCRAN AL SISTEMA DIGESTIVO.
12	Elvia María Moniquirá Guadrón	Femenina	23826448	NUNCHIA	83	SOLTERO	A4	CAPRESOCA	NO REPORTA	HTA, TRAUMATISMO SUPERFICIE DE CADERA Y DEL MUSLO, DESNUTRICIÓN PROTEICO CALÓRICA SEVERA.

705

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

INFORME FINANCIERO, CONTABLE Y JURIDICO

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

ACTA PARCIAL No. 1. TÉCNICO Y FINANCIERO.	
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2022 AL 25 DE OCTUBRE DE 2022.	
INFORME DE ACTIVIDADES	No. 1.
FECHA DE ENTREGA	07 DE DICIEMBRE DE 2022.
PERIODO DE EJECUCIÓN PRESENTE INFORME	DEL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2022 AL 25 DE OCTUBRE DE 2022.
CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.
OBJETO	SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.
CONTRATANTE	ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA CASANARE.
CONTRATISTA	FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".
NIT DEL CONTRATISTA	900.190.755-0.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 60.460.668,00).
FECHA ACTA DE INICIO	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022.
PLAZO DEL CONTRATO	NOVENTA (90) DÍAS.
FECHA DE TERMINACIÓN CONTRATO	24 DE DICIEMBRE DE 2022.
VALOR A COBRAR PRESENTE ACTA	VEINTE MILLONES CIENTO CINCUENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($20.153.556,00)

INFORME FINANCIERO DISCRIMINADO

A continuación, se realiza el informe técnico financiero detallado de acuerdo con los servicios prestados, cantidades y precios durante el periodo de ejecución de 30 días comprendidos entre el 26 de septiembre de 2022 al 25 de octubre de 2022.

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"

DEL 26 DE SEPTIMBRE DE 2022 AL 25 DE OCTUBRE DE 2022						
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**NÚMERO DE BENEFICIARIOS**	**No. DÍAS**	**RACIONES ENTREGADAS**	**PRECIO UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**COMPONENTE 1** - Ración servida a la mesa, preparada en sitio.					
1.1	Ración desayuno preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	12	30	360	$ 10.731,80	$ 3.863.448,00
1.2	Ración refrigerio mañana preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega por usuario).	12	30	360	$ 6.508,00	$ 2.342.880,00
1.3	Ración almuerzo preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	12	30	360	$ 12.059,30	$ 4.341.348,00
1.4	Ración refrigerio tarde preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	12	30	360	$ 6.912,90	$ 2.488.644,00
1.5	Ración cena preparada y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	12	30	360	$ 10.845,10	$ 3.904.236,00
		SUBTOTAL	**30**	**1.800**		**$ 16.940.556,00**
ITEM	**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**	**UNIDAD DE MEDIDA**		**CANTIDAD DE DÍAS**	**VALOR UNITARIO DÍA**	**VALOR TOTAL**
2	**COMPONENTE 2** - Servicio profesional.					
2.1	Servicio profesional Nutrición y Dietética.	PROFESIONAL * DÍA		30	$ 107.100,00	$ 3.213.000,00
					SUBTOTAL	**$ 3.213.000,00**
					VALOR TOTAL	**$ 20.153.556,00**

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"

CUADRO FINANCIERO
PRESUPUESTO CONSOLIDADO
26 DE SEPTIEMBRE DE 2022 AL 25 DE OCTUBRE DE 2022.

1.	SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE.	**$ 20.153.556,00**
VEINTE MILLONES CIENTO CINCUENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE		**$ 20.153.556,00**

ENTREGABLES:

- Factura No. FE-7 del 06 de diciembre de 2022 correspondiente al periodo de ejecución del informe de actividades No. 1 del 26 de septiembre de 2022 al 25 de octubre de 2022.

Cordialmente,

DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL.
R/L FUNDACIÓN FIDECA.
NIT No. 900.190.755-0.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

CUENTA DE COBRO Y PAGO.

Carrera 27 No. 20ª – 30. E-mail. fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

Nunchía, 26 de octubre de 2022.

CUENTA DE COBRO

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE FIDECA
NIT No. 900.190.755-0

DEBE A
ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
NIT No: 1.118.533.938-1

LA SUMA DE.....$ 1.350.000

SON: UN MILLÓN TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE.

POR CONCEPTO: servicio de manipulación de alimentos del 26 de septiembre de 2022 al 25 de octubre de 2022, en la ejecución del contrato No. 215 del 22 de septiembre de 2022, el cual tiene por objeto: "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE". Suscrito entre el municipio de Nunchía y la Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare "FIDECA".

ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
C.C. No. 1.118.533.938 de Yopal - Casanare
Cel. 3213583013

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"
NIT No. 900.190.755-0

Comp. EGRESO
Núm: 2757

FECHA:	27 DE OCTUBRE DE 2022
PAGADO A:	ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
NIT o CC:	1.118.533.938-1

CIUDAD
YOPAL

Valor:	**$ 1.350.000**
La suma de:	UN MILLÓN TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE.
Concepto:	Servicio de manipulación de alimentos del 26 de septiembre de 2022 al 25 de octubre de 2022, en la ejecución del contrato No. 215 del 22 de septiembre de 2022, el cual tiene por objeto: "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE". Suscrito entre el municipio de Nunchía y la Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare "FIDECA".

Forma de pago:	EFECTIVO **X**	**Cta. Banco:**		**Cheque:**	

CUENTA	CONCEPTO	DEBITO	CREDITO
	PAGO CUENTA DE COBRO ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO (MANIPULADORA DE ALIMENTOS)	$ 1.350.000	$1.350.000
SUMAS IGUALES		**$ 1.350.000**	**$ 1.350.000**

ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
1.118.533.938-1

Observaciones:

Elaboro: Ana Ludy Pérez

Aprobo: Diana Mariño

712

FIDECA

PAZ Y SALVO

En el municipio de Nunchía – Casanare, a los 27 días del mes de octubre de 2022, yo **ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO** identificada con cedula de ciudadanía No. **1.118.533.938** de Yopal - Casanare, manifiesto que la **FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"** identificada con NIT No. **900.190.755-0,** me cancelo la totalidad del valor acordado durante los días del 26 de septiembre de 2022 hasta el 25 de octubre de 2022, durante la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 002-215 de 2022 cuyo objeto es PREPARAR Y ENTREGAR A LA MESA LA RACIÓN SERVIDA (DESAYUNO, REFRIGERIO MAÑANA, ALMUERZO, REFRIGERIO TARDE Y CENA) A LOS DOCE (12) ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA, CASANARE EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA, CASANARE Y FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA", CUYO OBJETO ES: SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE, suscrito entre la Alcaldía de Nunchía y Fundación FIDECA, encontrándose a paz y salvo.

Atentamente,

Angie Carvajal R.

ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
C.C. No. 1.118.533.938 de Yopal - Casanare
EL TRABAJADOR

Nunchía, 26 de octubre de 2022.

CUENTA DE COBRO

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"
NIT No. 900.190.755-0

DEBE A
ANDREA PAOLA CAMARGO TÉLLEZ
NIT No: 1.115.743.069 - 4

LA SUMA DE: TRES MILLONES DOSCIENTOS TRECE MIL PESOS M/CTE. ($ 3.213.000)

POR CONCEPTO DE:

Prestación de Servicios Profesionales en Nutrición y Dietética desde el 26 de septiembre de 2022 al 25 de octubre de 2022, en la ejecución del contrato No. 215 del 22 de septiembre de 2022, cuyo objeto es: "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE". Suscrito entre el municipio de Nunchía y la Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare "FIDECA".

Cordialmente,

Andrea Paola camargo Téllez

ANDREA PAOLA CAMARGO TÉLLEZ.
C.C. No. 1.115.743.069 expedida en Saravena, Arauca.
T.P. No. 1.115.743.069.
Celular: 3209168063.

714

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"
NIT No. 900.190.755-0

Comp. EGRESO
Núm: 2756

FECHA:	27 DE OCTUBRE DE 2022.
PAGADO A:	ANDREA PAOLA CAMARGO TÉLLEZ
NIT o CC:	1.115.743.069 - 4

CIUDAD
YOPAL

Valor:	**$ 3.213.000**
La suma de:	TRES MILLONES DOSCIENTOS TRECE MIL PESOS M/CTE.
Concepto:	Prestación de Servicios Profesionales en Nutrición y Dietética desde el 26 de septiembre de 2022 al 25 de octubre de 2022, en la ejecución del contrato No. 215 del 22 de septiembre de 2022, cuyo objeto es: "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE". Suscrito entre el municipio de Nunchía y la Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare "FIDECA".

Forma de pago:	EFECTIVO **X**	**Cta. Banco:**		**Cheque:**	

CUENTA	CONCEPTO	DEBITO	CREDITO
	PAGO CUENTA DE COBRO ANDREA PAOLA CAMARGO TÉLLEZ (NUTRICIONISTA - DIETISTA).	$ 3.213.000	$3.213.000
SUMAS IGUALES		**$ 3.213.000**	**$ 3.213.000**

Andrea Paola Camargo Téllez.
ANDREA PAOLA CAMARGO TÉLLEZ
1.115.743.069 - 4

Observaciones:

Ana Ludy Perez
Elaboro: Ana Ludy Pérez

Aprobo: Diana Mariño Bernal.

715

FIDECA

Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

PAZ Y SALVO

En el municipio de Nunchía – Casanare, a los 27 días del mes de octubre de 2022, yo **ANDREA PAOLA CAMARGO TÉLLEZ** identificada con cedula de ciudadanía No. **1.115.743.069** de Saravena – Arauca, manifiesto que la **FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"** identificada con NIT No. **900.190.755-0**, me cancelo la totalidad del valor acordado durante los días del 26 de septiembre de 2022 hasta el 25 de octubre de 2022, durante la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios Profesionales No. 001-215 de 2022 cuyo objeto es REALIZAR ACCIONES DESDE EL COMPONENTE NUTRICIONAL Y DIETÉTICO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA, CASANARE Y FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA", CUYO OBJETO ES: SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE, suscrito entre la Alcaldía de Nunchía y Fundación FIDECA, encontrándose a paz y salvo.

Atentamente,

Andrea Paola Camargo Téllez

ANDREA PAOLA CAMARGO TÉLLEZ.
C.C. No. 1.115.743.069 de Saravena – Arauca.
EL TRABAJADOR

716

PAZ Y SALVO

Como me identifico al pie de mi firma y como proveedor y representación legal de FERCAMAR con NIT 1115690607-8, en la venta para la ejecución del contrato: No. 215 del 22 de septiembre de 2022, el cual tiene por objeto: "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE. Suscrito entre el municipio de Nunchia y la Fundación Integral Para el Desarrollo de Casanare "FIDECA"; certifico el cumplimiento oportuno de las obligaciones derivadas de la compra de frutas, verduras, abarrotes y carnes (pollo, pescado, carne de res y cerdo). Encontrándose a la fecha de la expedición de este documento a Paz y Salvo.

Para constancia se firma en Nunchía – Casanare a los veinticinco (25) días del mes de octubre del año 2022.

Ingrid Marcela amezquita Rodriguez

INGRID MARCELA AMEZQUITA RODRÍGUEZ.
C.C. No. 1.115.690.607 de Nunchía - Casanare
R/L FERCAMAR
NIT No. 1.115.690.607 - 8
Celular: 3143886489
Dirección: Calle 6 No. 6 - 7 centro.
Ciudad: Nunchía – Casanare.



MINUTA DEL CONTRATO

Por el NUNCHÍA ¡Que orgullo! REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE CASANARE MUNICIPIO DE NUNCHIA NIT:800.099.425-4	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO	CÓDIGO:
	PROCESO CONTRATACIÓN	FECHA: 20-02-2011
	MINUTA CONTRATO	VERSION:01

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 213 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

CONTRATISTA	FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".
NIT	900190755-0
R/L	DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
C. C. No.	52.453.698 de Bogotá
OBJETO:	PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE
VALOR	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($60.460.668,00)
PLAZO	NOVENTA (90) DIAS.

Entre NORBERTO MARTINEZ, mayor de edad y vecino de esta ciudad, identificado con la Cedula de Ciudadania No. 74.812.680 de Nunchía Casanare, quien actúa en nombre y representación del Municipio de Nunchía Casanare, entidad territorial con NIT 800099425-4, en su calidad de Alcalde Municipal, elegido legalmente como resultado del escrutinio efectuado el 27 de Octubre de 2019, según consta en acta de posesión de fecha treinta (30) de diciembre de 2019, expedida por la Notaria Única del Circulo de Nunchia y facultado legalmente para contratar, de conformidad con la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y demás normas concordante, quien para el presente contrato se denominará EL MUNICIPIO o Contratante, por una parte, y por la otra parte, la FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA", con NIT 900190755-0, representada legalmente por DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL, identificada con cédula de ciudadanía No 52.453.698 de Bogotá, quien para los efectos del presente Contrato se denominará EL CONTRATISTA, hemos convenido en celebrar el presente contrato de prestación de servicios, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Que de conformidad con el Artículo 11 de la Ley 80 de 1993 la competencia para ordenar y dirigir la celebración de licitaciones o concursos, y para escoger contratistas está en el jefe o representante de la entidad, competencia que está radicada en el alcalde Municipal.

Que el Articulo 3 de la Ley 80 de 1993, consagra que con la celebración y ejecución de los contratos estatales se propende por el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.

Que de conformidad con el numeral 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la ley 1474 de 2011, el Artículo 8 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto No. 1082 de 2015, con la debida antelación el Municipio elaboró y publicó en el Portal Único de Contratación, los estudios previos requeridos y los correspondientes proyectos de pliegos de condiciones para la selección del contratista dentro del PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA SAMC- MNUN-010-2022, cuyo objeto es el SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.

Que teniendo en cuenta la naturaleza del objeto contractual, la escogencia del contratista se realizará con arreglo a la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía, de conformidad con las normas contenidas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, integrado por la Ley 80 de 1993, el Título I, Artículo 2, Numeral 2, literal c) de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, los artículos 2.2.1.2.1.2.20. del Decreto 1082 de 2015, modificado y adicionado por el Decreto 1860 de 2021, y demás normas legales vigentes sobre la materia, y en lo no regulado particularmente, por las normas civiles y comerciales y, en general, por todas aquellas que adicionen, complementen o regulen las condiciones que deben reunir los proponentes y todas las relacionadas con el objeto de la contratación.

Que vencido el termino para presentar observaciones al pliego definitivo, no se presentaron observaciones al proceso.

TESORERIA MUNICIPAL REGISTRO PRESUPUESTAL FECHA 22/9/2022 FIRMA

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

Que el Valor estimado del proceso corresponde a la suma de SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($60.460.668,00), incluido impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos, que corresponde con el valor estimado previamente en los estudios de mercado.

Que mediante Resolución No. 0430 del 8 de septiembre 2022, la Entidad ordeno la apertura del Proceso de Contratación Selección Abreviada de Menor Cuantía No. SAMC-MNUN-010-2022, cuyo objeto es el SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.

Que de acuerdo con el registro de cierre del Proceso realizado el dia 15 de septiembre 2022, se recibió Una (01) propuesta la cual se relaciona a continuación:

UNICA PROPUESTA	
NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL PROPONENTE	FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE FIDECA
NUMERO DE IDENTIFICACION TRIBUTARIA (NIT)	NIT: 900190755-0
REPRESENTANTE LEGAL	DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	52.453.698 DE BOGOTA D.C
DIRECCION COMERCIAL O JUDICIAL	CARRERA 27 No. 26ª – 30 piso 1
TELEFONO FIJO Y TELEFENO CELULAR	313 819 8292
CORREO	Fundacionfideca2015@gmail.com
CIUDAD DE DOMICILIO	YOPAL - CASANARE
FOLIOS PRESENTADOS	Se recibió 2 Sobres sellados: Sobre 1: El cual contiene propuesta técnica en original de 354 folios. Sobre 2: el cual contiene propuesta económica en original desde el folio 355 al 357 folios.

Que el 22 de septiembre 2022, el Comité Evaluador, emite evaluación final de la propuesta, presentada por la FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE - FIDECA, con NIT 900190755-0, representada legalmente por DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL, identificada con cédula de ciudadanía No 52.453.698 de Bogotá, donde se informa que cumple con requisitos habilitantes y de ponderación exigidos en el Pliego de condiciones, obteniendo la siguiente calificación:

CRITERIO	PUNTAJE
Oferta Económica	60
Ficha técnica ingesta de calorias de minuta patrón para adultos mayores	1.5
Mano de obra local	5
Emprendimientos y empresas de mujeres.	0.25
Puntaje adicional para Mipyme	0.25
Cuota parafiscal	0
Proveedor Directo	0
Promesas de contrato de proveeduria	0

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

Apoyo a la industria nacional	10
Vinculación de personas con discapacidad	0
PUNTAJE TOTAL	77

Que el Comité Evaluador una vez verificados los requisitos habilitantes y de ponderación de la propuesta exigidos en el pliego de condiciones definitivos del proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía SAMC-MNUN-010-2022, cuyo objeto es el SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE, recomienda adjudicar el contrato del presente proceso al proponente FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE - FIDECA, con NIT 900190755-0, representada legalmente por DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL, identificada con cédula de ciudadanía No 52.453.698 de Bogotá.

Que mediante Resolución No. 0453 del 22 de septiembre 2022, la Entidad adjudicó el Contrato del proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía No. SAMC-MNUN-010-2022, cuyo objeto es el SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE, al proponente FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE – "FIDECA", con NIT 900190755-0, representada legalmente por DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL, identificada con cédula de ciudadanía No 52.453.698 de Bogotá, hasta por la suma de SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($60.460.668,00, en las condiciones y términos de la oferta presentada y de acuerdo a los pliegos de condiciones dispuestos para el proceso contractual, y un plazo de NOVENTA (90) DIAS.

Con base en las anteriores consideraciones, las partes acuerdan que el presente Contrato se regirá por las Leyes 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, 1882 de 2018, Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, el Código Civil y de Comercio y las demás normas legales aplicables a la materia, y las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA 1. OBJETO

El objeto del Contrato es el SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.

CLÁUSULA 2. ALCANCE DEL OBJETO DEL CONTRATO

El Contratista, deberá desarrollar el objeto del Contrato de conformidad especificaciones técnicas señaladas en los estudios previos, pliego de condiciones y la oferta presentada y aceptada por el Municipio, dentro del proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía No. SAMC-MNUN-010-2022.

CLÁUSULA 3. PLAZO DEL CONTRATO

El plazo estimado para la ejecución del presente contrato será de NOVENTA (90) DIAS, a partir del Acta de inicio previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento.

CLÁUSULA 4. VALOR DEL CONTRATO

Para efectos legales el valor estimado del presente Contrato es hasta por la suma de SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS

TESORERIA MUNICIPAL NUNCHIA
REGISTRO PRESUPUESTAL
FECHA 22/09/2022
FIRMA

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06
SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($60.430.668,00.

El Contratista con la suscripción del Contrato, acepta que en el evento en que el valor total a pagar tenga centavos, estos se ajusten o aproximen al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 50 centavos. Lo anterior, sin que sobrepase el valor total establecido en el presente Contrato.

CLÁUSULA 5. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL

El pago de la suma estipulada en este contrato se sujetará a la apropiación presupuestal correspondiente y especificamente al Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se relaciona a continuación:

CDP No.	FECHA CDP	FUENTE DE FINANCIACIÓN	CÓDIGO PRESUPUESTAL	NOMBRE IMPUTACIÓN	VALOR A DISPONER
402	29-08-2022	CV 1295/2022 - Dto. CASANARE	2.3.2.02.02.009.54	(CV 1295/2022 -Dto. CASANARE) Acciones de Atención y Bienestar del Centro de Protección Adulto Mayor "Mis años Dorados	$ 60.460.668,00

CLÁUSULA 6. FORMA DE PAGO

El Municipio de Nunchia pagará al contratista el valor total del contrato, de la siguiente manera:

Un noventa por ciento (90%) del valor del contrato mediante actas parciales, de acuerdo con las cantidades aceptadas por la supervisión y los precios ofertados, no sin antes verificarse el cumplimiento del contratista en sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social integral y aportes parafiscales, y pago del personal.

El último pago, que será por el Diez por ciento (10%) restante se realizará a la liquidación del contrato, una vez el contratista presente todos los soportes de la liquidación de sus contratos en los cuales exigirá la presentación de los siguientes documentos:

- Acta de recibo final debidamente firmada por las partes,
- Paz y salvos de todos los trabajadores vinculados para la realización de los trabajos objeto de contratación o liquidación de sus contratos, en los cuales se haga constar, que han recibido a satisfacción los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones derivados del contrato.
- Todo aquello que compruebe el cumplimiento por parte del contratista en el pago de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).

La modalidad de pago será por precio unitario fijo sin formula de reajustes, conforme con los precios que se relacionan en la oferta seleccionada.

El Municipio efectuará los descuentos de ley del orden Nacional, Departamental y municipal, según las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por EL CONTRATISTA y con la actividad objeto del contrato.

CLÁUSULA 7. ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA

1. Garantizar el Apoyo Nutricional a los 12 Adultos Mayores del Centro de Protección "Mis Años Dorados", mediante la Ración Servida a la Mesa, Preparada En Sitio, de conformidad a lo establecido en las especificaciones técnicas del estudio previo y el anexo – especificaciones técnicas.

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

2. Prestar el Servicio profesional de Nutrición y Dietética de conformidad a lo establecido en las especificaciones técnicas del estudio previo y el anexo de personal

CLÁUSULA 8. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con las medidas y directrices minimas establecidas por el gobierno nacional para la mitigación del CORONAVIRUS (COVID-19), durante la ejecución del contrato.
2. Cumplir con el objeto previsto en el contrato que llegue a suscribirse, garantizando el cumplimiento de las actividades contempladas.
3. Destinar los recursos asignados por el Municipio de Nunchía, exclusivamente para la ejecución y cumplimiento de las actividades y componentes del presente contrato.
4. Aplicar métodos y procedimientos de control para garantizar la eficacia, economía y celeridad en el uso de los recursos públicos destinados desarrollo del objeto del presente contrato.
5. Rendir informes técnico-financieros de avance del contrato cuando lo requiera la supervisión, con su respectivo registro fotográfico si hay lugar, así como aquellos informes adicionales que solicite y especifique el Municipio o el supervisor.
6. Cancelar los costos inherentes al desarrollo del proyecto y poner a disposición del supervisor los soportes contables (facturas, recibos, cuentas de cobro etc.) cuando este así lo solicite.
7. Solicitar al supervisor designado, por lo menos con quince (15) días de anticipación a la terminacion del plazo de ejecución del proyecto, cualquier modificación, adición o prorroga, debidamente argumentada.
8. Presentar al supervisor el informe final de ejecución, en un término no superior a ocho (8) días hábiles, contados a partir de la fecha de finalización del contrato.
9. Presentar la garantía única de cumplimiento, con los amparos requeridos por el Municipio de Nunchia.
10. En caso de existir saldos no ejecutados, estos deberán ser a favor del municipio, los cuales se descontarán en la liquidación del contrato.
11. Cumplir con lo establecido en la normatividad vigente en cuanto a obligaciones tributarias y contables.
12. Manejar acertada, correcta y racionalmente los recursos para el cumplimiento del contrato que llegue a suscribirse.
13. En caso de que haya observaciones con respecto al servicio deberán acogerse y disponer de inmediato a su mejoramiento.
14. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del contrato.
15. Las demás que surjan con ocasión del contrato, y que no afecten la ecuación económica del contrato, ni resulten dañinas para el bienestar jurídico, patrimonial o integral para ninguna de las partes.

CLÁUSULA 9. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

1. Suministrar oportunamente al contratista, la información que este requiera para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
2. Ejercer la supervisión técnica, administrativa y financiera del contrato, a través de la Secretaria de Despacho de Desarrollo Social Municipal, de acuerdo a los parámetros de la normatividad vigente en esa materia.
3. Pagar el servicio en la forma pactada en el presente contrato, al contratista.
4. Vigilar el desarrollo y ejecución del objeto del contrato.
5. Verificar oportunamente, a través de la supervisión del contrato, con base en informes parcial y final presentado por el contratista, el cumplimiento del objeto del contrato y de las obligaciones pactadas en el mismo.
6. Solicitar, desde la supervisión designada, al contratista las instancias competentes, la información, documentos o aclaraciones que considere necesarios en relación con el desarrollo del contrato y con el informe final.

CLÁUSULA 10. INDEMNIDAD

El Contratista se obliga a indemnizar al Municipio con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato. El Contratista se obliga a mantener indemne al Contratante de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por

TESORERIA MUNICIPAL NUNCHIA CASANARE
RECIBIDO
FECHA 22/9/2022
FIRMA

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

el valor del presente Contrato. El Contratista mantendrá indemne al Contratante por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato.

CLÁUSULA 11. MULTAS

En caso de incumplimiento a las obligaciones del Contratista derivadas del presente Contrato, la Alcaldía de Nunchía puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas: El monto de la multa será del 0.5% del valor del contrato, por cada día de retraso en el cumplimiento de las actividades requeridas.

CLÁUSULA 12. CLÁUSULA PENAL

En caso de declaratoria de caducidad de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente contrato, el contratista debe paga a la Alcaldía de Nunchía, a título de indemnización, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente clausula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que la Alcaldía de Nunchía adeude al contratista con ocasión de la ejecución del presente contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil.

CLÁUSULA 13. TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES DEL CONTRATO

La Alcaldía de Nunchía puede terminar, modificar y/o interpretar unilateralmente el contrato, de acuerdo con los articulos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993, cuando lo considere necesario para que el contratista cumpla con el objeto del presente contrato.

CLÁUSULA 14. CADUCIDAD

La caducidad, de acuerdo con las disposiciones y procedimientos legamente establecidos, puede ser declarada por la Alcaldía de Nunchia cuando exista un incumplimiento grave que afecte la ejecución del presente Contrato. Por ejemplo, se entiende como incumplimiento grave:

1. Paralización de las actividades por un tiempo igual o superior a diez (10) días por causas imputables al Contratista.
2. Paralización del personal por un tiempo igual o superior a diez (10) dias.

CLÁUSULA 15. GARANTÍAS

Con el objeto de respaldar el cumplimento de las obligaciones por la celebración y ejecución del contrato, EL CONTRATISTA deberá constituir las garantías a favor del Municipio de Nunchía, expedidas por una compañía de seguros legalmente constituida en Colombia, cuya póliza matriz se encuentre aprobada por la Superintendencia Financiera con los siguientes amparos, cobertura y vigencia:

1. CUMPLIMIENTO GENERAL DE CONTRATO: Cuantía: Diez (10%) por ciento del valor total del contrato. Vigencia: Duración del contrato y cuatro (4) meses más, sin embargo, la garantia deberá estar vigente hasta la liquidación del mismo.

2. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Cuantía: Diez (10%) del Valor total del contrato. Vigencia: Duración del contrato y tres (3) años más.

3. RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: Cuantía: No debe ser inferior a doscientos (200) smmlv. Vigencia: Periodo de ejecución del contrato.

4. CALIDAD DEL SERVICIO: Cuantía: Diez (10%) por ciento del valor total del contrato. Vigencia: Duración del contrato y cuatro

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06
(4) meses más.

CLÁUSULA 16. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA

El Contratista es independiente de la Entidad, y, en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. El Contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la Entidad, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

CLÁUSULA 17. CESIONES

El Contratista no puede ceder los derechos y obligaciones emanados derivados del presente contrato sin la autorización previa y por escrito de la Alcaldía de Nunchía. Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la Alcaldía de Nunchía está facultada para conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente a la Alcaldía de Nunchía de la misma y solicitar su consentimiento. Si la operación pone en riesgo el cumplimiento del contrato, la Alcaldía de Nunchía exigirá al contratista, sus socios o accionistas una garantía adicional a la prevista en la cláusula 15 del presente contrato. Si el contratista, sus socios o accionistas no entregan esta garantía adicional, la entidad estatal contratante puede válidamente oponerse ante la autoridad correspondiente a la operación de fusión o escisión empresarial o cambio de control.

CLÁUSULA 18. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR

Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana.

CLÁUSULA 19. SUPERVISIÓN

La supervisión de la ejecución y cumplimiento del presente Contrato está a cargo de la Secretaria Desarrollo Social del Municipio.

CLÁUSULA 20. LIQUIDACIÓN

Una vez terminada la ejecución del proyecto del presente contrato, se procederá a su liquidación de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes al vencimiento del plazo de ejecución, mediante la presentación por parte del contratista e interventor, de las respectivas actas para su trámite, en los términos previstos del artículo 60, y siguientes de la Ley 80 de 1993 y 11 de la Ley 1150 de 2007. La mora en este aspecto imputable al contratista, no dará lugar al reconocimiento de intereses moratorios. Si el contratista no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicada directa y unilateralmente por la entidad y se adoptará por acto administrativo motivado, susceptible del recurso de reposición. En el acta de liquidación del contrato constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo, y se exigirá la ampliación o extensión de las garantías que sean pertinentes, con el fin de avalar el cumplimiento de las obligaciones que puedan hacerse exigibles al contratista después de la expiración del contrato.

CLÁUSULA 21. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN

El presente contrato requiere para su perfeccionamiento y ejecución la firma de las partes, la acreditación de encontrarse a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral y la aprobación de la garantía de que trata la cláusula 15 del presente contrato.

TESORERIA MUNICIPAL RECIBIDO PRESUP. FECHA 22/9/2022 FIRMA

CLÁUSULA 22. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Las actividades previstas en el presente Contrato se deben desarrollar en el Municipio de Nunchía-Casanare y el domicilio

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

contractual será igualmente el Municipio.

CLÁUSULA 23. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad con ocasión de la

firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente Contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra parte la existencia de una diferencia y la explique someramente.

Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando las instancias y procedimientos contemplados en los artículos 68 y siguientes de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

CLÁUSULA 24. DOCUMENTOS

Los documentos que a continuación se relacionan, hacen parte integral del presente Contrato los cuales determinan, regulan, complementan y adicionan lo aquí pactado, y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales:

1. Estudios y documentos previos.
2. Pliego de condiciones, Adendas, Anexos, Formatos, Matriz, Formularios.
3. Propuesta presentada por el Contratista.
4. Las garantías debidamente aprobadas,
5. Toda la correspondencia que se surta entre las partes durante el término de ejecución del Contrato.

En constancia se firma el presente contrato en Nunchia Casanare, a los 22 dias del mes de septiembre 2022.

NORBERTO MARTINEZ
Alcalde

DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
R/L. "FIDECA"
Contratista

Proyectó: Carlos O González V.
Profesional Contratado

GESTIÓN DOCUMENTAL:
Original: Carpeta de los antecedentes del contrato Copia: Archivo.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

726

ACTA DE INICIO No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO	CODIGO:	
	ACTA DE INICIO	FECHA: 20-02-2011	
		Versión: 01	Página 1

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022

100.14.06

COTNRATISTA	FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE FIDECA
NIT	900.190.755 - 0
REPRESENTANTE LEGAL	DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
C.C REPRESENTANTE LEGAL	52.453.698 DE BOGOTA D.C.
OBJETO DEL CONTRATO	PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE.
INTERVENTOR / SUPERVISOR	MARIELA LÓPEZ RODRÍGUEZ
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	NOVENTA (90) DÍAS.
FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022
FECHA DE TERMINACIÓN	24 DE DICIEMBRE DE 2022
VALOR DEL CONTRATO	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($ 60.460.668) M/CTE
FORMA DE PAGO	El municipio pagará al contratista el valor total del contrato, de la siguiente manera: ❖ Un noventa por ciento (90%) del valor del contrato mediantes actas parciales, de acuerdo con las cantidades aceptadas por la supervisión y los precios ofertados, no sin antes verificarse el cumplimiento del contratista en sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales y pago del personal. ❖ El último pago que será el diez (10%) restante se realizará a la liquidación del contrato, una vez el contratista presente todos los soportes de la liquidación de sus contratos en los cuales exigirá la presentación de los siguientes documentos: • Acta de recibo final debidamente firmada por las partes. • Paz y salvos de todos los trabajadores vinculados para la realización de los trabajos objeto de contratación o liquidación de sus contratos, en los cuales se haga constar, que han recibido a satisfacción los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones derivados del contrato. • Todo aquello que compruebe el cumplimiento por parte del

	contratista el pago de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (caja de compensación Familiar, Sena e ICBF). • La modalidad de pago será por precio unitario fijo sin formula de reajustes, conforme con los precios que se relacionan en la oferta seleccionada. • El Municipio efectuará los descuentos de ley del Orden Nacional, Departamental y Municipal, según las normas vigentes, de acuerdo con la Información tributaria suministrada por el CONTRATISTA Y con la actividad objeto del contrato.

En el Municipio de Nunchía departamento de Casanare, a los veintiséis (**26**) días del mes de septiembre **de 2022**, se reunieron **DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL** en calidad de Contratista, y **MARIELA LÓPEZ RODRÍGUEZ,** Secretaria de Desarrollo Social del Municipio de Nunchía, en calidad de Supervisor designado según cláusula 19 del Contrato de Prestación de Servicios N° 215 del 22 de Septiembre de 2022, con el fin de suscribir el acta de inicio del presente **CONTRATO.**

El contratista manifiesta que conoce y acepta las obligaciones consignadas en el contrato, y se compromete a cumplirlas a cabalidad, en consecuencia, se procede a dar inicio a la ejecución del contrato, el cual debe concluir a los veinticuatro (24) días del mes de diciembre de 2022.

Para constancia de lo anterior, firman la presente acta los que en ella intervinieron a los veintiséis (26) de septiembre de 2022.

DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
Contratista

MARIELA LÓPEZ RODRÍGUEZ
Supervisor

Original: Oficina Jurídica
Copia: Contratista

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

OTROSÍ ACLARATORIO

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

Por el NUNCHIA que queremos REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE CASANARE MUNICIPIO DE NUNCHIA NIT:800.099.425-4	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO	CÓDIGO:
	PROCESO CONTRATACIÓN	FECHA: 20-02-2011
	OTROSÍ	VERSION:01

OTROSÍ ACLARATORIO No 1 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

Entre **NORBERTO MARTINEZ**, mayor de edad y vecino de esta ciudad, identificado con la Cedula de Ciudadanía No. 74.812.680 de Nunchía Casanare, quien actúa en nombre y representación del Municipio de Nunchia Casanare, entidad territorial con NIT 800099425-4, en su calidad de Alcalde Municipal, elegido legalmente como resultado del escrutinio efectuado el 27 de Octubre de 2019, según consta en acta de posesión de fecha treinta (30) de diciembre de 2019, expedida por la Notaría Única del Círculo de Nunchía y facultado legalmente para contratar, de conformidad con la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y demás normas concordante, quien para el presente contrato se denominará **EL MUNICIPIO** o Contratante, por una parte, y por la otra parte, la **FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"**, con NIT 900190755-0, representada legalmente por **DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL**, identificada con cédula de ciudadanía No 52.453.698 de Bogotá, quien para los efectos del presente Contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido en celebrar el presente otrosí aclaratorio, previas las siguientes consideraciones:

Que el Municipio de Nunchía Casanare y la FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA", con NIT 900190755-0, representada legalmente por DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL, identificada con cédula de ciudadanía No 52.453.698 de Bogotá, suscribieron el CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, cuyo objeto es el "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19. SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE."

Que revisada la minuta del contrato se pudo constatar que en la descripción del objeto relacionado en la parte introductoria de la misma, por error involuntario de digitación se relacionó el siguiente objeto: ***"PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE"***

Que se hace necesario aclarar la descripción del objeto del contrato contemplado en la parte introductoria de la minuta del contrato.

Que analizadas las anteriores consideraciones, las partes acuerdan realizar el presente otrosí aclaratorio, que se regirá por las siguientes cláusulas:

CLAUSULA PRIMERA. OBJETO. EL presente Otrosí tiene por objeto aclarar la descripción del objeto relacionado en la parte introductoria del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, el cual debe entenderse de la siguiente forma: SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN

Por el NUNCHÍA Este Gobierno REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE CASANARE MUNICIPIO DE NUNCHIA NIT:800.099.425-4	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO	CÓDIGO:
	PROCESO CONTRATACIÓN	FECHA: 20-02-2011
	OTROSÍ	VERSION:01

OTROSÍ ACLARATORIO No 1 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE,

CLAUSULA SEGUNDA. Todas las Cláusula del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, conservan su eficacia y vigencia.

CLAUSULA TERCERA. VALIDEZ Y PERFECCIONAMIENTO: Para la validez y perfeccionamiento de este acuerdo se requiere la firma de las partes. Para efectos de la publicidad del presente otrosí se llevará a cabo a través de la página Web www.colombiacompra.gov.co.

Para constancia se firma, en Nunchía Casanare, a los 10 días del mes de octubre 2022.

NORBERTO MARTINEZ
Alcalde

DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
R/L. "FIDECA"
Contratista

Proyectó: Carlos O González V.
Profesional jurídico Contratado

Yopal, 16 de diciembre de 2022

Dra
LEADY JOHANA LOPEZ ZAMUDIO
Supervisora

Ref: presentación de informe de actividades.

Presentación de informe de actividades ejecutadas entre el 26 de octubre al 25 de noviembre de 2022 por parte de la FUNDACION FIDECA contratista del municipio de la alcaldia de Nunchía, quien realiza las actividades del CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No. INTERNO 1295 de 19/07/2022.

Soportes donde se evidencia entrega del informe de actividades con los siguientes documentos:

ANEXOS

1. OFICIO DE ENTREGA DE INFORME
2. INFORME DE SUPERVISION
3. FACTURA FIDECA
4. ACTA PARCIAL N. 02
5. FORMATOS DE VERIFICACION DE DOCUMENTOS
6. CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO
7. SEGURIDAD SOCIAL FIDECA
8. CERTIFICADO DWE PARAFISCALES
9. OFICIO DE PRESENTACION DE INFORME POR PARTE DE FIDECA
10. INFORME TECNICO Y ADMINISTRATIVO
11. MINUTAS CON CICLOS DE MENU
12. GUIA DE PREPARACION
13. REGISTRO FOTOGRAFICO EN MEDIO FISICO DE RACION SERVIDA A LA MESAPLANILLAS DE HUELLAS DE LA RACION SERVIDA
14. PLANILLAS DE HUELLA/FIRMA DE RACION SERVIDA
15. EJECUCION PLAN SANEAMIENTO BASICO
16. INFORME MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17. REGISTRO FOTOGRAFICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18. PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL MANIPULADORA ALIMENTOS
19. INFORME DE LA NUTRICIONISTA
20. REGISTRO FOTOGRAFICO NUTRICIONISTA
21. BASE DE DATOS
22. HISTORIAS CLINICAS
23. FORMATO DEL PLAN DE ATENCION INTEGRAL INDIVIDUAL.
24. REGISTRO FOTOGRAFICO
25. ACTA NUTRICIONISTA Y FIRMAS DE ASISTENCIA
26. PLAN DE SANEAMIENTO
27. REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PLAN DE SANEAMIENTO

28. FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
29. PLAN DE CAPACITACIONES A LA MANIPULADORA
30. DIAPOSITIVAS CD
31. REGISTRO FOTOGRAFICO
32. ACTA Y FIRMA DE ASISTENCIA
33. PLAN EDUCATIVO
34. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL PLAN EDUCATIVO
35. ACTAS Y FIRMAS DE ASISTENCIA
36. MANUAL BPM
37. MANUAL DE BPM
38. CARACTERIZACION
39. LISTA DE INTERCAMBIOS
40. MINUTA
41. ACTA DE INICIO
42. OTROSI ACLARATORIO

MARIELA LOPEZ RODRIGUEZ
Secretaria de Desarrollo Social

Por el NUNCHÍA que soñamos REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE CASANARE MUNICIPIO DE NUNCHIA NIT:800.099.425-4	**MODELO ESTÁNDAR DE CONTROL INTERNO**	CÓDIGO: DA 0100.14.02
	PROCESO CONTRATACIÓN	(No modificar este campo) FECHA: 20-02-2011
	INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022	VERSIÓN: 01

INFORME DE SUPERVISIÓN FINAL

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N	**215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022**
CONTRATANTE	ALCALDÍA MUNICIPAL NUNCHÍA CASANARE
CONTRATISTA	FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA
OBJETO	SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCION SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCION OTROSI ACLARATORIO N. 01 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"
VALOR INICIAL DEL CONTRATO DEL CONTRATO	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($60.460.668)
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($60.460.668)
FECHA DE ACTA DE INICIO	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	NOVENTA DIAS (90) DIAS
FECHA DE TERMINACION FINAL DEL CONTRATO	24 DE DICIEMBRE DE 2022
PLAZO DE EJECUCIÓN	NOVENTA DIAS (90) DIAS
FECHA DE ACTA DE INICIO	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022



FECHA DE TERMINACIÓN	24 DE DICIEMBRE DE 2022
VALOR EJECUTADO ACTA PARCIAL N. 02	VEINTE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON VEINTE CENTAVOS (20.825.341,20)
VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL	VEINTE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON VEINTE CENTAVOS (20.825.341,20)
FORMA DE PAGO	El municipio de Nunchía pagara al contratista el valor total del contrato, de la siguiente manera: ❖ Un noventa por ciento (90%) del valor del contrato mediante actas parciales de acuerdo con las cantidades aceptadas por la supervisión y los precios ofertados, no sin antes verificarse el cumplimiento del contratista en sus obligaciones con el sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales y pago de personal. ❖ El último pago será por el 10% restante se realizara a la liquidación del contrato una vez el contratista presente todos los soportes de la liquidación de sus contratos en los cuales exigirá la presentación de los siguientes documentos: • Acta de recibo final debidamente firmada por las partes. • Paz y salvo de todos los trabajadores vinculados para la realización de los trabajos objeto de contratación o liquidación de sus contratos en los cuales se haga constar que han recibido a satisfacción los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones derivados del contrato. • Todo aquello que compruebe el cumplimiento por parte del contratista en el pago de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales (cajas de compensación familiar, Sena e ICBF) • La modalidad de pago será por precio unitario fijo sin formula de reajustes, conforme con los precios que se relacionan en la oferta seleccionada. • • El municipio efectuara los descuentos de ley del orden nacional departamental y municipal, según las normas vigentes, de acuerdo con la

	información tributaria suministrada por el contratista y con la actividad objeto del contrato

En Nunchía, a los quince (15) días del mes de diciembre de 2022: la suscrita **MARIELA LÓPEZ RODRÍGUEZ**, en calidad de Secretaría de Desarrollo Social y supervisora me permito presentar **INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022** Cuyo objeto consiste en SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCION SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCION OTROSI ACLARATORIO N. 01 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"

BALANCE FINANCIERO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO A LA FECHA. El siguiente es el balance financiero de ejecución del contrato:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	NUMERO DE ADULTOS	NUMERO DE DIAS	TOTAL, RACIONES DIARIAS ENTREGADAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1						
1.1	Ración desayuno preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario)	12	31	372	$10.731,80	$3.992.229,60
1.2	Ración Refrigerio Mañana preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega	12	31	372	$6.508,00	$2.420.976,00

	diaria por usuario)					
1.3	Racion Almuerzo preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario)	12	31	372	$12.059,30	$4.486.059,60
1.4	Racion Refrigerio tarde preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario)	12	31	372	$6.912,90	$2.571.598,80
1.5	Racion Cena preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario)	12	31	372	$10.845,10	$4.034.377,20
SUBTOTAL						**$17.505.241,20**

ÍTEM	**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**	**CANTIDAD DE DÍAS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
2				
2.1	Servicio profesional Nutrición y Dietética	31	$ 107.100	$3.320.100,00
	SUBTOTAL		**$**	**3.213.000**
VALOR TOTAL			**$**	**20.825.341,20**

CONCEPTO	VALOR	PERIODO/FECHA	%
VALOR DEL CONTRATO	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($60.460.668)		**100%**
ANTICIPO	**$0**		0%
VALOR EJECUTADO ACTA PARCIAL N.01	**$20.825.341,20**	DESDE EL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022	33,33%
VALOR A PAGAR ENLA PRESENTE ACTA PARCIAL	**$20.825.341,20**		33,33%
VALOR TOTAL EJECUTADO DEL CONTRATO	**$40.978.897,20**	DESDE EL 26 DE OSEPTIEMBRE AL 25 DE NOVIEMBRE	67,78%
SALDO POR EJECUTAR	**19.481.770,80**	DESDE EL 26 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 24 DE DICIEMBRE DE 2022	32,22%

DESCRIPCION: Se evidencio que la contratista FIDECA entre el periodo comprendido del 26 de octubre al 25 de noviembre realizo una ejecución del 67,78 % de las actividades contratadas.

- Entrego 732 desayunos preparados y servidos de conformidad a lo establecido en la minuta patrón una entrega diaria por usuario.

- Entrego 732 refrigerios mañana preparados y servidos de conformidad a lo establecido en la minuta patrón una entrega diaria por usuario.

- Entrego 732 almuerzos preparados y servidos de conformidad a lo establecido en la minuta patrón una entrega diaria por usuario.

- Entrego 732 refrigerios tarde preparados y servidos de conformidad a lo establecido en la minuta patrón una entrega diaria por usuario.

- Entrego 732 cenas preparados y servidos de conformidad a lo establecido en la minuta patrón una entrega diaria por usuario.

De otra parte se realizaron las actividades por parte de la nutricionista según lo relacionado en el contrato como capacitaciones valoraciones y demás actividades propias d ela idoneidad del perfil profesional tal como se evidencia dentro del informe presentado por la fundación.

CONCLUSIÓN: Con base en todo lo expuesto anteriormente, el suscrito SUPERVISOR certifica que el contratista cumplió a satisfacción con las actividades y obligaciones pactadas, entre ellas las relativas al pago del sistema de seguridad social, durante el periodo comprendido entre el 26 de octubre al 25 de noviembre de 2022; razón por la cual se autoriza el pago correspondiente al periodo relacionado.

Para constancia se firma a los quince (15) días de diciembre de 2022.

MARIELA LOPEZ RODRIGUEZ
Secretaria de Desarrollo Social
Supervisor contrato de prestación de servicios N. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

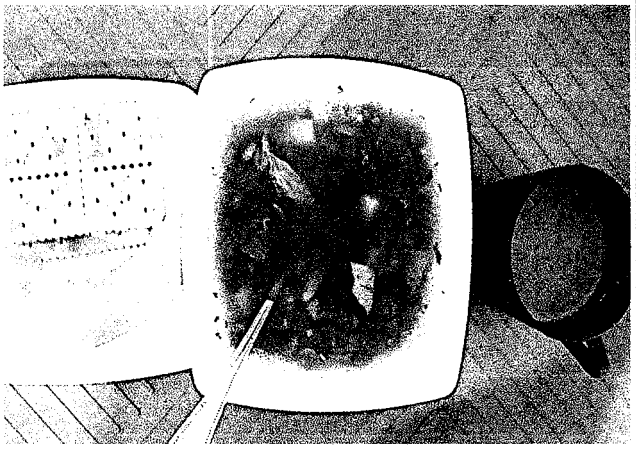
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

DESAYUNOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

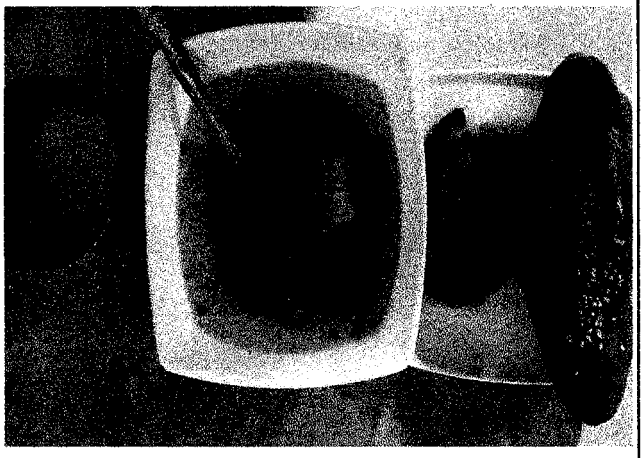
FOTOGRAFÍA	1

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: melón, café con leche, caldo de picado, galletas ducales y chocolisto. Semana 1, día 3 - 26 de octubre de 2022.



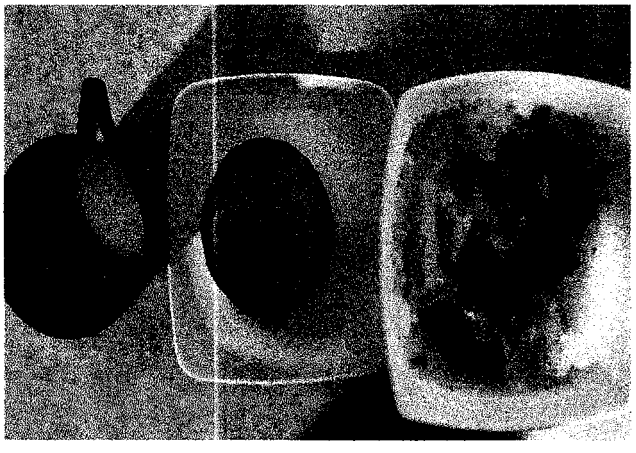
FOTOGRAFÍA	2

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de tomate de árbol, arepa con queso, caldo de pollo y pan. Semana 1, día 4 - 27 de octubre de 2022.



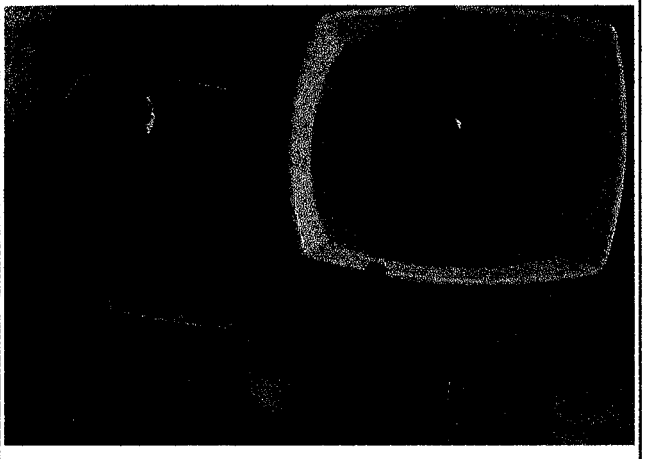
FOTOGRAFÍA	3

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: mandarina, aguapanela con leche, changua y calado. Semana 1, día 5 - 28 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	4

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: papaya, chocolate con leche, caldo de pescado y pan aliñado. Seamana 1, día 7 - 30 de octubre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

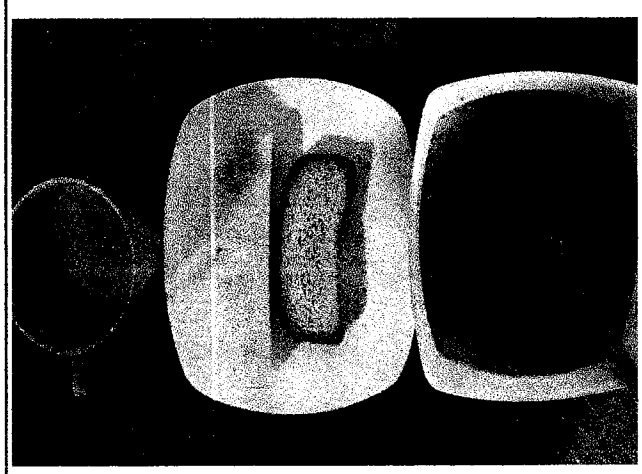
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

DESAYUNOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	5

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: piña, café con leche, clado de carne y tostada. Semana 2, día 1 - 31 de octubre de 2022.



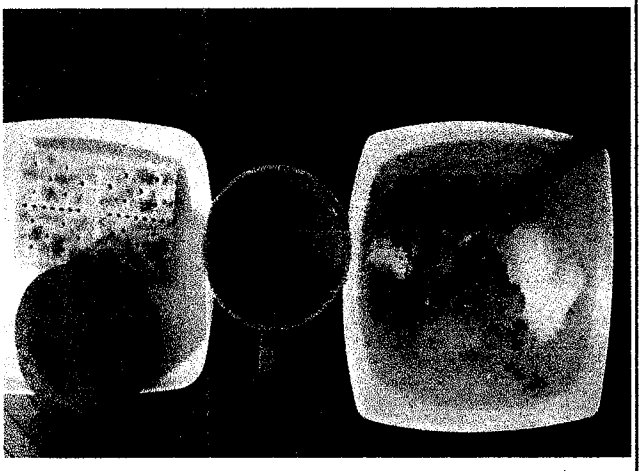
FOTOGRAFÍA	6

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de freijoa, arapa de queso, changua y calado. Semana 2, día 2 - 01 de noviembre de 2022.



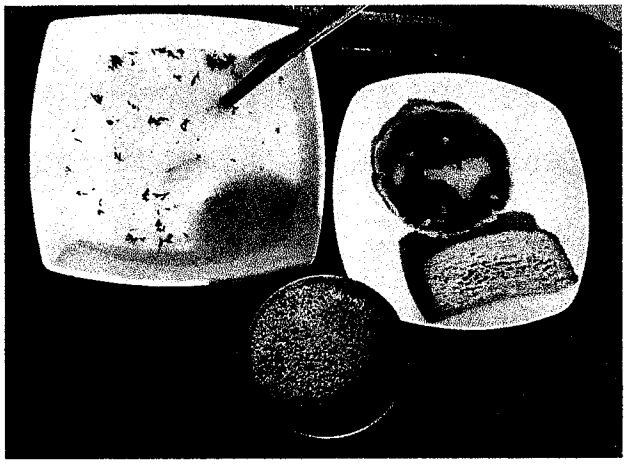
FOTOGRAFÍA	7

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: mandarina, café con leche, caldo de papa con huevo y galleta de soda. Semana 2, día 6 - 05 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	8

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo d guayaba, arepa de queso, changua y tostada. Semana 2, día 7 - 06 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

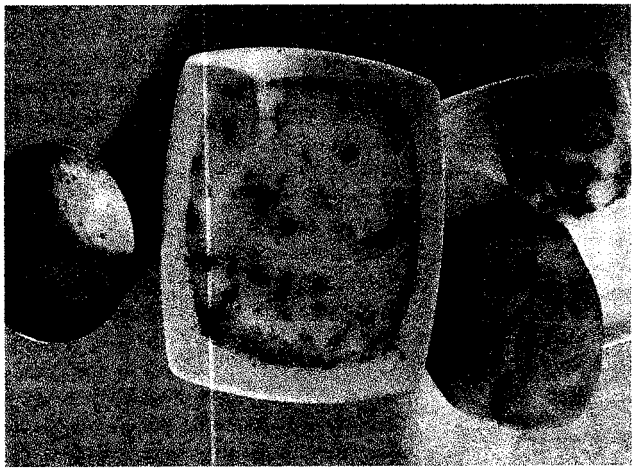
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

DESAYUNOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

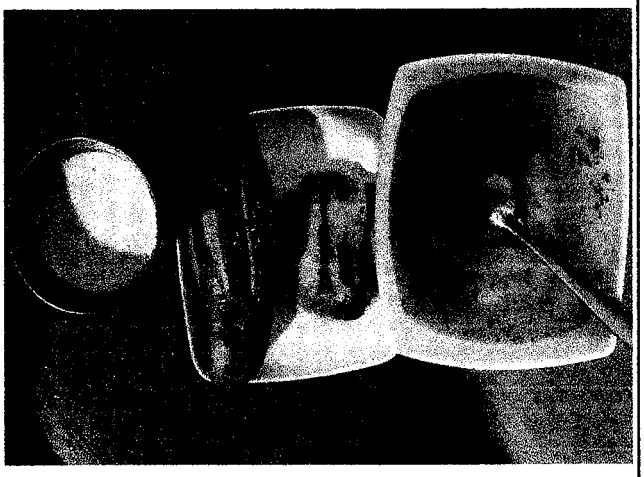
FOTOGRAFÍA	9

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de freijoa, arepa con queso, changua y calado. Semana 3, día 2 - 08 de noviembre de 2022.



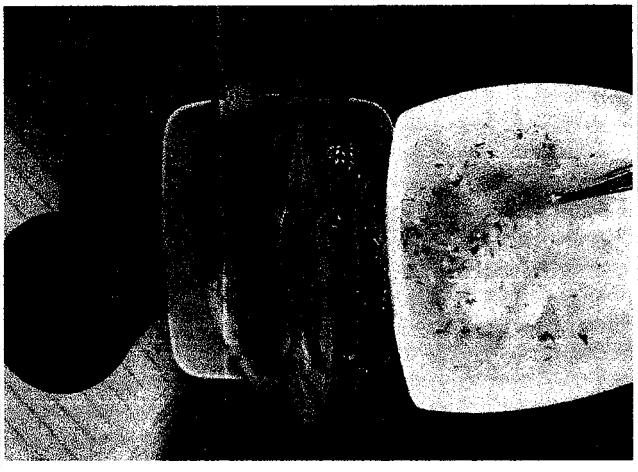
FOTOGRAFÍA	10

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de tomate de árbol, arepa con queso, caldo de pollo y pan. Semana 3, día 4 - 10 de noviembre de 2022.



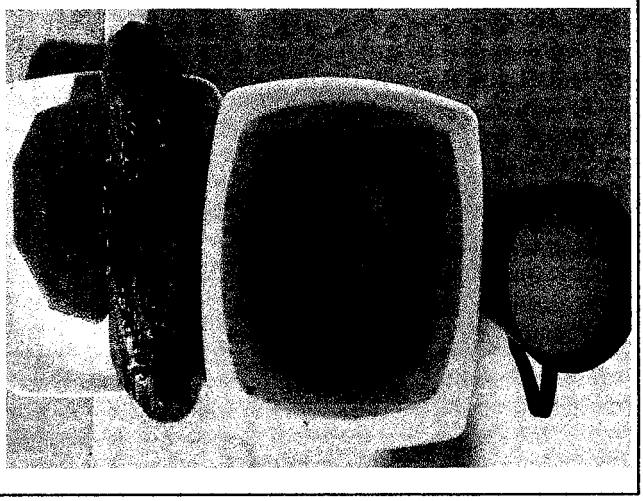
FOTOGRAFÍA	11

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: banano, café con leche, caldo de papa con huevo y pan. Semana 3, día 5 - 11 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	12

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: papaya, aguapanela con leche, caldo de pollo y pan de leche. Semana 3, día 6 - 12 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

DESAYUNOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	13

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: piña, café con leche, caldo de carne, calado. Semana 4, día 1 - 14 de noviembre de 2022.



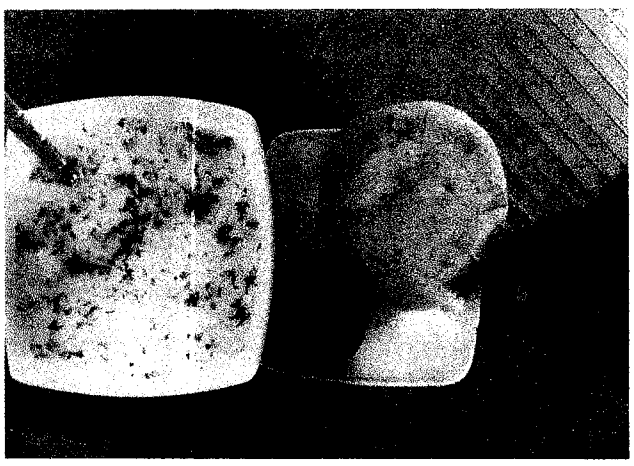
FOTOGRAFÍA	14

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de mango, palito de queso, consomé de pescado y calado. Semana 4, día 2 - 15 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	15

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: mandarina, aguapanela con leche, changua y calado. Semana 4, día 3 - 16 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	16

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de freijoa, arepa con queso, changua y calado. Semana 4, día 6 - 19 de noviembre de 2022.



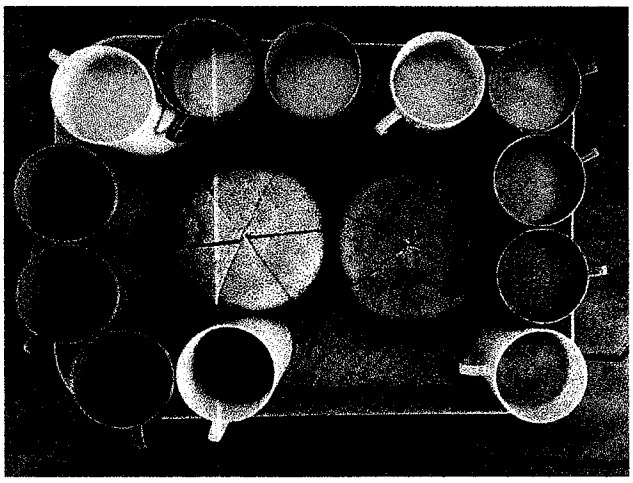
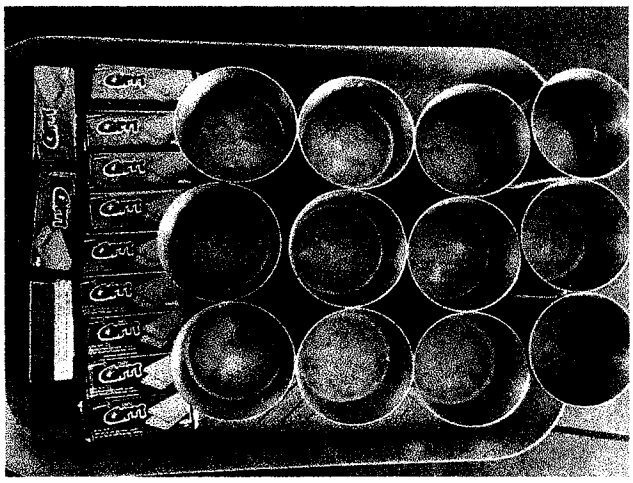
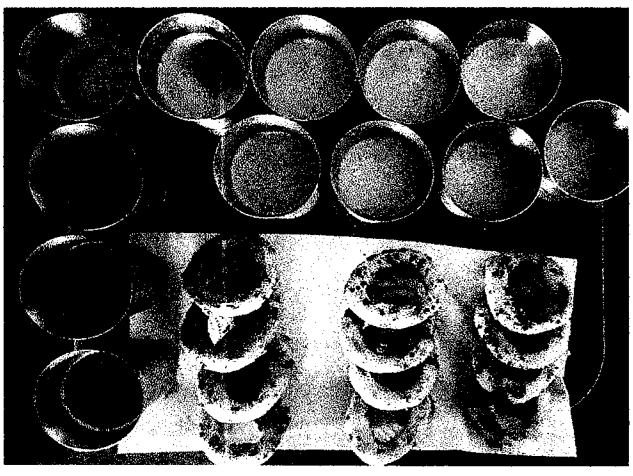
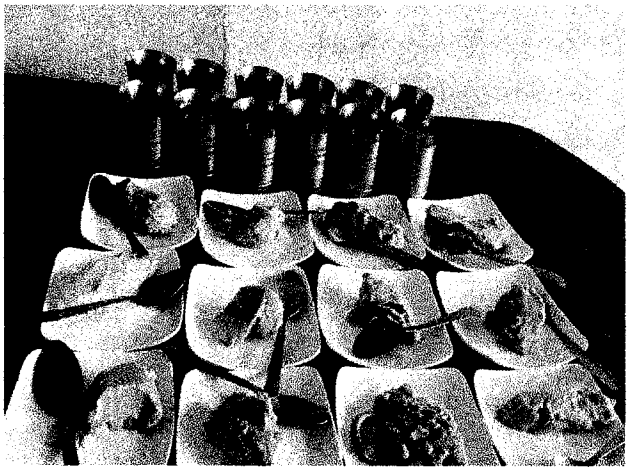
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

EFRIGERIOS MAÑANA PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	17	FOTOGRAFÍA	18
DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: chocolisto y ponqué. Semana 1, día 3 - 26 de octubre de 2022.		**DESCRIPCIÓN:** Ración tipo refrigerio mañana: salpicón y galleta wafer. Semana 1, día 4 - 27 de octubre de 2022.	
			
FOTOGRAFÍA	19	FOTOGRAFÍA	20
DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de uva y rosquita de maíz. Semana 1, día 5 - 28 de octubre de 2022.		**DESCRIPCIÓN:** Ración tipo refrigerio mañana: jugo de mora y natilla. Semana 1, día 6 - 29 de octubre de 2022.	
			

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

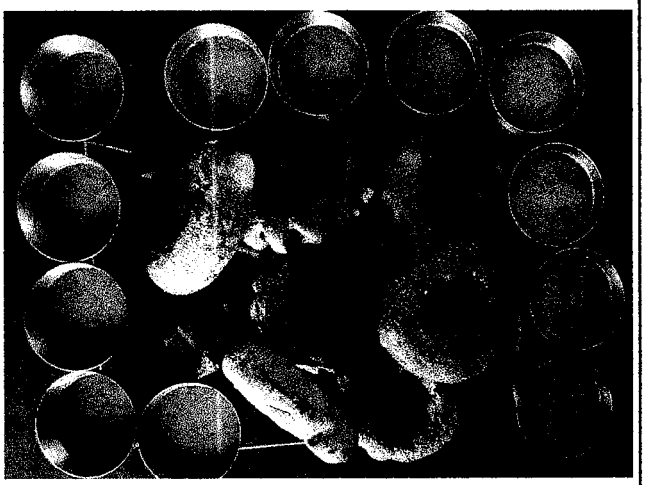
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

EFRIGERIOS MAÑANA PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

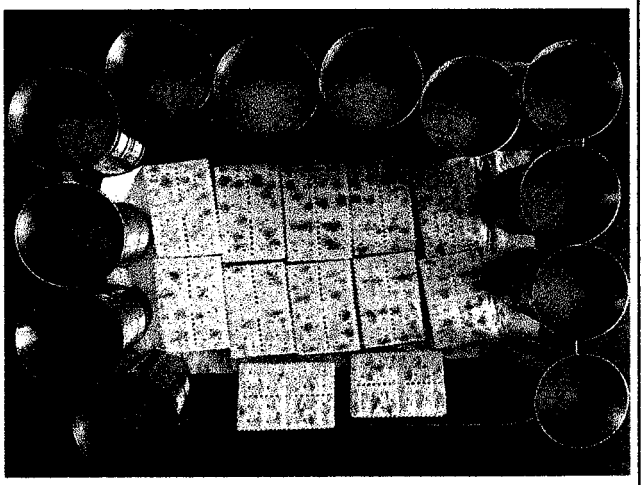
FOTOGRAFÍA	21

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de fresa y roscón con bocadillo. Semana 2, día 2 - 01 de noviembre de 2022.



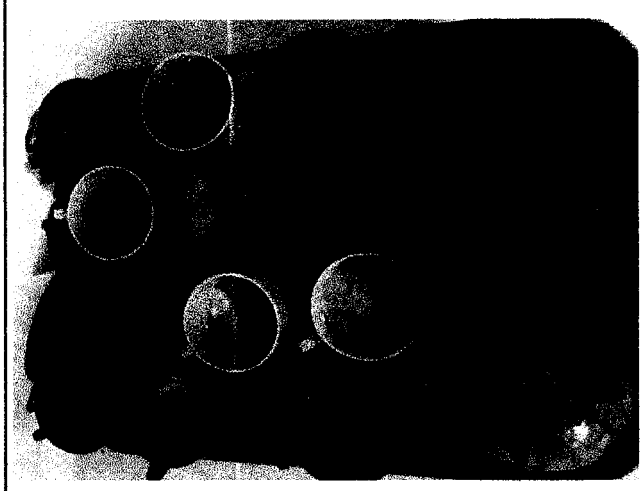
FOTOGRAFÍA	22

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: avena y galleta con mermelada. Semana 2, dia 3 - 02 de noviembre de 2022.



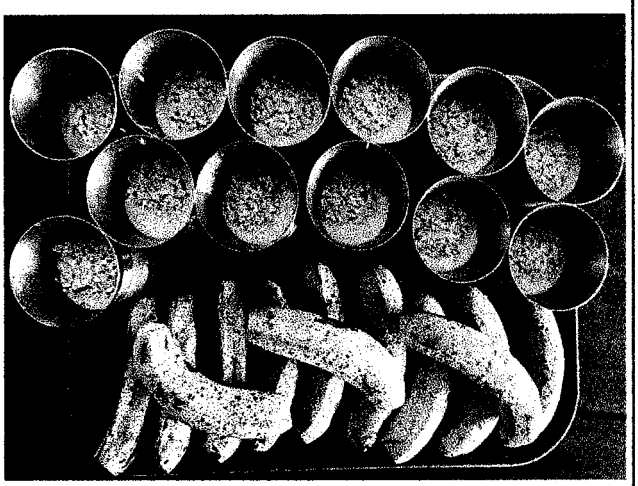
FOTOGRAFÍA	23

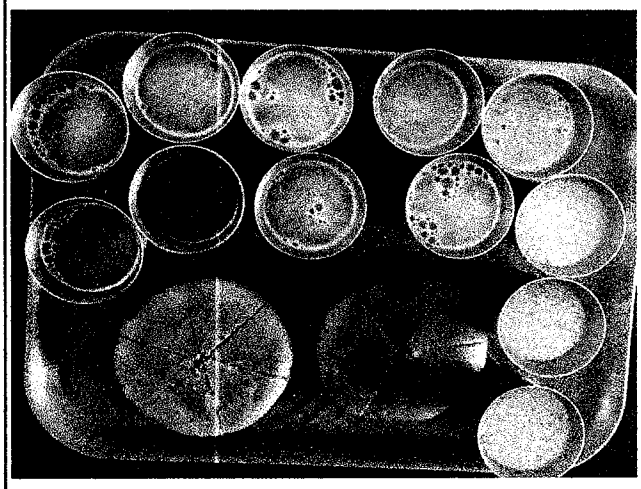
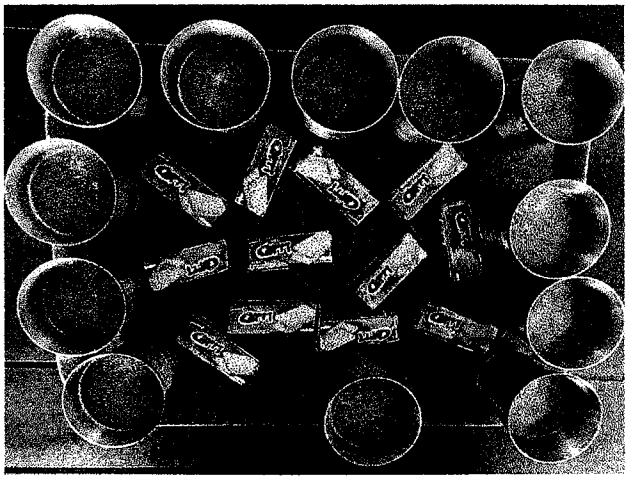
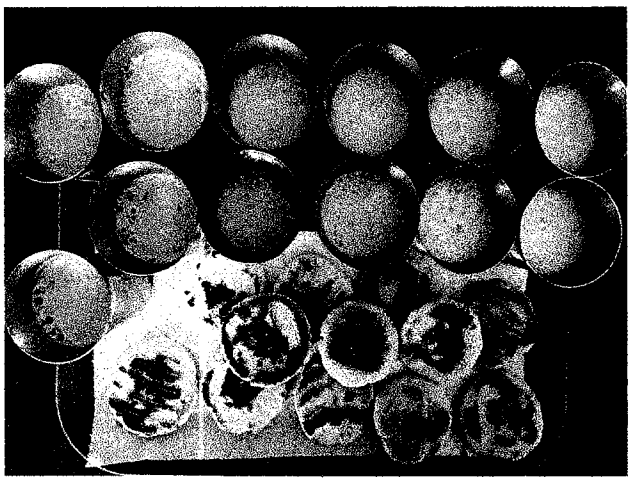
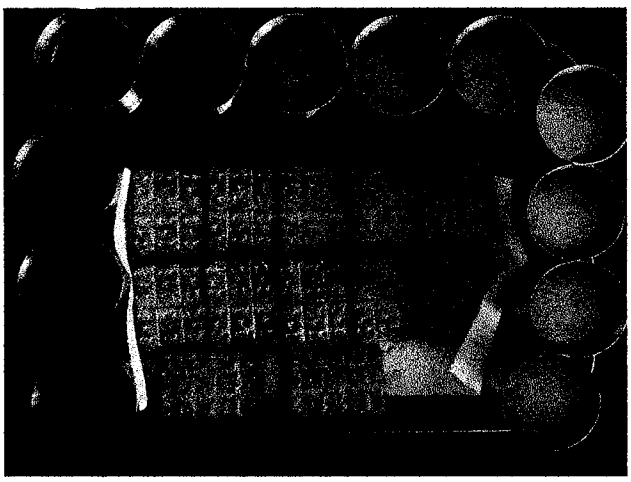
DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: chocolisto y ponqué. Semana 2, día 5 - 04 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	24

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: banano y yogurt con avena en hojuelas. Semana 2, día 6 - 05 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.			
INFORME ACTA PARCIAL No. 2.			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 03.			
EFRIGERIOS MAÑANA PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	25	FOTOGRAFÍA	26
DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de uva y ponqué. Semana 3, día 1 - 07 de noviembre de 2022.		**DESCRIPCIÓN:** Ración tipo refrigerio mañana: salpicón y galleta wafer. Semana 3, día 4 - 10 de noviembre de 2022.	
			
FOTOGRAFÍA	27	FOTOGRAFÍA	28
DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de piña y arepa promasa. Semana 3, día 5 - 11 de noviembre de 2022.		**DESCRIPCIÓN:** Ración tipo refrigerio mañana: jugo de uva y galleta miel. Semana 3, día 7 - 13 de noviembre de 2022.	
			

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

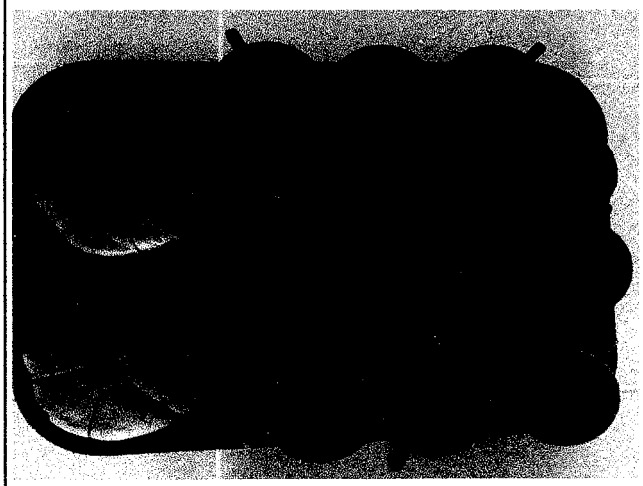
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

EFRIGERIOS MAÑANA PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

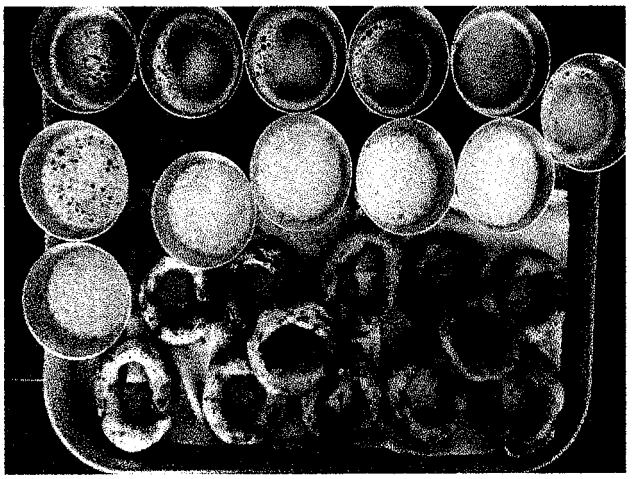
FOTOGRAFÍA	29

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: chocolisto y ponqué. Semana 4, día 2 - 15 de noviembre de 2022.



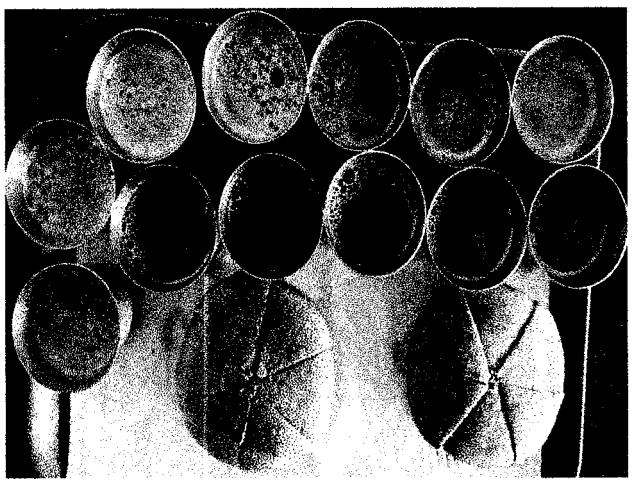
FOTOGRAFÍA	30

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de uva y rosquita de maíz. Semana 4, día 3 - 16 de noviembre de 2022.



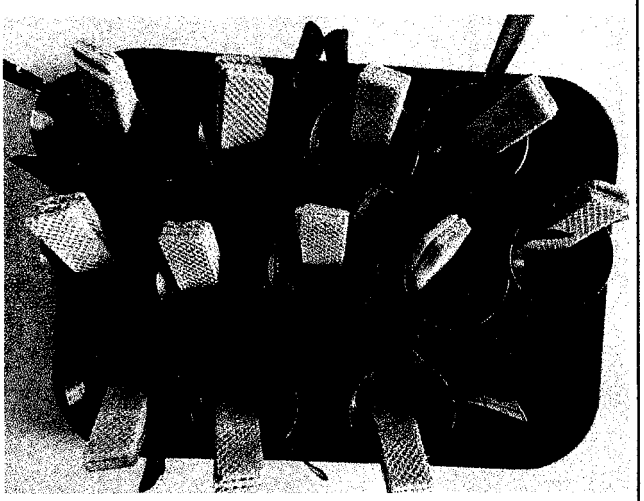
FOTOGRAFÍA	31

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de uva y ponqué. Semana 4, día 4 - 17 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	32

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: salpicón y galleta wafer. Semana 4, día 5 - 18 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

ALMUERZOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

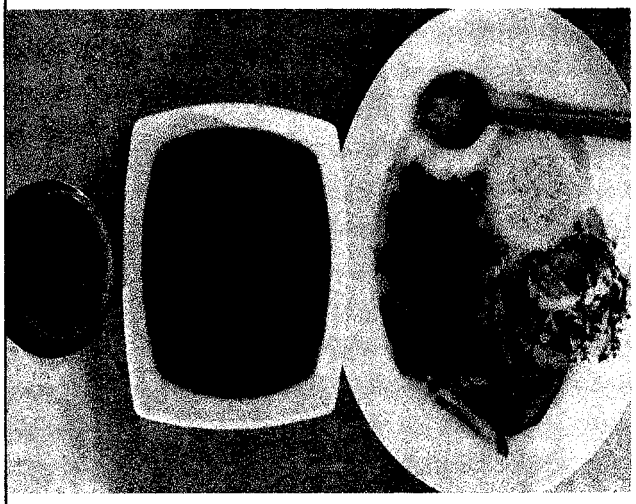
FOTOGRAFÍA	33

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa de colicero o guineo, ropa vieja, arroz blanco, yuca dorada, ensalada de remolacha y jugo de maracuyá. Semana 1, día 3 - 26 de octubre de 2022.



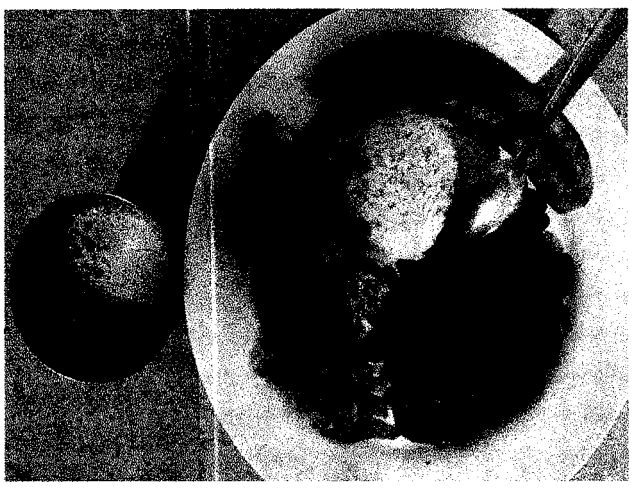
FOTOGRAFÍA	34

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: crema de espinaca, carne molida, arroz blanco, papa en cascos, ensalada verde y jugo de uva. Semana 1, día 4 - 27 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	35

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: frijoles, cerdo en bistek, arroz blanco, tajada de plátano, verdura salteada y jugo de mango. Semana 1, día 5 - 28 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	36

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa de avena, pollo a la jardinera, arroz blanco, plátano calado, rodaja de tomate y jugo de piña. Semana 1, día 6 - 29 de octubre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

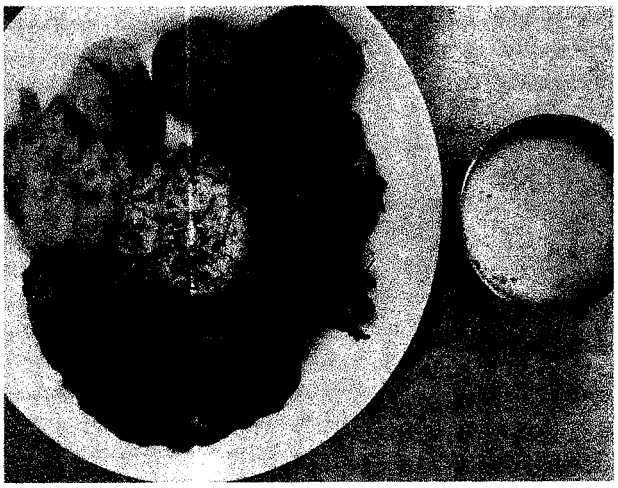
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

ALMUERZOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

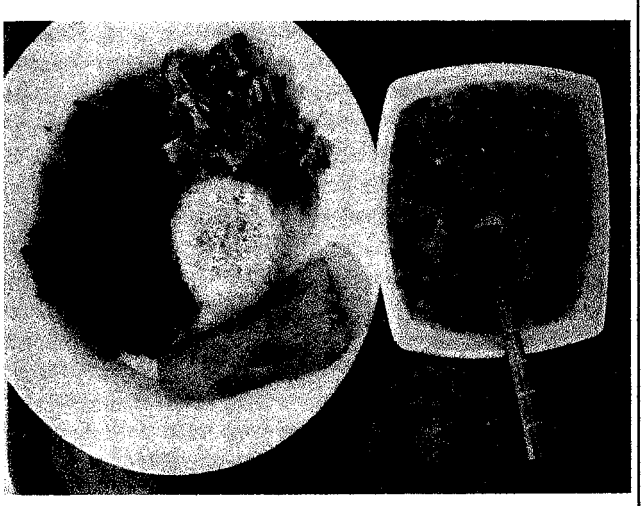
FOTOGRAFÍA	37

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: lenteja, pollo dorado, arroz con fideos, papa criolla dorada, ensalada con frutas y jugo de piña. Semana 2, día 1 - 31 de octubre de 2022.



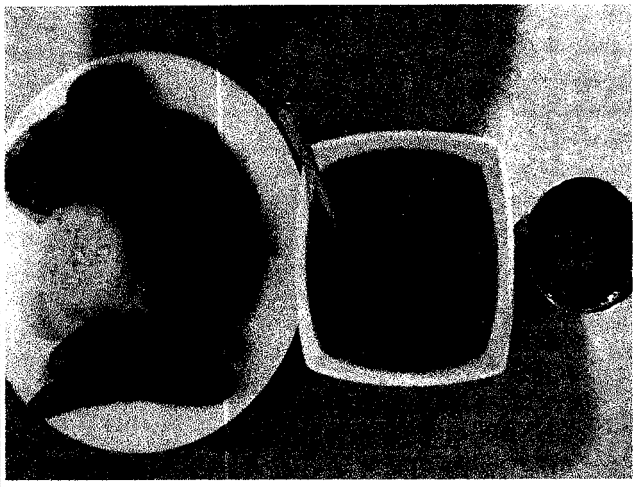
FOTOGRAFÍA	38

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa campesina, carne molida, arroz blanco, yuca frita, ensalada primavera y jugo de freijoa. Semana 2, día 5 - 04 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	39

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa 7 granos, cerdo shop suey, arroz blanco, tajadas de plátano, rodajas de tomate y jugo de tomate de árbol. Semana 2, día 6 - 05 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	40

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sancocho de carne, carne sudada, arroz blanco, papa sudada, ensalada de repollo y jugo de lulo. Semana 2, día 7 - 06 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

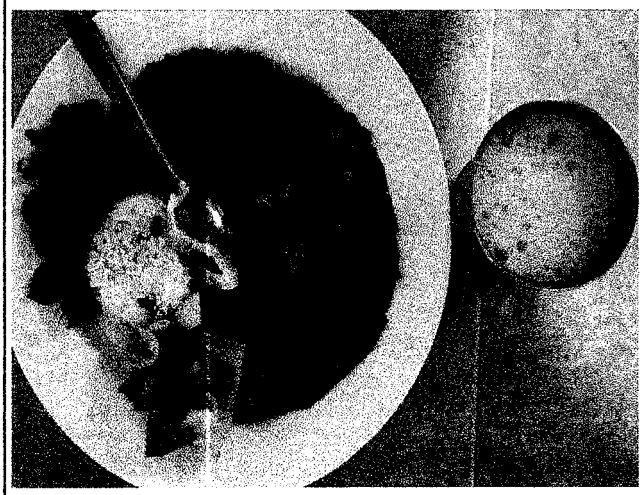
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

ALMUERZOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

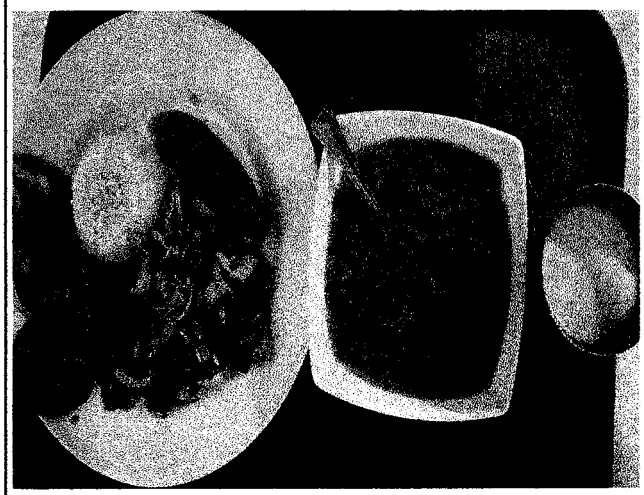
FOTOGRAFÍA	41

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: lentejas, carne molida, arroz con pimentón, yuca guisada, ensalada con fruta y jugo de piña. Semana 3, día 1 - 07 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	42

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa de avena, pollo a la jardinera, arroz blanco, ajada de plátano, rodaja de tomate y jugo de piña. Semana 3, día 3 - 09 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	43

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: ajiaquito, pollo sudado, arroz blanco, banano, ensalada de aguacate y naranjada. Semana 3, día 6 - 12 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	44

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: crema de ahuyama, arroz atollado, papa francesa, ensalada con fruta y jugo de lulo. Semana 3, día 7 - 13 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

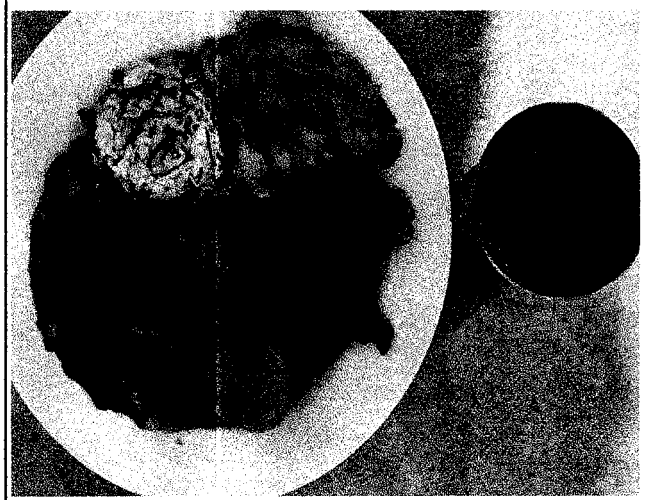
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

ALMUERZOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

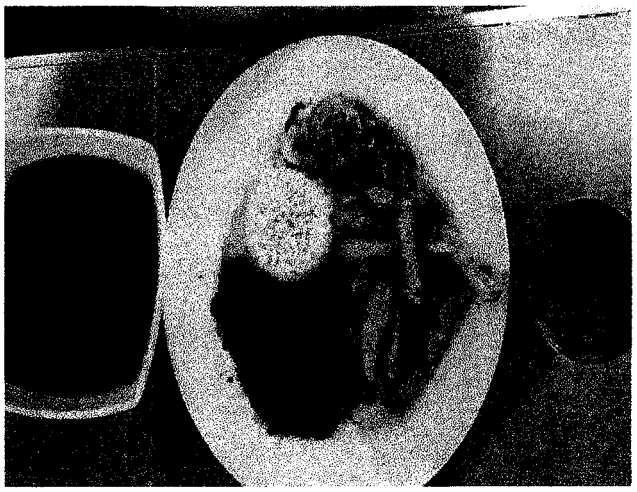
FOTOGRAFÍA	45

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: lenteja, pollo dorado, arroz con fideos, papa criolla dorada, ensalada con fruta y jugo de piña. Semana 4, día 1 - 14 de noviembre de 2022.



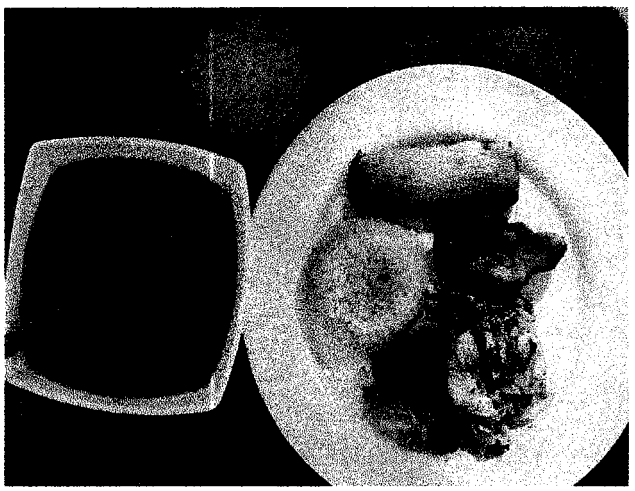
FOTOGRAFÍA	46

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: crema de espinca, carne molida, arroz blanco, papa en cascos, ensalada verde y jugo de uva. Semana 4, día 5 - 18 de noviembre de 2022.



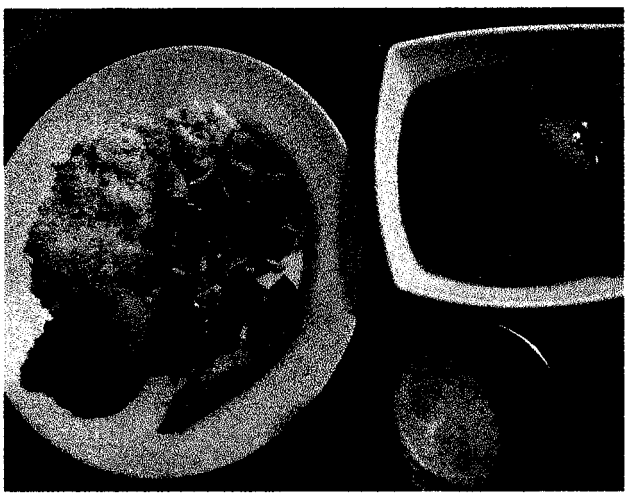
FOTOGRAFÍA	47

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa de plátano, cerdo en salsa BBQ, arroz blanco, yuca dorada, ensalada verde y jugo de maracuyá. Semana 4, día 6 - 19 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	48

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sancocho, aguacate, pollo sudado, arroz blanco, papa sudada, ensalada de repollo con zanahoria y jugo de lulo. Semana 4, día 7 - 20 de noviembre de 2022.



]

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

REFRIGERIOS TARDE PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

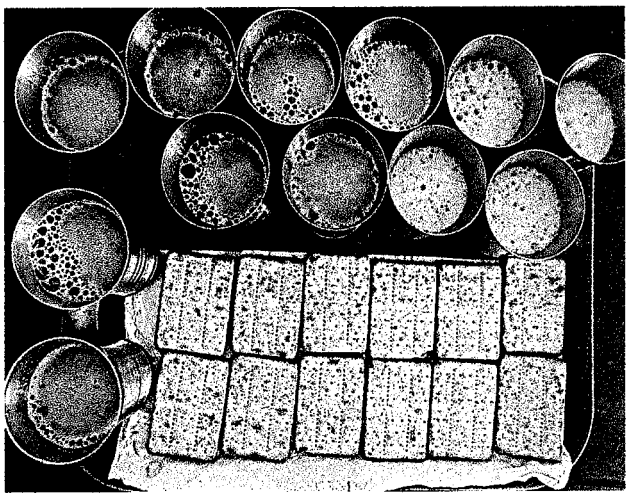
FOTOGRAFÍA	57

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: chocolisto y galleta con mermelada. Semana 3, día 1 - 07 de noviembre de 2022.



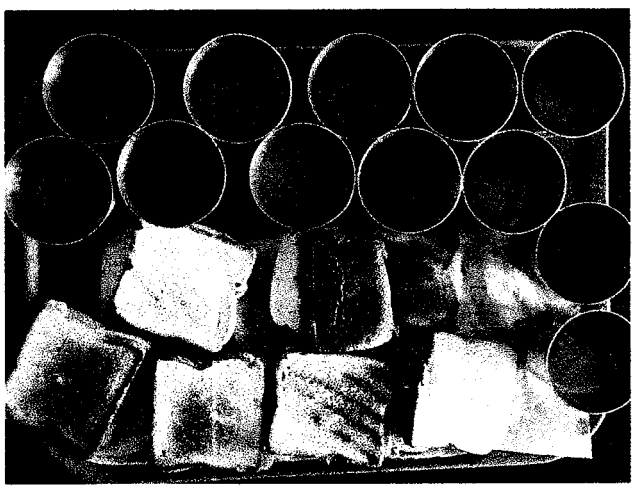
FOTOGRAFÍA	58

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: naranjada y galleta miel. Semana 3, día 3 - 09 de noviembre de 2022.



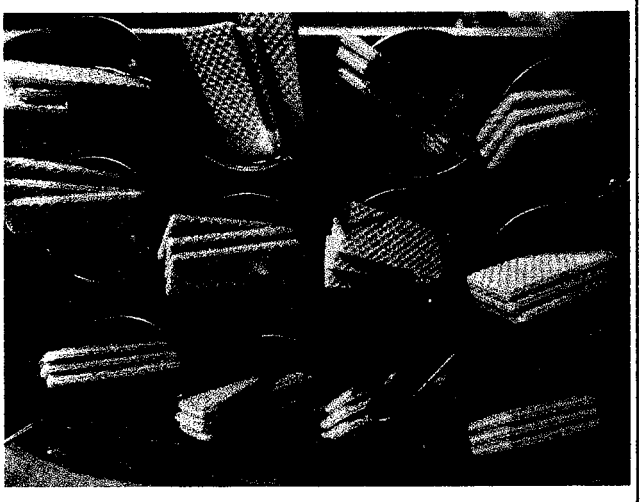
FOTOGRAFÍA	59

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de guayaba y sanduche de queso. Semana 3, día 6 - 12 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	60

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: salpicón y galleta wafer. Semana 3, día 7 - 13 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

REFRIGERIOS TARDE PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

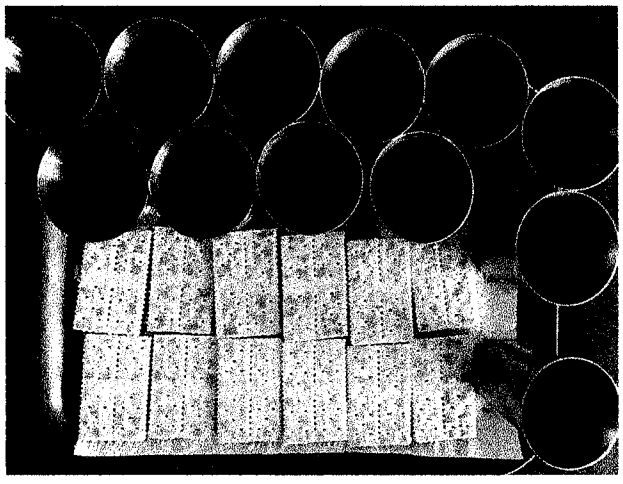
FOTOGRAFÍA	61

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de mora y galleta de coco. Semana 4, día 1 - 14 de noviembre de 2022.



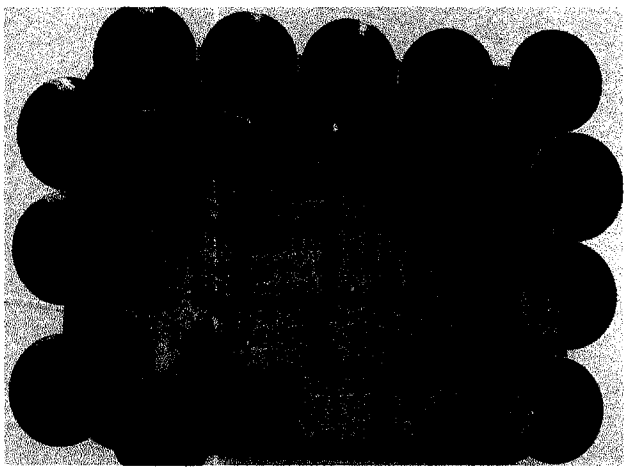
FOTOGRAFÍA	62

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de fresa y galleta de soda. Semana 4, día 2 - 15 de noviembre de 2022.



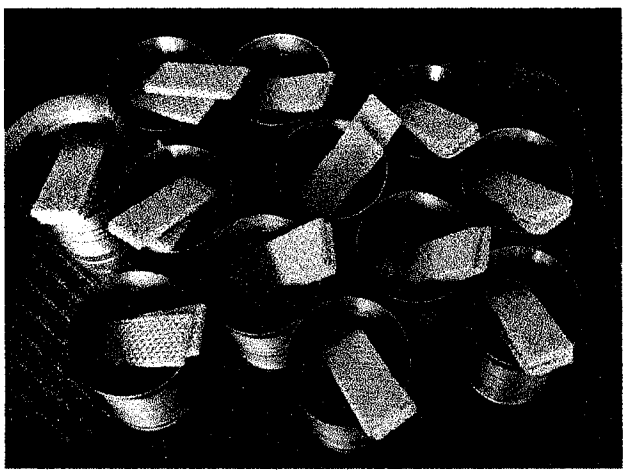
FOTOGRAFÍA	63

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de freijoa y galletas ducales. Semana 4, día 3 - 16 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	64

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: salpicón y galletas wafer. Semana 4, día 7 - 20 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

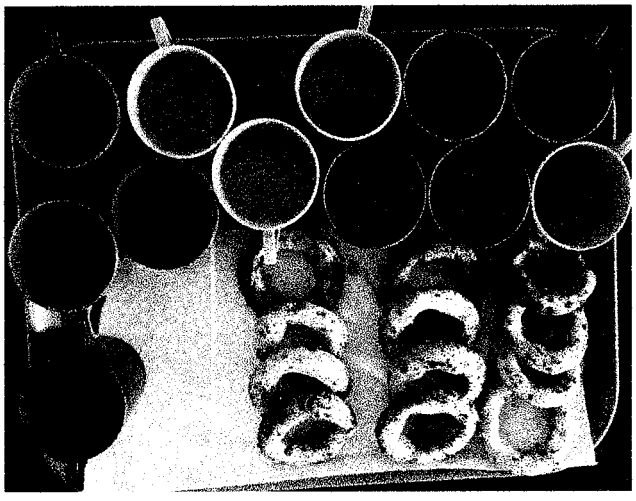
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

REFRIGERIOS TARDE PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

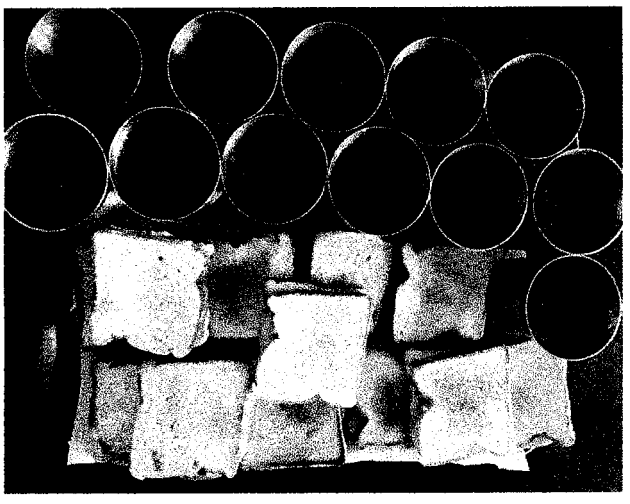
FOTOGRAFÍA	53

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: chocolisto y rosquita de maíz. Semana 2, día 2 - 01 de noviembre de 2022.



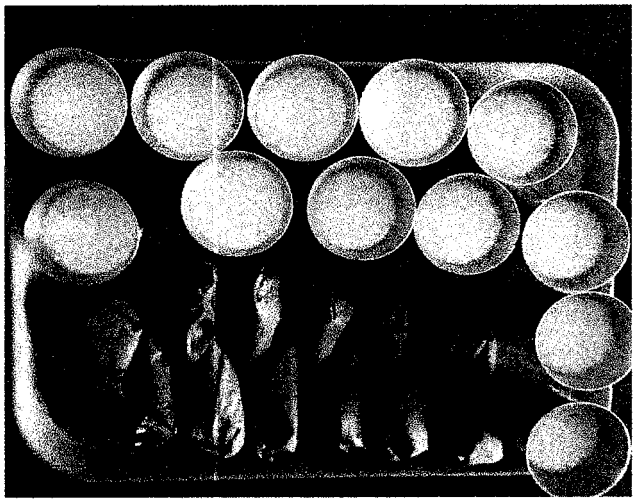
FOTOGRAFÍA	54

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de guayaba y sanduche de queso. Semana 2, día 3 - 02 de noviembre de 2022.



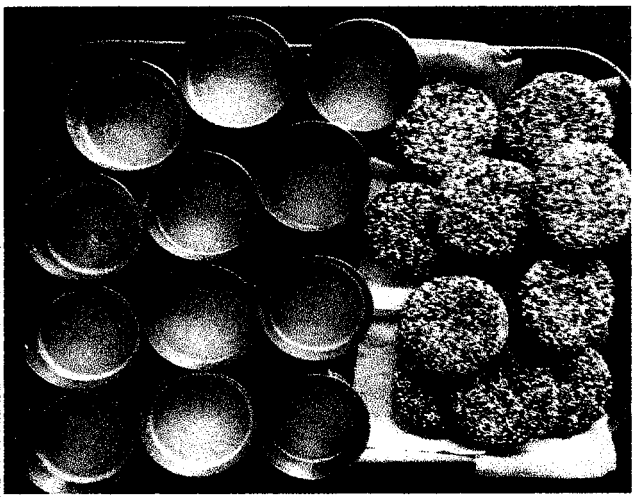
FOTOGRAFÍA	55

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de piña y envuelto. Semana 2, día 4 - 03 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	56

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: avena y galleta de chispitas. Semana 2, día 6 - 05 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

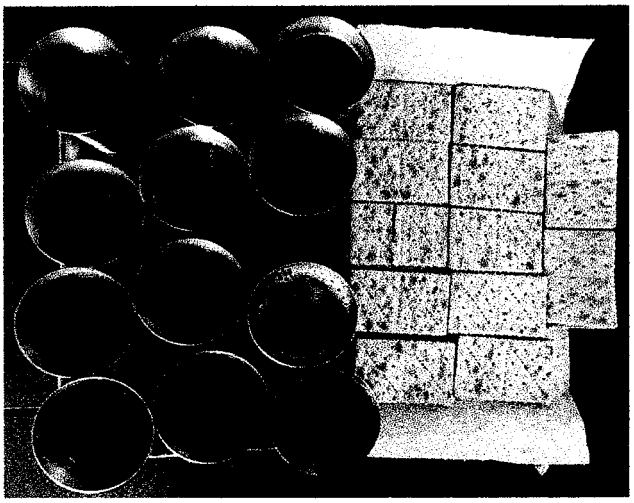
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

REFRIGERIOS TARDE PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

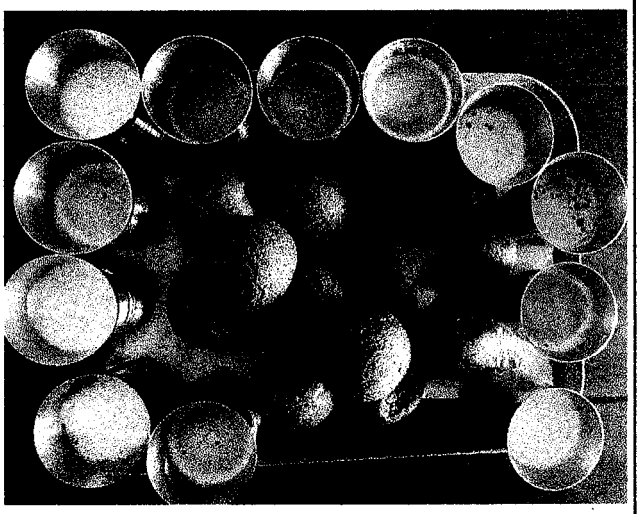
FOTOGRAFÍA	49

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de guayaba y galleta con mermelada. Semana 1, día 3 - 26 de octubre de 2022.



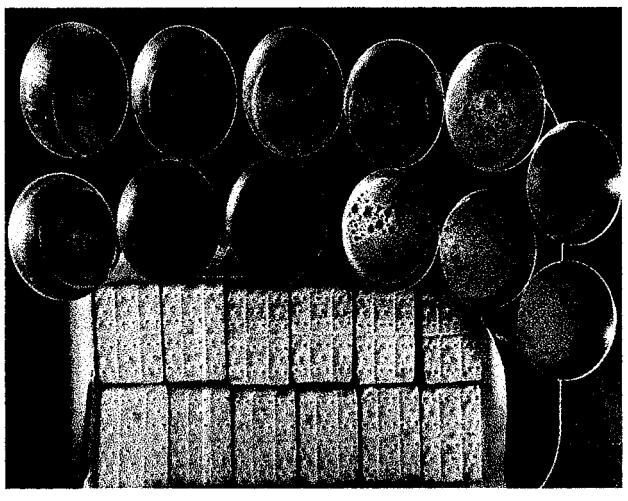
FOTOGRAFÍA	50

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de piña y mogolla integral. Semana 1, día 4 - 27 de octubre de 2022



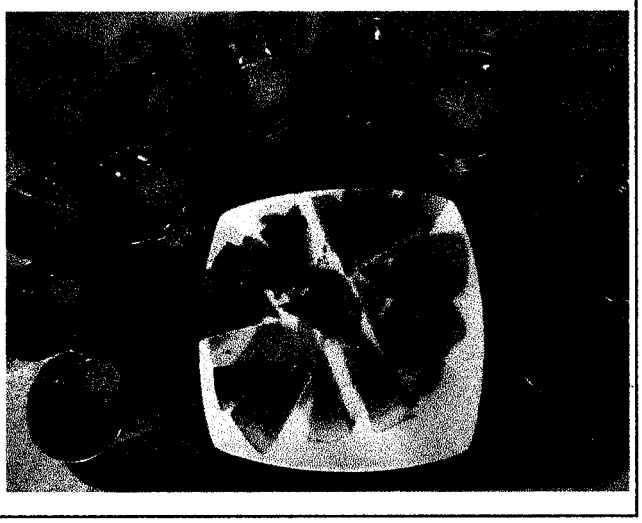
FOTOGRAFÍA	51

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: naranjada y galleta miel. Semana 1, día 6 - 29 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	52

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de tomate de árbol y ponqué. Semana 1, día 7 - 30 de octubre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

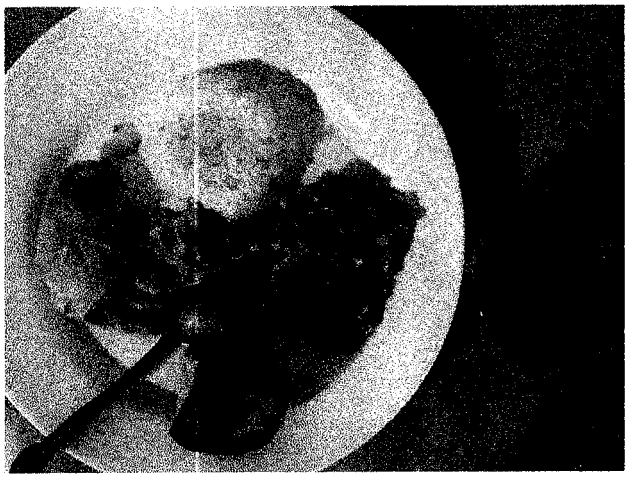
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

CENAS PREPARADAS Y SERVIDAS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

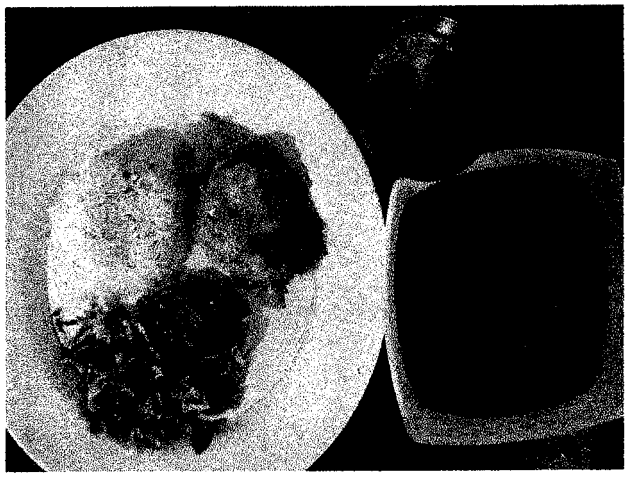
FOTOGRAFÍA	65

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: papa perejil, pollo asado, arroz blanco, pepino relleno con huevo y jugo de lulo. Semana 1, día 3 - 26 de octubre de 2022.



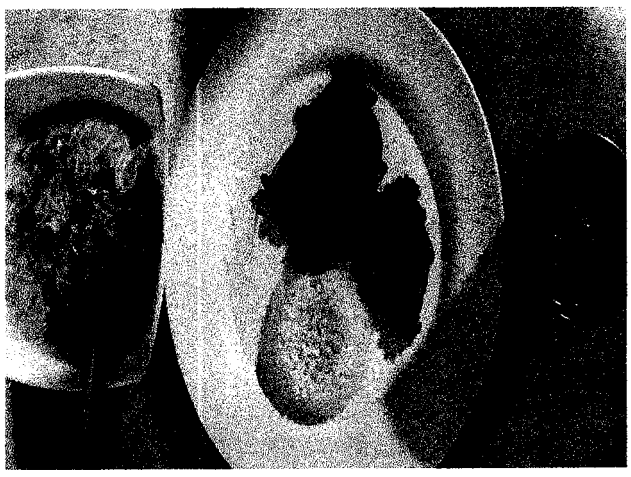
FOTOGRAFÍA	66

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa 7 granos, pollo en salsa blanca, arroz blanco, ensalada primavera y jugo de mora. Semana 1, día 4 - 27 de octubre de 2022.



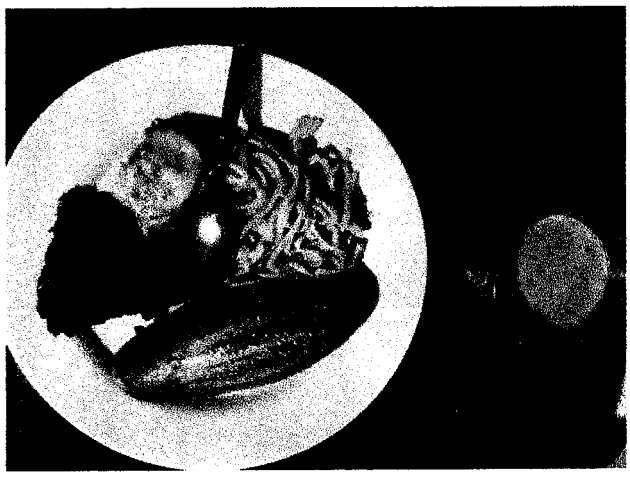
FOTOGRAFÍA	67

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de minestrone, goulash de res, arroz blanco, poteca de ahuyama y jugo de guayaba. Semana 1, día 6 - 29 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	68

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: pan blanco, pollo en salsa blanca, pasta carbonara, torta de espinaca con huevo y jugo de uva. Semana 1, día 7 - 30 de octubre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

CENAS PREPARADAS Y SERVIDAS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

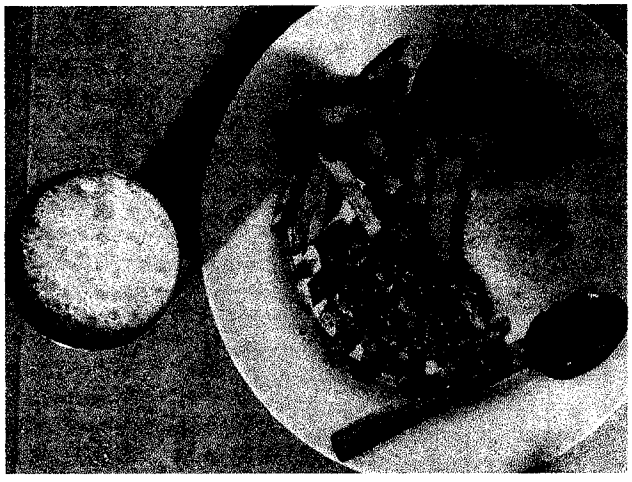
FOTOGRAFÍA	69

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de cuchuco de trigo, plátano calado, pollo dorado, arroz blanco, pepino guisado con leche y jugo de guanábana. Semana 2, día 2 - 01 de noviembre de 2022.



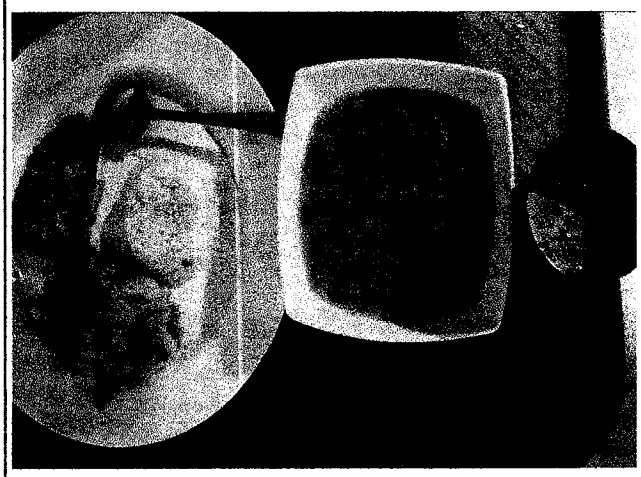
FOTOGRAFÍA	70

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: papa francesa, pescado asado, arroz blanco, habichuela con huevo y jugo de lulo. Semana 2, día 3 - 02 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	71

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de cebada perlada, filete de pescado al ajillo, arroz blanco, ensalada fresca y naranjada. Semana 2, día 6 - 05 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	72

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de pasta, pollo en goulash, arroz blanco, verdura fría y jugo de tomate de árbol. Semana 2, día 7 - 06 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

CENAS PREPARADAS Y SERVIDAS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

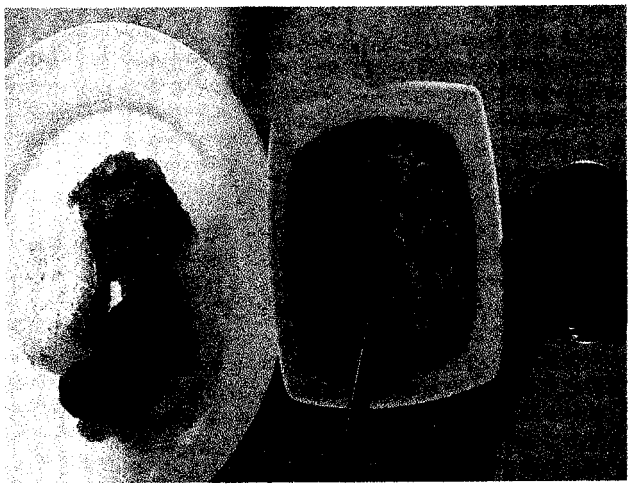
FOTOGRAFÍA	73

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: papa chip, pollo con verduras, arroz blanco, rodajas de pepino y jugo de mora. Semana 3, día 1 - 07 de noviembre de 2022.



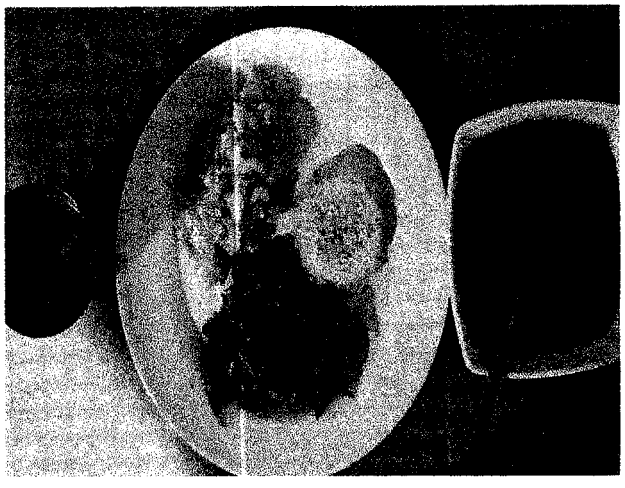
FOTOGRAFÍA	74

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: minestrone, goulash, arroz blanco, poteca de ahuyama y jugo de guayaba. Semana 3, día 3 - 09 de noviembre de 2022.



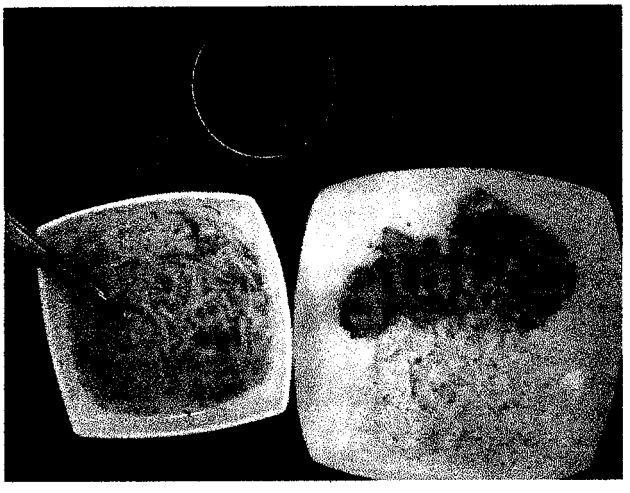
FOTOGRAFÍA	75

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa 7 granos, pollo en salsa blanca, arroz blanco, ensalada primavera y jugo de mora. Semana 3, día 4 - 10 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	76

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de pasta, pollo en goulash, arroz blanco, verdura fría y jugo de tomate de árbol. Semana 3, día 7 - 13 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

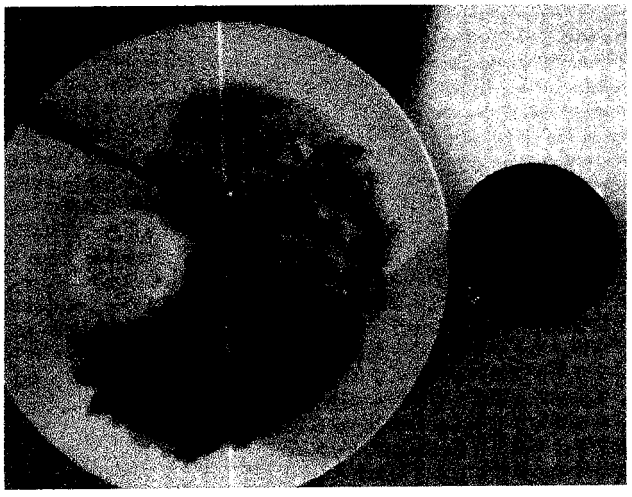
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

CENAS PREPARADAS Y SERVIDAS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

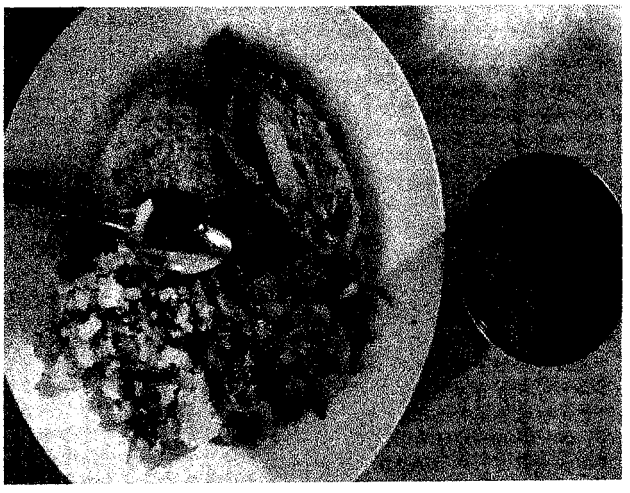
FOTOGRAFÍA	77

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: papa sudada, carne molida con verduras, arroz blanco, rodaja de pepino y jugo de mango. Semana 4, día 1 - 14 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	78

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: pure de papa, pollo coca-cola, arroz blanco, ensalada verde y jugo de maracuyá. Semana 4, día 2 - 15 de noviembre de 2022.



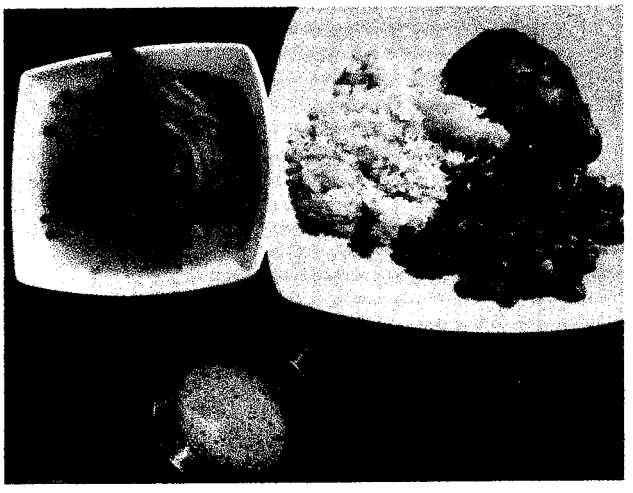
FOTOGRAFÍA	79

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de cuchuco, plátano calado, pollo dorado, arroz blanco, pepino guisado con leche y jugo de guanábana. Semana 4, día 6 - 19 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	80

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de pasta, filete de pescado al ajillo, arroz blanco, verdura fría y jugo de tomate de árbol. Semana 4, día 7 - 20 de noviembre de 2022.



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

PRESTAR EL SERVICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

FOTOGRAFÍA	93

DESCRIPCIÓN: seguimiento nutricional a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



FOTOGRAFÍA	94

DESCRIPCIÓN: seguimiento nutricional a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



FOTOGRAFÍA	95

DESCRIPCIÓN: seguimiento nutricional a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



FOTOGRAFÍA	96

DESCRIPCIÓN: seguimiento nutricional a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

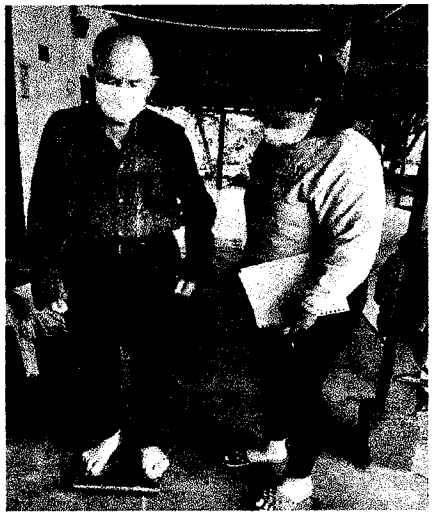
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

PRESTAR EL SERVICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

FOTOGRAFÍA	97

DESCRIPCIÓN: seguimiento nutricional a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



FOTOGRAFÍA	98

DESCRIPCIÓN: capacitación a la manipuladora de alimentos, dirigida por la nutricionista.



FOTOGRAFÍA	99

DESCRIPCIÓN: capacitación a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



FOTOGRAFÍA	100

DESCRIPCIÓN: seguimiento y control a la minuta.



FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE
NIT 900.190.755-6
CRA 27 26A 33
Tel: (608) 3138186921
Yopal - Colombia
fundacionfideca2015@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FE-6

				Fecha y hora Factura	
Señores	MUNICIPIO DE NUNCHIA			Generación	06/12/2022, 17:01
NIT	800.099.425-4	Teléfono	(608) 3502257024 - Ext. 1	Expedición	06/12/2022, 17:01
Dirección	CR 5 7 44	Ciudad	Nunchia - Colombia	Vencimiento	20/01/2023

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	Ración desayuno preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	372.00	3,992,240.60
2	Ración refrigerio mañana preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega por usuario).	372.00	2,420,976.00
3	Ración almuerzo preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	372.00	4,486,059.60
4	Ración refrigério tarde preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	372.00	2,571,598.80
5	Ración cena preparada y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	372.00	4,034,377.20
6	Servicio profesional Nutrición y Dietética.	31.00	3,320,100.00

Total Items: 6

Total Bruto	20,825,341.20
IVA 0%	0.00
Total a Pagar	20,825,341.20

Valor en Letras:
Veinte millones ochocientos veinticinco mil trescientos cuarenta y un pesos m/cte con veinte cent.

Condiciones de Pago:
Crédito - Cuota No. 001 vence el 2023-01-20 por $ 20,825,341.20

Observaciones:

Elaborado por soluciones iSigo Nube y enviado electrónicamente por proveedor tecnológico iSigo, S.A.S. Nit 830.113.115-1

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. Número Autorización 18764036503266 aprobado en 20220922 prefijo FE desde el número 1 al 500 Vigencia: 12 Meses Meses
Responsable de IVA - Actividad Económica 8810 Actividades de asistencia social sin alojamiento para personas mayores y discapacitadas Tarifa
CUFE: 875ff23ff0adf5bca83f25e1aed575c731b7955e2058afab0906595643aacdf334531305159a056d760231bbd0047ea8

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
MUNICIPIO DE NUNCHÍA

V. ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO

N°*	P*	F*	S*	R*	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE PERIODO DESDE	FECHA DE PERIODO HASTA	CONTRATO	EJECUCIÓN	PAGOS
1	☑	☐	☐	☐	14/12/2022	26/09/2022	25/10/2022	$ 60.460.668,00	$ 20.153.556,00	$ 20.153.556,00
2	☑	☐	☐	☐	16/12/2022	26/10/2022	25/11/2022		$ 20.825.341,20	
3	☐	☐	☐	☐						
4	☐	☐	☐	☐						
5	☐	☐	☐	☐						
6	☐	☐	☐	☐						
	☐	☐	☐	☐						
	☐	☐	☐	☐						
	☐	☐	☐	☐						
	☐	☐	☐	☐						
	☐	☐	☐	☐						

VALOR DEL CONTRATO		$ 60.460.668,00	
VALOR DEL ANTICIPO 1	(¿APLICA? SI☐ NO☑)		
VALOR DEL ANTICIPO 2	(¿APLICA? SI☐ NO☑)		
VALOR EJECUTADO / VALOR PAGADO			$ 40.978.897,20	
SALDO SIN EJECUTAR			$ 19.481.770,80	
VALOR A PAGAR EN LA PRESENTE ACTA				$ 20.825.341,20
SALDO POR PAGAR DEL CONTRATO				$ 19.481.770,80
SUMAS IGUALES		$ 60.460.668,00	$ 60.460.668,00	$ 60.460.668,00

VALOR A PAGAR EN LA PRESENTE ACTA	**VEINTE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y UN PESO CON VEINTE CENTAVOS ($ 20.825.341,20) M/CTE**
OBSERVACIONES	SE OBSERVAN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

*N=NUMERO DE ACTA *P=ACTA PARCIAL *F=ACTA FINAL DE CONTRATO *S=SUSPENSION *R=REINICIO

Para constancia de lo anterior, firman la presente acta los que en ella intervinieron a los DIECISEIS días del mes DICIEMBRE del 2022.

Firma:
Contratista: **DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL R/L FIDECA.**

Firma:
Supervisor y/o Interventor: **MARIELA LÓPEZ RODRÍGUEZ**
Cargo: **Secretaria de Desarrollo Social**

Revisó:

NOTA: Aplica si el contrato tiene supervisión o interventoría, en dicho caso en la parte de arriba firmar el interventor y en esta el supervisor; de lo contrario omitir esta firma.

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
MUNICIPIO DE NUNCHÍA

I. DATOS GENERALES

ACTA PARCIAL Nº	FECHA DE ACTA	CONTRATO Nº	FECHA DE CONTRATO
02	16 / 12 / 2022	215/2022	22 / 9 / 2022

II. GRADO DE RESPONSABILIDAD

1) Mediante la suscripción de la presente acta parcial de ejecución, el contratista y supervisor y/o interventor del Contrato asumen plena responsabilidad por la veracidad de la información en ella contenida.

2) El supervisor y/o interventor del contrato revisará y verificará que toda la información incluida en esta acta sea la correcta y como prueba de ello se firma la misma.

III. INFORMACION DEL CONTRATO

TIPO DE CONTRATO	SUMINISTRO ☐	PRESTACIÓN DE SERVICIOS ☑
	ARRENDAMIENTO ☐	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES ☐
		PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION ☐
NUMERO DE CONTRATO	215/2022	PORCENTAJE DE AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO 31.33 %
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y N° INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN CASANARE.	
VALOR DEL CONTRATO INICIAL $ 60.460.668,00	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($ 60.460.668) M/CTE	
EL CONTRATO TIENE ANTICIPO	SI ☐ NO ☑	TIENE MÁS DE UN ANTICIPO SI ☐ NO ☑ PORCENTAJE 0%
VALOR DEL ANTICIPO 1 $ 0,00	NO APLICA	
EL CONTRATO TIENE ADICIONAL	SI ☐ NO ☑	TIENE MÁS DE UN ADICIONAL SI ☐ NO ☑
VALOR ADICIONAL $	NO APLICA	
$ 60.460.668	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($ 60.460.668) M/CTE	
PLAZO DEL CONTRATO	NOVENTA (90) DÍAS	FECHA DE LEGALIZACIÓN: 22/09/2022
FECHA DE INICIACIÓN DEL CONTRATO:	26/09/2022	FECHA DE TERMINACIÓN 24/09/2022
PERIODO DE LA PRESENTE ACTA:	DESDE 26/10/2022	HASTA 25/11/2022
MODALIDAD DEL CONTRATO	LICITACIÓN PÚBLICA ☐ SELECCIÓN ABREVIADA ☐	CONTRATACIÓN DIRECTA ☐ CONCURSO DE MÉRITOS ☐ CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA ☑

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

CODIGO	FUENTE	VALOR	No.C.D.P.	FECHA
2.3.2.02.02.009.54	(CV 1295/2022-Dto.CASANARE) Acciones de Atención y Bienestar del Centro de Protección del Adulto Mayor.	$ 60.460.668,00	402	29/08/2022
NA	NA	NA	NA	NA

REGISTRO PRESUPUESTAL

CODIGO	FUENTE	VALOR	No.R.D.P.	FECHA
2.3.2.02.02.009.54	(CV 1295/2022-Dto.CASANARE) Acciones de Atención y Bienestar del Centro de Protección del Adulto Mayor.	$ 60.460.668,00	831	
NA	NA	NA	NA	NA

En la SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL MUNICIPAL a los DIECISEIS días del mes DICIEMBRE de 2022
se reunieron DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL R/L FIDECA. en calidad del contratista,
y, MARIELA LÓPEZ RODRÍGUEZ según el caso, señalando el numero de identificación 33.480.048

supervisor y/o interventor, designado(s) por parte de la Alcaldia Municipal de Nunchia con el fin de suscribir la presente acta parcial del contrato anteriormente citado; se tiene en cuenta que:

Como Supervisor y/o Interventor,certificó que: DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL R/L FIDECA. identificado con cédula de ciudadanía No. 52453698
Nit. No. 900.190.755 - 0 , se encuentra afiliado a salud,pensión y riesgos laborales y que realizó el pago de los aportes de salud,
pensión y riesgos del mes de OCTUBRE Y NOVIEMBRE de 2022 , los cuales están correctamente liquidados y pagados de acuerdo a la normatividad vigente. Así mismo, el contratista ha cumplido con sus obligaciones contractuales durante el periodo relacionado en la presente acta.

INGRESO MENSUAL	INGRESO BASE DE COTIZACIÓN (40%)EPS	APORTES SALUD (12.5%) EPS: MEDIMAS		PENSIONES (16%) AFP: COLPENSIONES		RIESGOS PROFESIONALES I ARP: POSITIVA		PERIODO, Nº PLANILLA Y FECHA DE PAGO	
N/A	N/A	VALOR	$ 0	0	$ 0	0	$ 0	Periodo	REVISOR FISCAL
		INTERES						Planilla	
		Total pagado :	$ 0,00					Fecha	08/11/2022

IV. CONTRATOS ADICIONALES, PRORROGAS, SUSPENSIÓN Y/O REINICIO

DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	VALOR	PLAZO O TIEMPO DE SUSPENSIÓN
NA	NA	NA	NA
NA	NA	NA	NA
NA	NA	NA	NA
NA	NA	NA	NA

MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE
NIT. 800.099.425-4

FORMATO ÚNICO DE VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS PARA INTERVENTORES Y SUPERVISORES ANEXO DE INFORMES DE ACTIVIDADES, ACTAS PARCIALES Y ACTAS DE TERMINACIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS

Ciudad y Fecha	NUNCHIA, 16 de diciembre 2022	ro. CONTRAT	215/2022

1. TIPO DE INFORME A DILIGENCIAR

Informe de Actividades		Elaboración de acta	X	Elaboración de actas de terminación y liquidación		Trámite para anticipos	

2. DATOS DEL SUPERVISOR

NIT	No. Identificación	DV	NOMBRE Y APELLIDOS O RAZON SOCIAL
-	33.480.048	1	MARIELA LÓPEZ RODRIGUEZ

3. INFORMACION DEL CONTRATO

Contrato	X	Arrendamiento	-	Consultoria	-	Obra Publica	-	Conseción	-	Otro	X	Cual	SERVICIOS
Suministro	-	Compra Venta	-	Nro y fecha de comprobante de alta de almacen		-	Certificacion de Almacenista						

Unidad Administrativa Ejecutora	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL
Nombre del Proyecto	CONSTRUCCIÓN Y APOYO INTEGRAL A LA POBLACIÓN ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA
OBJETO DEL CONTRATO	PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y N° INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN CASANARE.

No. CDP	FECHA CDP	VALOR CDP	FUENTE DE FINANCIACION	Fecha Suscripción Contrato/adicional	Plazo ejecución Contrato
402	29/08/2022	$ 60.460.668,00	2.3.2.02.02.009.54	22/09/2022	NOVENTA (90) DÍAS
No. RP	**FECHA RP**	**VALOR RP**	**FUENTE DE FINANCIACION**	**Fecha Acta de Inicio**	**Fecha Terminación Final Contrato**
831	22/09/2022	$ 60.460.668,00	2.3.2.02.02.009.54	26/09/2022	24/12/2022

4. VALOR Y FORMA DE PAGO

Valor Total del Contrato (inicial + adic)	Valor Mensualidad	Valor del Anticipo	Cuenta Conjunta No.
$ 60.460.668,00	-	$ -	CORRIENTE 3-862-30-00125-0
Entidad Financiera	Valor amortización del Anticipo	Valor Acta Parcial	Informacion desembolso
BANCO AGRARIO DE COLOMBIA	$ -	$ 20.153.556,00	-

5. INFORMACION CONTRATISTA

NIT/C.C.	No. IDENTIFICACION	DV	NOMBRE Y APELLIDOS O RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA
	900.190.755	0	FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE-FIDECA

6. INFORMACION RECIBO DE CAJA OFICIAL DE PAGO DE IMPUESTOS PUBLICACION GACETA MUNICIPAL (Contrato Inicial)

NUMERO	0	FECHA		VALOR	$ -

7. INFORMACION RECIBO DE CAJA OFICIAL DE PAGO DE ESTAMPILLAS MUNICIPALES (Contrato Inicial)

PRO-CULTURA	N°	6451	FECHA	22/09/2022	VALOR	$ 906.910,00
PRO-ANCIANOS	N°	6450	FECHA	22/09/2022	VALOR	$ 2.418.427,00
PRO-ELECTRIFICACIÓN	N°	6452	FECHA	22/09/2022	VALOR	$ 906.910,00
PRO-DEPORTE	N°	6453	FECHA	22/09/2022	VALOR	$ 906.910,00

8. INFORMACION DE POLIZAS

APROBACION POLIZAS POR PARTE DE LA OFICINA ASESORA JURIDICA	FECHA	26/09/2022

CONCEPTO	VIGENCIA CONTRATO		ACTUALIZACION ADICIONAL Y PRORROGA		
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO - SEGUROS MUNDIAL	%	10	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO - SEGUROS MUNDIAL	%	
	F. Constitución	22/09/2022		F. Constitución	
	F. Vencimiento	01/05/2023		F. Vencimiento	
BUEN MANEJO DE ANTICIPO-	%	10	BUEN MANEJO DE ANTICIPO-	%	
	F. Constitución	00/00/000		F. Constitución	
	F. Vencimiento	00/00/000		F. Vencimiento	
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	%	100	PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	%	
	F. Constitución	22/09/2022		F. Constitución	
	F. Vencimiento	01/01/2026		F. Vencimiento	
CALIDAD DEL SERVICIO	%	5	CALIDAD DEL SERVICIO	%	
	F. Constitución	22/09/2022		F. Constitución	
	F. Vencimiento	01/05/2023		F. Vencimiento	

MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE
NIT. 800.099.425-4

FORMATO ÚNICO DE VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS PARA INTERVENTORES Y SUPERVISORES ANEXO DE INFORMES DE ACTIVIDADES, ACTAS PARCIALES Y ACTAS DE TERMINACIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS

Ciudad y Fecha	NUNCHIA, 16 de diciembre 2022	ro. CONTRAT	215/2022

RESPONSABILIDAD CIVIL-EXTRACONTACTUAL	%	10	RESPONSABILIDAD CIVIL-EXTRACONTACTUA	%	
	F. Constitución	22/09/2022		F. Constitución	
	F. Vencimiento	01/05/2023		F. Vencimiento	

9. PAGOS DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES — PARAFISCAL: SI [X] NO [ ]

SALUD		PENSION		ARP	
% de Liquidación	12,5	% de Liquidación	16	% de Liquidación	-
Nro. Planilla	CERTIFICACIÓN DE PARAFISCALES	Nro. Planilla	CERTIFICACIÓN DE PARAFISCALES	Nro. Planilla	CERTIFICACIÓN DE PARAFISCALES
Ingreso Base de Cotización		Ingreso Base de Cotización		Ingreso Base de Cotización	
Valor Cancelado		Valor Cancelado		Valor Cancelado	
Valor con mora		Valor con mora		Valor con mora	
Periodo Cancelado	octubre/noviembre	Periodo Cancelado	octubre/noviembre	Periodo Cancelado	octubre/noviembre
EPS		FONDO		Entidad	

PARAFISCALES	
% de Liquidación	
Nro. Planilla	SI
Ingreso Base de Cotización	SI
Valor Cancelado	SI
Valor con mora	SI
Periodo Cancelado	SI
CAJA DE COMPESACION	SI

10. INFORMACION CONTRATO ADICIONAL

No. Contrato Adicional	
Fecha de Suscripción	
Tiempo Adicional	
Valor Adicional	
No. CDP	
Fecha Certificado	
Valor Certificado	
Fuente y Registro Presupuestal	
Fecha Registro	
Valor Registro	

11. INFORMACION RECIBOS DE CAJA: PUBLICACION Y ESTAMPILLAS (Adicional)

Valor Pagado Adicional Publi	
Valor Pagado Adicional Pro-c	
Valor Pagado Adicional Pro-a	

12. INFORMACION PRORROGA DEL CONTRATO

No. Prorroga	
Fecha inicio	
Tiempo	
No. Acta de Reiniciación	
Fecha acta de Reiniciación	
Fecha de Terminación del Co	

13. INFORMACION DE ACTA DE LIQUIDACION

Valor real Ejecutado	
Tiempo real Ejecutado	
Saldo a favor del Contratista	
Saldo a reintegrar al Municipio	
Valor rendimientos Financieros	-

Personas Juridicas	
Certificación revisor fiscal por pagos a la Seguridad Social y Parafiscales (Fecha)	14/12/2022
Certificación representante legal por pagos a la Seguridad Social y Parafiscales (Fecha)	14/12/2022

14. DILIGENCIE SEGÚN APLIQUE (Si realizó más de un ingreso a almacén, agregue filas y columnas según requiera)

Comprobante entrega carnet	Certificación Educación Sistema SAC	Comprobante de Entrada de Almacén Municipal
No.	No.	No.
Fecha:	Fecha:	Fecha:

15. INFORME ESTADO FINANCIERO

Valor Total del Contrato	Valor ejecutado	Valor por a por ejecutar	Valor a pagar en la Presente
$ 60.460.668,00	$ 40.978.987,20	$ 19.481.680,80	$ 20.825.341,20

OBSERVACIONES

RESPONSABLE	MARIELA LÓPEZ RODRIGUEZ	C. C. No.	33.480.048

74721 FIRMA

De acuerdo con lo estipulado en el artículo 53 de la Ley 80 de 1993, las personas encargadas de ejercer la supervisión, control y vigilancia de los contratos, responderán civil y penalmente tanto por el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, así como por los hechos u omisiones que les fueren imputables y que causen daño o perjuicio al Municipio, derivados de la celebración y ejecución de los mismos; de igual manera, serán responsables de la totalidad de los documentos que se generen en el transcurso de la relación contractual.

Para los contratos de interventoría, será necesario que en el momento de su liquidación se anexe Constancia por parte del supervisor que el interventor presentó informe actualizado del contrato al cual le ejerció la supervisión, control y vigilancia.

Por el NUNCHÍA para siempre REPÚBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE CASANARE MUNICIPIO DE NUNCHIA NIT 800.099.425-4	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO	CÓDIGO: DA 0100.14.02
	PROCESO CONTRATACIÓN	(No modificar este campo) FECHA: 20-02-2011
	CERTIFICACIÓN	VERSION:01

LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA

CERTIFICA

Que en ejercicio de mi función como Supervisor(a) efectuando el control y vigilancia del cumplimiento del objeto contractual, y con el propósito de cumplir con lo consagrado en las disposiciones contenidas en la Ley 80 de 1993 en especial con el Artículo 14, certifico que la contratista **FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE – R/L DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL,** dio cabal cumplimiento al objeto contractual, a las obligaciones y/o actividades contenidas en la CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO: **PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y N° INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN CASANARE.** DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DE 2022, en el periodo del 26 de octubre al 25 de noviembre de 2022, documentos soporte que se encuentran en la carpeta original que reposa en el área jurídica de la Entidad Territorial.

Se firma a los dieciséis (16) días del mes de diciembre de 2022 en Nunchía - Casanare.

MARIELA LÓPEZ RODRIGUEZ
Secretaria de Desarrollo Social

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900190755	0	FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	FIDECA	CARRERA 27 No. 26a-30	YOPAL-CASANARE	6330283	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-10	2022-11	36041070	9441951708	E	2022/11/15	2022/11/02	BANCO DE OCCIDENTE	0	$380,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$160,000	$0	$0	$160,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$160,000	$0	$0	$160,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$5,300	$0	$0	$5,300
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$5,300	$0	$0	$5,300
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$40,000	$0	$0	$40,000
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	1	$40,000	$0	$0	$40,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$125,000	$0	$0	$125,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$125,000	$0	$0	$125,000
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$30,000	$0	$0	$30,000
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	1	$30,000	$0	$0	$30,000
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$20,000	$0	$0	$20,000
SENA	PASENA	899,999,034	1	1	$20,000	$0	$0	$20,000
TOTAL				1	$380,300	$0	$0	$380,300

2022/11/02 01:10 PM

76

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900190755	0	FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	FIDECA	CARRERA 27 No. 26a-30	YOPAL-CASANARE	6330283	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-10	2022-11	36041070	9441951708	E	2022/11/15	2022/11/02	BANCO DE OCCIDENTE	0	$380,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$160,000	$0	$0	$160,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$160,000	$0	$0	$160,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$5,300	$0	$0	$5,300
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$5,300	$0	$0	$5,300
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$40,000	$0	$0	$40,000
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	1	$40,000	$0	$0	$40,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$125,000	$0	$0	$125,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$125,000	$0	$0	$125,000
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$30,000	$0	$0	$30,000
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	1	$30,000	$0	$0	$30,000
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$20,000	$0	$0	$20,000
SENA	PASENA	899,999,034	1	1	$20,000	$0	$0	$20,000
TOTAL				1	$380,300	$0	$0	$380,300

2022/11/02 01:10 PM

469

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900190755	0	FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	FIDECA	CARRERA 27 No. 26a-30	YOPAL-CASANARE	6330283	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-11	2022-12	55304034	9443620343	E	2022/12/14	2022/12/14	BANCO DE OCCIDENTE	0	$380,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
Sucursal: FIDECA (1 Afiliados)					$1,000,000	$160,000			$1,000,000	$125,000			$1,000,000	$40,000			$1,000,000	$5,300		$1,000,000	$50,000
Centro de Trabajo: FIDECA (1 Afiliados)					$1,000,000	$160,000			$1,000,000	$125,000			$1,000,000	$40,000			$1,000,000	$5,300		$1,000,000	$50,000
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (1 Afiliados)					$1,000,000	$160,000			$1,000,000	$125,000			$1,000,000	$40,000			$1,000,000	$5,300		$1,000,000	$50,000
1	CC 52453698	MARIÑO DIANA	230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF69	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	$5,300	30	$1,000,000	$50,000
Total Afiliados(1)					$1,000,000	$160,000			$1,000,000	$125,000			$1,000,000	$40,000			$1,000,000	$5,300		$1,000,000	$50,000

2022/12/14 09:53 AM

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900190755	0	FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	FIDECA	CARRERA 27 No. 26a-30	YOPAL-CASANARE	6330283	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-11	2022-12	55304034	9443620343	E	2022/12/14	2022/12/14	BANCO DE OCCIDENTE	0	$380,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$160,000	$0	$0	$160,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$160,000	$0	$0	$160,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$5,300	$0	$0	$5,300
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$5,300	$0	$0	$5,300
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$40,000	$0	$0	$40,000
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	1	$40,000	$0	$0	$40,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$125,000	$0	$0	$125,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$125,000	$0	$0	$125,000
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$30,000	$0	$0	$30,000
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	1	$30,000	$0	$0	$30,000
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$20,000	$0	$0	$20,000
SENA	PASENA	899,999,034	1	1	$20,000	$0	$0	$20,000
TOTAL				1	$380,300	$0	$0	$380,300

2022/12/14 09:53 AM

171

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

CERTIFICADO DE PARAFISCALES.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

Área E

AQ-01

Firma:	GERSON MARIO AVILA DAZA	GERSON AVILA DAZA Consultor	
Fichero:	Ejecución del encargo		
COMUNICACIONES		Tipo Procedimientos	
		Realizado: DEISY ARGUELLO	15/01/2019
VERSION 1		Aprobado: GERSON AVILA	26/04/2019

Yopal, diciembre 14 de 2022

Señores
ALCALDIA DE NUNCHIA
Ciudad

Asunto: Certificación del Pago de Aportes parafiscales

He auditado de conformidad con las Normas de aseguramiento decreto 302 en especial las Normas Internacionales de Atestiguamiento, los Estados Financieros de la FUNDACION FIDECA a noviembre 30 del 2022. La información Contable, Financiera y Tributaria la cual es Responsabilidad de la Administración de la Entidad.

De conformidad al artículo 10 de la ley 43 de 1990 y articulo 9 de la ley 828 del 10 de julio del 2003, me permito certificar que la FUNDACION FIDECA, realiza, los aportes a los Sistemas de Salud, pensiones y Riesgos profesionales y a la Caja de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), formando parte de los Estados Financieros a noviembre 30 del 2022 y corresponden a los montos contabilizados por la Entidad así

PLANILLA	SALUD	PENSION	PAGADO
9441951708	nov-22	oct-22	2/11/2022
9443620343	dic-22	nov-22	14/12/2022

El Suscrito Revisor Fiscal Certifica que la FUNDACION FIDECA, ha contabilizado y pagado los aportes mencionados con anterioridad.

Este informe es para uso exclusivo de la Administración de la Entidad y no debe ser utilizado para ningún otro propósito.

Atentamente,

GERSON MARIO AVILA DAZA
Revisor Fiscal
T.P.39.630–T

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

0 7 B C 2 2 0 3 E B B 3 7 5 A 5

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **GERSON MARIO AVILA DAZA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 91246605 de BUCARAMANGA (SANTANDER) Y Tarjeta Profesional No 39630-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 13 días del mes de Octubre de 2022 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado



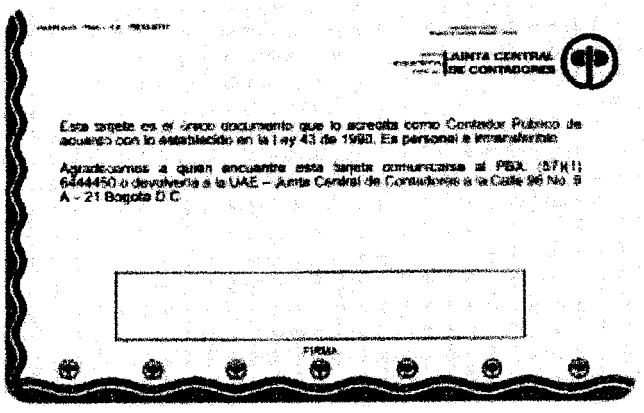
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

39630-T

GERSON MARIO
AVILA DAZA
C.C. 9104[illegible]
REG. INSCRIPCION 51 DEL 11/09/1[illegible]
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BUCARAMANGA

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
DIRECTOR EJECUTIVO

243[illegible]



JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradeceremos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX. (57)(1) 6444450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Calle 96 No. 9 A - 21 Bogotá D.C.

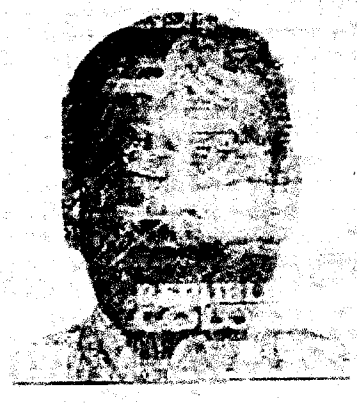
FIRMA

776

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 91.246.605
AVILA DAZA
APELLIDOS
GERSON MARIO
NOMBRES

FIRMA





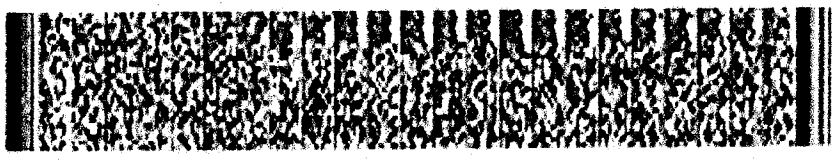
FECHA DE NACIMIENTO 18-DIC-1965
BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.77 ESTATURA | A+ G.S. RH | M SEXO

28-AGO-1984 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
(CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES)

ADOS DERECHO



A-4100101-00207484-M-0091246605-20100105 0019821278A 1 1750579013

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

Nunchía, 14 de diciembre de 2022.

Señores
MUNICIPIO DE NUNCHÍA
Doctora
MARIELA LÓPEZ RODRÍGUEZ
Secretaria de Desarrollo Social
Nunchía

REF. ENTREGA DEL INFORME DE ACTIVIDADES No. 2 CORRESPONDIENTE AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

Cordial saludo.

Yo, **DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL**, en mi calidad de Representante Legal de la **FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA",** identificada con NIT No. 900.190.755-0, en ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 215 del 22 de septiembre de 2022 cuyo objeto es: "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE", me permito hacer entrega del informe de actividades No. 1, correspondiente al periodo de ejecución del 26 de octubre de 2022 al 25 de noviembre de 2022.

Sin otro particular.

Atentamente,

Mariela López R.
14-12-2022.

DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL.
R/L FUNDACIÓN FIDECA.
NIT No. 900.190.755-0.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

INFORME TECNICO Y ADMINISTRATIVO

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

ACTA PARCIAL No. 2. INFORME DESCRIPTIVO.	
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.	
INFORME DE ACTIVIDADES	No. 2.
FECHA DE ENTREGA	14 DE DICIEMBRE DE 2022.
PERIODO DE EJECUCIÓN PRESENTE INFORME	DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.
CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.
OBJETO	SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.
CONTRATANTE	ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA CASANARE.
CONTRATISTA	FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".
NIT DEL CONTRATISTA	900.190.755-0.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 60.460.668,00).
FECHA ACTA DE INICIO	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022.
PLAZO DEL CONTRATO	NOVENTA (90) DÍAS.
FECHA DE TERMINACIÓN CONTRATO	24 DE DICIEMBRE DE 2022.
VALOR A COBRAR PRESENTE ACTA	VEINTE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON VEINTE CENTAVOS M/CTE ($20.825.341,20)

Para la ejecución del presente contrato, la FUNDACIÓN FIDECA, ha dado cumplimiento a cada uno de las actividades contractuales adscritas en el marco del **Contrato de Prestación de Servicios No. 215 del 22 de septiembre de 2022, suscrito entre el Municipio de Nunchía, Casanare y la Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare "FIDECA",** la Fundación FIDECA, hace entrega del segundo informe de ejecución de actividades y obligaciones contractuales en el avance del contrato en la entrega de raciones servidas tipo desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena, siguiendo los parámetros y lineamientos establecidos por la minuta patrón establecida que contiene gramaje por ración servida, ingredientes, cantidades y variedades en frutas, verduras, cereales, leguminosas, tubérculos y proteínas, entre otros alimentos saludables, y que son el resultado de procesos del análisis fisicoquímico a los alimentos para determinar los nutrientes que aportan a nuestro organismo mediante una dieta balanceada y raciones preparadas y servidas por personal capacitado en manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura con sus respectivos soportes de competencia y exámenes médicos que certifican la idoneidad para ejercer su función y actividad en la preparación y manipulación de alimentos en el Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados, todo basado en dietas saludables que son preparadas para adultos mayores, asegurando que se cumpla con la ingesta necesaria a nivel proteico,

calórico y de micronutrientes que se garanticen buenas condiciones y hábitos saludables a los adultos del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados", de acuerdo a los ciclos de menú de la minuta patrón elaborada por la fundación y aprobada por supervisión.

La supervisión del contrato conformada por la doctora Mariela López Rodríguez en el municipio de Nunchía es quien recibe el informe técnico descriptivo, teniendo en cuenta las características contractuales técnicas y administrativas, gramajes, cantidades y calidad de cada uno de los productos y servicios entregados por la Fundación FIDECA y recibidos a satisfacción por supervisión. De igual manera se menciona que se firmó el Contrato de Prestación de Servicios No. 215 del 22 de septiembre de 2022 y el acta de inicio se firmó el 26 de septiembre de 2022 por lo tanto desde la fecha de firma del acta de inicio se está prestando el servicio sin interrupciones. Se presenta otrosí aclaratorio No.1 al contrato debido a que, en la minuta del contrato, el objeto relacionado en la parte introductoria de la misma, por un error de digitación se relaciono el objeto "PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE" y se hizo necesario realizar la aclaración de la descripción del objeto del contrato en la parte introductoria de la minuta contrato y el objeto debe ser entendido de la siguiente forma: "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE".

El día 15 de noviembre de 2022, en el municipio de Nunchía – Casanare, se reunieron la Secretaria de Desarrollo Social la doctora Mariela López Rodríguez y la representante legal de FUNDACIÓN FIDECA la doctora Diana Lucero Mariño Bernal, a fin de realizar algunas observaciones para la presentación del informe de liquidación las cuales serán tenias en cuenta en el periodo del 26 de noviembre de 2022 al 24 de diciembre de 2022, las recomendaciones son las siguientes:

1. El registro fotográfico para cada momento de comida en el hogar de bienestar y protección social "mis años dorados" debe presentarse a partir del tercer informe.

2. A partir del tercer informe de actividades se presentará un registro fotográfico donde se evidencie a los 12 adultos mayores recibiendo la ración servida en cada uno de los momentos de alimentación.

3. A partir del tercer informe se solicita que cada adulto mayor coloque la huella por cada momento de alimentación diaria.

FUNDACIÓN FIDECA, se compromete a acatar las observaciones entregadas por la supervisora del contrato, para constancia de lo anterior se anexa copia del Acta Aclaratoria.

OBJETO DEL CONTRATO: SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.

ACTA PARCIAL No. 2
INFORME DESCRIPTIVO

PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

<table>
<tr><th>ACTIVIDAD</th><th>DESARROLLO</th><th>MEDIO DE VERIFICACIÓN</th><th>% EJECUTADO</th><th>% POR EJECUTAR</th></tr>
<tr>
<td>1. GARANTIZAR EL APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN "MIS AÑOS DORADOS", MEDIANTE LA RACIÓN SERVIDA A LA MESA, PREPARADA EN SITIO, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ESTUDIO PREVIO Y EL ANEXO – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.</td>
<td>
Actividad ejecutada en un 67,78%

En el siguiente ítem se describe la ejecución y avance del Contrato de Prestación de Servicios No. 215 del 22 de septiembre de 2022, con acta de inicio firmada el día 26 de septiembre de 2022, en cumplimiento con la preparación de raciones servidas a la mesa y refrigerios, para lo cual en el desarrollo de esta actividad se tuvo en cuenta la minuta de la Fundación FIDECA con 4 ciclos de menús ejecutados para la preparación y entrega diaria de 12 raciones tipo desayuno, 12 raciones tipo refrigerio mañana, 12 raciones tipo almuerzo, 12 raciones tipo refrigerio tarde y 12 raciones tipo cena para 12 adultos mayores beneficiarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".

La preparación de las raciones estuvo a cargo de la Manipuladora de Alimentos contratada para dar cumplimiento a esta actividad la señora Angie Jurley Carvajal Romero, quien cuenta con la experiencia, curso de manipulación de alimentos, exámenes de laboratorio y certificado medico apto para el desempeño de esta labor, la manipuladora de alimentos firmo contrato el día 23 de septiembre de 2022 y acta de inicio el día 26 de septiembre de 2022, desde este momento ha desempeñado sus actividades con total responsabilidad y dando cumplimiento a cabalidad a cada una de ellas.

Todas las actividades ejecutadas están bajo procedimientos y protocolos de bioseguridad para la prevención y mitigación de covid-19 y dando cumplimiento en la ejecución del plan de saneamiento básico.

<table>
<tr><th colspan="5">PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022</th></tr>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>NÚMERO DE BENEFICIARIOS</th><th>No. DÍAS</th><th>RACIONES ENTREGADAS</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Ración desayuno preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta</td><td>12</td><td>31</td><td>372</td></tr>
</table>
</td>
<td>
Anexo No. 01.
-Minuta y acta de inicio del contrato de prestación de servicios No. 215 del 22 de septiembre de 2022.
-Otrosí aclaratorio No. 1.
-Acta aclaratoria.

Anexo No. 02.
Minuta patrón y guía de preparación del Centro de Protección y Bienestar Social "Mis Años Dorados".

Anexo No. 03.
Registro fotográfico en medio físico.

Anexo No. 04.
Planillas con huella de ración servida Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".

Anexo No. 05.
Ejecución Plan de Saneamiento Básico en medio físico.
</td>
<td>67,78%</td>
<td>32,22%</td>
</tr>
</table>

		patrón. (Una entrega diaria por usuario).				**Anexo No. 06.** -Informe manipuladora. -Planilla seguridad social. -Cuenta de cobro pago y paz y salvo.		
	2	Ración refrigerio mañana preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega por usuario).	12	31	372			
	3	Ración almuerzo preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	12	31	372			
	4	Ración refrigerio tarde preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	12	31	372			
	5	Ración cena preparada y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	12	31	372			

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"

2. PRESTAR EL SERVICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ESTUDIO PREVIO Y EL ANEO DE PERSONAL.	Una vez suscrito el Contrato de Prestación de Servicios No. 215 del 22 de septiembre de 2022, entre el Municipio de Nunchía – Casanare y Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare "FIDECA", en lo referente a la ejecución de la actividad No. 2 del presente contrato, se procedió a realizar la contratación de la profesional en Nutrición y Dietética la doctora Andrea Paola Camargo Téllez y el desarrollo de sus actividades. La firma del contrato se realizó el día 23 de septiembre de 2022 y firmo acta de inicio el día 26 de septiembre de 2022, contratada para realizar acciones desde el componente nutricional y dietético en la ejecución del contrato de prestación de servicios no. 215 del 22 de septiembre de 2022, suscrito entre el municipio de Nunchia, Casanare y Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare "FIDECA", adicional a esto coordino, organizo y propicio interacción con la Manipuladora de Alimentos y demás personal encargado del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados", vigilo que se diera y dio cumplimiento al objeto contractual durante los 30 días correspondientes al periodo de ejecución del presente informe, discriminando sus actividades en el primer informe de actividades de Nutricionista – Dietista el cual es presentado como anexo al presente informe de actividades No. 1.	**Anexo No. 07.** -Informe nutricionista. -Planilla seguridad social. -Cuenta de cobro pago y paz y salvo.	**67,78%**	**32,22%**

ENTREGABLES:

- Factura No. FE-8 del 06 de diciembre de 2022 correspondiente al periodo de ejecución del informe de actividades No. 2 del 26 de octubre de 2022 al 25 de noviembre de 2022.
- Certificación Parafiscales de octubre y noviembre del año 2022 expedido por el revisor fiscal. (Tarjeta profesional, cedula de ciudadanía y Antecedentes profesionales).

Cordialmente,

DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL.
R/L FUNDACIÓN FIDECA.
NIT No. 900.190.755-0.

ACTA PARCIAL No. 2. TÉCNICO Y FINANCIERO.	
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.	
INFORME DE ACTIVIDADES	No. 2.
FECHA DE ENTREGA	14 DE DICIEMBRE DE 2022.
PERIODO DE EJECUCIÓN PRESENTE INFORME	DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.
CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.
OBJETO	SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.
CONTRATANTE	ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA CASANARE.
CONTRATISTA	FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".
NIT DEL CONTRATISTA	900.190.755-0.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 60.460.668,00).
FECHA ACTA DE INICIO	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022.
PLAZO DEL CONTRATO	NOVENTA (90) DÍAS.
FECHA DE TERMINACIÓN CONTRATO	24 DE DICIEMBRE DE 2022.
VALOR A COBRAR PRESENTE ACTA	VEINTE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON VEINTE CENTAVOS M/CTE ($20.825.341,20)

INFORME FINANCIERO DISCRIMINADO

A continuación, se realiza el informe técnico financiero detallado de acuerdo con los servicios prestados, cantidades y precios durante el periodo de ejecución de 30 días comprendidos entre el 26 de octubre de 2022 al 25 de noviembre de 2022.

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"

DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022						
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**NÚMERO DE BENEFICIARIOS**	**No. DÍAS**	**RACIONES ENTREGADAS**	**PRECIO UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**COMPONENTE 1 -** Ración servida a la mesa, preparada en sitio.					
1.1	Ración desayuno preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	12	31	372	$ 10.731,80	$ 3.992.229,60
1.2	Ración refrigerio mañana preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega por usuario).	12	31	372	$ 6.508,00	$ 2.420.976,00
1.3	Ración almuerzo preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	12	31	372	$ 12.059,30	$ 4.486.059,60
1.4	Ración refrigerio tarde preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	12	31	372	$ 6.912,90	$ 2.571.598,80
1.5	Ración cena preparada y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario).	12	31	372	$ 10.845,10	$ 4.034.377,20
		SUBTOTAL	**31**	**1.860**		**$ 17.505.241,20**
ITEM	**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**	**UNIDAD DE MEDIDA**		**CANTIDAD DE DÍAS**	**VALOR UNITARIO DÍA**	**VALOR TOTAL**
2	**COMPONENTE 2 -** Servicio profesional.					
2.1	Servicio profesional Nutrición y Dietética.	PROFESIONAL * DÍA		31	$ 107.100,00	$ 3.320.100,00
					SUBTOTAL	**$ 3.320.100,00**
					VALOR TOTAL	**$ 20.825.341,20**

CUADRO FINANCIERO
PRESUPUESTO CONSOLIDADO
26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

1.	SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE.	**$ 20.825.341,20**
VEINTE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON VEINTE CENTAVOS M/CTE ($20.825.341,20)		**$ 20.825.341,20**

ENTREGABLES:

- Factura No. FE-8 del 06 de diciembre de 2022 correspondiente al periodo de ejecución del informe de actividades No. 2 del 26 de octubre de 2022 al 25 de noviembre de 2022.

Cordialmente,

DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL.
R/L FUNDACIÓN FIDECA.
NIT No. 900.190.755-0.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 2.

MINUTA CON 4 CICLOS DE MENÚS CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

FIDECA
Fundacion Integral para el Desarrollo de Casanare

MINUTA PATRÓN
CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

DESAYUNO

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
		P. BRUTO	P. NETO	P. SERVIDO	
Lácteo					
Leche en polvo	Todos los días	13 g	13 g	200 cc	7 onzas - 1 pocillo
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
Queso		30 g	30 g	30 g	1 tajada. Porción mediana
Proteína					
Carnes					
Rojas	Todos los días	50 g	50 g	40 g	1 porción pequeña
Blancas		60 g	60 g		
Huevo		55 g	50 g	50 g	1 unidad
Queso		30 g	30 g	30 g	1 porción mediana
Derivados de cereales					
Arepa	Todos los días	60 g	60 g	60 g	1 unidad
Pan		50 g	50 g	50 g	1 unidad
Galleta		21 g	21 g	21 g	3 unidades
Tungo		80 g	80 g	80 g	1 unidad
Tostada		40 g	40 g	40 g	2 unidades
Cereal para colada	Opcional	8 g	8 g	8 g	1 cucharada
Fruta Entera	Todos los días	100 - 150 g	90 g	90 g	3 onzas
Azúcar Azúcar, panela o chocolate	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada
Grasa Aceite o margarina	Todos los días	5 cc o g	5 cc o g	5 cc o g	1 cucharadita

	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio
		g	g	g	mg	mg	mg	mg
TOTAL, APORTE DESAYUNO	558	22,5	19	78	259	2,8	2,5	275
REQUERIMIENTO	2229	83,6	74,3	306,5	800	14,9	7,5	1200
ADECUACIÓN	25%	27%	26%	25%	32%	19%	33%	23%

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

MINUTA PATRÓN
CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

ALMUERZO

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
		P. BRUTO	P. NETO	P. SERVIDO	
Sopa					
Cereal	3 veces/ semana	15 - 20 g	15 - 20 g	250 cc	8 onzas - 1 plato
Leguminosas	2 veces/ semana	30 g	30 g		
Verduras	Todos los días	30 - 50 g	20 g		
Tubérculos		60 g	45 g		
Proteína					
Carnes					
Res, cerdo	3 veces/ semana	80 g	80 g	65 g	1 porción
Pollo (Pechuga - pierna)	3 veces/ semana	100 g	100 g	65 g	
Pescado sin hueso	1 vez/ semana	80 g	80 g	70 g	
Atún		45 g	45 g	45 g	1 porción pequeña
Cereales					
Arroz	Todos los días	40 g	40 g	100 g	1 porción mediana
Pasta		35 g	35 g	90 g	1 porción
Arepa		80 g	80 g	80 g	1 unidad
Tubérculos					
Papa	Todos los días	140 g	115 g	90 g	1 porción mediana
Plátano		160 g	120 g	90 g	
Yuca		120 g	100 g	80 g	
Verduras					
Cruda	Todos los días	100 -110 g	80 g	70 g	1 porción mediana
Cocida		110 -120 g	80 g	60 g	1 porción mediana
Fruta Jugo	Todos los días	70 - 90 g	70 g	240 cc	8 onzas - 1 vaso
Azúcar Azúcar, panela o chocolate	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada
Grasa Aceite o margarina	Todos los días	12 cc o g	12 cc o g	12 cc o g	2 cucharaditas

	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio
		g	g	g	mg	mg	mg	mg
TOTAL, APORTE DESAYUNO	699	24,1	21,2	121,3	134	6,7	3,3	562
REQUERIMIENTO	2100	79	70	289	1100	12	9	1350
ADECUACIÓN	33%	31%	30%	42%	12%	56%	37%	42%

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

MINUTA PATRÓN
CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS".

CENA

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
		P. BRUTO	P. NETO	P. SERVIDO	
Proteína					
Carnes					
Res, cerdo	2 veces/ semana	97 g	97 g	72 g	1 porción
Pollo (Pechuga - pierna)	2 veces/ semana	120 g	97 g	72 g	
Huevo	1 vez/ semana	55 g	55 g	50 g	
Pescado sin hueso	1 vez/ mes	110 g	100 g	72 g	
Atún		55 g	55 g	55 g	1 porción pequeña
Cereales					
Arroz	Todos los días	40 g	40 g	100 g	1 porción mediana
Pasta		35 g	35 g	90 g	1 porción
Arepa		80 g	80 g	80 g	1 unidad
Tubérculos					
Papa	4 veces a la semana	150 g	120 g	90 g	1 porción mediana
Plátano		160 g	120 g	90 g	
Yuca		160 g	110 g	80 g	
Sopa	3 veces a la semana	Depende de los ingredientes		240 cc	1 plato
Verduras					
Cruda	Todos los días	100 -110 g	80 g	70 g	1 porción mediana
Cocida		110 -120 g	80 g	60 g	1 porción mediana
Fruta	Todos los días	70 - 90 g	70 g	240 cc	8 onzas - 1 vaso
Jugo					
Azúcar	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada
Azúcar, panela o chocolate					
Grasa	Todos los días	12 cc o g	12 cc o g	12 cc o g	2 cucharaditas
Aceite o margarina					

	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio
		g	g	g	mg	mg	mg	mg
TOTAL, APORTE DESAYUNO	485	16,8	15	73,7	100	4,2	1,9	275
REQUERIMIENTO	1927	67	56	289	1100	12,5	7,5	1200
ADECUACIÓN	25%	25%	27%	26%	9%	34%	25%	23%

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

MINUTA PATRÓN
CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

REFRIGERIO MAÑANA Y TARDE

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
		P. BRUTO	P. NETO	P. SERVIDO	
Lácteo					
Leche en polvo	3 veces a la semana	14 g	14 g	200 cc	7 onzas - 1 pocillo
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
Queso		30 g	30 g	30 g	1 porción mediana
Fruta					
Entera	Todos los días	100 - 150 g	90 g	90 g	3 onzas
Jugo o sorbete		70 - 100 g	60 g	200 cc	7 onzas - 1 vaso
Derivado cereal					
Arepa	Todos los días	70 g	70 g	70 g	1 unidad mediana
Pan		40 g	40 g	40 g	
Galletas		21 g	21 g	21 g	
Torta		40 g	40 g	40 g	
Rosquitas de maíz		40 g	40 g	40 g	
Arepuelas		35 g	35 g	35 g	
Azúcar					
Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada

	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio
		g	g	g	mg	mg	mg	mg
TOTAL, APORTE DESAYUNO	211	6,5	8	38	159	1,1	1,6	187
REQUERIMIENTO	2229	83,6	74,3	306,5	800	14,9	7,5	1200
ADECUACIÓN	9%	8%	11%	12%	20%	7%	21%	16%

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL CASANARE
CICLO DE MENÚ SEMANAL – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"
SEMANA 1

TIEMPOS DE COMIDA	GRUPOS DE ALIMENTOS	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7
	Fruta	Banano - Fruta	Naranjada	Melón - Fruta	Jugo de tomate de árbol	Mandarina	Jugo de Guanábana	Papaya
DESAYUNO	**Lácteo**	Café con leche	Arepa con queso	Café con leche	Arepa con queso	Aguapanela con leche	Palito de queso	Chocolate con leche
	Proteína	Caldo de papa y huevo	Caldo de res	Caldo de picado	Caldo de pollo	Changua	Caldo de picado	Caldo de pescado
	Cereal	Pan	Tostada	Galletas ducales	Pan	Calado	Mogolla	Pan aliñado
REFRIGERIO	**Fruta / Bebida**	Jugo de piña	Fruta picada	Chocolisto	Salpicón	Jugo de uva	Jugo mora	Mango
	Acompañante	Arepa de promasa	Galleta wafer	Ponqué	Galleta wafer	Rosquita de Maíz	Natilla	Yogurt / Avena en hojuelas
ALMUERZO	**Sopa**	Sopa de pasta	Sopa de cuchuco de maíz	Sopa de colicero o guineo	Crema de espinaca	Fríjoles	Sopa de Avena	Mondongo
	Proteína	Pollo en goulash	Nuggets de pollo	Ropa vieja	Carne molida	Cerdo en bistek	Pollo a la jardinera	Cerdo asado
	Cereal	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
	Tubérculo	Plátano cocido	Papa al burro	Yuca dorada	Papa en cascos	Tajada de plátano	Plátano calado	Aguacate
	Verdura	Ensalada de aguacate	Ensalada repollo dulce	Ensalada de remolacha	Ensalada verde	Verdura salteada	rodaja de tomate	Ensalada criolla
	Fruta	Jugo de Mora	Jugo de guayaba	Jugo de Maracuyá	Jugo de Uva	Jugo de Mango	Jugo de piña	Jugo de Lulo
REFRIGERIO	**Bebida**	Jugo de Mango	Avena	Jugo de Guayaba	Jugo de Piña	Jugo de feijoa	Naranjada	Jugo de tomate de árbol
	Acompañante	Roscón bocadillo	Galleta miel	Galleta con mermelada	Mogolla Integral	Galletas ducales	Galleta de miel	Ponqué
CENA	**Sopa / Tubérculo**	Papa criolla dorada	Sopa campesina	Papa perejil	Sopa siete Granos	Papa sudada	Sopa de minestrone	Pan blanco
	Proteína	Cerdo sudado	Pescado con guiso - bagre	Pollo asado	Pollo en salsa blanca	Pollo sudado	Goulash Res	Pollo en salsa blanca
	Cereal	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Pasta carbonara
	Verdura	Verdura Fría	Ensalada de repollo con zanahoria	Pepino relleno con huevo	Ensalada primavera	Ratatoulle	Poteca de ahuyama	Torta de espinaca conhuevo
	Fruta	Jugo de guayaba	Jugo de Fresa	Jugo de Lulo	Jugo de Mora	Jugo de Maracuyá	Jugo de Guayaba	Jugo de Uva

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL CASANARE
CICLO DE MENÚ SEMANAL – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"
SEMANA 2

TIEMPOS DE COMIDA	GRUPOS DE ALIMENTOS	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12	SÁBADO 13	DOMINGO 14
DESAYUNO	**Fruta**	Piña	Jugo de Feijoa	Papaya	Melón	Jugo de Mango	Mandarina	Jugo de Guayaba
	Lácteo	Café con Leche	Arepa de queso	Aguapanela con leche	Chocolate con leche	Palito de queso	Café con leche	Arepa de queso
	Proteína	Caldo de carne	Changua	Caldo de pollo	Caldo de picado	Consomé de pescado	Caldo de papa y huevo	Changua
	Cereal	Tostada	Calado	Pan	Galleta ducales	Calado	Galleta de soda	Tostada
REFRIGERIO	**Fruta / Bebida**	Salpicón	Jugo fresa	Avena	Jugo de Tomate de árbol	Chocolisto	Banano	Jugo de uva
	Acompañante	Galleta waffer	Roscón bocadillo	Galletas con mermelada	Galleta de miel	Ponqué	Yogurt / Avena en hojuelas	Natilla
ALMUERZO	**Sopa**	Lenteja	Sopa de plátano	Ajiaquito	Sopa de pasta	Sopa Campesina	Sopa 7 granos	sancocho de carne
	Proteína	Pollo dorado	Cerdo con salsa BBQ	Pollo sudado	Nuggets de pollo	carne molida	Cerdo chop suey	carne sudada
	Cereal	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
	Tubérculo	Papa criolla dorada	Yuca dorada	Banano	Tajada de plátano	Yuca frita	Tajadas de plátano	Papa sudada
	Verdura	Ensalada con frutas	Ensalada verde	Ensalada de aguacate	Ensalada fresca	Ensalada primavera	rodajas de tomate	Ensalada de repollo
	Fruta	Jugo de Piña	Jugo de Maracuyá	Naranjada	Jugo de uva	Jugo de Feijoa	Jugo de tomate de árbol	Jugo de Lulo
REFRIGERIO	**Bebida**	Jugo de Mora	Chocolisto	Jugo de Guayaba	Jugo de piña	Jugo de fresa	Avena	Salpicón
	Acompañante	Galleta de coco	Rosquita de Maíz	Sanduche de queso	Envuelto	Galletas de soda	Galleta Chispitas	Galleta waffer
CENA	**Sopa / Tubérculo**	Papa sudada	Sopa de cuchuco de trigo/ Plátano calado	Papa francesa	Sopa de cuchuco de Maíz	Pure de papa	Sopa cebada perlada	Sopa de pasta
	Proteína	Carne molida con verduras	Pollo dorado	Pescado asado	Cerdo asado	Pollo coca cola	Filete de pescado al ajillo	Pollo en goulash
	Cereal	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
	Verdura	Rodajas de pepino	Pepino guisado con leche	Habichuela con huevo	Ensalada de remolacha dulce	Ensalada verde	Ensalada fresca	Verdura fría
	Fruta	Jugo de Mango	Jugo de Guanábana	Jugo de Lulo	Jugo de Mora	Jugo de Maracuyá	Naranjada	Jugo de tomate de árbol

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundacion Integral para el Desarrollo de Casanare

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL CASANARE
CICLO DE MENÚ SEMANAL – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"
SEMANA 3

TIEMPOS DE COMIDA	GRUPOS DE ALIMENTOS	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	SÁBADO 20	DOMINGO 21
DESAYUNO	**Fruta**	Banano	Jugo de feijoa	Jugo de guanábana	Jugo de tomate de árbol	Banano	Papaya	Jugo de Guayaba
	Lácteo	Aguapanela con leche	Arepa con queso	Palito de queso	Arepa con queso	Café con leche	Aguapanela con leche	arepa con queso
	Proteína	Caldo de picado	Changua	Caldo de picado	Caldo de pollo	Caldo de papa con huevo	Caldo de pollo	Changua
	Cereal	Galletas ducales	Calado	Mogolla	Pan	Pan	Pan de leche	Tostada
REFRIGERIO	**Fruta / Bebida**	Jugo de uva	Jugo de fresa	Jugo de mora	Salpicón	Jugo de piña	Avena	Jugo de uva
	Acompañante	Ponqué	Roscón de bocadillo	Natilla	Galleta Waffer	Arepa de promasa	Galleta con mermelada	Galleta miel
ALMUERZO	**Sopa**	Lentejas	Sopa de plátano	Sopa de avena	Crema de espinaca	Sopa de pasta	Ajiaquito	Crema de ahuyama
	Proteína	Carne molida	Cerdo en salsa BBQ	Pollo a la jardinera	Carne molida	Pollo en goulash	Pollo sudado	Arroz atollado
	Cereal	Arroz con pimentón	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	
	Tubérculo	Yuca guisada	Yuca dorada	Tajada de plátano	Papa en cascos	Plátano cocido	Banano	Papa francesa
	Verdura	Ensalada con fruta	Ensalada verde	Rodaja de tomate	Ensalada verde	Ensalada de aguacate	Ensalada de aguacate	Ensalada con fruta
	Fruta	Jugo de piña	Jugo de maracuyá	Jugo de piña	Jugo de uva	Jugo de Mora	Naranjada	Jugo de lulo
REFRIGERIO	**Bebida**	Chocolisto	Chocolisto	Naranjada	Jugo de piña	Jugo de mango	Jugo de Guayaba	Salpicón
	Acompañante	Galleta con mermelada	Rosquita de Maíz	Galleta de miel	Mogolla Integral	Roscón bocadillo	Sanduche de queso	Galleta Waffer
CENA	**Sopa / Tubérculo**	Papa chip	Sopa de cuchuco/Plátano calado	Minestrone	Sopa Siete granos	Papa criolla dorada	Papa francesa	Sopa de pasta
	Proteína	Pollo con verduras	pollo dorado	Goulash	Pollo en salsa blanca	Cerdo sudado	Pescado asado	Pollo en goulash
	Cereal	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
	Verdura	Rodaja de pepino	Pepino guisado con leche	Poteca de ahuyama	Ensalada primavera	Verdura Fría	Habichuela con huevo	Verdura Fría
	Fruta	Jugo de mora	Jugo de guanábana	Jugo de Guayaba	Jugo de Mora	Jugo de Guayaba	Jugo de lulo	Jugo de tomate de árbol

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCIA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundacion Integral para el Desarrollo de Casanare

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL CASANARE
CICLO DE MENÚ SEMANAL – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"
SEMANA 4

TIEMPOS DE COMIDA	GRUPOS DE ALIMENTOS	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SÁBADO 27	DOMINGO 28
DESAYUNO	**Fruta**	Piña	Jugo de mango	Mandarina	Banano	Jugo de tomate de árbol	Jugo de feijoa	Jugo de Guayaba
	Lácteo	Café con leche	Palito de queso	Aguapanela con leche	Aguapanela con leche/Pan de leche	Arepa con queso	Arepa con queso	Arepa con queso
	Proteína	Caldo de carne	Consomé de pescado	Changua	Caldo de picado	Caldo de pollo	Changua	Changua
	Cereal	Tostada	Calado	Calado	Galletas ducales	Pan	Calado	Tostada
REFRIGERIO	**Fruta / Bebida**	Salpicón	Chocolisto	Jugo de Uva	Jugo de Uva	Salpicón	Jugo de fresa	Jugo de Uva
	Acompañante	Galletas waffer	Ponqué	Rosquita de Maíz	Ponqué	Galletas waffer	Roscón de bocadillo	Natilla
ALMUERZO	**Sopa**	Lenteja	Sopa campesina	Fríjoles	Lenteja	Crema de espinaca	Sopa de plátano	Sancocho/Aguacate
	Proteína	Pollo dorado	Carne molida guisada	Cerdo en bistek	Carne molida guisada	Carne molida	Cerdo en salsa BBQ	Pollo sudado
	Cereal	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con pimentón	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
	Tubérculo	Papa criolla dorada	Yuca frita	Tajada de plátano	Yuca guisada	Papa en cascos	Yuca dorada	Papa sudada
	Verdura	Ensalada con fruta	Ensalada primavera	Verdura salteada	Ensalada con fruta	Ensalada verde	Ensalada verde	Ensalada de repollo y zanahoria
	Fruta	Jugo de Piña	Jugo de Feijoa	Jugo de Mango	Jugo de Piña	Jugo de Uva	Jugo de Maracuyá	Jugo de lulo
REFRIGERIO	**Bebida**	Jugo de Mora	Jugo de fresa	Jugo de Feijoa	Chocolisto	Jugo de Piña	Chocolisto	Salpicón
	Acompañante	Galleta coco	Galletas de soda	Galletas ducales	Galleta con mermelada	Mogolla Integral	Rosquita de Maíz	Galletas waffer
CENA	**Sopa / Tubérculo**	Papa sudada	Pure de papa	Papa sudada	Papa chip	Sopa Siete granos	Sopa de cuchuco /Plátanocalado	Sopa de pasta
	Proteína	Carne molida con verduras	Pollo Coca-Cola	Pollo sudado	Pollo con verduras	Pollo en salsa blanca	Pollo dorado	Filete de pescado al ajillo
	Cereal	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
	Verdura	Rodaja de pepino	Ensalada verde	Ratatouille	Rodaja de pepino	Ensalada primavera	Pepino guisado con leche	Verdura fría
	Fruta	Jugo de mango	Jugo de Maracuyá	Jugo de Maracuyá	Jugo de Mora	Jugo de Mora	Jugo de guanábana	Jugo de tomate de árbol

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

5 de 5

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN PARA EL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 1, LUNES	DESAYUNO	Banano	Banano común, crudo	120	1440
		Café con leche	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
			Café, tostado y molido, en polvo	3	36
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Caldo de papa y huevo	Huevo de gallina, entero, crudo	55	660
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
		Pan	Pan de leche, horneado	50	600
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de piña	Piña, cruda	90	1080
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Arepa de promasa	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Sal	0,3	3,6
			Margarina, con sal	6	72
			Aceite de soya	4	48
	ALMUERZO	Sopa de pasta	pasta alimenticia, sin enriquecer, cocida, sin sal	25	300
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pollo en goulash	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Plátano cocido	plátano hartón, maduro, crudo	140	1680
		Ensalada de aguacate	Lechuga común, cruda	30	360
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Aguacate Lorena, crudo	20	240
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de Mora	Mora de castilla, cruda	60	720

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Jugo de mango	Mango común, crudo	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Roscón bocadillo	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	50	600
	CENA	Cerdo sudado	Cerdo, carne magra, cruda	80	960
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa criolla dorada	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	120	1440
			Aceite de soya	10	120
			Sal	0,5	6
		Verdura Fría	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	360
			Habichuela, cruda	30	360
			Arveja verde, cruda	15	180
			Cebolla cabezona, cruda	15	180
			Cilantro, crudo	3	36
			Mayonesa, con sal	4	48
		Jugo de guayaba	Guayaba, madura, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 2, MARTES	DESAYUNO	Naranjada	Naranja, cruda	80	960
			Panela	10	120
		Arepa con queso	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Margarina, con sal	6	72
			Sal	0,5	6
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	360
		Caldo de res	Res, carne magra, cruda	50	600
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
		Tostada	Tostadas o calados, horneados	40	480
	REFRIGERIO MAÑANA	Fruta picada	Papaya, madura, cruda	60	720
			Banano común, crudo	60	720
		Galleta Wafer	Galletas dulces, tipo wafer	9	108
	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de maíz	Maíz amarillo, trillado	20	240
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Nuggets de Pollo	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Ajo, crudo	0,5	6
			Cebolla cabezona, cruda	25	300
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	60
			Aceite de soya	10	120
			Sal	0,5	6
		Arroz con zanahoria	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	18	216
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa al burro	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	140	1680
			Margarina, con sal	5	60
			Sal	0,5	6
			Repollo blanco, crudo	40	480

		Ensalada de repollo dulce	Piña, cruda	55	660
			Uva, deshidratada	5	60
			Mayonesa, con sal	5	60
			Azúcar blanco, granulado	6	72
		Jugo de guayaba	Guanábana, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Avena	Harina de avena, cruda	5	60
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galleta miel	Galletas saladas, tipo cracker	21	252
	CENA	Sopa Campesina	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	60	720
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	30	360
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pescado con guiso-bagre	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	90	1080
			Laurel	0,3	3,6
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	10	120
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Ensalada de repollo y zanahoria	Repollo blanco, crudo	25	300
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	420
			Tomate, crudo	30	360
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de Fresa	Fresa, madura, cruda	55	660
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 3, MIÉRCOLES	DESAYUNO	Melón	Melón, crudo	120	1440
		Café con leche	Café, tostado y molido, en polvo	3	36
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Caldo de picado	Res, bofe o pulmón, crudo	20	240
			Res, pajarilla o bazo, cruda	20	240
			Res, hígado, crudo	20	240
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Galletas ducales	Galletas saladas, tipo cracker	21	252
	REFRIGERIO MAÑANA	Chocolisto	Chocolate, en pastilla, con azúcar y leche	20	240
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Ponqué	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	40	480
	ALMUERZO	Sopa de colicero o guineo	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	70	840
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50	600
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Ropa vieja (sobre barriga)	Res, carne semigorda, molida, cruda	80	960
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Yuca dorada	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	130	1560
			Aceite de soya	7	84
			Sal	0,5	6
		Ensalada de remolacha	Remolacha, sin cáscara, cruda	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	360
			Mayonesa, con sal	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de Maracuyá	Maracuyá, cruda	100	1200

			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Jugo de guayaba	Guayaba, madura, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galleta con mermelada	Galletas saladas, tipo soda	21	252
			Mermelada, regular, con azúcar	10	120
	CENA	Pollo asado	Pollo, contramuslo sin piel, crudo	120	1440
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Laurel	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa perejil	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	120	1440
			Perejil, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pepino relleno con huevo	Pepino de rellenar, crudo	90	1080
			Huevo de gallina, entero, crudo	18	216
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Tomate, crudo	25	300
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Jugo de Lulo	Lulo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 4, JUEVES	DESAYUNO	Jugo de tomate de árbol	Tomate de árbol amarillo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Arepa con queso	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Margarina, con sal	6	72
			Sal	0,3	3,6
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	360
		Caldo de pollo	Pollo, ala con piel, cruda	60	720
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
		Pan	Pan de leche, horneado	50	600
	REFRIGERIO MAÑANA	Salpicón	Papaya, madura, cruda	40	480
			Banano común, crudo	40	480
			Piña, cruda	40	480
			Mango común, crudo	40	480
		Galleta Wafer	Galletas dulces, tipo wafer	9	108
	ALMUERZO	Crema de espinaca	Espinaca, cruda	50	600
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	80	960
			Cebolla junca, tallos, cruda	8	96
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Carne molida	Res, carne semigorda, molida, cruda	100	1200
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa en cascos	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	140	1680
			Aceite de soya	7	84
			Sal	0,5	6
		Ensalada verde	Lechuga común, cruda	25	300
			Apio, crudo	30	360
			Pepino Cohombro, crudo	25	300
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36

		Jugo de Uva	Uva Isabella, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Jugo de Piña	Piña, cruda	90	1080
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Mogolla Integral	Mogolla, integral, horneada	40	480
	CENA	Sopa Siete granos	Harina de maíz, extra tostada	15	180
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pollo en salsa blanca	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	20	240
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	120
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Ensalada primavera	Lechuga común, cruda	25	300
			Tomate, crudo	25	300
			Apio, crudo	20	240
			Maíz tierno, crudo	10	120
			Cilantro, crudo	3	36
			Vinagre	2	24
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Jugo de Mora	Mora de castilla, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 5, VIERNES	DESAYUNO	Mandarina	Mandarina, cruda	120	1440
		Agua panela con leche	Panela	10	120
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	50	600
		Calado	Tostadas o calados, horneados	40	480
		Changua	Huevo de gallina, entero, crudo	50	600
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	60	720
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de uva	Uva Isabella, cruda	50	600
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Rosquita de Maíz	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	15	180
			Margarina, con sal	6	72
			Azúcar blanco, granulado	10	120
			Aceite de soya	8	96
	ALMUERZO	Fríjoles	Frijol radical, crudo	25	300
			Plátano hartón, verde, crudo	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	120
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
		Cerdo en bistek	Cerdo, carne magra, cruda	80	960
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Aceite de soya	3	36
			Pimentón rojo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Tajada de plátano	plátano hartón, maduro, crudo	140	1680
			Aceite de soya	7	84
		Verdura salteada	Brócoli, crudo	25	300
			Calabaza, sin cáscara, cruda	30	360
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Aceite de soya	3	36
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,3	3,6
			Cilantro, crudo	0,5	6
		Jugo Mango	Mango común, crudo	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Jugo de feijoa	Feijoa, crudo	60	720

	REFRIGERIO TARDE		Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galletas ducales	Galletas saladas, tipo cracker	21	252
	CENA	Pollo sudado	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa sudada	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	130	1560
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
		Ratatouille	Berenjena, con cáscara, cruda	30	360
			Calabaza, sin cáscara, cruda	30	360
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Tomate, crudo	50	600
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
			Crema de leche	5	60
			Sal	0,3	3,6
		Jugo de maracuyá	Maracuyá, cruda	100	1200
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna R García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 6, SÁBADO	DESAYUNO	Jugo de guanábana	Guanábana, cruda	50	600
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Palito de queso	Palito de queso	40	480
		Mogolla	Mogolla, integral, horneada	50	600
		Caldo de picado	Res, bofe o pulmón, crudo	20	240
			Res, pajarilla o bazo, cruda	20	240
			Res, hígado, crudo	20	240
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de mora	Mora de castilla, cruda	55	660
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Natilla	Almidón de maíz, crudo	25	300
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	20	240
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	ALMUERZO	Sopa de avena	Avena en Hojuelas, Precocida	15	180
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pollo a la jardinera	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Aceite de soya	6	72
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	480
			Habichuela, cruda	30	360
			Arveja verde, cruda	15	180
			Ajo, crudo	0,5	6
			Laurel	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Plátano calado	plátano hartón, maduro, crudo	140	1680
			Panela	5	60
		Rodaja de tomate	Tomate, crudo	35	420
			Vinagre	2	24

			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de piña	Piña, cruda	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Naranjada	Naranja, cruda	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galleta miel	Galletas saladas, tipo cracker	21	252
	CENA	Minestrone	pasta alimenticia, sin enriquecer, cruda	30	360
			Apio, crudo	30	360
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Pimentón rojo, crudo	10	120
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Goulash	Res, carne magra, cruda	80	960
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Pimentón rojo, crudo	10	120
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	6	72
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Poteca de ahuyama	Ahuyama, cruda	60	720
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Tomate, crudo	25	300
			Aceite de soya	6	72
			Sal	0,5	6
		Jugo de guayaba	Guayaba, madura, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 7, DOMINGO	DESAYUNO	Papaya	Papaya, madura, cruda	120	1440
		Chocolate con leche	Chocolate, en pastilla, con azúcar	3	36
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Pan aliñado	Pan de sal regular, horneado	50	600
		Caldo de pescado	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	50	600
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
	REFRIGERIO MAÑANA	Mango	Mango común, crudo	120	1440
		Avena	Avena en Hojuelas, Precocida	20	240
		Yogur	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	2400
	ALMUERZO	Mondongo	Res, callo o menudo, crudo	40	480
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	30	360
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Habichuela, cruda	20	240
			Arveja verde, cruda	15	180
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Ajo, crudo	0,5	6
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Cerdo asado	Cerdo, carne magra, cruda	80	960
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,3	3,6
		Aguacate	Aguacate Lorena, crudo	80	960
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Ensalada criolla	Lechuga común, cruda	25	300
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de lulo	Lulo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Jugo de tomate	Tomate de árbol amarillo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120

		Ponqué	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	40	480
	CENA	Pollo en salsa blanca	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Laurel	0,5	6
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	8	96
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	20	240
			Sal	0,5	6
		Pasta carbonara	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	480
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Queso madurado, duro, semigraso, tipo parmesano	15	180
			Crema de leche	10	120
			Sal	0,5	6
		Pan blanco	Pan blanco, regular, horneado	40	480
		Tortilla de espinaca con huevo	Espinaca, cruda	80	960
			Huevo de gallina, entero, crudo	20	240
			Cebolla cabezona, cruda	10	120
			Margarina, con sal	15	180
			Sal	0,5	6
		Jugo de uva	Uva Isabella, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna R García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 8, LUNES	DESAYUNO	Piña	Piña, cruda	110	1320
		Café con leche	Café, tostado y molido, en polvo	3	36
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Tostada	Tostadas o calados, horneados	50	600
		Caldo de carne	Res, carne magra, cruda	50	600
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50	600
			Sal	0,5	6
	REFRIGERIO MAÑANA	Salpicón	Papaya, madura, cruda	40	480
			Banano común, crudo	40	480
			Piña, cruda	40	480
			Mango común, crudo	40	480
		Galleta waffer	Galletas dulces, tipo wafer	9	108
	ALMUERZO	Lenteja	Lenteja común, cruda	30	360
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	70	840
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Tomate, crudo	25	300
			Aceite de soya	4	48
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Pollo dorado	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz con fideos	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			pasta alimenticia, sin enriquecer, cocida, sin sal	10	120
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa criolla dorada	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	140	1680
			Aceite de soya	6	72
			Sal	0,5	6
		Ensalada con fruta	Espinaca, cruda	35	420
			Fresa, madura, cruda	30	360
			Mango común, crudo	40	480
			yogurt, bebible, entero, con azúcar	10	120
		Jugo de piña	Piña, cruda	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Jugo de mora	Mora de castilla, cruda	60	720

	REFRIGERIO TARDE		Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galleta coco	Galletas dulces, sin relleno	40	480
	CENA	Carne molida con verduras	Res, carne semigorda, molida, cruda	80	960
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Tomate, crudo	25	300
			Aceite de soya	3	36
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	420
			Habichuela, cruda	35	420
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa sudada	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	120	1440
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Aceite de soya	5	60
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Rodaja de pepino	Pepino Cohombro, crudo	35	420
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de mango	Mango común, crudo	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 9, MARTES	DESAYUNO	Jugo de feijoa	Feijoa, crudo	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Arepa con queso	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Margarina, con sal	6	72
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	360
			Sal	0,5	6
		Calado	Tostadas o calados, horneados	40	480
		Changua	Huevo de gallina, entero, crudo	50	600
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	50	600
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,15	1,8
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de fresa	Fresa, madura, cruda	50	600
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Roscón de bocadillo	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	40	480
	ALMUERZO	Sopa de plátano	Plátano hartón, verde, crudo	50	600
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
			Cilantro, crudo	3	36
		Cerdo en salsa BBQ	Cerdo, carne magra, cruda	80	960
			Aceite de soya	3	36
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
			Salsa bbq	10	120
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Yuca dorada	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	120	1440
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Ensalada verde	Lechuga común, cruda	25	300
			Apio, crudo	30	360
			Pepino Cohombro, crudo	25	300
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de maracuyá	Maracuyá, cruda	90	1080
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Chocolisto	Chocolate, en pastilla, con azúcar y leche	20	240

	REFRIGERIO TARDE		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Rosquita de maíz	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	20	240
			Margarina, con sal	6	72
			Azúcar blanco, granulado	10	120
			Aceite de soya	5	60
	CENA	Sopa de cuchuco	Cuchuco de trigo, crudo	15	180
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Arveja verde, cruda	15	180
			Fríjol verde, crudo	15	180
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pollo dorado	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Plátano calado	plátano hartón, maduro, crudo	120	1440
			Panela	5	60
		Pepino guisado con leche	Pepino de rellenar, crudo	90	1080
			Cebolla cabezona, cruda	10	120
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	15	180
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Jugo de guanábana	Guanábana, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 10, MIÉRCOLES	DESAYUNO	Papaya	Papaya, madura, cruda	120	1440
		Aguapanela con leche	Panela	10	120
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Caldo de pollo	Pollo, ala con piel, cruda	80	960
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50	600
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pan de leche	Pan de leche, horneado	50	600
	REFRIGERIO MAÑANA	Avena	Harina de avena, cruda	7	84
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galletas con mermelada	Galletas saladas, tipo soda	21	252
			Mermelada, regular, con azúcar	10	120
	ALMUERZO	Ajiaquito	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	40	480
			Mazorca	30	360
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Guascas, crudas	7	84
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Pollo sudado	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Banano	Banano común, crudo	140	1680
		Ensalada de aguacate	Lechuga común, cruda	30	360
			Tomate, crudo	25	300
			Aguacate Lorena, crudo	25	300
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Naranjada	Naranja, cruda	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Jugo de guayaba	Guayaba, madura, cruda	60	720

	REFRIGERIO TARDE		Azúcar blanco, granulado	10	120
		Sanduche de queso	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	480
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	20	240
			Mermelada, regular, con azúcar	6	72
	CENA	Pescado asado	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	80	960
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa francesa	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	120	1440
			Aceite de soya	10	120
			Sal	0,5	6
		Habichuela con huevo	Habichuela, cruda	35	420
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Huevo de gallina, entero, crudo	15	180
			Aceite de soya	4	48
			Sal	0,3	3,6
		Jugo de lulo	Lulo, crudo	60	720
			Azúcar blanco, granulado	7	84

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 11, JUEVES	DESAYUNO	Melón	Melón, crudo	120	1440
		Chocolate con leche	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	120
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Caldo de picado	Res, bofe o pulmón, crudo	20	240
			Res, pajarilla o bazo, cruda	20	240
			Res, hígado, crudo	20	240
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
			Mermelada, regular, con azúcar	3	36
			Margarina, con sal	3	36
		Galletas ducales	Galletas saladas, tipo cracker	21	252
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de tomate árbol	Tomate de árbol amarillo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galleta de miel	Galletas saladas, tipo cracker	21	252
	ALMUERZO	Sopa de pasta	pasta alimenticia, sin enriquecer, cruda	25	300
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Nuggets de pollo	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Ajo, crudo	0,5	6
			Cebolla cabezona, cruda	25	300
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	60
			Aceite de soya	10	120
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Tajada de plátano	plátano hartón, maduro, crudo	140	1680
			Aceite de soya	10	120
		Ensalada fresca	Lechuga común, cruda	30	360
			Tomate, crudo	30	360
			Pepino Cohombro, crudo	15	180

			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de uva	Uva Isabella, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Jugo de piña	Piña, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Envuelto	Envuelto de mazorca, precocido	40	480
	CENA	Sopa de cuchuco de maíz	Maíz amarillo, trillado	20	240
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Cerdo asado	Cerdo, carne magra, cruda	80	960
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	30	360
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Ensalada de remolacha dulce	Remolacha, sin cáscara, cruda	50	600
			Piña, cruda	50	600
			Mayonesa, con sal	6	72
			Azúcar blanco, granulado	8	96
			Coco, Deshidratado	5	60
		Jugo de mora	Mora de castilla, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	7	84

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCIA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 12, VIERNES	DESAYUNO	Jugo de mango	Mango común, crudo	130	1560
			Panela	130	1560
		Consomé de pescado	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	50	600
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50	600
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
		Palito de queso	Palito de queso	40	480
		Calado	Tostadas o calados, horneados	5	60
	REFRIGERIO MAÑANA	Chocolisto	Chocolate, en pastilla, con azúcar y leche	20	240
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Ponqué	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	40	480
	ALMUERZO	Sopa campesina	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	60	720
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	30	360
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Carne molida guisada	Res, carne semigorda, molida, cruda	100	1200
			Ajo, crudo	0,5	6
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	4	48
			Sal	0,5	6
		Yuca frita	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	120	1440
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	7	84
		Ensalada primavera	Lechuga común, cruda	25	300
			Tomate, crudo	25	300
			Maíz tierno, crudo	20	240
			Apio, crudo	10	120
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de feijoa	Feijoa, crudo	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Jugo de fresa	Fresa, madura, cruda	70	840

	REFRIGERIO TARDE		Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galletas de soda	Galletas saladas, tipo soda	21	252
	CENA	Pollo Coca-Cola	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Gaseosa o bebida carbonatada, regular, con azúcar	20	240
			Almidón de maíz, crudo	5	60
			Ajo, crudo	0,5	6
			Cebolla cabezona, cruda	10	120
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	30	360
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Pure de papa	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	100	1200
			Margarina, con sal	5	60
			Sal	0,5	6
		Ensalada verde	Lechuga común, cruda	25	300
			Apio, crudo	30	360
			Pepino Cohombro, crudo	25	300
			Cilantro, crudo	3	36
			Vinagre	2	24
		jugo de maracuyá	Maracuyá, cruda	90	1080
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 13, SÁBADO	DESAYUNO	Mandarina	Mandarina, cruda	120	1440
		Café con leche	Café, tostado y molido, en polvo	3	36
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galleta de soda	Galletas saladas, tipo soda	21	252
		Caldo de huevo y papa	Huevo de gallina, entero, crudo	55	660
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
	REFRIGERIO MAÑANA	Banano	Banano común, crudo	120	1440
		Avena	Avena en Hojuelas, Precocida	20	240
		Yogur	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	2400
	ALMUERZO	Sopa de 7 granos	Harina de maíz, extra tostada	15	180
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Cerdo chop suey	Cerdo, carne magra, cruda	80	960
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	60
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	420
			Guatila, sin cáscara, cruda	35	420
			Pimentón rojo, crudo	18	216
			Cebolla cabezona, cruda	10	120
			Apio, crudo	25	300
			Aceite de soya	5	60
			Salsa de soya	5	60
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Tajada de plátano	plátano hartón, maduro, crudo	140	1680
			Aceite de soya	10	120
		Rodaja de tomate	Tomate, crudo	35	420
			Vinagre	1	12

			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de tomate de árbol	Tomate de árbol amarillo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Avena	Harina de avena, cruda	8	96
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galleta chispitas	Galletas dulces, sin relleno	40	480
	CENA	Sopa de cebada	Cebada, perlada, cruda	15	180
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	30	360
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Filete de pescado al ajillo	Merluza, filete, crudo	80	960
			Laurel	0,5	6
			Ajo, crudo	1	12
			Aceite de soya	6	72
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Ensalada fresca	Lechuga común, cruda	30	360
			Tomate, crudo	25	300
			Pepino Cohombro, crudo	25	300
			Cilantro, crudo	3	36
			Vinagre	2	24
		Naranjada	Naranja, cruda	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 14, DOMINGO	DESAYUNO	Jugo de guayaba	Guayaba, madura, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Arepa con queso	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Margarina, con sal	6	72
			Sal	0,5	6
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	360
		Changua	Huevo de gallina, entero, crudo	55	660
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	50	600
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Tostada	Tostadas o calados, horneados	50	600
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de uva	Uva Isabella, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Natilla	Almidón de maíz, crudo	20	240
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	40	480
			Azúcar blanco, granulado	8	96
	ALMUERZO	Sancocho	Plátano hartón, verde, crudo	40	480
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Yuca blanca, sin cáscara, cruda	30	360
			Cebolla junca, tallos, cruda	10	120
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Carne sudada	Res, carne magra, cruda	80	960
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa sudada	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	140	1680
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Ensalada de repollo y zanahoria	Repollo blanco, crudo	25	300
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	420

			Tomate, crudo	30	360
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de lulo	Lulo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Salpicón	Papaya, madura, cruda	40	480
			Banano común, crudo	40	480
			Piña, cruda	40	480
			Mango común, crudo	40	480
		Galleta waffer	Galletas dulces, tipo wafer	9	108
	CENA	Sopa de pasta	pasta alimenticia, sin enriquecer, cruda	25	300
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	420
			Habichuela, cruda	35	420
			Tomate, crudo	15	180
			Cebolla cabezona, cruda	10	120
			Aceite de soya	3	36
		Pollo en goulash	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	30	360
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Verdura fría	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	360
			Habichuela, cruda	30	360
			Arveja verde, cruda	15	180
			Mayonesa, con sal	6	72
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de tomate de árbol	Tomate de árbol amarillo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 15, LUNES	DESAYUNO	Banano	Banano común, crudo	120	1440
		Aguapanela con leche	Panela	10	120
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Pan de leche	Pan de leche, horneado	50	600
		Caldo de picado	Res, bofe o pulmón, crudo	20	240
			Res, pajarilla o bazo, cruda	20	240
			Res, hígado, crudo	20	240
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Galletas ducales	Galletas saladas, tipo cracker	21	252
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de uva	Uva Isabella, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Ponqué	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	40	480
	ALMUERZO	Lentejas	Lenteja común, cruda	30	360
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	4	48
		Carne molida guisada	Res, carne semigorda, molida, cruda	80	960
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Arroz con pimentón	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Pimentón rojo, crudo	10	120
			Sal	0,5	6
		Yuca guisada	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	130	1560
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Ensalada con fruta	Espinaca, cruda	25	300
			Fresa, madura, cruda	30	360

			Mango común, crudo	40	480
			Leche de vaca, condensada, con azúcar	5	60
		Jugo de piña	Piña, cruda	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Chocolisto	Chocolate, en pastilla, con azúcar y leche	20	240
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Galleta con mermelada	Galletas saladas, tipo soda	21	252
			Mermelada, regular, con azúcar	10	120
	CENA	Pollo con verduras	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Habichuela, cruda	35	420
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	420
			Arveja verde, cruda	15	180
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Tomate, crudo	25	300
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	30	360
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa chip	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	120	1440
			Aceite de soya	10	120
		Rodaja de pepino	Pepino Cohombro, crudo	35	420
			Vinagre	1	12
			Cilantro, crudo	0,5	6
		Jugo de mora	Mora de castilla, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 16, MARTES	DESAYUNO	Jugo de feijoa	Feijoa, crudo	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Arepa con queso	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Margarina, con sal	6	72
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	360
			Sal	0,5	6
		Calado	Tostadas o calados, horneados	40	480
		Changua	Huevo de gallina, entero, crudo	50	600
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	50	600
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,15	1,8
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de fresa	Fresa, madura, cruda	50	600
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Roscón de bocadillo	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	40	480
	ALMUERZO	Sopa de plátano	Plátano hartón, verde, crudo	50	600
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
			Cilantro, crudo	3	36
		Cerdo en salsa BBQ	Cerdo, carne magra, cruda	80	960
			Aceite de soya	3	36
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
			Salsa bbq	10	120
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Yuca dorada	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	120	1440
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Ensalada verde	Lechuga común, cruda	25	300
			Apio, crudo	30	360
			Pepino Cohombro, crudo	25	300
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de maracuyá	Maracuyá, cruda	90	1080
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Chocolisto	Chocolate, en pastilla, con azúcar y leche	20	240

	REFRIGERIO TARDE		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Rosquita de maíz	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	20	240
			Margarina, con sal	6	72
			Azúcar blanco, granulado	10	120
			Aceite de soya	5	60
	CENA	Sopa de cuchuco	Cuchuco de trigo, crudo	15	180
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Arveja verde, cruda	15	180
			Fríjol verde, crudo	15	180
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pollo dorado	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Plátano calado	plátano hartón, maduro, crudo	120	1440
			Panela	5	60
		Pepino guisado con leche	Pepino de rellenar, crudo	90	1080
			Cebolla cabezona, cruda	10	120
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	15	180
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Jugo de guanábana	Guanábana, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 17, MIÉRCOLES	DESAYUNO	Jugo de guanábana	Guanábana, cruda	50	600
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Palito de queso	Palito de queso	40	480
		Mogolla	Mogolla, integral, horneada	50	600
		Caldo de picado	Res, bofe o pulmón, crudo	20	240
			Res, pajarilla o bazo, cruda	20	240
			Res, hígado, crudo	20	240
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de mora	Mora de castilla, cruda	55	660
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Natilla	Almidón de maíz, crudo	25	300
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	20	240
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	ALMUERZO	Sopa de avena	Avena en Hojuelas, Precocida	15	180
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pollo a la jardinera	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Aceite de soya	6	72
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	480
			Habichuela, cruda	30	360
			Arveja verde, cruda	15	180
			Ajo, crudo	0,5	6
			Laurel	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Tajada de plátano	plátano hartón, maduro, crudo	140	1680
			Aceite de soya	10	120
		Rodaja de tomate	Tomate, crudo	35	420
			Vinagre	2	24

			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de piña	Piña, cruda	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Naranjada	Naranja, cruda	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galleta miel	Galletas saladas, tipo cracker	21	252
	CENA	Minestrone	pasta alimenticia, sin enriquecer, cruda	30	360
			Apio, crudo	30	360
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Pimentón rojo, crudo	10	120
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Goulash	Res, carne magra, cruda	80	960
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Pimentón rojo, crudo	10	120
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	6	72
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Poteca de ahuyama	Ahuyama, cruda	60	720
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Tomate, crudo	25	300
			Aceite de soya	6	72
			Sal	0,5	6
		Jugo de guayaba	Guayaba, madura, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundacion Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 18, JUEVES	DESAYUNO	Jugo de tomate de árbol	Tomate de árbol amarillo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Arepa con queso	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Margarina, con sal	6	72
			Sal	0,3	3,6
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	360
		Caldo de pollo	Pollo, ala con piel, cruda	60	720
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
		Pan	Pan de leche, horneado	50	600
	REFRIGERIO MAÑANA	Salpicón	Papaya, madura, cruda	40	480
			Banano común, crudo	40	480
			Piña, cruda	40	480
			Mango común, crudo	40	480
		Galleta Wafer	Galletas dulces, tipo wafer	9	108
	ALMUERZO	Crema de espinaca	Espinaca, cruda	50	600
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	80	960
			Cebolla junca, tallos, cruda	8	96
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Carne molida	Res, carne semigorda, molida, cruda	100	1200
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa en cascos	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	140	1680
			Aceite de soya	7	84
			Sal	0,5	6
		Ensalada verde	Lechuga común, cruda	25	300
			Apio, crudo	30	360
			Pepino Cohombro, crudo	25	300
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36

		Jugo de Uva	Uva Isabella, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Jugo de Piña	Piña, cruda	90	1080
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Mogolla Integral	Mogolla, integral, horneada	40	480
	CENA	Sopa Siete granos	Harina de maíz, extra tostada	15	180
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pollo en salsa blanca	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	20	240
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	120
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Ensalada primavera	Lechuga común, cruda	25	300
			Tomate, crudo	25	300
			Apio, crudo	20	240
			Maíz tierno, crudo	10	120
			Cilantro, crudo	3	36
			Vinagre	2	24
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Jugo de Mora	Mora de castilla, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 19, VIERNES	DESAYUNO	Banano	Banano común, crudo	120	1440
		Café con leche	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
			Café, tostado y molido, en polvo	3	36
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Caldo de papa y huevo	Huevo de gallina, entero, crudo	55	660
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
		Pan	Pan de leche, horneado	50	600
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de piña	Piña, cruda	90	1080
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Arepa de promasa	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Sal	0,3	3,6
			Margarina, con sal	6	72
			Aceite de soya	4	48
	ALMUERZO	Sopa de pasta	pasta alimenticia, sin enriquecer, cruda	25	300
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pollo en goulash	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Plátano cocido	plátano hartón, maduro, crudo	140	1680
		Ensalada de aguacate	Lechuga común, cruda	30	360
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Aguacate Lorena, crudo	20	240
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de Mora	Mora de castilla, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

	REFRIGERIO TARDE	Jugo de mango	Mango común, crudo	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Roscón bocadillo	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	50	600
	CENA	Cerdo sudado	Cerdo, carne magra, cruda	80	960
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa criolla dorada	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	120	1440
			Aceite de soya	10	120
			Sal	0,5	6
		Verdura Fría	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	360
			Habichuela, cruda	30	360
			Arveja verde, cruda	15	180
			Cebolla cabezona, cruda	15	180
			Cilantro, crudo	3	36
			Mayonesa, con sal	4	48
		Jugo de guayaba	Guayaba, madura, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 20, SÁBADO	DESAYUNO	Papaya	Papaya, madura, cruda	120	1440
		Aguapanela con leche	Panela	10	120
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Caldo de pollo	Pollo, ala con piel, cruda	80	960
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50	600
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pan de leche	Pan de leche, horneado	50	600
	REFRIGERIO MAÑANA	Avena	Harina de avena, cruda	7	84
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galletas con mermelada	Galletas saladas, tipo soda	21	252
			Mermelada, regular, con azúcar	10	120
	ALMUERZO	Ajiaquito	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	40	480
			Mazorca	30	360
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Guascas, crudas	7	84
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Pollo sudado	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Banano	Banano común, crudo	140	1680
		Ensalada de aguacate	Lechuga común, cruda	30	360
			Tomate, crudo	25	300
			Aguacate Lorena, crudo	25	300
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Naranjada	Naranja, cruda	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Jugo de guayaba	Guayaba, madura, cruda	60	720

	REFRIGERIO TARDE		Azúcar blanco, granulado	10	120
		Sanduche de queso	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	480
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	20	240
			Mermelada, regular, con azúcar	6	72
	CENA	Pescado asado	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	80	960
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa francesa	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	120	1440
			Aceite de soya	10	120
			Sal	0,5	6
		Habichuela con huevo	Habichuela, cruda	35	420
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Huevo de gallina, entero, crudo	15	180
			Aceite de soya	4	48
			Sal	0,3	3,6
		Jugo de lulo	Lulo, crudo	60	720
			Azúcar blanco, granulado	7	84

Ariadna R García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 21, DOMINGO	DESAYUNO	Jugo de guayaba	Guayaba, madura, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Arepa con queso	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Margarina, con sal	6	72
			Sal	0,5	6
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	360
		Changua	Huevo de gallina, entero, crudo	55	660
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	50	600
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Tostada	Tostadas o calados, horneados	50	600
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de uva	Uva Isabella, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galleta de miel	Galletas saladas, tipo cracker	21	252
	ALMUERZO	Crema de ahuyama	Ahuyama, cruda	70	840
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	70	840
			Cebolla junca, tallos, cruda	10	120
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Arroz atollado	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Cerdo, carne magra, cruda	25	300
			Pollo, pechuga con piel, cruda	20	240
			Salchicha de cerdo y res, precocida	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	3	36
			Arveja verde, cruda	40	480
			Habichuela, cruda	3	36
			Cebolla cabezona, cruda	0,5	6
			Ajo, crudo	140	1680
			Sal	25	300
			Aceite de soya	20	240
			Cilantro, crudo	20	240
			Sal	20	240
		Papa a la francesa	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	0,5	6
			Aceite de soya	0,5	6
			Sal	3	36
		Ensalada con fruta	Espinaca, cruda	35	420
			Fresa, madura, cruda	30	360
			Mango común, crudo	40	480

			yogurt, bebible, entero, con azúcar	10	120
		Jugo de lulo	Lulo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Salpicón	Papaya, madura, cruda	40	480
			Banano común, crudo	40	480
			Piña, cruda	40	480
			Mango común, crudo	40	480
		Galleta waffer	Galletas dulces, tipo wafer	9	108
	CENA	Sopa de pasta	pasta alimenticia, sin enriquecer, cruda	25	300
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	420
			Habichuela, cruda	35	420
			Tomate, crudo	15	180
			Cebolla cabezona, cruda	10	120
			Aceite de soya	3	36
		Pollo en goulash	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	30	360
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Verdura fría	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	360
			Habichuela, cruda	30	360
			Arveja verde, cruda	15	180
			Mayonesa, con sal	6	72
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de tomate de árbol	Tomate de árbol amarillo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 22, LUNES	DESAYUNO	Piña	Piña, cruda	110	1320
		Café con leche	Café, tostado y molido, en polvo	3	36
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Tostada	Tostadas o calados, horneados	50	600
		Caldo de carne	Res, carne magra, cruda	50	600
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50	600
			Sal	0,5	6
	REFRIGERIO MAÑANA	Salpicón	Papaya, madura, cruda	40	480
			Banano común, crudo	40	480
			Piña, cruda	40	480
			Mango común, crudo	40	480
		Galleta waffer	Galletas dulces, tipo wafer	9	108
	ALMUERZO	Lenteja	Lenteja común, cruda	30	360
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	70	840
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Tomate, crudo	25	300
			Aceite de soya	4	48
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Pollo dorado	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz con fideos	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			pasta alimenticia, sin enriquecer, cocida, sin sal	10	120
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa criolla dorada	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	140	1680
			Aceite de soya	6	72
			Sal	0,5	6
		Ensalada con fruta	Espinaca, cruda	35	420
			Fresa, madura, cruda	30	360
			Mango común, crudo	40	480
			yogurt, bebible, entero, con azúcar	10	120
		Jugo de piña	Piña, cruda	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Jugo de mora	Mora de castilla, cruda	60	720

	REFRIGERIO TARDE		Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galleta coco	Galletas dulces, sin relleno	40	480
	CENA	Carne molida con verduras	Res, carne semigorda, molida, cruda	80	960
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Tomate, crudo	25	300
			Aceite de soya	3	36
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	420
			Habichuela, cruda	35	420
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa sudada	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	120	1440
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Aceite de soya	5	60
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Rodaja de pepino	Pepino Cohombro, crudo	35	420
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de mango	Mango común, crudo	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna R García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 23, MARTES	DESAYUNO	Jugo de mango	Mango común, crudo	130	1560
			Panela	130	1560
		Consomé de pescado	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	50	600
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50	600
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
		Palito de queso	Palito de queso	40	480
		Calado	Tostadas o calados, horneados	5	60
	REFRIGERIO MAÑANA	Chocolisto	Chocolate, en pastilla, con azúcar y leche	20	240
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Ponqué	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	40	480
	ALMUERZO	Sopa campesina	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	60	720
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	30	360
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Carne molida guisada	Res, carne semigorda, molida, cruda	100	1200
			Ajo, crudo	0,5	6
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	4	48
			Sal	0,5	6
		Yuca frita	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	120	1440
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	7	84
		Ensalada primavera	Lechuga común, cruda	25	300
			Tomate, crudo	25	300
			Maíz tierno, crudo	20	240
			Apio, crudo	10	120
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de feijoa	Feijoa, crudo	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Jugo de fresa	Fresa, madura, cruda	70	840

	REFRIGERIO TARDE		Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galletas de soda	Galletas saladas, tipo soda	21	252
	CENA	Pollo Coca-Cola	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Gaseosa o bebida carbonatada, regular, con azúcar	20	240
			Almidón de maíz, crudo	5	60
			Ajo, crudo	0,5	6
			Cebolla cabezona, cruda	10	120
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	30	360
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Pure de papa	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	100	1200
			Margarina, con sal	5	60
			Sal	0,5	6
		Ensalada verde	Lechuga común, cruda	25	300
			Apio, crudo	30	360
			Pepino Cohombro, crudo	25	300
			Cilantro, crudo	3	36
			Vinagre	2	24
		jugo de maracuyá	Maracuyá, cruda	90	1080
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 24, MIÉRCOLES	DESAYUNO	Mandarina	Mandarina, cruda	120	1440
		Agua panela con leche	Panela	10	120
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	50	600
		Calado	Tostadas o calados, horneados	40	480
		Changua	Huevo de gallina, entero, crudo	50	600
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	60	720
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de uva	Uva Isabella, cruda	50	600
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Rosquita de Maíz	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	15	180
			Margarina, con sal	6	72
			Azúcar blanco, granulado	10	120
			Aceite de soya	8	96
	ALMUERZO	Fríjoles	Frijol radical, crudo	25	300
			Plátano hartón, verde, crudo	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	120
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
		Cerdo en bistek	Cerdo, carne magra, cruda	80	960
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Aceite de soya	3	36
			Pimentón rojo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Tajada de plátano	plátano hartón, maduro, crudo	140	1680
			Aceite de soya	7	84
		Verdura salteada	Brócoli, crudo	25	300
			Calabaza, sin cáscara, cruda	30	360
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Aceite de soya	3	36
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,3	3,6
			Cilantro, crudo	0,5	6
		Jugo Mango	Mango común, crudo	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Jugo de feijoa	Feijoa, crudo	60	720

	REFRIGERIO TARDE		Azúcar blanco, granulado	10	120
		Galletas ducales	Galletas saladas, tipo cracker	21	252
	CENA	Pollo sudado	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa sudada	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	130	1560
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
		Ratatouille	Berenjena, con cáscara, cruda	30	360
			Calabaza, sin cáscara, cruda	30	360
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Tomate, crudo	50	600
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
			Crema de leche	5	60
			Sal	0,3	3,6
		Jugo de maracuyá	Maracuyá, cruda	100	1200
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna R García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 25, JUEVES	DESAYUNO	Banano	Banano común, crudo	120	1440
		Aguapanela con leche	Panela	10	120
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Pan de leche	Pan de leche, horneado	50	600
		Caldo de picado	Res, bofe o pulmón, crudo	20	240
			Res, pajarilla o bazo, cruda	20	240
			Res, hígado, crudo	20	240
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Galletas ducales	Galletas saladas, tipo cracker	21	252
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de uva	Uva Isabella, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Ponqué	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	40	480
	ALMUERZO	Lentejas	Lenteja común, cruda	30	360
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	4	48
		Carne molida guisada	Res, carne semigorda, molida, cruda	80	960
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Arroz con pimentón	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Pimentón rojo, crudo	10	120
			Sal	0,5	6
		Yuca guisada	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	130	1560
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Ensalada con fruta	Espinaca, cruda	25	300
			Fresa, madura, cruda	30	360

			Mango común, crudo	40	480
			Leche de vaca, condensada, con azúcar	5	60
		Jugo de piña	Piña, cruda	80	960
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Chocolisto	Chocolate, en pastilla, con azúcar y leche	20	240
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Galleta con mermelada	Galletas saladas, tipo soda	21	252
			Mermelada, regular, con azúcar	10	120
	CENA	Pollo con verduras	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Habichuela, cruda	35	420
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	420
			Arveja verde, cruda	15	180
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Tomate, crudo	25	300
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	30	360
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa chip	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	120	1440
			Aceite de soya	10	120
		Rodaja de pepino	Pepino Cohombro, crudo	35	420
			Vinagre	1	12
			Cilantro, crudo	0,5	6
		Jugo de mora	Mora de castilla, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna R García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 26, VIERNES	DESAYUNO	Jugo de tomate de árbol	Tomate de árbol amarillo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Arepa con queso	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Margarina, con sal	6	72
			Sal	0,3	3,6
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	360
		Caldo de pollo	Pollo, ala con piel, cruda	60	720
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Cilantro, crudo	3	36
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
		Pan	Pan de leche, horneado	50	600
	REFRIGERIO MAÑANA	Salpicón	Papaya, madura, cruda	40	480
			Banano común, crudo	40	480
			Piña, cruda	40	480
			Mango común, crudo	40	480
		Galleta Wafer	Galletas dulces, tipo wafer	9	108
	ALMUERZO	Crema de espinaca	Espinaca, cruda	50	600
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	80	960
			Cebolla junca, tallos, cruda	8	96
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Carne molida	Res, carne semigorda, molida, cruda	100	1200
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa en cascos	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	140	1680
			Aceite de soya	7	84
			Sal	0,5	6
		Ensalada verde	Lechuga común, cruda	25	300
			Apio, crudo	30	360
			Pepino Cohombro, crudo	25	300
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36

		Jugo de Uva	Uva Isabella, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Jugo de Piña	Piña, cruda	90	1080
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Mogolla Integral	Mogolla, integral, horneada	40	480
	CENA	Sopa Siete granos	Harina de maíz, extra tostada	15	180
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	240
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pollo en salsa blanca	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	20	240
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	120
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Ensalada primavera	Lechuga común, cruda	25	300
			Tomate, crudo	25	300
			Apio, crudo	20	240
			Maíz tierno, crudo	10	120
			Cilantro, crudo	3	36
			Vinagre	2	24
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Jugo de Mora	Mora de castilla, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

GUÍA DE PREPARACIÓN – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 27, SÁBADO	DESAYUNO	Jugo de feijoa	Feijoa, crudo	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Arepa con queso	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Margarina, con sal	6	72
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	360
			Sal	0,5	6
		Calado	Tostadas o calados, horneados	40	480
		Changua	Huevo de gallina, entero, crudo	50	600
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	50	600
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,15	1,8
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de fresa	Fresa, madura, cruda	50	600
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Roscón de bocadillo	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	40	480
	ALMUERZO	Sopa de plátano	Plátano hartón, verde, crudo	50	600
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Habichuela, cruda	20	240
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Sal	0,5	6
			Cilantro, crudo	3	36
		Cerdo en salsa BBQ	Cerdo, carne magra, cruda	80	960
			Aceite de soya	3	36
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
			Salsa bbq	10	120
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Yuca dorada	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	120	1440
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Ensalada verde	Lechuga común, cruda	25	300
			Apio, crudo	30	360
			Pepino Cohombro, crudo	25	300
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de maracuyá	Maracuyá, cruda	90	1080
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Chocolisto	Chocolate, en pastilla, con azúcar y leche	20	240

	REFRIGERIO TARDE		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	1200
		Rosquita de maíz	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	20	240
			Margarina, con sal	6	72
			Azúcar blanco, granulado	10	120
			Aceite de soya	5	60
	CENA	Sopa de cuchuco	Cuchuco de trigo, crudo	15	180
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	480
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	20	240
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	300
			Arveja verde, cruda	15	180
			Fríjol verde, crudo	15	180
			Cebolla cabezona, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pollo dorado	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	1200
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	5	60
			Sal	0,5	6
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Plátano calado	plátano hartón, maduro, crudo	120	1440
			Panela	5	60
		Pepino guisado con leche	Pepino de rellenar, crudo	90	1080
			Cebolla cabezona, cruda	10	120
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	15	180
			Ajo, crudo	0,5	6
			Sal	0,5	6
		Jugo de guanábana	Guanábana, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García

ARIADNA ROMERO GARCÍA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128

					BENEFICIARIOS
Menú	Tiempo de comida	Preparación	Nombre Alimento	Peso Bruto	12
DÍA 28, DOMINGO	DESAYUNO	Jugo de guayaba	Guayaba, madura, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Arepa con queso	Harina de maíz blanco, precocida	30	360
			Margarina, con sal	6	72
			Sal	0,5	6
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	360
		Changua	Huevo de gallina, entero, crudo	55	660
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	50	600
			Cebolla junca, tallos, cruda	5	60
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Tostada	Tostadas o calados, horneados	50	600
	REFRIGERIO MAÑANA	Jugo de uva	Uva Isabella, cruda	60	720
			Azúcar blanco, granulado	10	120
		Natilla	Almidón de maíz, crudo	20	240
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	40	480
			Azúcar blanco, granulado	8	96
	ALMUERZO	Sancocho	Plátano hartón, verde, crudo	40	480
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60	720
			Yuca blanca, sin cáscara, cruda	30	360
			Cebolla junca, tallos, cruda	10	120
			Cilantro, crudo	3	36
			Sal	0,5	6
		Pollo sudado	Pollo, pechuga con piel, cruda	80	960
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	40	480
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Papa sudada	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	140	1680
			Tomate, crudo	25	300
			Cebolla cabezona, cruda	20	240
			Sal	0,5	6
			Ajo, crudo	0,5	6
			Aceite de soya	3	36
		Aguacate	Aguacate Lorena, crudo	75	900
			Repollo blanco, crudo	25	300

		Ensalada de repollo y zanahoria	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	420
			Tomate, crudo	30	360
			Vinagre	2	24
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de lulo	Lulo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120
	REFRIGERIO TARDE	Salpicón	Papaya, madura, cruda	40	480
			Banano común, crudo	40	480
			Piña, cruda	40	480
			Mango común, crudo	40	480
		Galleta waffer	Galletas dulces, tipo wafer	9	108
	CENA	Sopa de pasta	pasta alimenticia, sin enriquecer, cruda	100	1200
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	420
			Habichuela, cruda	35	420
			Tomate, crudo	15	180
			Cebolla cabezona, cruda	10	120
			Aceite de soya	3	36
		Filete de pescado al ajillo	Merluza, filete, crudo	80	960
			Laurel	0,5	6
			Ajo, crudo	1	12
			Aceite de soya	6	72
		Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	30	360
			Aceite de soya	3	36
			Sal	0,5	6
		Verdura fría	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	360
			Habichuela, cruda	30	360
			Arveja verde, cruda	15	180
			Mayonesa, con sal	6	72
			Cilantro, crudo	3	36
		Jugo de tomate de árbol	Tomate de árbol amarillo, crudo	70	840
			Azúcar blanco, granulado	10	120

Ariadna Romero García
ARIADNA ROMERO GARCIA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P No. MND 02128



República de Colombia
Ley 70 de 1979

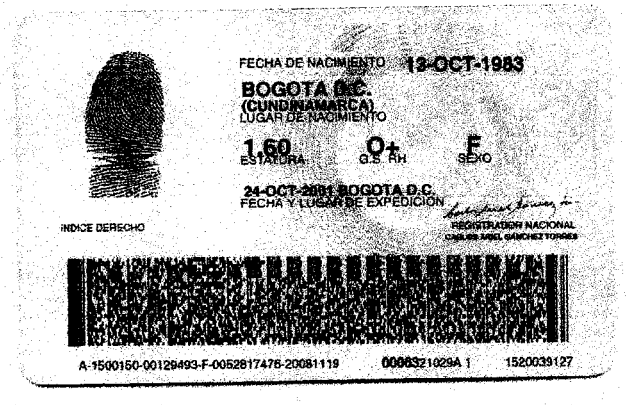
No MND 02128

Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética
MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA

Olmedo García
Jaimes
C.C 82.017.476
Universidad Nacional de Colombia
Acta No.: 56 Fecha:29/01/2008

PRESIDENTE


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 52.8
APELLIDOS
NOMBRES
Arlecta Perca


FECHA DE NACIMIENTO 13-OCT-1983
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1,60
ESTATURA
O+
G.S. RH
F
SEXO
24-OCT-2001 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO
A-1500150-00129493-F-0052817476-20081119
0000321029A 1
1520039127

ANEXO No. 3.

REGISTRO FOTOGRÁFICO EN MEDIO FÍSICO DE RACIÓN SERVIDA A LA MESA (DESAYUNO, ALMUERZO, REFRIGERIOS Y CENA) CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
ACTA PARCIAL No. 1

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

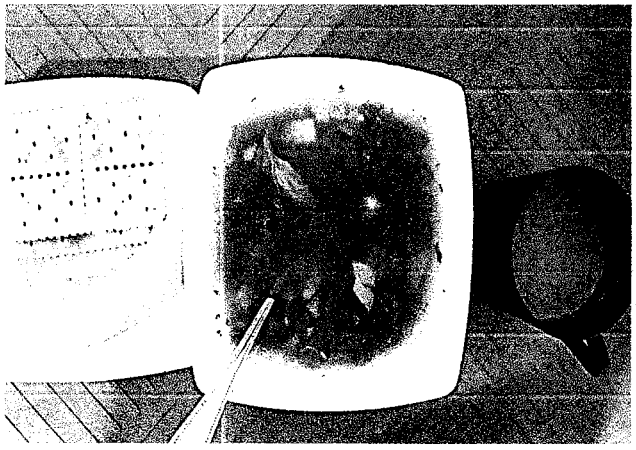
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

DESAYUNOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

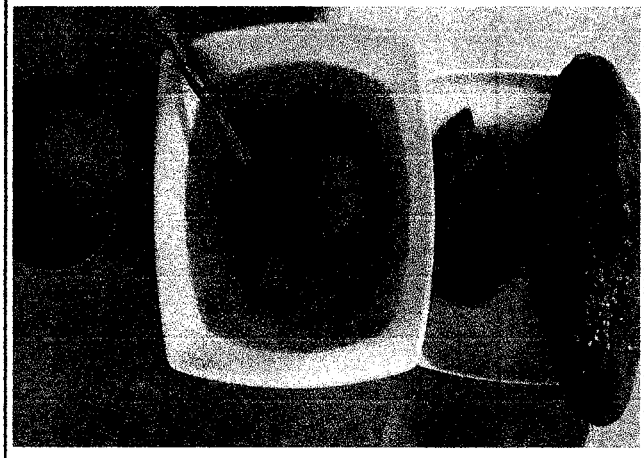
FOTOGRAFÍA	1

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: melón, café con leche, caldo de picado, galletas ducales y chocolisto. Semana 1, día 3 - 26 de octubre de 2022.



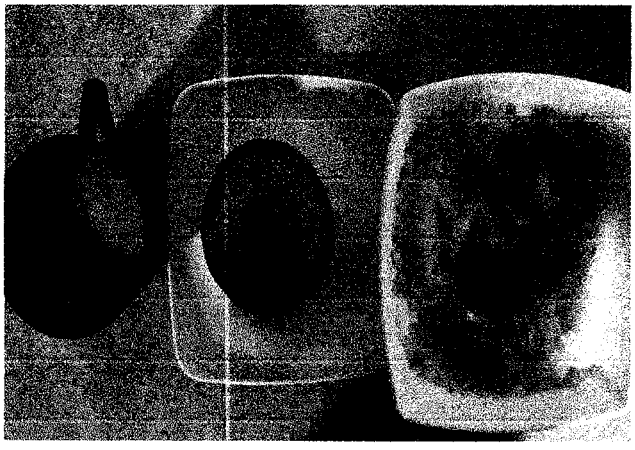
FOTOGRAFÍA	2

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de tomate de árbol, arepa con queso, caldo de pollo y pan. Semana 1, día 4 - 27 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	3

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: mandarina, aguapanela con leche, changua y calado. Semana 1, día 5 - 28 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	4

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: papaya, chocolate con leche, caldo de pescado y pan aliñado. Seamana 1, día 7 - 30 de octubre de 2022.



República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
ACTA PARCIAL No. 1

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

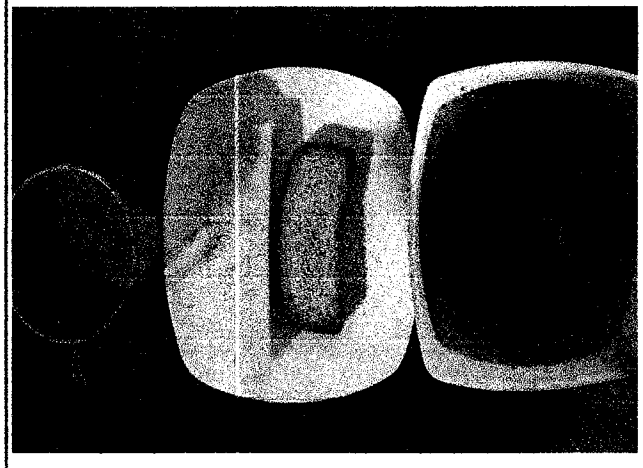
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

DESAYUNOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	5

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: piña, café con leche, clado de carne y tostada. Semana 2, día 1 - 31 de octubre de 2022.



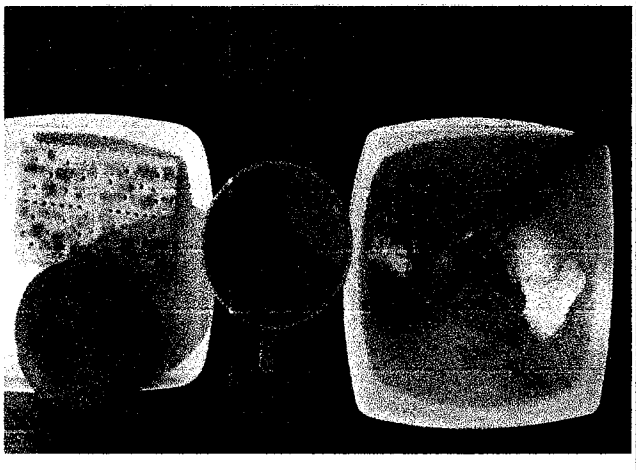
FOTOGRAFÍA	6

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de feijoa, arapa de queso, changua y calado. Semana 2, día 2 - 01 de noviembre de 2022.



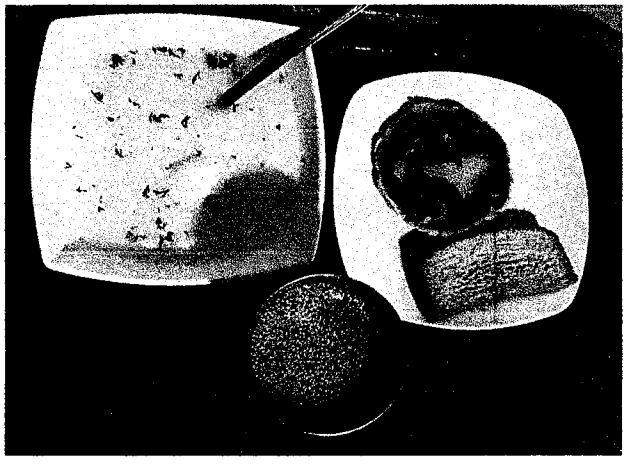
FOTOGRAFÍA	7

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: mandarina, café con leche, caldo de papa con huevo y galleta de soda. Semana 2, día 6 - 05 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	8

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo d guayaba, arepa de queso, changua y tostada. Semana 2, día 7 - 06 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
ACTA PARCIAL No. 1

Por el NUNCHÍA que Soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

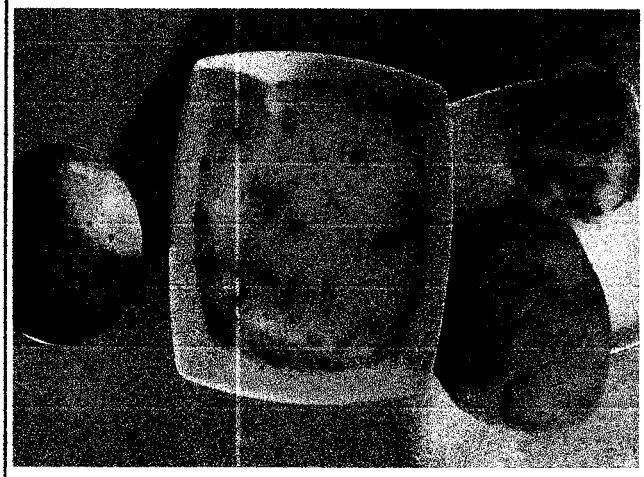
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

DESAYUNOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

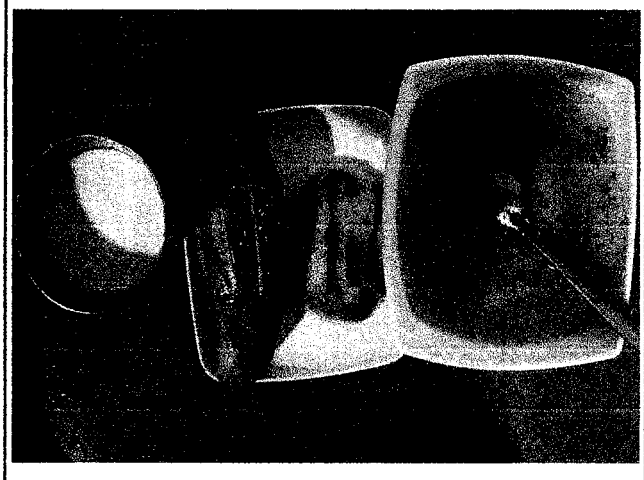
FOTOGRAFÍA	9

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de freijoa, arepa con queso, changua y calado. Semana 3, día 2 - 08 de noviembre de 2022.



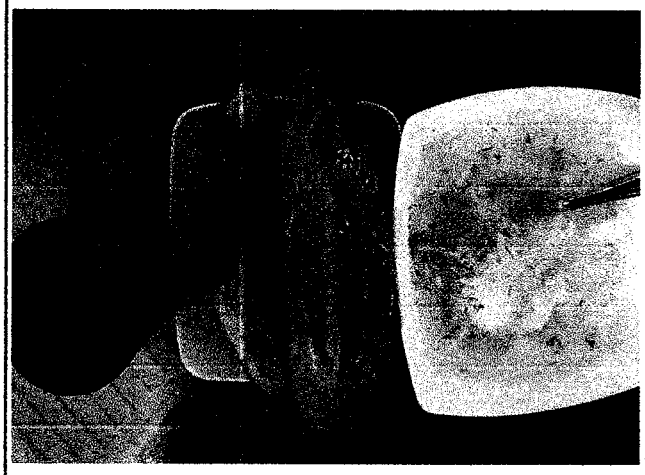
FOTOGRAFÍA	10

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de tomate de árbol, arepa con queso, caldo de pollo y pan. Semana 3, día 4 - 10 de noviembre de 2022.



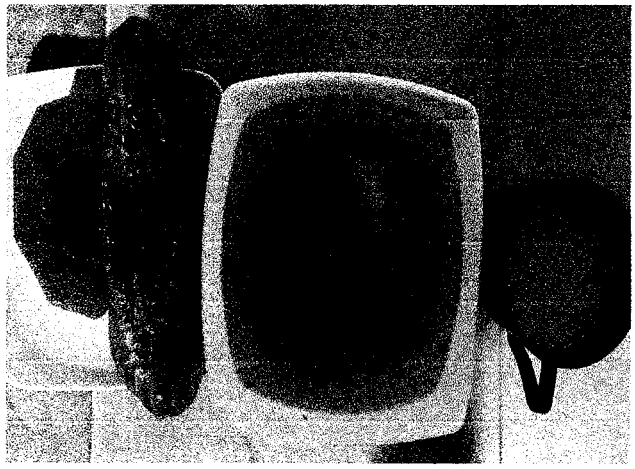
FOTOGRAFÍA	11

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: banano, café con leche, caldo de papa con huevo y pan. Semana 3, día 5 - 11 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	12

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: papaya, aguapanela con leche, caldo de pollo y pan de leche. Semana 3, día 6 - 12 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
ACTA PARCIAL No. 1

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

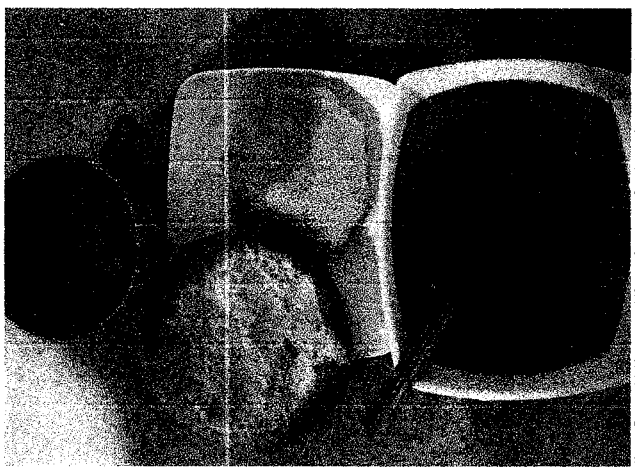
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

DESAYUNOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

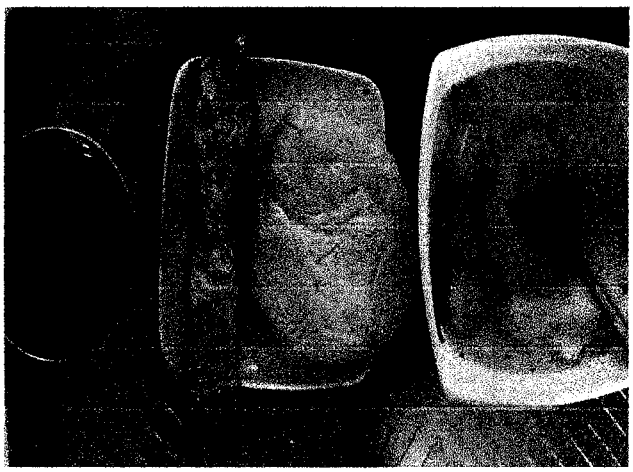
FOTOGRAFÍA	13

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: piña, café con leche, caldo de carne, calado. Semana 4, día 1 - 14 de noviembre de 2022.



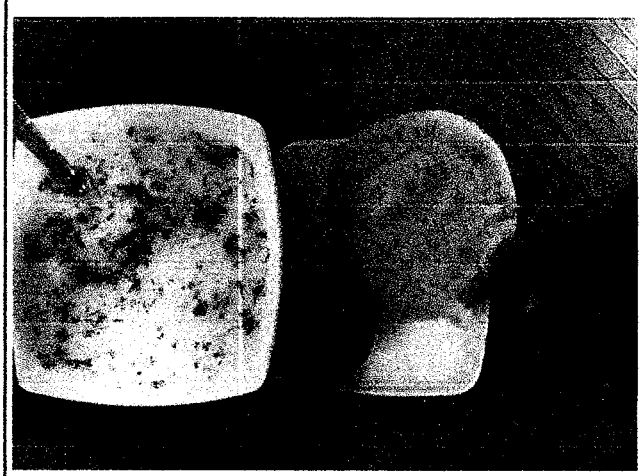
FOTOGRAFÍA	14

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de mango, palito de queso, consomé de pescado y calado. Semana 4, día 2 - 15 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	15

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: mandarina, aguapanela con leche, changua y calado. Semana 4, día 3 - 16 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	16

DESCRIPCIÓN: Ración tipo desayuno: jugo de freijoa, arepa con queso, changua y calado. Semana 4, día 6 - 19 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
ACTA PARCIAL No. 1

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

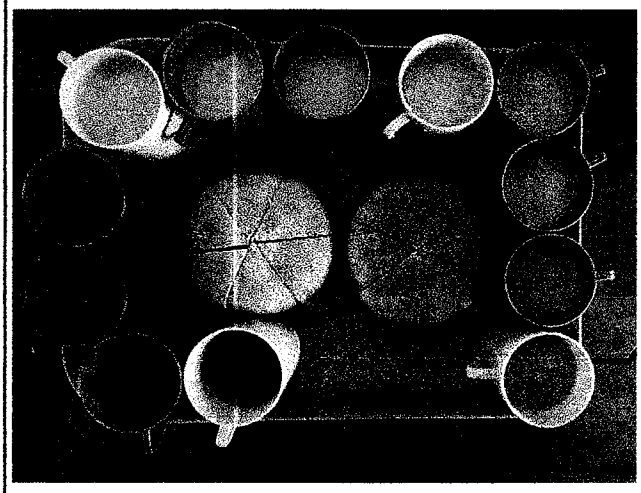
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

EFRIGERIOS MAÑANA PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

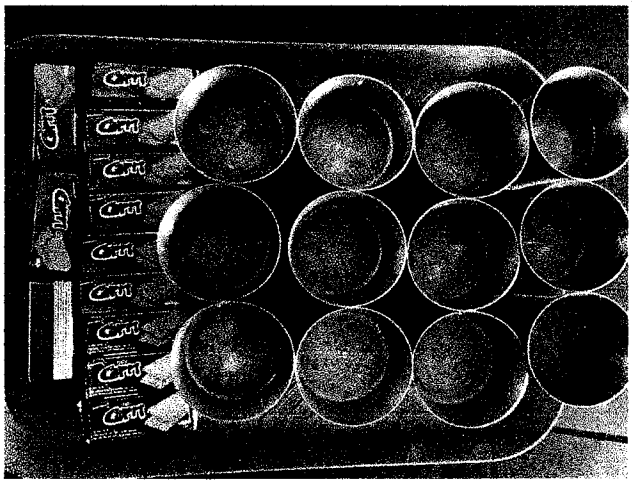
FOTOGRAFÍA	17

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: chocolisto y ponqué. Semana 1, día 3 - 26 de octubre de 2022.



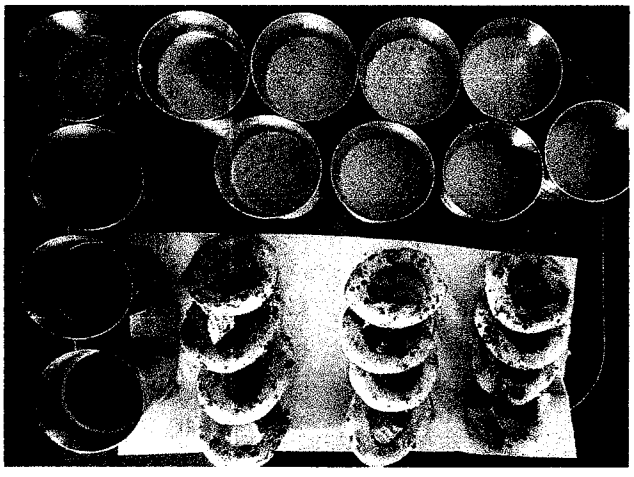
FOTOGRAFÍA	18

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: salpicón y galleta wafer. Semana 1, día 4 - 27 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	19

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de uva y rosquita de maíz. Semana 1, día 5 - 28 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	20

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de mora y natilla. Semana 1, día 6 - 29 de octubre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
ACTA PARCIAL No. 1

Por el NUNCHÍA que soñamos

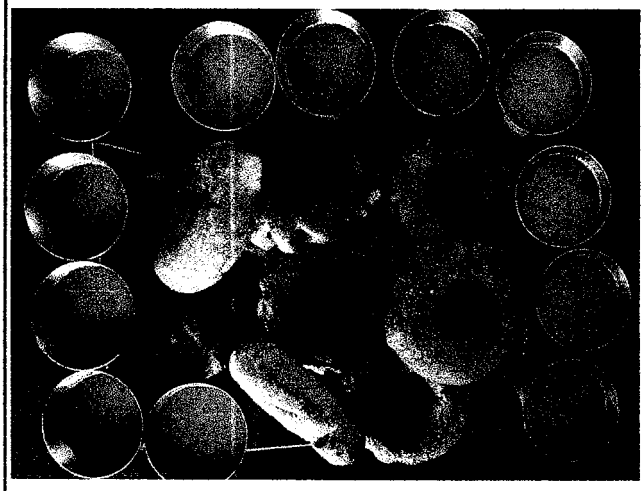
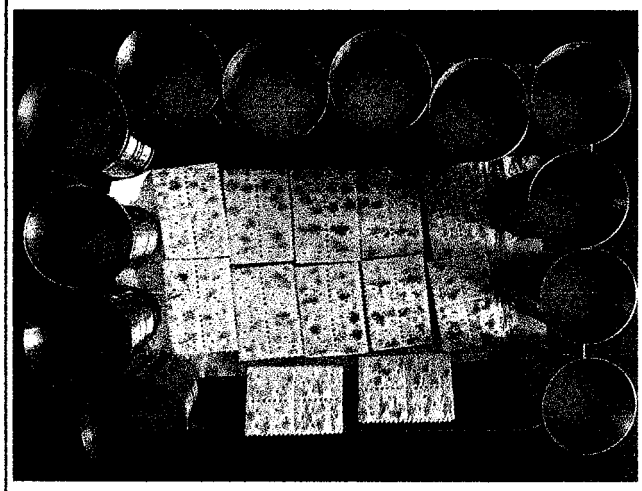
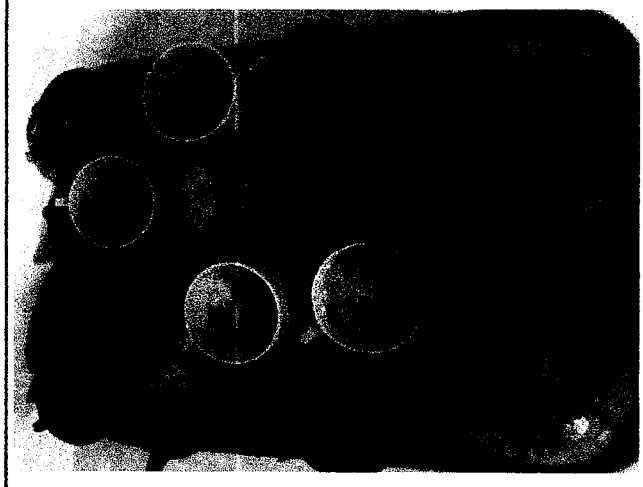
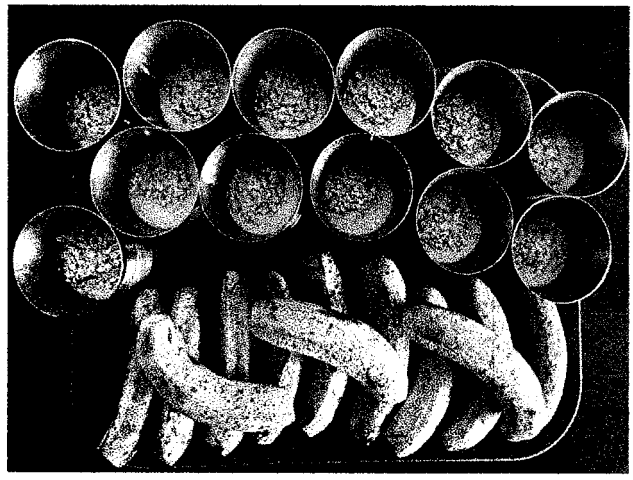
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

EFRIGERIOS MAÑANA PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	21	FOTOGRAFÍA	22
DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de fresa y roscón con bocadillo. Semana 2, día 2 - 01 de noviembre de 2022.		**DESCRIPCIÓN:** Ración tipo refrigerio mañana: avena y galleta con mermelada. Semana 2, dia 3 - 02 de noviembre de 2022.	
			
FOTOGRAFÍA	23	FOTOGRAFÍA	24
DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: chocolisto y ponqué. Semana 2, día 5 - 04 de noviembre de 2022.		**DESCRIPCIÓN:** Ración tipo refrigerio mañana: banano y yogurt con avena en hojuelas. Semana 2, día 6 - 05 de noviembre de 2022.	
			

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
ACTA PARCIAL No. 1

Por el NUNCHÍA que soñamos

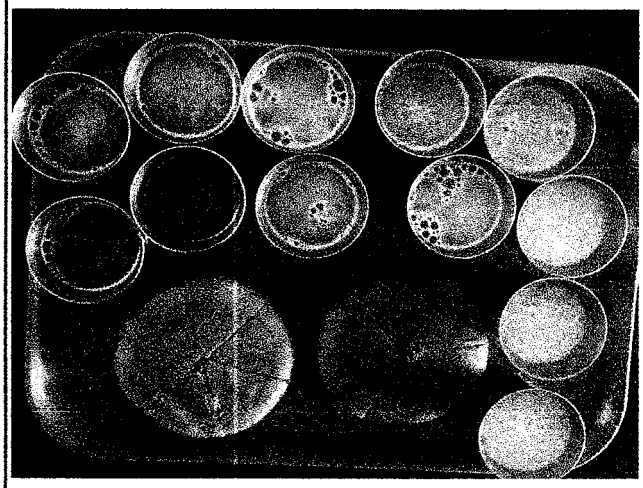
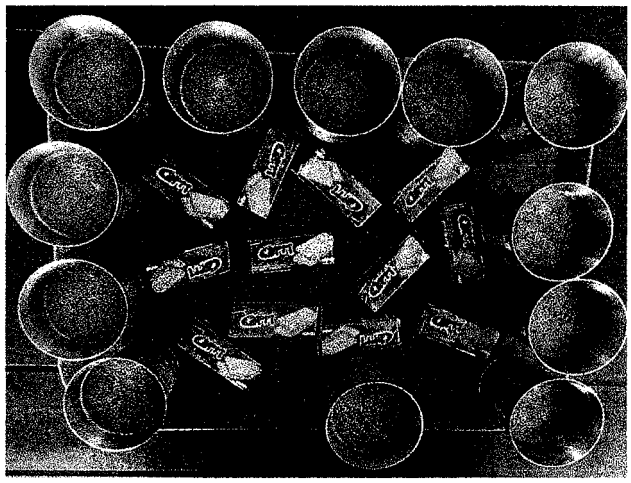
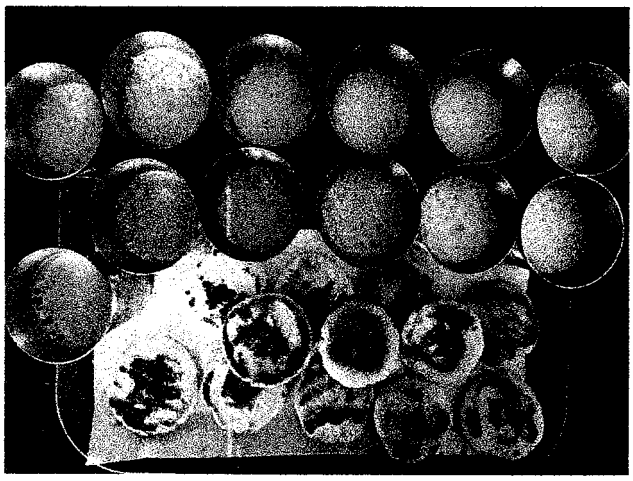
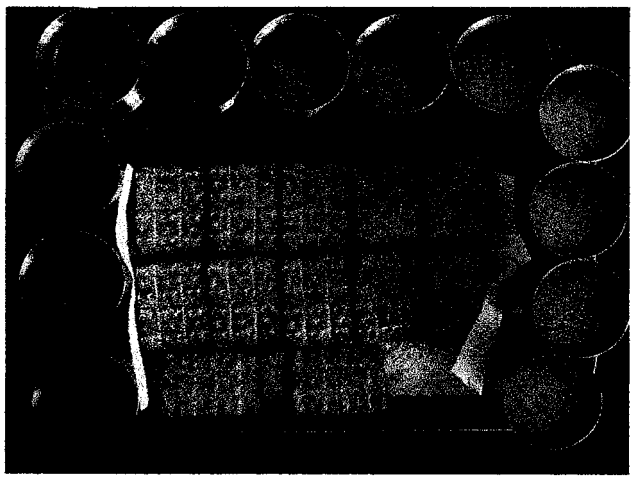
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

EFRIGERIOS MAÑANA PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	25	FOTOGRAFÍA	26
DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de uva y ponqué. Semana 3, día 1 - 07 de noviembre de 2022.		**DESCRIPCIÓN:** Ración tipo refrigerio mañana: salpicón y galleta wafer. Semana 3, día 4 - 10 de noviembre de 2022.	
			
FOTOGRAFÍA	27	FOTOGRAFÍA	28
DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de piña y arepa promasa. Semana 3, día 5 - 11 de noviembre de 2022.		**DESCRIPCIÓN:** Ración tipo refrigerio mañana: jugo de uva y galleta miel. Semana 3, día 7 - 13 de noviembre de 2022.	
			

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
ACTA PARCIAL No. 1

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 2.

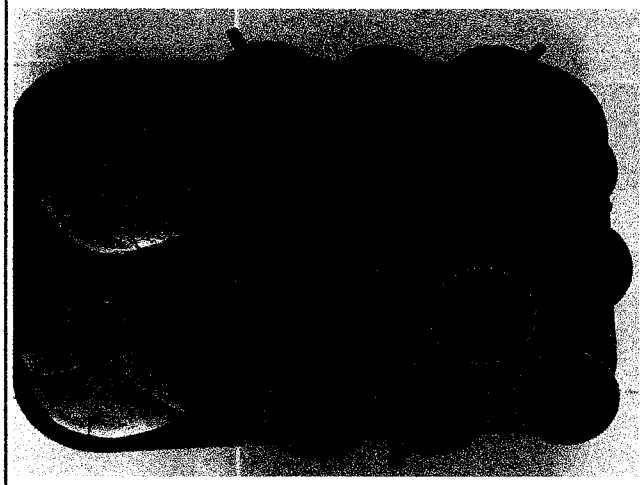
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

EFRIGERIOS MAÑANA PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

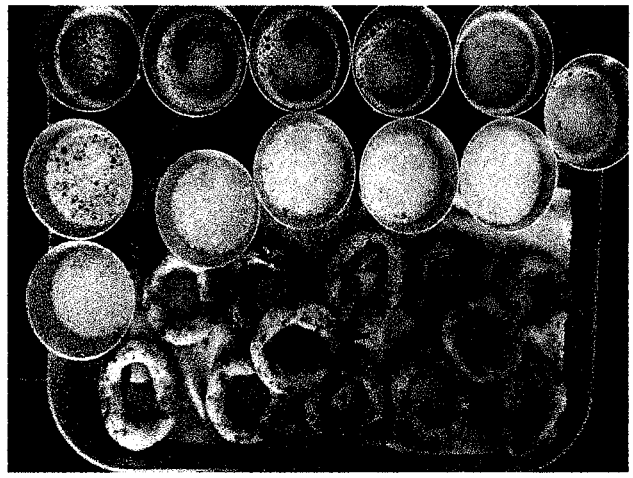
FOTOGRAFÍA	29

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: chocolisto y ponqué. Semana 4, día 2 - 15 de noviembre de 2022.



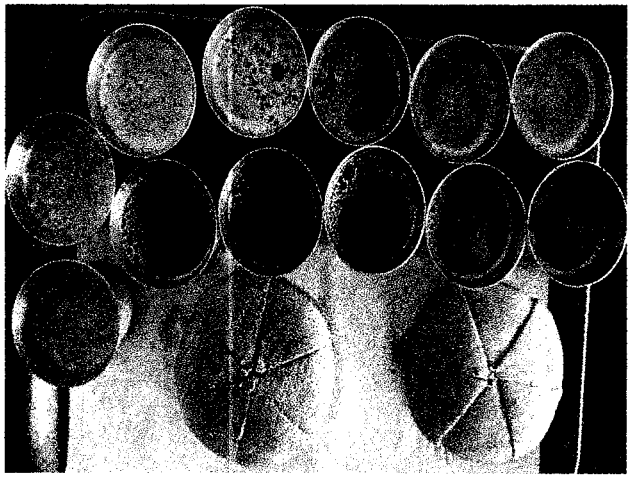
FOTOGRAFÍA	30

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de uva y rosquita de maíz. Semana 4, día 3 - 16 de noviembre de 2022.



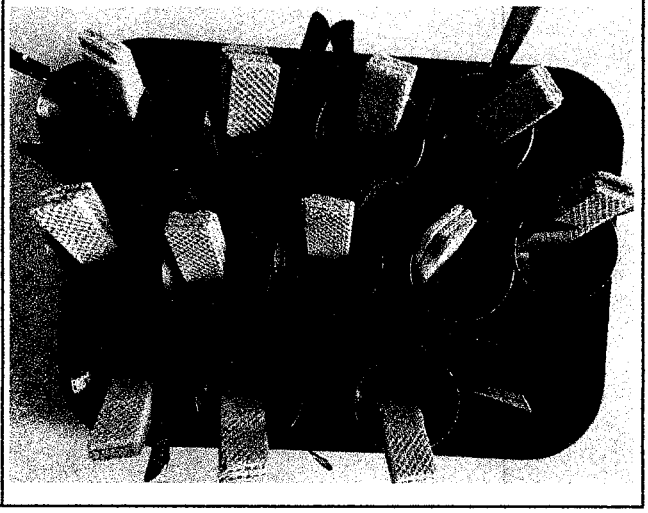
FOTOGRAFÍA	31

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: jugo de uva y ponqué. Semana 4, día 4 - 17 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	32

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio mañana: salpicón y galleta wafer. Semana 4, día 5 - 18 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que Soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

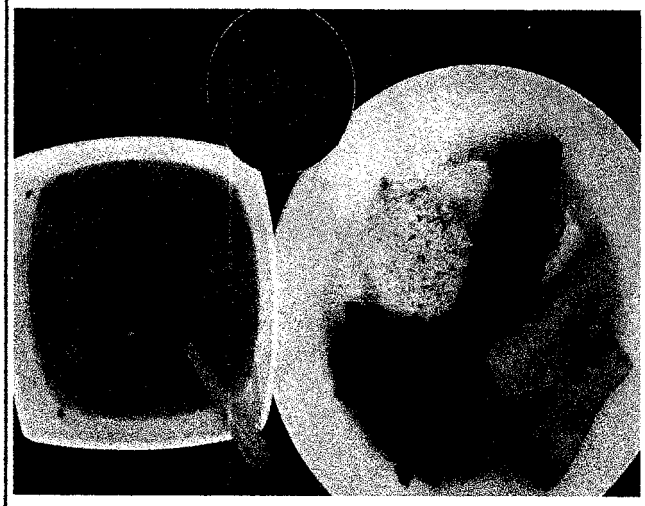
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

ALMUERZOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

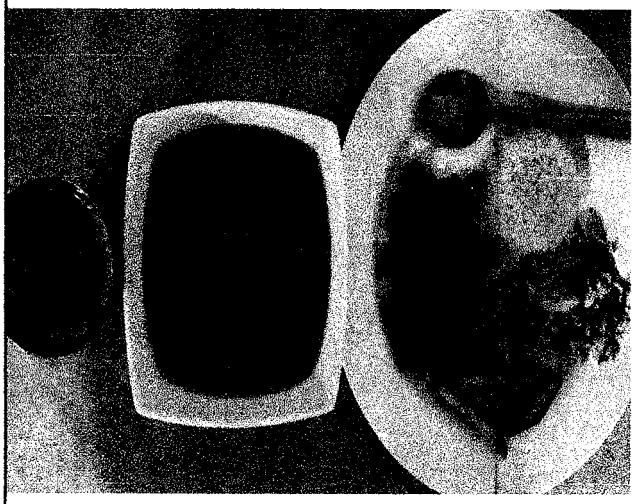
FOTOGRAFÍA	33

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa de colicero o guineo, ropa vieja, arroz blanco, yuca dorada, ensalada de remolacha y jugo de maracuyá. Semana 1, día 3 - 26 de octubre de 2022.



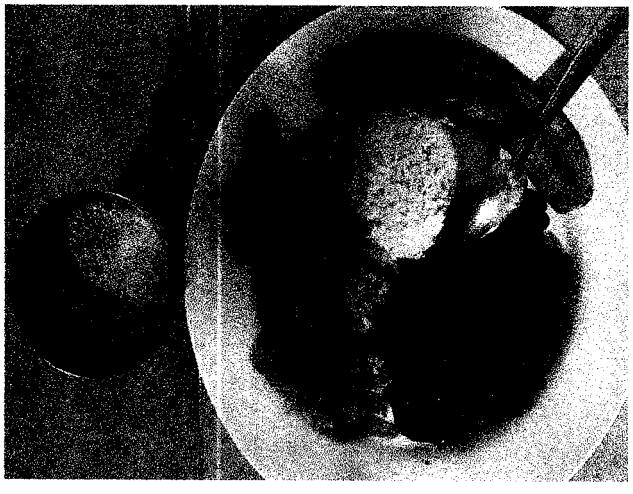
FOTOGRAFÍA	34

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: crema de espinaca, carne molida, arroz blanco, papa en cascos, ensalada verde y jugo de uva. Semana 1, día 4 - 27 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	35

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: frijoles, cerdo en bistek, arroz blanco, tajada de plátano, verdura salteada y jugo de mango. Semana 1, día 5 - 28 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	36

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa de avena, pollo a la jardinera, arroz blanco, plátano calado, rodaja de tomate y jugo de piña. Semana 1, día 6 - 29 de octubre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que Soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

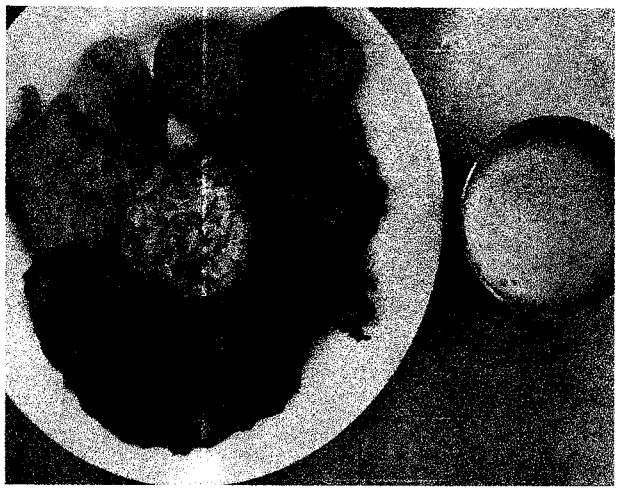
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

ALMUERZOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

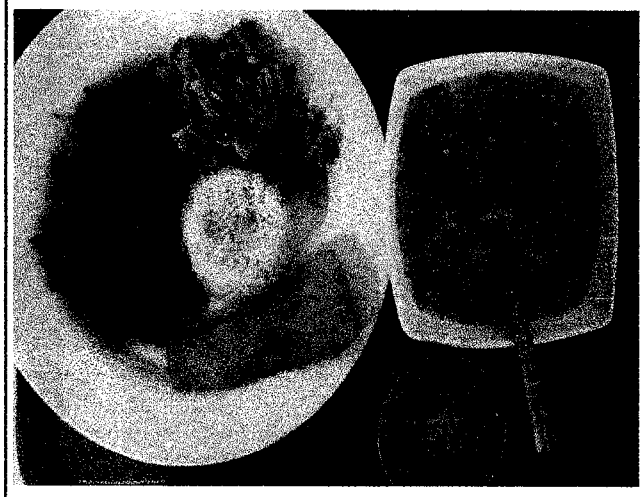
FOTOGRAFÍA	37

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: lenteja, pollo dorado, arroz con fideos, papa criolla dorada, ensalada con frutas y jugo de piña. Semana 2, día 1 - 31 de octubre de 2022.



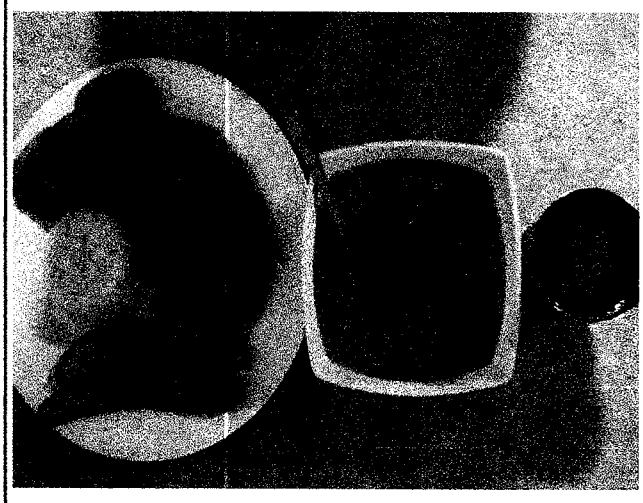
FOTOGRAFÍA	38

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa campesina, carne molida, arroz blanco, yuca frita, ensalada primavera y jugo de freijoa. Semana 2, día 5 - 04 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	39

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa 7 granos, cerdo shop suey, arroz blanco, tajadas de plátano, rodajas de tomate y jugo de tomate de árbol. Semana 2, día 6 - 05 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	40

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sancocho de carne, carne sudada, arroz blanco, papa sudada, ensalada de repollo y jugo de lulo. Semana 2, día 7 - 06 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

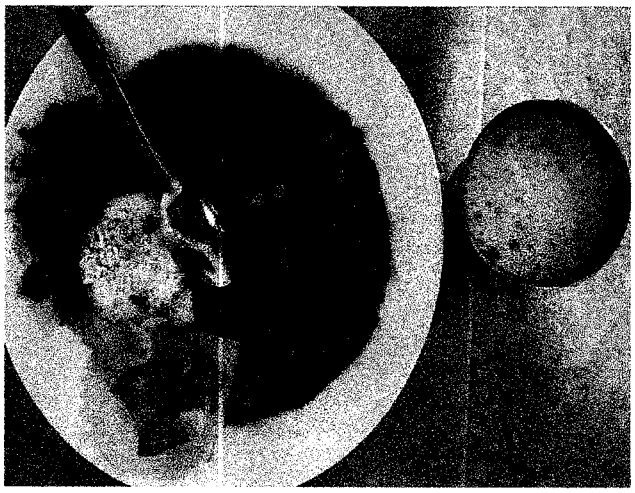
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

ALMUERZOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

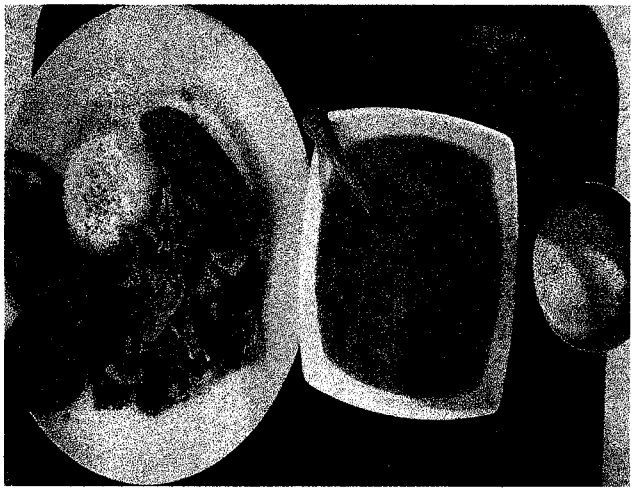
FOTOGRAFÍA	41

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: lentejas, carne molida, arroz con pimentón, yuca guisada, ensalada con fruta y jugo de piña. Semana 3, día 1 - 07 de noviembre de 2022.



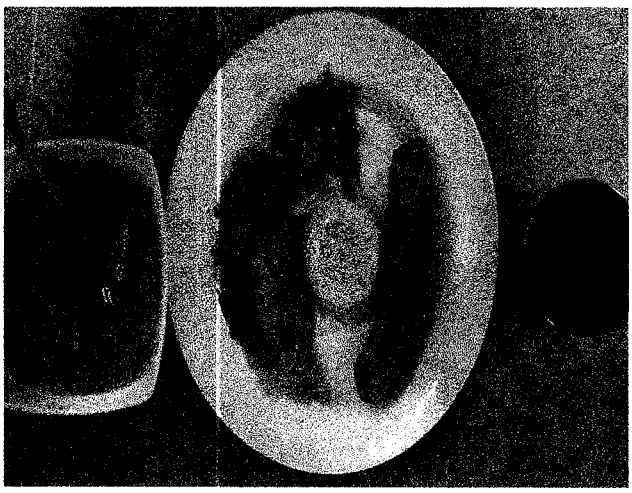
FOTOGRAFÍA	42

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa de avena, pollo a la jardinera, arroz blanco, ajada de plátano, rodaja de tomate y jugo de piña. Semana 3, día 3 - 09 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	43

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: ajiaquito, pollo sudado, arroz blanco, banano, ensalada de aguacate y naranjada. Semana 3, día 6 - 12 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	44

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: crema de ahuyama, arroz atollado, papa francesa, ensalada con fruta y jugo de lulo. Semana 3, día 7 - 13 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Fideicomiso para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que Soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

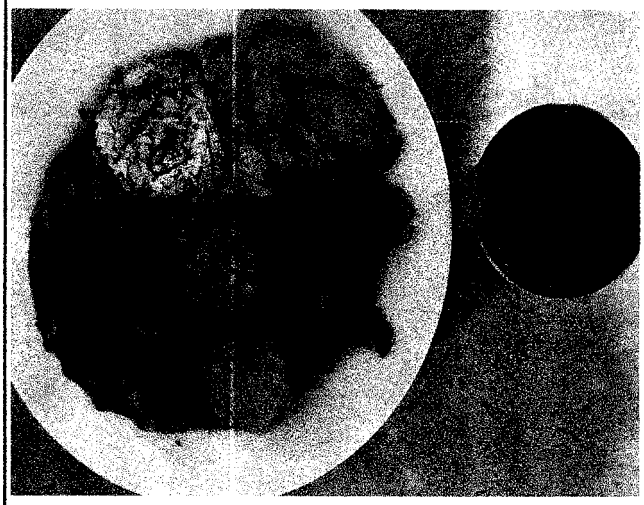
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

ALMUERZOS PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

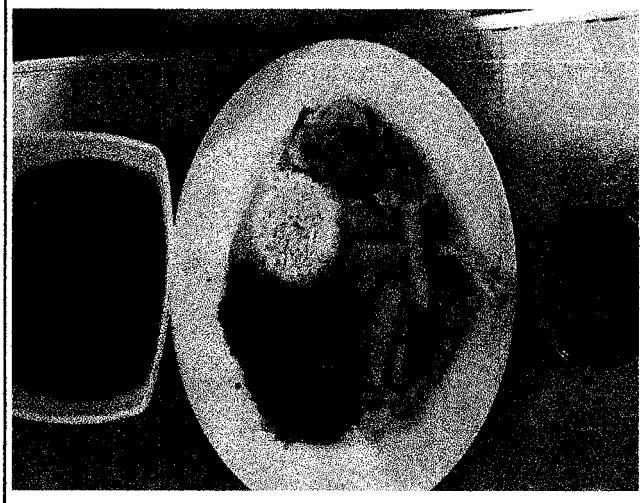
FOTOGRAFÍA	45

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: lenteja, pollo dorado, arroz con fideos, papa criolla dorada, ensalada con fruta y jugo de piña. Semana 4, día 1 - 14 de noviembre de 2022.



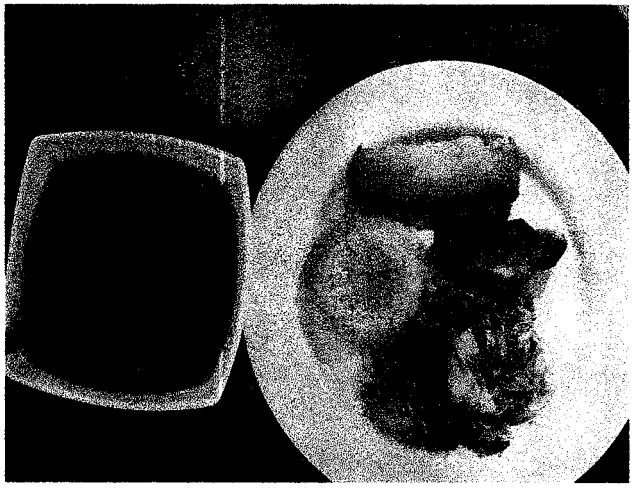
FOTOGRAFÍA	46

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: crema de espinca, carne molida, arroz blanco, papa en cascos, ensalada verde y jugo de uva. Semana 4, día 5 - 18 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	47

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sopa de plátano, cerdo en salsa BBQ, arroz blanco, yuca dorada, ensalada verde y jugo de maracuyá. Semana 4, día 6 - 19 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	48

DESCRIPCIÓN: Ración tipo almuerzo: sancocho, aguacate, pollo sudado, arroz blanco, papa sudada, ensalada de repollo con zanahoria y jugo de lulo. Semana 4, día 7 - 20 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

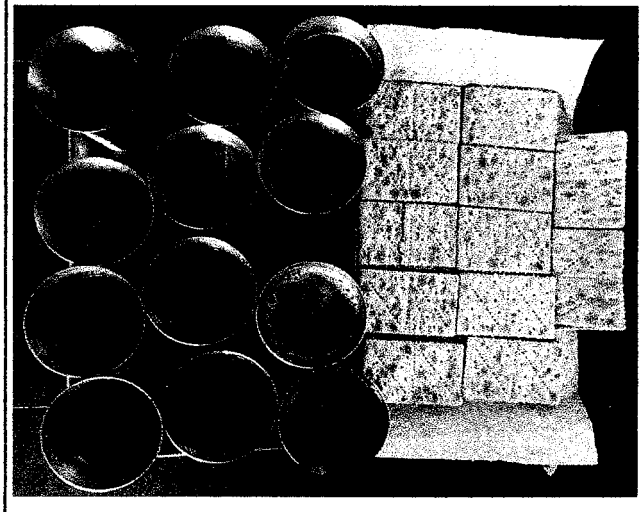
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

REFRIGERIOS TARDE PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

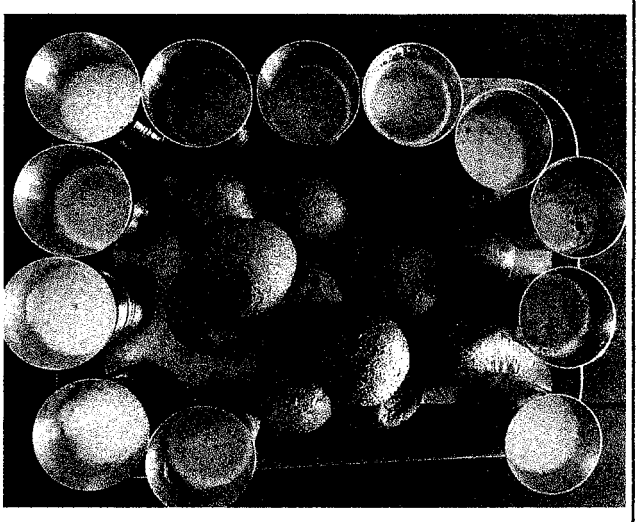
FOTOGRAFÍA	49

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de guayaba y galleta con mermelada. Semana 1, día 3 - 26 de octubre de 2022.



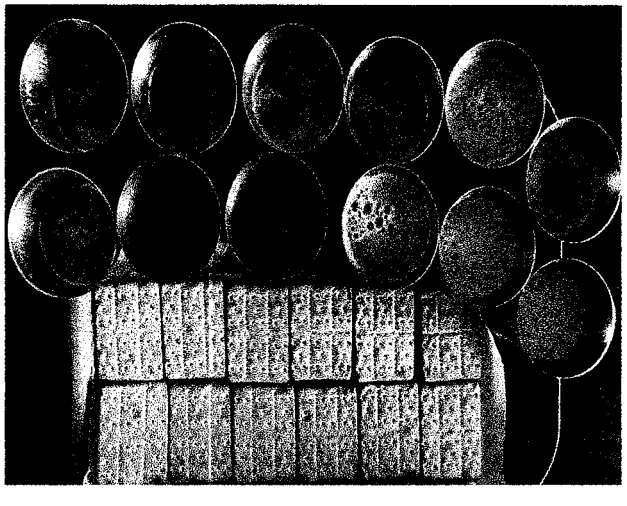
FOTOGRAFÍA	50

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de piña y mogolla integral. Semana 1, día 4 - 27 de octubre de 2022



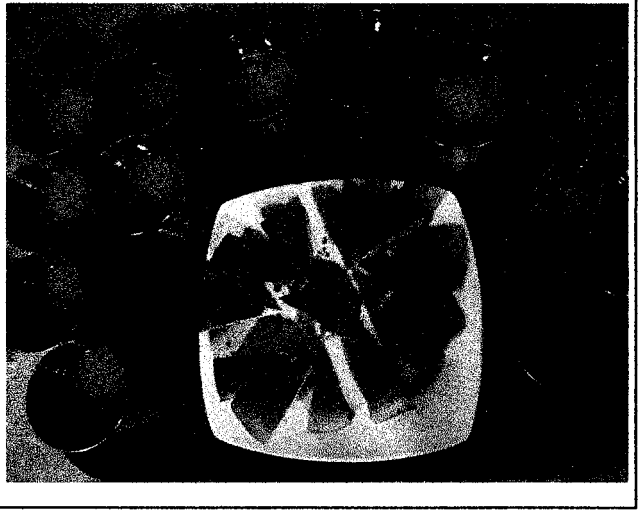
FOTOGRAFÍA	51

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: naranjada y galleta miel. Semana 1, día 6 - 29 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	52

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de tomate de árbol y ponqué. Semana 1, día 7 - 30 de octubre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

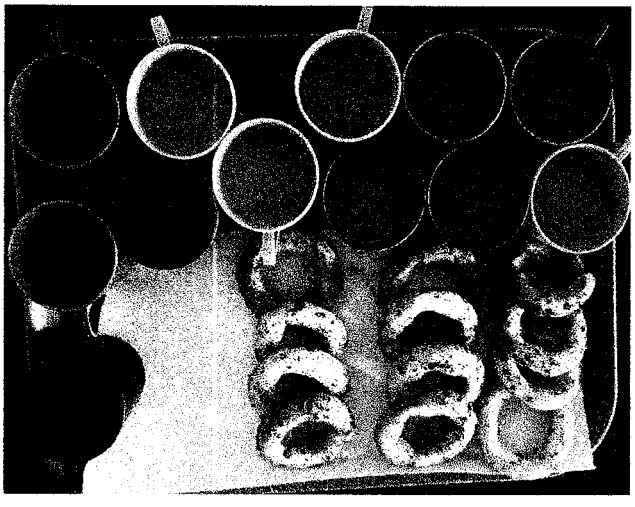
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

REFRIGERIOS TARDE PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

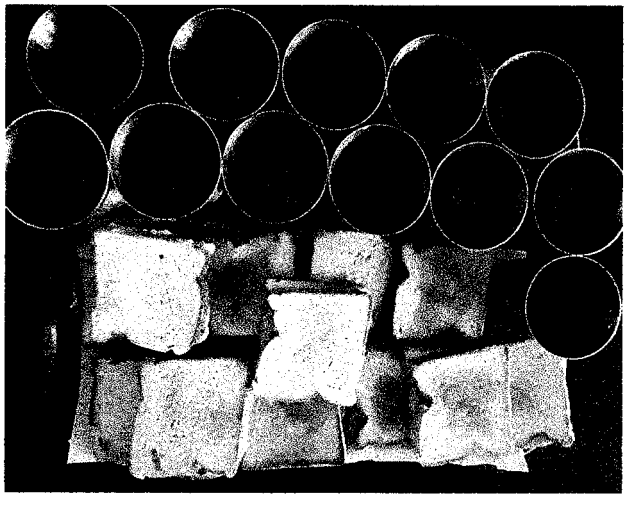
FOTOGRAFÍA	53

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: chocolisto y rosquita de maíz. Semana 2, día 2 - 01 de noviembre de 2022.



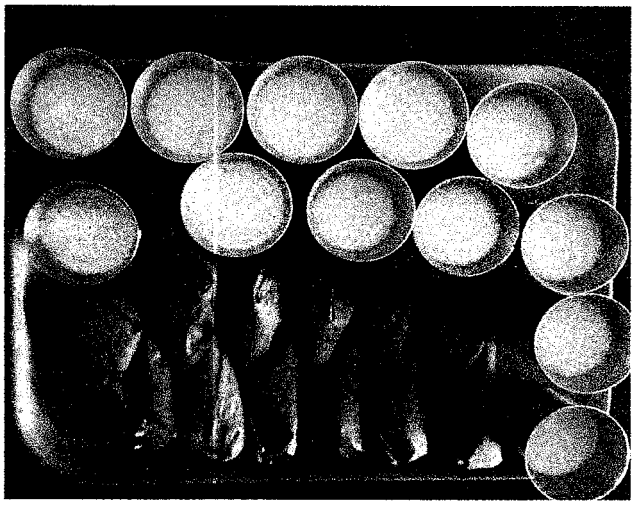
FOTOGRAFÍA	54

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de guayaba y sanduche de queso. Semana 2, día 3 - 02 de noviembre de 2022.



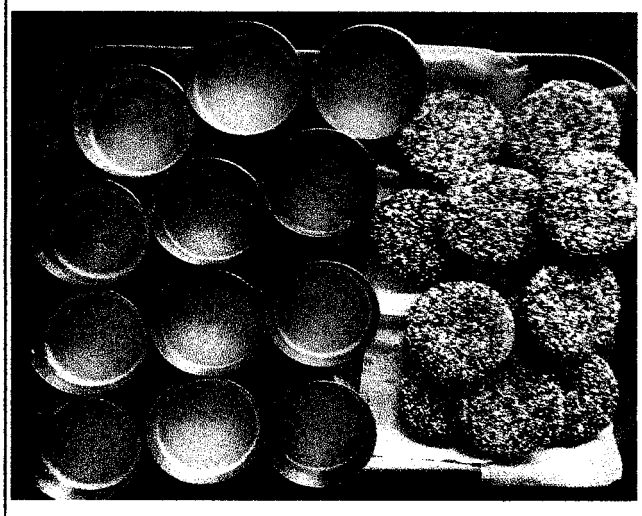
FOTOGRAFÍA	55

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de piña y envuelto. Semana 2, día 4 - 03 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	56

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: avena y galleta de chispitas. Semana 2, día 6 - 05 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

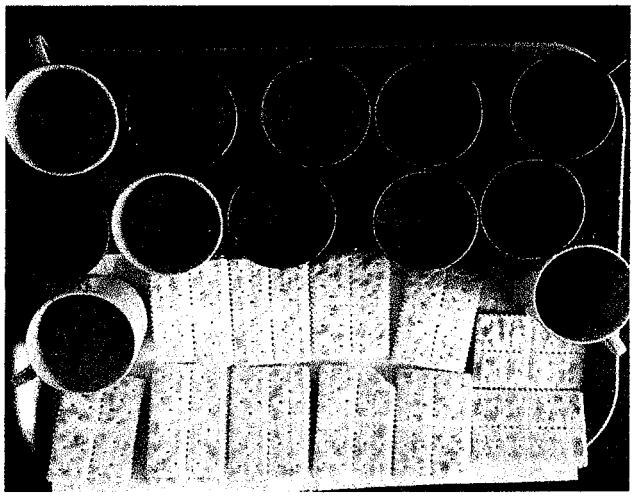
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

REFRIGERIOS TARDE PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

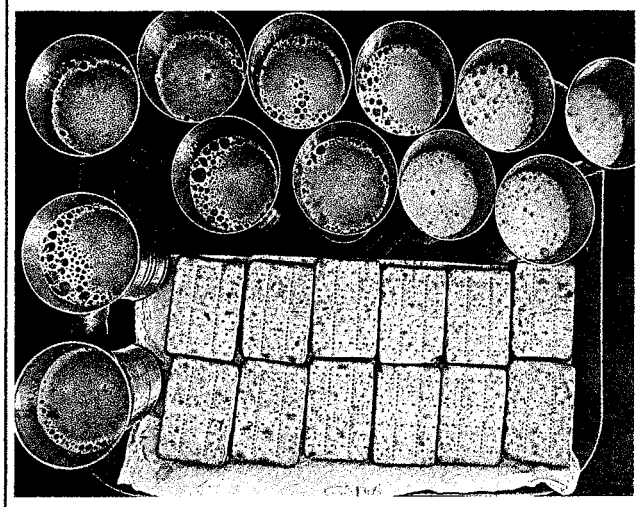
FOTOGRAFÍA	57

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: chocolisto y galleta con mermelada. Semana 3, día 1 - 07 de noviembre de 2022.



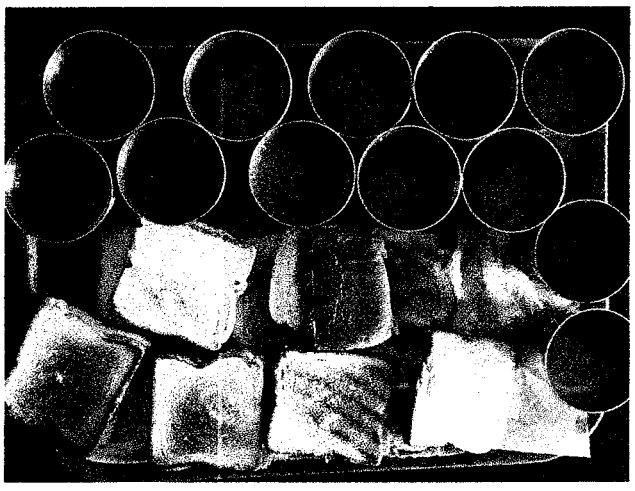
FOTOGRAFÍA	58

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: naranjada y galleta miel. Semana 3, día 3 - 09 de noviembre de 2022.



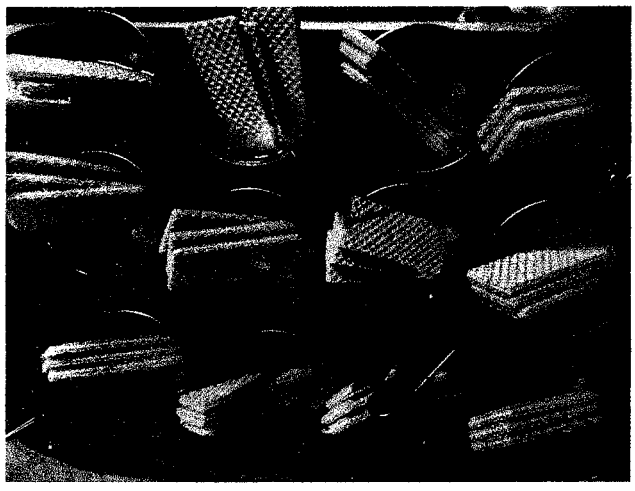
FOTOGRAFÍA	59

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de guayaba y sanduche de queso. Semana 3, día 6 - 12 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	60

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: salpicón y galleta wafer. Semana 3, día 7 - 13 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

REFRIGERIOS TARDE PREPARADOS Y SERVIDOS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

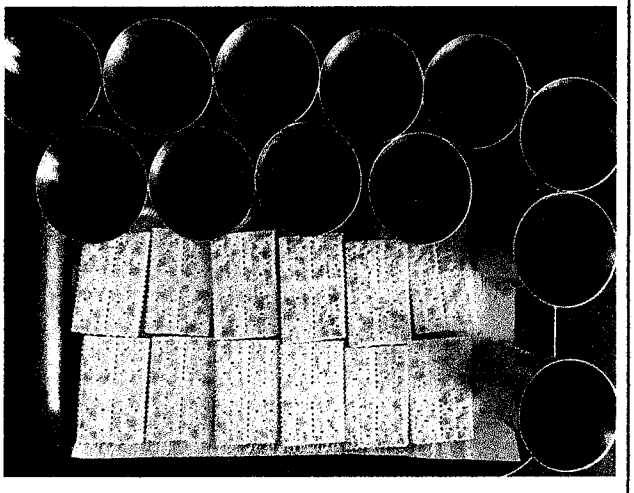
FOTOGRAFÍA	61

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de mora y galleta de coco. Semana 4, día 1 - 14 de noviembre de 2022.



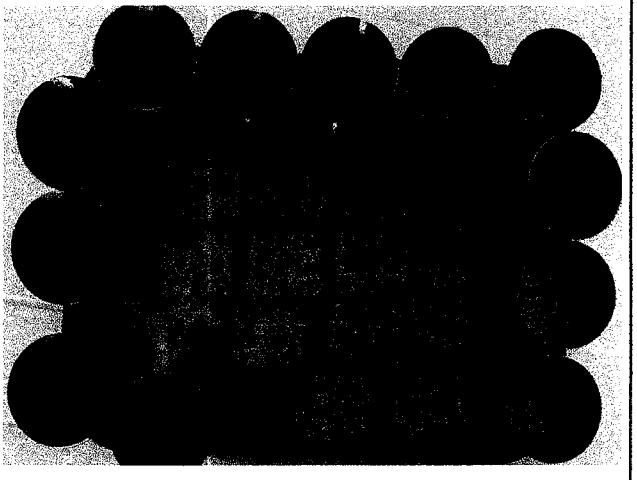
FOTOGRAFÍA	62

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de fresa y galleta de soda. Semana 4, día 2 - 15 de noviembre de 2022.



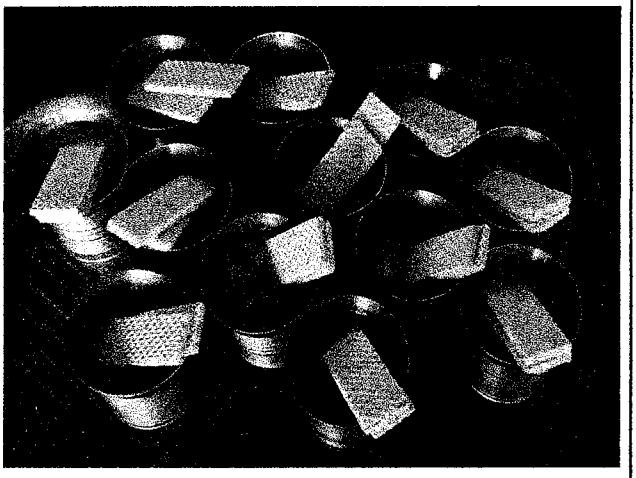
FOTOGRAFÍA	63

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: jugo de freijoa y galletas ducales. Semana 4, día 3 - 16 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	64

DESCRIPCIÓN: Ración tipo refrigerio tarde: salpicón y galletas wafer. Semana 4, día 7 - 20 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

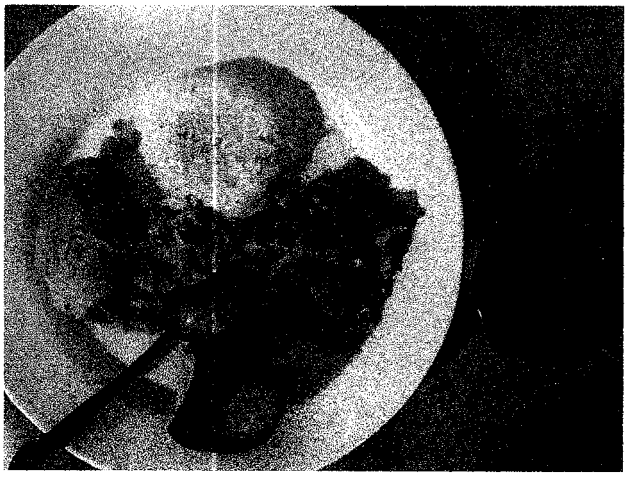
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

CENAS PREPARADAS Y SERVIDAS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

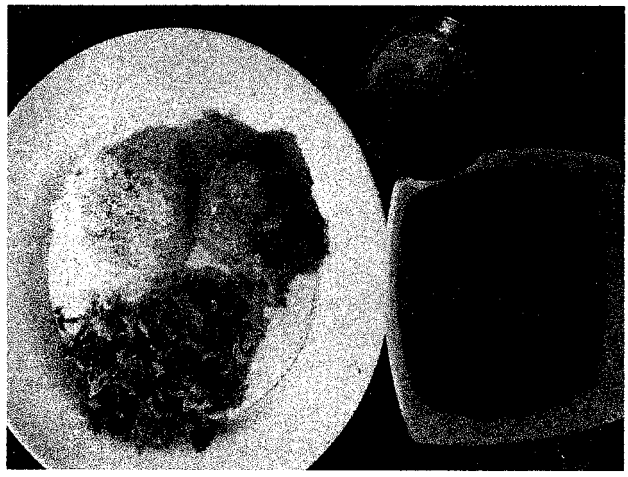
FOTOGRAFÍA	65

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: papa perejil, pollo asado, arroz blanco, pepino relleno con huevo y jugo de lulo. Semana 1, día 3 - 26 de octubre de 2022.



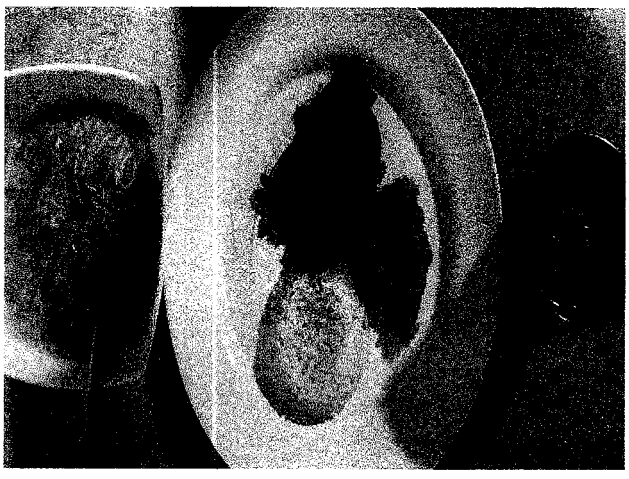
FOTOGRAFÍA	66

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa 7 granos, pollo en salsa blanca, arroz blanco, ensalada primavera y jugo de mora. Semana 1, día 4 - 27 de octubre de 2022.



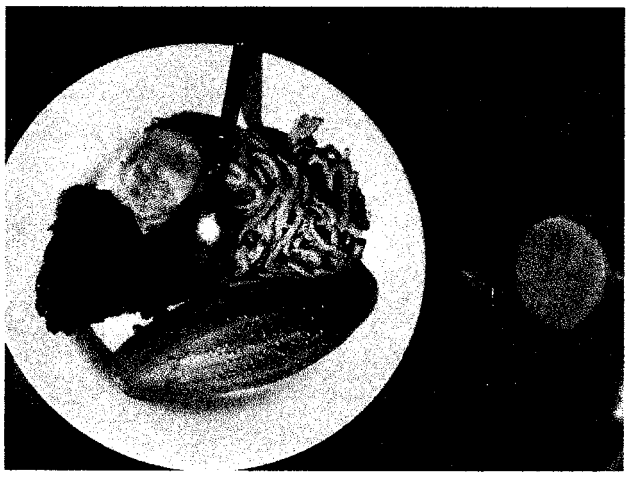
FOTOGRAFÍA	67

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de minestrone, goulash de res, arroz blanco, poteca de ahuyama y jugo de guayaba. Semana 1, día 6 - 29 de octubre de 2022.



FOTOGRAFÍA	68

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: pan blanco, pollo en salsa blanca, pasta carbonara, torta de espinaca con huevo y jugo de uva. Semana 1, día 7 - 30 de octubre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

CENAS PREPARADAS Y SERVIDAS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	69

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de cuchuco de trigo, plátano calado, pollo dorado, arroz blanco, pepino guisado con leche y jugo de guanábana. Semana 2, día 2 - 01 de noviembre de 2022.



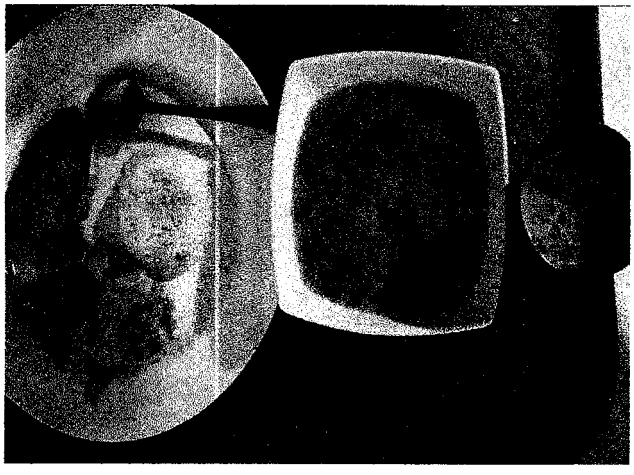
FOTOGRAFÍA	70

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: papa francesa, pescado asado, arroz blanco, habichuela con huevo y jugo de lulo. Semana 2, día 3 - 02 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	71

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de cebada perlada, filete de pescado al ajillo, arroz blanco, ensalada fresca y naranjada. Semana 2, día 6 - 05 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	72

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de pasta, pollo en goulash, arroz blanco, verdura fría y jugo de tomate de árbol. Semana 2, día 7 - 06 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

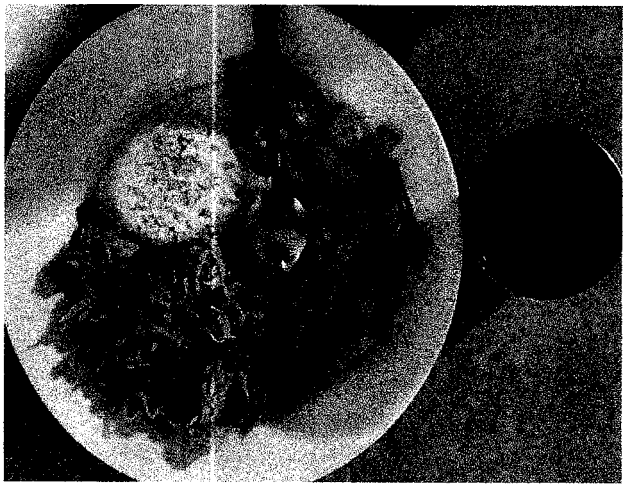
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

CENAS PREPARADAS Y SERVIDAS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

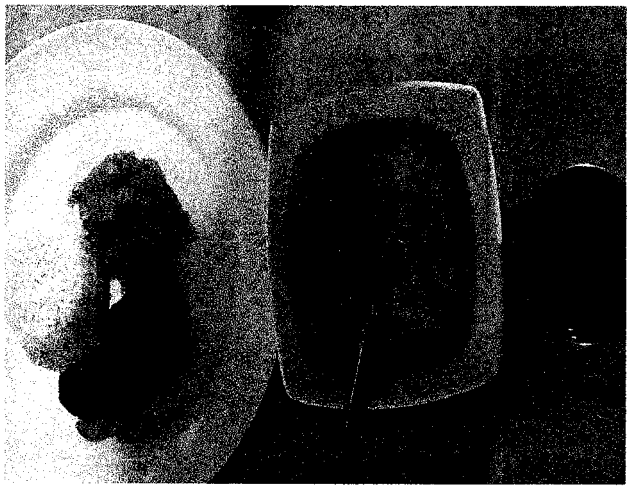
FOTOGRAFÍA	73

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: papa chip, pollo con verduras, arroz blanco, rodajas de pepino y jugo de mora. Semana 3, día 1 - 07 de noviembre de 2022.



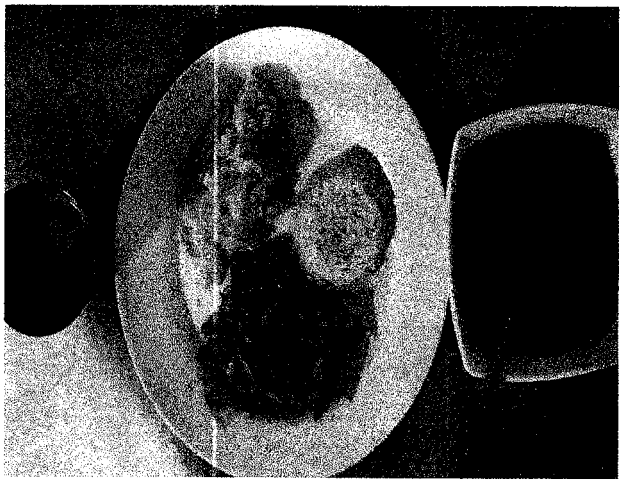
FOTOGRAFÍA	74

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: minestrone, goulash, arroz blanco, poteca de ahuyama y jugo de guayaba. Semana 3, día 3 - 09 de noviembre de 2022.



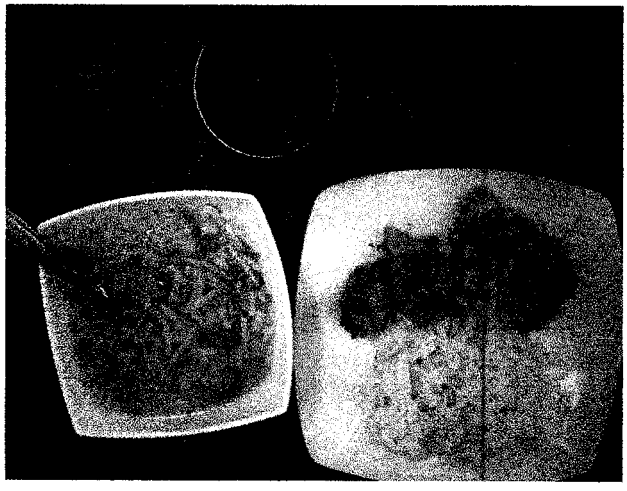
FOTOGRAFÍA	75

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa 7 granos, pollo en salsa blanca, arroz blanco, ensalada primavera y jugo de mora. Semana 3, día 4 - 10 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	76

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de pasta, pollo en goulash, arroz blanco, verdura fría y jugo de tomate de árbol. Semana 3, día 7 - 13 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

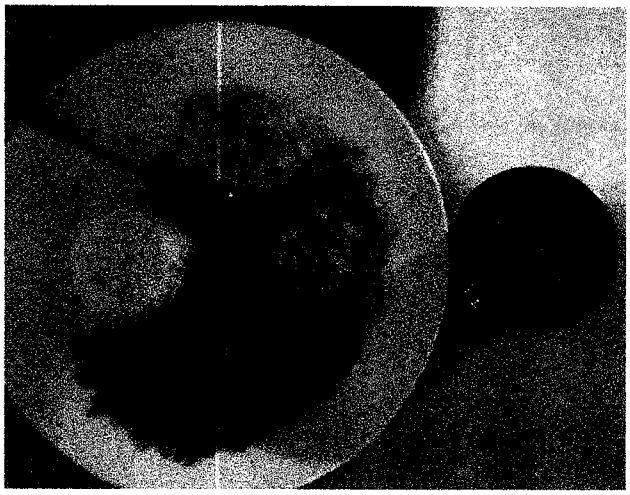
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

CENAS PREPARADAS Y SERVIDAS A LA MESA PARA LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS", DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

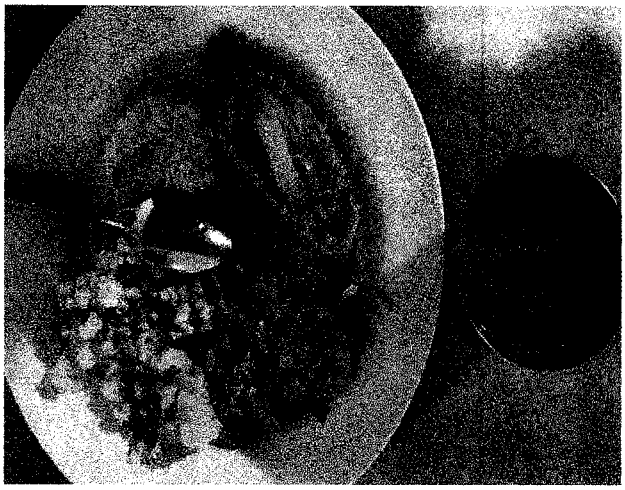
FOTOGRAFÍA	77

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: papa sudada, carne molida con verduras, arroz blanco, rodaja de pepino y jugo de mango. Semana 4, día 1 - 14 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	78

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: pure de papa, pollo coca-cola, arroz blanco, ensalada verde y jugo de maracuyá. Semana 4, día 2 - 15 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	79

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de cuchuco, plátano calado, pollo dorado, arroz blanco, pepino guisado con leche y jugo de guanábana. Semana 4, día 6 - 19 de noviembre de 2022.



FOTOGRAFÍA	80

DESCRIPCIÓN: Ración tipo cena: sopa de pasta, filete de pescado al ajillo, arroz blanco, verdura fría y jugo de tomate de árbol. Semana 4, día 7 - 20 de noviembre de 2022.



FIDECA
Fundación Fideicomiso para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

ACTIVIDADES DERIVADAS DE LA ACTIVIDAD No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	81	FOTOGRAFÍA	82
DESCRIPCIÓN: limpieza y desinfección del menaje de la cocina.		**DESCRIPCIÓN:** limpieza y desinfección de la nevera.	
			
FOTOGRAFÍA	83	FOTOGRAFÍA	84
DESCRIPCIÓN: limpieza y desinfección del piso.		**DESCRIPCIÓN:** recepción de materia prima.	
			

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

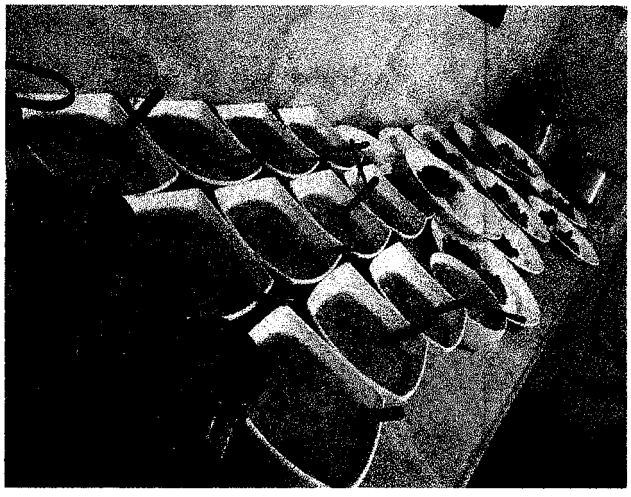
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

ACTIVIDADES DERIVADAS DE LA ACTIVIDAD No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	85	FOTOGRAFÍA	86
DESCRIPCIÓN: preparación de los alimentos.		**DESCRIPCIÓN:** emplatado para servir a la mesa.	
			
FOTOGRAFÍA	87	FOTOGRAFÍA	88
DESCRIPCIÓN: servido a la mesa.		**DESCRIPCIÓN:** servido a la mesa.	
			

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

ACTIVIDADES DERIVADAS DE LA ACTIVIDAD No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	89	FOTOGRAFÍA	90
DESCRIPCIÓN: entrega de refrigerio mañana.		**DESCRIPCIÓN:** entrega de refrigerio mañana.	
			
FOTOGRAFÍA	91	FOTOGRAFÍA	92
DESCRIPCIÓN: servido a la mesa.		**DESCRIPCIÓN:** servido a la mesa.	
			

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

PRESTAR EL SERVICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

FOTOGRAFÍA	93

DESCRIPCIÓN: seguimiento nutricional a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



FOTOGRAFÍA	94

DESCRIPCIÓN: seguimiento nutricional a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



FOTOGRAFÍA	95

DESCRIPCIÓN: seguimiento nutricional a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



FOTOGRAFÍA	96

DESCRIPCIÓN: seguimiento nutricional a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

INFORME ACTA PARCIAL No. 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 03.

PRESTAR EL SERVICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

FOTOGRAFÍA	97

DESCRIPCIÓN: seguimiento nutricional a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



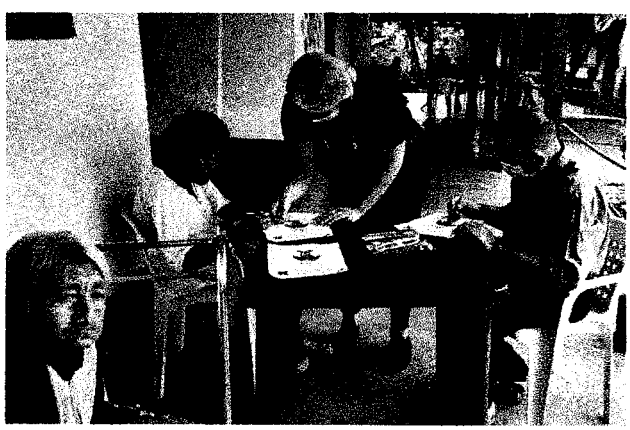
FOTOGRAFÍA	98

DESCRIPCIÓN: capacitación a la manipuladora de alimentos, dirigida por la nutricionista.



FOTOGRAFÍA	99

DESCRIPCIÓN: capacitación a los adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".



FOTOGRAFÍA	100

DESCRIPCIÓN: seguimiento y control a la minuta.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 4.

PLANILLAS DE FIRMA Y/O HUELLA RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 30 DE OCTUBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	Bayardo Urbano Cotinchara	74.812.256	57							
2	José Álvaro Medina Suarez	4.184.383	61							
3	Julio Patiño Tambo	74.812.360	68							
4	Gabrielina Samudio	23.827.851	73							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipulador)

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 30 DE OCTUBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
5	Francisco Celis Monroy	332.564	78							
6	Hipólito Guina	4.183.623	79							
7	Rosalbina Urbano Páez	23.906.232	80							
8	Alfonso Niño López	4.205.630	81							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

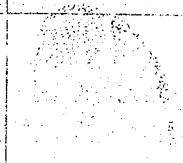
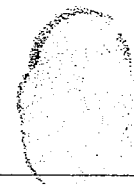
FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 30 DE OCTUBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
9	Juan Santiago Chico Gualteros	4.183.525	83							
10	María del Carmen Sigua	23.826.495	91							
11	Héctor Vega Patiño	1.124.827	70							
12	Elvia María Moniquirá Guadrón	23.826.448	83							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

FIDECA

Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

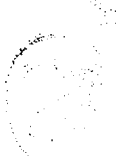
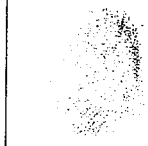
República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

NUNCHÍA

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 31 DE OCTUBRE DE 2022 AL 06 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	Bayardo Urbano Colinchara	74.812.256	57							
2	José Álvaro Medina Suarez	4.184.383	61							
3	Julio Patiño Tambo	74.812.360	68							
4	Gabrielina Samudio	23.827.851	73							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

085

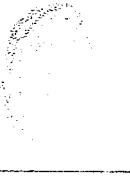
FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 31 DE OCTUBRE DE 2022 AL 06 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
5	Francisco Celis Monroy	332.564	78							
6	Hipólito Guina	4.183.623	79							
7	Rosalbina Urbano Páez	23.906.232	80							
8	Alfonso Niño López	4.205.630	81							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

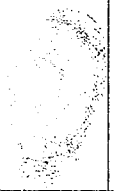
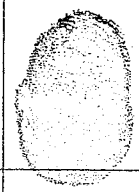
FIDECA

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 31 DE OCTUBRE DE 2022 AL 06 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
9	Juan Santiago Chico Guelteros	4.183.525	83							
10	María del Carmen Sigua	23.826.495	91							
11	Héctor Vega Patiño	1.124.827	70							
12	Elvia María Moniquirá Cuadrón	23.826.448	83							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

884

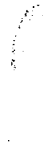
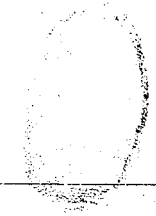
FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 07 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 13 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	Bayardo Urbano Cotinchara	74.812.256	57							
2	José Álvaro Medina Suarez	4.184.383	61							
3	Julio Patiño Tambo	74.812.360	68							
4	Gabrielina Samudio	23.827.851	73							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

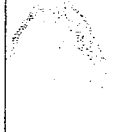
FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 07 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 13 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
5	Francisco Celis Monroy	332.564	78							
6	Hipólito Guina	4.183.623	79							
7	Rosalbina Urbano Páez	23.906.232	80							
8	Alfonso Niño López	4.205.630	81							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

FIDECA

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 07 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 13 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
9	Juan Santiago Chico Gualteros	4.183.525	83							
10	María del Carmen Sigua	23.826.495	91							
11	Héctor Vega Patiño	1.124.827	70							
12	Elvia María Moniquirá Guadrón	23.826.448	83							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

8 de 8

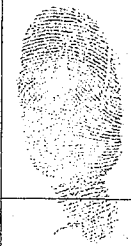
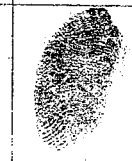
FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 14 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 20 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	Bayardo Urbano Cotinchara	74.812.256	57							
2	José Álvaro Medina Suarez	4.184.383	61							
3	Julio Patiño Tambo	74.812.360	68							
4	Gabrielina Samudio	23.827.851	73							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

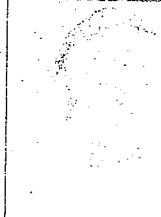
FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 14 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 20 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
5	Francisco Celis Monroy	332.564	78							
6	Hipólito Guina	4.183.623	79							
7	Rosalbina Urbano Páez	23.906.232	80							
8	Alfonso Niño López	4.205.630	81							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

892

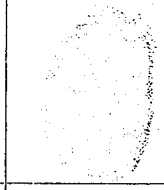
FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 14 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 20 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
9	Juan Santiago Chico Gualteros	4.183.525	83							
10	María del Carmen Sigua	23.826.495	91							
11	Héctor Vega Patiño	1.124.827	70							
12	Elvia María Moniquirá Guadrón	23.826.448	83							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

FIDECA

Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 21 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	Bayardo Urbano Cotinchara	74.812.256	57							
2	José Álvaro Medina Suarez	4.184.383	61							
3	Julio Patiño Tambo	74.812.360	68							
4	Gabrielina Samudio	23.827.851	73							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

204

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 21 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
5	Francisco Celis Monroy	332.564	78							
6	Hipólito Guina	4.183.623	79							
7	Rosalbina Urbano Páez	23.906.232	80							
8	Alfonso Niño López	4.205.630	81							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

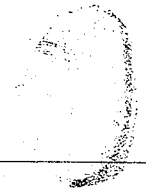
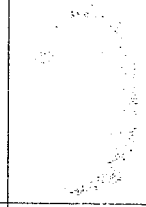
FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUNCHÍA
PLANILLAS DE RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

COMPONENTE 1.1. *Entrega de 12 raciones alimentarias tipo: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena para los 12 Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, de lunes a domingo incluido festivos.*

PLANILLA SEMANAL FECHA: DEL 21 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

ITEM	NOMBRE Y APELLIDO	No. CEDULA	EDAD	FIRMA Y/O HUELLA POR DÍAS (Desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)						
				LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
9	Juan Santiago Chico Gualteros	4.183.525	83							
10	María del Carmen Sigua	23.826.495	91							
11	Héctor Vega Patiño	1.124.827	70							
12	Elvia María Moniquirá Guadrón	23.826.448	83							

FIRMA RESPONSABLE: Angie Jurley Carvajal Romero (Manipuladora)

8

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 5.

EJECUCIÓN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

FIDECA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
AÑO - 2022

FORMATO 1: PSB – PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: VERIFICACIÓN

Mes: OCTUBRE

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS"

Día Calendario:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
INFRAESTRUCTURA																															
Unidades sanitarias																								-							
Zona de producción	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Bodega y comedor	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Techos, puertas y ventanas																															
Paredes, pisos, techos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Zona de desechos																															
Ambiente																															
EQUIPOS Y UTENSILIOS																															
Nevera y congelador			✓							✓							✓							✓							
Estufas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓							
Licuadora y procesador	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Ollas y menaje metálico	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Mesones	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Limpiones	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Vajilla y cubiertos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
MATERIA PRIMA																															
Frutas y verduras	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Lácteos en bolsa																															
Enlatados																				✓			✓								
Huevos			✓				✓				✓				✓	✓															
Manipulador Responsable de la actividad	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne	Yuyne							

Nombre y Firma de quién verifica el formato:	
Observaciones:	Ninguno

FIDECA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
AÑO - 2022

FORMATO 1: PSB – PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: VERIFICACIÓN

Mes: NOVIEMBRE

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS"

Día Calendario:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
INFRAESTRUCTURA																															
Unidades sanitarias	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Zona de producción	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Bodega y comedor	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Techos, puertas y ventanas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Paredes, pisos, techos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Zona de desechos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Ambiente	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
EQUIPOS Y UTENSILIOS																															
Nevera y congelador	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Estufa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Licuadora y procesador	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Olla y equipo menores	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Menajes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Limpiones	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Vajilla y cubiertos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
SERVICIOS																															
Luces y ventilación	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Manejo de basuras	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Plagas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Agua	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Manipulación, Preparación de Alimentos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									

Nombre y firma de quien verifica

8967

FIDECA	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO AÑO- 2022	FORMATO 2: PSB – PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS: REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS

Mes: OCTUBRE

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCION SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS"

Día Calendario:		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Observacion	Animal vivo	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
	Excremento	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
	Animal muerto	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
	Otros	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
Tipo de plaga	Roedor	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
	Insecto rastrero	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
	Insecto volador	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
Nivel	Bajo (1-2)																															
	Medio (3-4)																															
	Alto (5 o +)																															
Manipulador Responsable de la actividad		Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo							

Nombre y Firma de quién verifica el formato:	
Observaciones:	Ninguna

FIDECA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
AÑO - 2022

FORMATO 2: PSB – PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS:
REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS

Mes: Noviembre

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS"

	Día Calendario:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Observación	Animal vivo	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No								
	Excremento	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No								
	Animal muerto	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No								
	Otros	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No								
Tipo de plaga	Roedor	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No								
	Insecto rastrero	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No								
	Insecto volador	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No								
Nivel	Bajo (1 - 2)																															
	Medio (3 - 4)																															
	Alto (5 a 7)																															
Medidas correctivas (especificar en la actividad)		Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna								

Firma

Vo. Bo.

Pág

FIDECA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AÑO - 2022

FORMATO 3: PSB – PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS: EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL

"MIS AÑOS DORADOS"

Mes: OCTUBRE

		Dia Calendario:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Tipo de desecho	Biodegradable																																
	No biodegradable																																
	Mixto	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
	Especial																																
Disposición o entrega	Entrega directa al vehículo recolector				✓			✓				✓			✓					✓			✓										
	Externa (COMPOSTERA)																																
	Entrega a empresa de reciclaje																																
Manipulador Responsable de la actividad		Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo							

Nombre y Firma de quién verifica el formato:	
Observaciones:	Ninguna

FIDECA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AÑO - 2022

FORMATO 3: PSB – PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS: EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Mes: Noviembre

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

	Día Calendario:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Tipo de desecho	Biodegradable																															
	No biodegradable																															
	Mixto	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
	Especial																															
Disposición o entrega	Entrega directa al vehículo recolector	✓			✓				✓			✓				✓			✓				✓									
	Externa (COMPOSTERA)																															
	Entrega a empresas de reciclaje																															
Firma quien recibe el servicio o responsable																																

Firma quien recibe el servicio o responsable

903

FIDECA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AÑO - 2022	FORMATO 4: PSB - ABASTECIMIENTO DE AGUA: CONTROL AGUA POTABLE

Mes: OCTUBRE

CENTRO DE BIENESTAR Y RPOTECCIÓN SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS"

Convenciones: C= Cumple NC= No Cumple

DÍA	HORA	COLOR		OLOR		SABOR		PUNTO TOMA DE MUESTRA	CLORO RESIDUAL	pH (6.5-9.0)	RESPONSABLE
		C	NC	C	NC	C	NC				
1	5:45	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
2	5:50	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
3	6:00	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
4	6:05	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
5	6:10	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
6	6:15	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
7	6:20	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
8	6:25	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
9	6:30	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
10	6:35	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
11	6:40	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
12	6:45	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
13	6:50	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
14	5:50	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
15	6:00	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
16	6:05	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
17	6:10	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
18	6:15	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
19	6:20	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
20	6:25	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
21	6:30	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
22	6:35	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
23	6:40	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
24	6:45	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	[redacted]
25									N/A	N/A	
26									N/A	N/A	
27									N/A	N/A	
28									N/A	N/A	
29									N/A	N/A	
30									N/A	N/A	
31									N/A	N/A	

Nombre y Firma de quién verifica el formato	[redacted]
Observaciones:	Ninguna

FIDECA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AÑO - 2022

FORMATO 4: PSB - ABASTECIMIENTO DE AGUA: CONTROL AGUA POTABLE

MES: Noviembre

CENTRO DE BIENESTAR Y RPOTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

Convenciones: C= Cumple NC= No Cumple

DÍA	HORA	COLOR		OLOR		SABOR		PUNTO TOMA DE MUESTRA	CLORO RESIDUAL	pH (6.5-9.0)	RESPONABLE
		C	NC	C	NC	C	NC				
1	6:10	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
2	6:15	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
3	6:20	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
4	6:25	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
5	6:30	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
6	6:35	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
7	6:40	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
8	6:45	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
9	6:50	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
10	7:00	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
11	7:05	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
12	5:45	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
13	5:50	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
14	6:00	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
15	6:05	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
16	6:10	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
17	6:15	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
18	6:20	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
19	6:25	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
20	6:30	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
21	6:35	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
22	6:40	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Hugo
23									N/A	N/A	
24									N/A	N/A	
25									N/A	N/A	
26									N/A	N/A	
27									N/A	N/A	
28									N/A	N/A	
29									N/A	N/A	
30									N/A	N/A	

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 6.

INFORME MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

FIDECA Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare	**INFORME DE ACTIVIDADES No. 2 MANIPULADORA DE ALIMENTOS CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 002-215 DE 2022.**	Por el NUNCHÍA que soñamos

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2. PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.	
DATOS BÁSICOS DEL CONTRATO	
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 001-215 DE 2022.	
FECHA DEL CONTRATO	23 DE SEPTIEMBRE DE 2022.
OBJETO DEL CONTRATO	PREPARAR Y ENTREGAR A LA MESA LA RACIÓN SERVIDA (DESAYUNO, REFRIGERIO MAÑANA, ALMUERZO, REFRIGERIO TARDE Y CENA) A LOS DOCE (12) ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA, CASANARE EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA, CASANARE Y FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA", CUYO OBJETO ES: "PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE.
VALOR DEL CONTRATO	CUATRO MILLONES CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($ 4.050.000,00)
CONTRATANTE	FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".
CONTRATISTA	ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO.
No. DE IDENTIFICACIÓN	1.118.533.938 expedida en Yopal, Casanare.
PLAZO DE EJECUCIÓN	NOVENTA (90) DÍAS.
FECHA DE INICIO	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022.
FECHA DE TERMINACIÓN	24 DE DICIEMBRE DE 2022.
FECHA PRESENTE INFORME	29 DE NOVIEMBRE DE 2022.
VALOR PARA COBRAR PRESENTE INFORME	UN MILLÓN TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($ 1.350.000,00)

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	**EJECUCIÓN**	**MEDIO DE VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES EJECUTADAS**
Elaboración y preparación de las raciones preparadas y servidas a la mesa las cuales consisten en: **a.** Ración preparada tipo desayuno, **b.** Ración preparada tipo refrigerio en horas de la mañana, **c.** Ración	**Actividad Ejecutada No. 1.** Durante el periodo de ejecución del presente informe del 26 de octubre de 2022 al 25 de noviembre de 2022, di	**ANEXO No. 1** Registro fotográfico.

preparada tipo almuerzo, **d.** Ración preparada tipo refrigerio preparado en la tarde y **e.** Cena, para los doce (12) Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare.	cumplimiento a la actividad No. 1, en la cual elabore y prepare 372 desayunos, 372 refrigerios mañana, 372 almuerzos, 372 refrigerios tarde y 372 cenas, para los doce (12) adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare, para un total de 3.660 raciones preparadas y servidas a la mesa desde la fecha de inicio del presente contrato 26 de septiembre de 2022 hasta el 25 de noviembre de 2022; bajo las indicaciones y recomendaciones entregadas por la profesional en Nutrición y Dietética, la doctora Andrea Camargo.	
Actividad Técnica No. 2. Servir los alimentos a la mesa para los para los doce (12) Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare.	**Actividad Ejecutada No. 2.** Durante el periodo de ejecución del presente informe del 26 de octubre de 2022 al 25 de noviembre de 2022, di cumplimiento a la actividad No. 2, sirviendo y llevando a la mesa las raciones preparadas (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena) para los doce (12) adultos mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía – Casanare.	**ANEXO No. 1** Registro fotográfico.
Actividad Técnica No. 3. Realizar la verificación de los productos y materias primas a emplear en la preparación de los alimentos, teniendo en cuenta que estos, se encuentren frescos y en óptimas condiciones, cumpliendo con las condiciones de inocuidad.	**Actividad Ejecutada. No. 3.** Durante el periodo de ejecución del presente informe del 26 de octubre de 2022 al 25 de noviembre de 2022, los productos entregados (frutas, verduras, cereales, proteínas, lácteos y leguminosas) para la preparación de las raciones se encontraron en óptimas condiciones (empaque en buen estado y fechas de vencimiento con vida útil superior a 6 meses) y frescos dando cumplimiento a las condiciones de inocuidad.	**ANEXO No. 1** Registro fotográfico.
Actividad Técnica No. 4. Garantizar el cuidado, gramaje y vigilancia de los productos entregados semanalmente	**Actividad Ejecutada No 4.** Durante el periodo de ejecución del presente informe del 26 de octubre de	**ANEXO No. 1** Registro fotográfico.

para la elaboración de las raciones servidas para los adultos mayores asistentes al Centro de Bienestar y Protección Mis Años Dorados, del Municipio de Nunchía – Casanare.	2022 al 25 de noviembre de 2022, di cumplimiento a la actividad No. 4, garantizando que el gramaje servido es el que correspondía a los estipulado en la minuta patrón.	
Actividad Técnica No. 5. Verificar que el menaje e implementos de cocina que son utilizados en la preparación de los alimentos estén en óptimas condiciones de funcionamiento y limpieza.	**Actividad Ejecutada No. 5.** El menaje usado para la preparación de los alimentos se encuentra en óptimas condiciones (vajilla, cubertería, ollas, sartenes, calderos) y electrodomésticos en excelente estado de funcionamiento.	**ANEXO No. 1** Registro fotográfico.
Actividad Técnica No. 6. Realizar actividades relacionadas con la manipulación y conservación de alimentos.	**Actividad Ejecutada No. 6.** Realice una adecuada manipulación de alimentos, limpieza y desinfección (alimentos, menaje, electrodomésticos y cocina), área de recolección de residuos sólidos, lugar de almacenamiento de los alimentos y comedor, siempre bajo las directrices y orientación de la profesional en Nutrición y Dietética, la doctora Andrea Camargo.	**ANEXO No. 1** Registro fotográfico.
Actividad Técnica No. 7. Organizar y mantener los espacios físicos relacionados con la manipulación de los alimentos en óptimas condiciones de limpieza, como son cocina, comedores y/o lavaderos.	**Actividad Ejecutada No. 7.** Los espacios físicos en los que se desarrolla la actividad de elaboración y preparación de las raciones (cocina) se organizaron y se realizó la adecuada limpieza y desinfección utilizando la solución adecuada.	**ANEXO No. 1** Registro fotográfico.
Actividad Técnica No. 8. Hacer uso adecuado del uniforme y elementos de protección personal (delantal, zapatos cerrados, botas, gorros y tapabocas), siempre limpios de colores preferiblemente claros.	**Actividad Ejecutada No. 8.** Durante el periodo de ejecución del presente informe del 26 de octubre de 2022 al 25 de noviembre de 2022, di cumplimento a la actividad No. 8 haciendo uso adecuado de la dotación entregada por FUNDACIÓN FIDECA conformado por: uniforme blanco (camisa y pantalón), zapatos blancos cerrados, delantal blanco, gorros y tapabocas.	**ANEXO No. 1** Registro fotográfico.
Actividad Técnica No. 9. Ofrecer un buen trato al personal con el	**Actividad Ejecutada No. 9.** El trato que ofrecí al personal encargado	**ANEXO No. 1** Registro fotográfico.

que tenga algún tipo de contacto, ya sea compañeros de la Fundación "FIDECA" o personal de la Administración Municipal y el cumplimiento del código de ética.	del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" (coordinadora, enfermeros y personal de servicios generales), al personal del FUNDACIÓN FIDECA (representante legal y nutricionista) y persona de la alcaldía fue cordial y respetuoso.	
Actividad Técnica No. 10. Las demás que en virtud de este contrato disponga EL CONTRATANTE.	**Actividad Ejecutada No. 10.** A la fecha de ejecución del presente informe, EL CONTRATANTE no requirió de actividades extracontractuales.	**ANEXO.** N/A.
Actividad Administrativa No. 1. Elaborar y entregar en medio físico y magnético a la Supervisora del contrato un informe técnico mensual de las actividades realizadas, relacionando los soportes documentales, este debe ir acompañado de un registro fotográfico con mínimo doce (10) fotografías.	**Actividad Ejecutada No. 1.** Se realiza entrega del Informe de Actividades No. 2 del contrato de prestación de servicios No. 002-215 de 2022, en medio físico y magnético.	**ANEXO.** Informe de actividades No. 2.

DECLARACIÓN: Manifiesto que he cumplido con las obligaciones derivadas del contrato y que las actividades mencionadas en el presente informe corresponden a las labores efectivamente desarrolladas en el periodo indicado, declarando que seré responsable por las afirmaciones contenidas en el presente documento, que sirve como soporte para certificar el cumplimiento del objeto del contrato.

OBSERVACIONES Y/O ANEXOS Anexo adjunto al informe el registro fotográfico de las actividades ejecutadas cuenta de cobro, copia de la cedula de ciudadanía y copia del Registro Único Tributario (RUT).

FIRMA CONTRATISTA:

NOMBRE: ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO.
IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: 1.118.533.938 de Yopal.

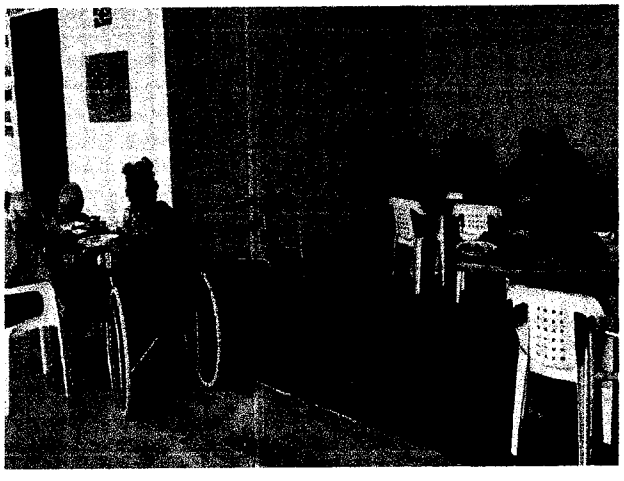
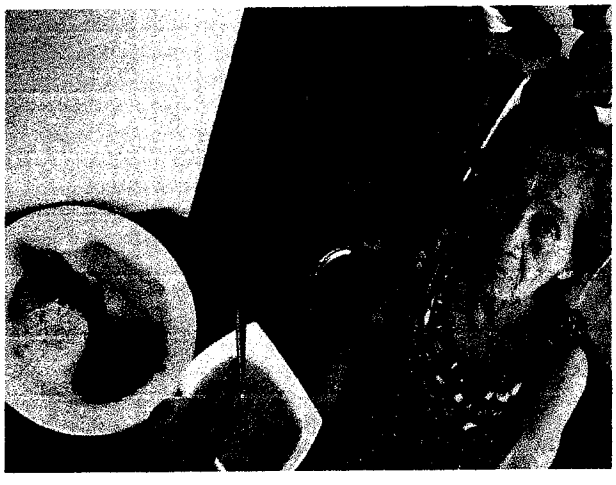
FIRMA DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO:

NOMBRE: DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL.
CARGO: REPRESENTANTE LEGAL FUNDACIÓN FIDECA.

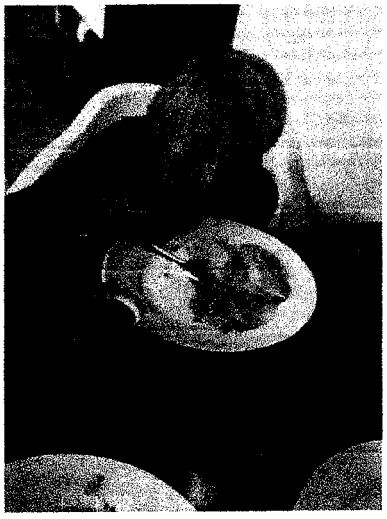
911

ANEXO No. 1.
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 002-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
MANIPULADORA DE ALIMENTOS.			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 1			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	1	FOTOGRAFÍA	2
DESCRIPCIÓN: Actividad No. 1 - elaboración y preparación de los alimentos.		**DESCRIPCIÓN:** Actividad No. 1 - elaboración y preparación de los alimentos.	
			
FOTOGRAFÍA	3	FOTOGRAFÍA	4
DESCRIPCIÓN: Actividad No. 2 - servido a la mesa.		**DESCRIPCIÓN:** Actividad No. 2 - servido a la mesa.	
			

República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 002-215 DE 2022.

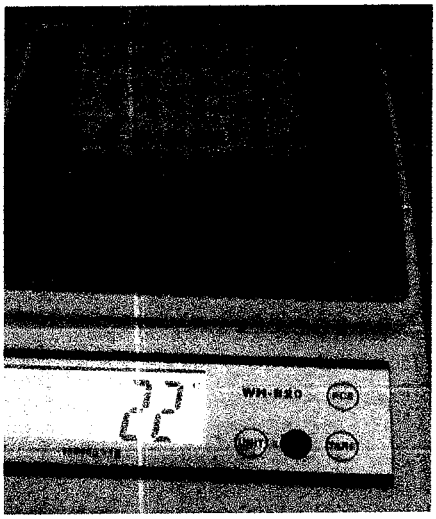
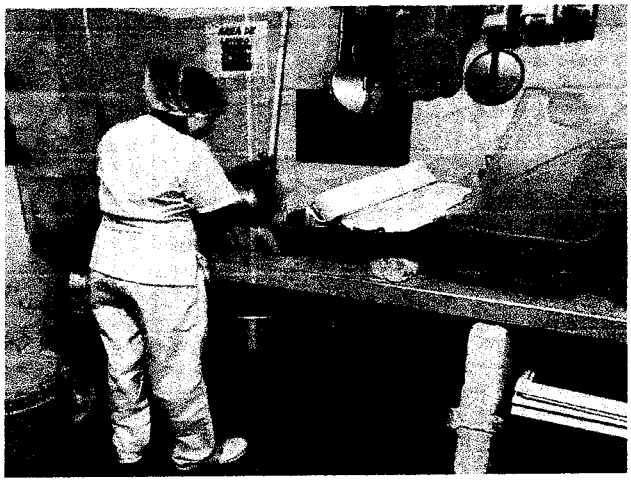
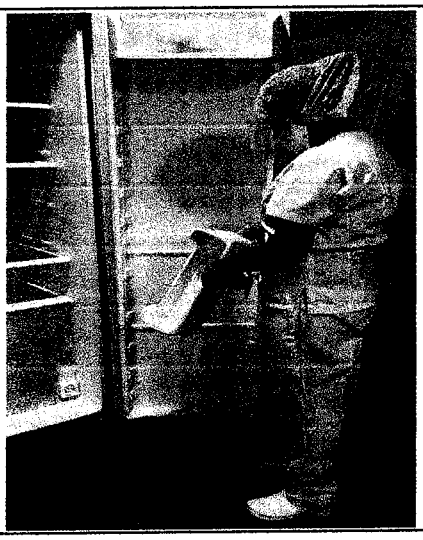
INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
MANIPULADORA DE ALIMENTOS.			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 1			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	5	FOTOGRAFÍA	6
			
FOTOGRAFÍA	7	FOTOGRAFÍA	8
DESCRIPCIÓN: Actividad No. 3 - verificación de los productos y materias primas.		**DESCRIPCIÓN:** Actividad No. 3 - verificación de los productos y materias primas.	
			

República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 002-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
MANIPULADORA DE ALIMENTOS.			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 1			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	9	FOTOGRAFÍA	10
DESCRIPCIÓN: Actividad No. 3 - verificación de los productos y materias primas.		**DESCRIPCIÓN:** Actividad No. 3 - verificación de los productos y materias primas.	
			
FOTOGRAFÍA	11	FOTOGRAFÍA	12
DESCRIPCIÓN: Actividad No. 3 - verificación de los productos y materias primas.		**DESCRIPCIÓN:** Actividad No. 3 - verificación de los productos y materias primas.	
			

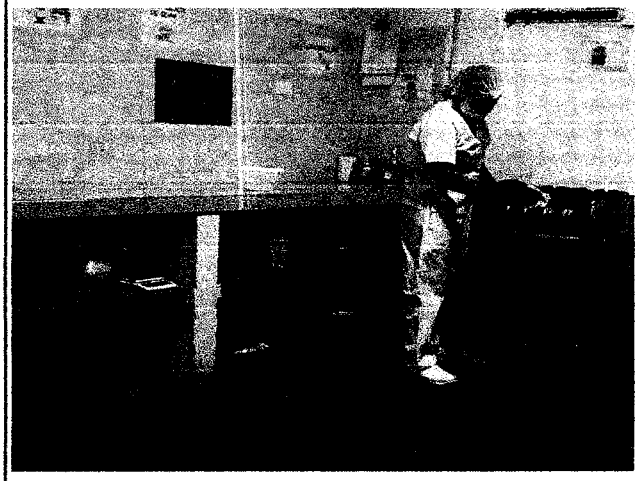
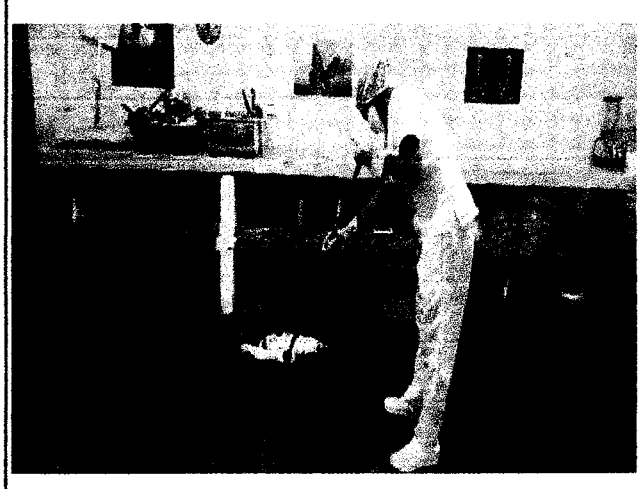
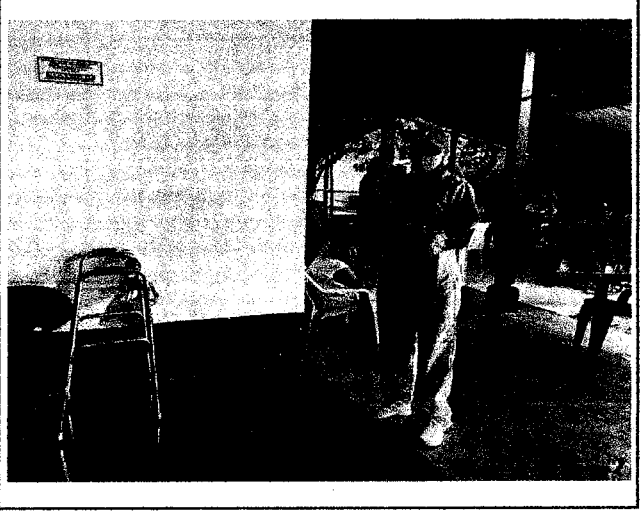
República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 002-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.
MANIPULADORA DE ALIMENTOS.
REGISTRO FOTOGRÁFICO.
ANEXO No. 1
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

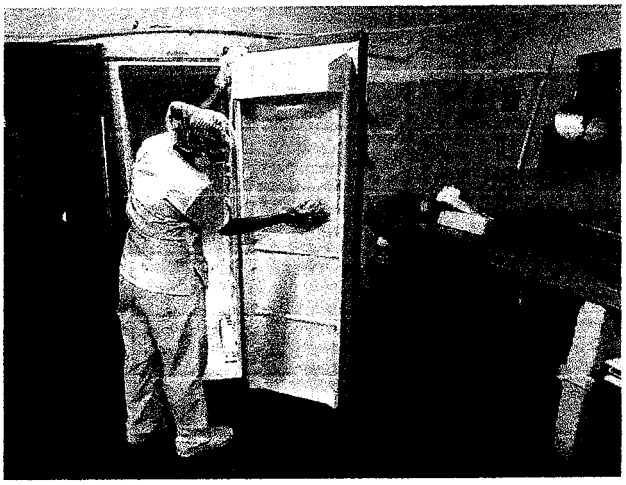
FOTOGRAFÍA	13	FOTOGRAFÍA	14
DESCRIPCIÓN: Actividad No. 4 - verificación del gramaje de los productos entregados.		**DESCRIPCIÓN:** Actividad No. 4 - verificación del gramaje de los productos entregados.	
			
FOTOGRAFÍA	15	FOTOGRAFÍA	16
DESCRIPCIÓN: Actividad No. 5 - verificación de menaje.		**DESCRIPCIÓN:** Actividad No. 6 - actividades relacionadas con la manipulación de alimentos.	
			

República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 002-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.
MANIPULADORA DE ALIMENTOS.
REGISTRO FOTOGRÁFICO.
ANEXO No. 1
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	17	FOTOGRAFÍA	18
DESCRIPCIÓN: Actividad No. 6 - actividades relacionadas con la manipulación de alimentos.		**DESCRIPCIÓN:** Actividad No. 6 - actividades relacionadas con la manipulación de alimentos.	
			
FOTOGRAFÍA	19	FOTOGRAFÍA	20
DESCRIPCIÓN: Avtividad No. 7 - organizar y mantener en óptimas condiciones las áreas.		**DESCRIPCIÓN:** Actividad No. 8 - uso adecuado del uniforme.	
			

República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 002-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
MANIPULADORA DE ALIMENTOS.			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 1			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	21	FOTOGRAFÍA	22
DESCRIPCIÓN: Actividad No. 8 - uso adecuado del uniforme.		**DESCRIPCIÓN:** Actividad No. 9 - Trato cordial.	
			

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

PLANILLA SEGURIDAD SOCIAL.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

soi

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1118533938
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
CIUDAD/MUNICIPIO:	NUNCHIA	DEPARTAMENTO:	CASANARE
DIRECCIÓN:	CARRERA 4 N 5 38	TELÉFONO:	3213583
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por mayor de computadores, equipo per
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	4468201411	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES octubre AÑO 2022	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES octubre AÑO 2022
DIAS DE MORA:	0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2022/10/28	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9991937180

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 160.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 160.000	$ 0	$ 160.000
SUBTOTALES:										$ 160.000	$ 0	$ 160.000

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPSC25	EPSC25-CAPRESOCA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 125.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 125.000	$ 0	$ 0	$ 125.000
SUBTOTALES:													$ 125.000	$ 0	$ 0	$ 125.000

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 5.300	$ 5.300	$ 0	$ 0	$ 5.300
SUBTOTALES:									$ 5.300	$ 0	$ 0	$ 5.300

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC 1118533938	CARVAJAL ROMERO ANGIE JURLEY	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.000.000				NO																	

SEGURIDAD SOCIAL – PENSIÓN

ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
230301-PORVENIR	30	$ 1.000.000	$ 160.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 160.000

SEGURIDAD SOCIAL – SALUD

ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE
EPSC25-CAPRESOCA EPS	30	$ 1.000.000	$ 125.000	$ 0	$ 125.000

SEGURIDAD SOCIAL – ARP

ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.000.000	111853393	$ 5.300

PARAFISCALES

DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	$ 290.300

2022/10/28 4:05 PM USUARIO: SOI ASOTO

219

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

soi — Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1118533938
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
CIUDAD/MUNICIPIO:	NUNCHIA	DEPARTAMENTO:	CASANARE
DIRECCIÓN:	CARRERA 4 N 5 38	TELÉFONO:	3213583
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por mayor de computadores, equipo per
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	4474250092	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES noviembre AÑO 2022	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES noviembre AÑO 2022
DÍAS DE MORA:	0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2022/12/05	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9992402048

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	MORA COTIZACIÓN	MORA FSP	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 160.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 160.000	$ 0	$ 160.000
SUBTOTALES:										$ 160.000	$ 0	$ 160.000

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN VALOR ADRES	MORA COTIZACIÓN	MORA VALOR ADRES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
EPSC25	EPSC25-CAPRESOCA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 125.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 125.000	$ 0	$ 0	$ 125.000
SUBTOTALES:													$ 125.000	$ 0	$ 0	$ 125.000

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD IRP VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 5.300	$ 5.300	$ 0	$ 0	$ 5.300
SUBTOTALES:									$ 5.300	$ 0	$ 0	$ 5.300

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC 1118533938	CARVAJAL ROMERO ANGIE JURLEY	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.000.000				NO																	

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
230301-PORVENIR	30	$ 1.000.000	$ 160.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 160.000

SEGURIDAD SOCIAL — SALUD

ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE
EPSC25-CAPRESOCA EPS	30	$ 1.000.000	$ 125.000	$ 0	$ 125.000

SEGURIDAD SOCIAL — ARP

ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.000.000	111853393	$ 5.300

PARAFISCALES

DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	$ 290.300

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 7.

INFORME NUTRICIONISTA - DIETISTA.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

FIDECA	INFORME DE ACTIVIDADES No. 2 NUTRICIONISTA Y DIETISTA CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 001-215 DE 2022.	Por el NUNCHÍA que soñamos

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2. PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.	
DATOS BÁSICOS DEL CONTRATO	
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 001-215 DE 2022.	
FECHA DEL CONTRATO	23 DE SEPTIEMBRE DE 2022.
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR ACCIONES DESDE EL COMPONENTE NUTRICIONAL Y DIETÉTICO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA, CASANARE Y FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA", CUYO OBJETO ES: "PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE.
VALOR DEL CONTRATO	NUEVE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL PESOS M/CTE ($ 9.639.000,00)
CONTRATANTE	FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".
CONTRATISTA	ANDREA PAOLA CAMARGO TÉLLEZ.
No. DE IDENTIFICACION	1.115.743.069 expedida en Saravena, Arauca.
PLAZO DE EJECUCION	NOVENTA (90) DÍAS.
FECHA DE INICIO	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022.
FECHA DE TERMINACIÓN	24 DE DICIEMBRE DE 2022.
FECHA PRESENTE INFORME	28 DE NOVIEMBRE DE 2022.
VALOR PARA COBRAR PRESENTE INFORME	TRES MILLONES TRESCIENTOS VEINTE MIL CIEN PESOS M/CTE ($ 3.320.100,00)

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	EJECUCIÓN	MEDIO DE VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES EJECUTADAS
Actividad Técnica No. 1. Efectuar el seguimiento a la implementación de la minuta patrón, ciclos de menús con sus respectivos análisis químicos y guías de preparación de alimentos para la modalidad Ración Servida a la Mesa, Preparada en Sitio (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena) para los doce (12) adultos mayores usuarios del Centro de	En el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 001-215 de 2022. Se evidencia el seguimiento de la implementación de la minuta con las evidencias fotográficas de la preparación de los alimentos e los distintos tiempos de comida.	**ANEXO No. 1.** Registro fotográfico.

Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía, Casanare, en el marco del Contrato de Prestación de Servicios No. 215 del 22 de septiembre de 2022.		
Actividad Técnica No. 2. Realizar mensualmente consulta, valoración y seguimiento nutricional a cada uno de los Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía, Casanare.	En el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 001-215 de 2022, se realiza por parte de la nutricionista dietista la toma de las medidas antropométricas a los adultos mayores.	**ANEXO No. 2.** Base de datos de toma de datos de medidas antropométricas. **ANEXO No. 2.1.** Historia clínica. **ANEXO No. 2.2.** Formato plan de atención integral individual (PAIIN) – Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados". **ANEXO No. 3.** Registro fotográfico. **ANEXO No. 4.** Acta y firma de asistencia.
Actividad Técnica No. 3. Realizar la verificación y seguimiento del Plan de Saneamiento Básico (Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Control de Plagas, Programa de Residuos Sólidos y Programa de Abastecimiento de Agua Potable) y realizar modificaciones cuando sean requeridas por EL CONTRATANTE.	En el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 001-215 de 2022, se realiza la verificación de la implementación del plan de saneamiento básico, mediante la evidencia fotográfica y los formatos del plan de saneamiento.	**ANEXO No. 5.** Plan de saneamiento. **ANEXO No. 6.** Registro fotográfico verificación del cumplimiento e implementación del Plan de Saneamiento Básico. **ANEXO No. 7.** Formatos del plan de saneamiento básico.
Actividad Técnica No. 4. Capacitar a la Manipuladora de Alimentos en Mejoramiento de Técnicas Culinarias.	En el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 001-215 de 2022, se realiza por parte de la nutricionista dietista la capacitación sobre el tema del plan de saneamiento básico a la manipuladora de alimentos.	**ANEXO No. 8.** Plan de capacitación a la manipuladora de alimentos. **ANEXO No. 9.** Diapositivas **ANEXO No. 10.** Registro fotográfico capacitación manipuladora de alimentos sobre el Plan de Saneamiento Básico. **ANEXO No. 11.** Acta y firma de la asistencia.

FIDECA Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare	**INFORME DE ACTIVIDADES No. 2 NUTRICIONISTA Y DIETISTA CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 001-215 DE 2022.**	Por el NUNCHÍA que soñamos

Actividad Técnica No. 5. Capacitar a los doce (12) Adultos Mayores usuarios del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" del municipio de Nunchía, Casanare en Estilos de vida saludable y enfermedades crónicas.	En el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 001-215 de 2022, se realiza por parte de la nutricionista dietista la capitación a los adultos mayores sobre el tema de la Importancia de realizar actividad física y el consumo del agua.	**ANEXO No. 12.** Plan educativo dirigido a los adultos mayores. **ANEXO No. 13.** Registro fotográfico. **ANEXO No. 14.** Acta y firma de la asistencia.
Actividad Técnica No. 6. Las demás que en virtud de este contrato disponga EL CONTRATANTE.	Por petición del CONTRATANTE se realizó el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	**ANEXO No. 15.** Manual de BPM **ANEXO No. 16.** Lista de intercambios. **ANEXO No. 17.** Caracterización.
Actividad Administrativa No. 1. EL CONTRATISTA debe presentar a la Supervisora un plan de trabajo en el que indique como ejecutara las labores para las cuales fue contratado. La coordinación para el desarrollo del contrato estará a cargo de la Supervisora.	En el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 001-215 de 2022, se realiza el plan de capacitaciones y el plan educativo, dando a conocer cada una de los temas que se expondrán durante la ejecución del contrato.	**ANEXO No. 8.** Plan de capacitación a la manipuladora de alimentos. **ANEXO No. 12.** Plan educativo dirigido a los adultos mayores.
Actividad Administrativa No. 2. Elaborar y entregar en medio físico y magnético a la Supervisora del contrato un informe técnico mensual de las actividades realizadas, relacionando los soportes documentales, este debe ir acompañado de un registro fotográfico con mínimo doce (12) fotografías.	**Actividad Ejecutada No. 2.** Se realiza entrega del informe de actividades No. 2 el día 28 de noviembre de 2022., correspondiente al periodo de ejecución del 26 de octubre de 2022 al 25 de noviembre de 2022.	Informe de actividades No. 2.

DECLARACIÓN: Manifiesto que he cumplido con las obligaciones derivadas del contrato y que las actividades mencionadas en el presente informe corresponden a las labores efectivamente desarrolladas en el periodo indicado, declarando que seré responsable por las afirmaciones contenidas en el presente documento, que sirve como soporte para certificar el cumplimiento del objeto del contrato.

OBSERVACIONES Y/O ANEXOS Anexo adjunto al informe el registro fotográfico de las actividades ejecutadas cuenta de cobro, copia de la cedula de ciudadanía y copia del Registro Único Tributario (RUT).

FIRMA CONTRATISTA:

NOMBRE: ANDREA PAOLA CAMARGO TÉLLEZ.
IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: 1.115.743.069 de Saravena Andrea Paola Camargo Téllez

FIRMA DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO:

NOMBRE: DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL.
CARGO: REPRESENTANTE LEGAL FUNDACIÓN FIDECA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 1.
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

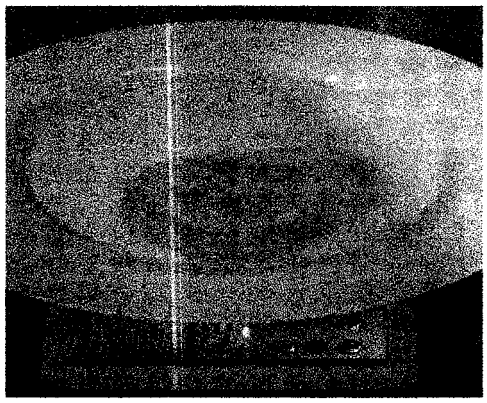
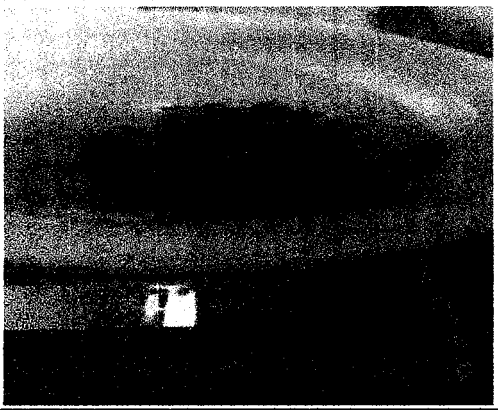
República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 001-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
NUTRICIONISTA - DIETISTA			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 1.			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	1	FOTOGRAFÍA	2
DESCRIPCIÓN: Evidencia del seguimiento de la implementación de la minuta patrón, siclos de menú, análisis químicos y guía de preparación en los distintos tiempos de comida (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena).		**DESCRIPCIÓN:** Evidencia del seguimiento de la implementación de la minuta patrón, siclos de menú, análisis químicos y guía de preparación en los distintos tiempos de comida (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena).	
			
FOTOGRAFÍA	3	FOTOGRAFÍA	4
DESCRIPCIÓN: Evidencia del seguimiento de la implementación de la minuta patrón, siclos de menú, análisis químicos y guía de preparación en los distintos tiempos de comida (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena).		**DESCRIPCIÓN:** Evidencia del seguimiento de la implementación de la minuta patrón, siclos de menú, análisis químicos y guía de preparación en los distintos tiempos de comida (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena).	
			

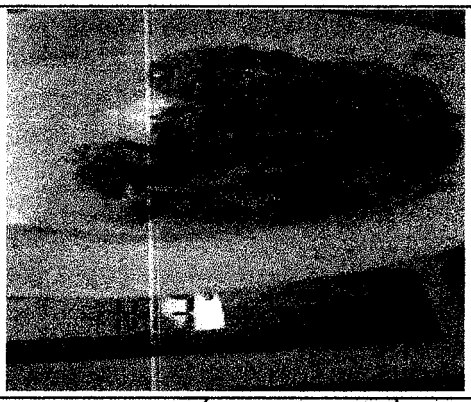
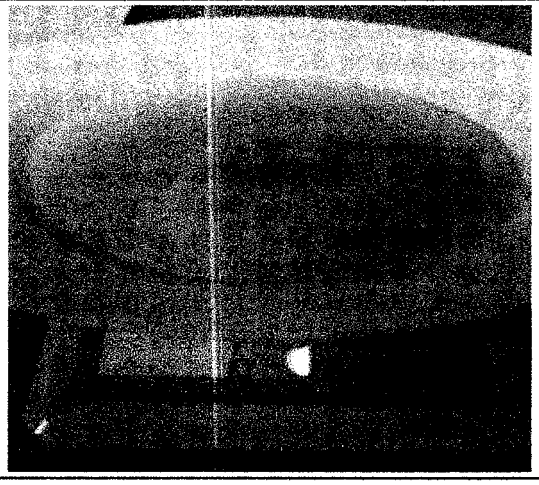
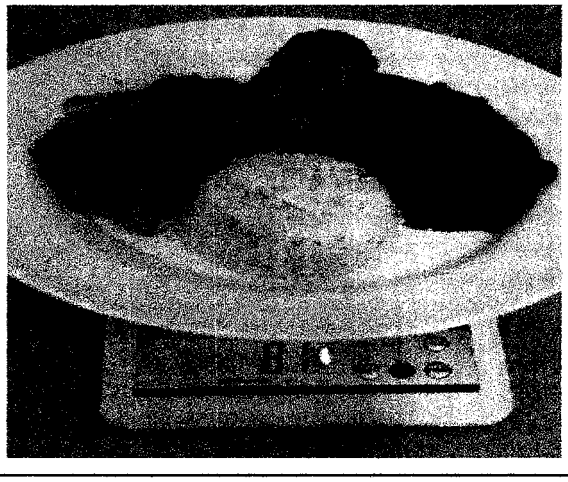
República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 001-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
NUTRICIONISTA - DIETISTA			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 1.			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	5	FOTOGRAFÍA	6
DESCRIPCIÓN: Evidencia del seguimiento de la implementación de la minuta patrón, siclos de menú, análisis químicos y guía de preparación en los distintos tiempos de comida (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena).		**DESCRIPCIÓN:** Evidencia del seguimiento de la implementación de la minuta patrón, siclos de menú, análisis químicos y guía de preparación en los distintos tiempos de comida (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena).	
			
FOTOGRAFÍA	7	FOTOGRAFÍA	8
DESCRIPCIÓN: Evidencia del seguimiento de la implementación de la minuta patrón, siclos de menú, análisis químicos y guía de preparación en los distintos tiempos de comida (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)..		**DESCRIPCIÓN:** Evidencia del seguimiento de la implementación de la minuta patrón, siclos de menú, análisis químicos y guía de preparación en los distintos tiempos de comida (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)..	
			

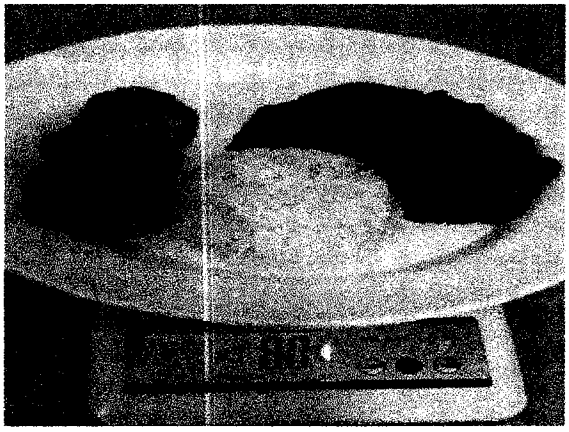
República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 001-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
NUTRICIONISTA - DIETISTA			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 1.			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	9	FOTOGRAFÍA	10
DESCRIPCIÓN: Evidencia del seguimiento de la implementación de la minuta patrón, siclos de menú, análisis químicos y guía de preparación en los distintos tiempos de comida (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena).		**DESCRIPCIÓN:** Evidencia del seguimiento de la implementación de la minuta patrón, siclos de menú, análisis químicos y guía de preparación en los distintos tiempos de comida (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena)..	
			
FOTOGRAFÍA	11	FOTOGRAFÍA	12
DESCRIPCIÓN: Evidencia fotográfica de la semana número 1, del ciclo 4: arroz 89 gr en porción servida.		**DESCRIPCIÓN:** Evidencia fotografica de la semana numero 1, del ciclo 4: Ensalada primavera 60 gr en porcion servida	
			

República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 001-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
NUTRICIONISTA - DIETISTA			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 1.			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	13	FOTOGRAFÍA	14
DESCRIPCIÓN: Evidencia fotografica de la semana numero 1, del ciclo 4: Pollo en salsa blanca 103 gr porcion servida		**DESCRIPCIÓN:** porción servida de la cena de la semana numero 1, del siclo 4.	
			
FOTOGRAFÍA	15	FOTOGRAFÍA	16
DESCRIPCIÓN: Evidencia fotográfica de la semana número 1, del ciclo 5: arroz 89 gr en porción servida.		**DESCRIPCIÓN:** Evidencia fotografica de la semana numero 1, del ciclo 5: Verdura salteada 81 gr en porcion servida.	
			

República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 001-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
NUTRICIONISTA - DIETISTA			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 1.			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	17	FOTOGRAFÍA	18
DESCRIPCIÓN: Evidencia fotografica de la semana numero 1, del ciclo 5: Cerdo en bistek 80 gr en porcion servida.		**DESCRIPCIÓN:** porción servida del almuerzo de la semana numero 1, del ciclo 5.	
			

ANEXO No. 2.
BASE DE DATOS.

FIDECA
Fundacion Integral para el Desarrollo de Casanare

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL CASANARE "FIDECA"

FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL

Por el NUNCHÍA que soñamos

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES Y APELLIDOS	Edad	Sexo (Hombre / Mujer)	OCTUBRE					NOVIEMBRE					DICIEMBRE				
					PESO (Kg)	TALLA (cm)	PESO IDEAL (Kg)	IMC (Kg/m2)	DIAGNOSTICO	PESO (Kg)	TALLA (cm)	PESO IDEAL (Kg)	IMC (Kg/m2)	DIAGNOSTICO	PESO (Kg)	TALLA (cm)	PESO IDEAL (Kg)	IMC (Kg/m2)	DIAGNOSTICO
1	74.812.256	Bayardo Urbano Cotinchara	57	Masculino	56,3	155	53,8	23,4	NORMOPESO	56,7	155	53,8	23,6	NORMOPESO					
2	4.184.383	José Álvaro Medina Suarez	61	Masculino	42	160	57,5	16,4	PESO INSUFICIENTE	42,3	160	57,5	16,5	PESO INSUFICIENTE					
3	74.812.360	Julio Patiño Tambo	68	Masculino	49,3	165	61,3	18,1	DESNUTRICION LEVE	50,3	165	61,3	18,5	PESO INSUFICIENTE					
4	23.827.851	Gabrielina Samudio	73	Femenina	43,8	150	50	19,5	PESO INSUFICIENTE	43,1	150	50	19,2	PESO INSUFICIENTE					
5	332.564	Francisco Celis Monroy	78	Masculino	66,5	170	65	23	NORMOPESO	66,2	170	65	22,9	NORMOPESO					
6	4.183.623	Hipólito Guina	79	Masculino	45,8	150	50	20,4	PESO INSUFICIENTE	46,5	150	50	20,7	PESO INSUFICIENTE					
7	23.906.232	Rosalbina Urbano Páez	80	Femenina	54,5	150	50	24,2	NORMOPESO	48,4	160	56	18,9	PESO INSUFICIENTE					
8	4.205.630	Alfonso Niño López	81	Masculino	40	145,6	46,7	18,9	PESO INSUFICIENTE	40,9	145,6	46,7	19,2	PESO INSUFICIENTE					
9	4.183.525	Juan Santiago Chico Gualteros	83	Masculino	45,1	141	43,3	22,7	NORMOPESO	44,6	141	43,3	22,4	NORMOPESO					
10	23.826.495	María del Carmen Sigua	91	Femenina	47,5	160	56	18,6	PESO INSUFICIENTE	55	150	50	24,4	NORMOPESO					
11	1.124.827	Héctor Vega Patiño	70	Masculino	74,8	153,5	52,6	31,7	OBESIDAD GRADO 1	75,6	153,5	52,6	31,9	OBESIDAD GRADO 1					
12	23.826.448	Elvia María Moniquirá Guadrón	83	Femenina	33,2	143	45,8	16,2	DESNUTRICION MODERADA	33,3	143	45,8	16,3	DESNUTRICION MODERADA					

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 2.1.
HISTORIA CLÍNICA.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

BAYARDO URBANO COTINCHARA

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO MASCULINO DE 51 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS EL PACIENTE TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE EN SU CABEZA Y CARA, MIRADA ALGO HUNDIDA, SEGUIDO DE ESTO SE OBSERVA QUE LA REGIÓN DEL ACROMION Y LA ESPALDA SUPERIOR DEL PACIENTE, TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A , DEBIDO A QUE EL ACROMION, LAS COSTILLAS Y LOS HOMBROS POCO SOBRESALEN, SEGUIDAMENTE SE EVALUÓ EL BRAZO SUPERIOR PARA VERIFICAR LA GRASA EXTERNA Y EL MUSCULO, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN LEVE A MODERADA.

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:
-DEGLUCIÓN: ADECUADO
-MASTICACIÓN: ADECUADO
-ESTREÑIMIENTO: NO REFIERE
-VÓMITO: NO REFIERE
-DIARREA: NO REFIERE
-FLATULENCIA: NO REFIERE
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: NO REFIERE
-OTROS: NINGUNO

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: NO REFIERE
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: NO REFIERE
-CALIDAD DE APETITO: BUENO
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: HOGAR
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: NO REFIERE

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (AÑOS) 57
PESO ACTUAL (KG) 56,7
PESO IDEAL (KG) 53,8
TALLA (M) 1,55
IMC (KG/M^2) 23,6
DX NUTRICIONAL: NORMO PESO

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO MASCULINO DE 57 AÑOS, QUIEN PRESENTA DEPRESION E INSOMNIO, EN EL MOMENTO DE LA VALORACIÓN NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE NORMO PESO. OBSERVANDO UN AUMENTO DE PESO EN EL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL, POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA NORMAL FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

JOSÉ ÁLVARO MEDINA SUAREZ

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO MASCULINO DE 51 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS EL PACIENTE TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE EN SU CABEZA Y CARA, MIRADA ALGO HUNDIDA, SEGUIDO DE ESTO SE OBSERVA QUE LA REGIÓN DEL ACROMION Y LA ESPALDA SUPERIOR DEL PACIENTE, TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A , DEBIDO A QUE EL ACROMION, LAS COSTILLAS Y LOS HOMBROS POCO SOBRESALEN, SEGUIDAMENTE SE EVALUÓ EL BRAZO SUPERIOR PARA VERIFICAR LA GRASA EXTERNA Y EL MUSCULO, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN LEVE A MODERADA.

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:
-DEGLUCIÓN: ADECUADO
-MASTICACIÓN: ADECUADO
-ESTREÑIMIENTO: NO REFIERE
-VÓMITO: NO REFIERE
-DIARREA: NO REFIERE
-FLATULENCIA: NO REFIERE
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: NO REFIERE
-OTROS: NINGUNO

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: NO REFIERE
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: NO REFIERE
-CALIDAD DE APETITO: BUENO
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: HOGAR
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: NO REFIERE

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (AÑOS) 57
PESO ACTUAL (KG) 56,7
PESO IDEAL (KG) 53,8
TALLA (M) 1,55
IMC (KG/M^2) 23,6
DX NUTRICIONAL: NORMO PESO

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO MASCULINO DE 57 AÑOS, QUIEN PRESENTA DEPRESION E INSOMNIO, EN EL MOMENTO DE LA VALORACIÓN NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE NORMO PESO. OBSERVANDO UN AUMENTO DE PESO EN EL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL, POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA NORMAL FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

JULIO PATIÑO TAMBO

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO MASCULINO CON 68 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS EL PACIENTE SE ENCUENTRA CON AMPUTACION DE SU MIEMBRO INFERIOR ISQUIERDO, QUIEN DEPENDE DE SU SILLA DE RUEDAS, TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE EN SU CARA, MIRADA ALGO HUNDIDA, SEGUIDO DE ESTO SE OBSERVA QUE LA REGIÓN DEL ACROMION Y LA ESPALDA SUPERIOR DEL PACIENTE, TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A MODERADA, DEBIDO A QUE EL ACROMION, LAS COSTILLAS Y LOS HOMBROS SOBRESALEN LIGERAMENTE, SEGUIDAMENTE SE EVALUÓ EL BRAZO SUPERIOR PARA VERIFICAR LA GRASA EXTERNA Y EL MUSCULO, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN LEVE YA QUE EL MUSCULO DEL BRAZO SE ENCUENTRA UN POCO DEPRIMIDO, POR ÚLTIMO SE EXPLORÓ LAS EXTREMIDADES INFERIORES QUE SERÍAN LA REGIÓN ANTERIOR DEL MUSLO, REGIÓN PATELAR Y REGIÓN POSTERIOR DE LA PANTORRILLA, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN LEVE, YA QUE EL CUÁDRICEPS TIENE UNA DEPRESIÓN Y EN LA REGIÓN PATELAR EL CUÁDRICEPS SE ENCUENTRA UN POCO PROMINENTE.

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:
-DEGLUCIÓN: ADECUADO
-MASTICACIÓN: ADECUADO
-ESTREÑIMIENTO: NO REFIERE
-VÓMITO: NO REFIERE
-DIARREA: NO REFIERE
-FLATULENCIA: NO REFIERE
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: GASTRITIS
-OTROS: NINGUNO

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: LACTEOS
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: NO REFIERE
-CALIDAD DE APETITO: BUENO
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: HOGAR
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: NO REFIERE

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (AÑOS) 68
PESO ACTUAL (KG) 50,3
PESO IDEAL (KG) 61,3
TALLA (M) 1,65
IMC (KG/M^2) 18,5
DX NUTRICIONAL: PESO INSUFICIENTE

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO MASCULINO DE 68 AÑOS, QUIEN PRESENTA AMPUTACION DE PIERNA, HTA, HIPOTIROIDISMO, GASTRITIS, EN EL MOMENTO DE LA VALORACIÓN NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE PESO INSUFICIENTE. OBSERVANDO UN AUMENTO MINIMO DE PESO EN EL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL, POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA HIPOSODICA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, GASTROPROTECTORA, SI LACTEOS, FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

GABRIELINA SAMUDIO

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO FEMENINO CON 73 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS EL PACIENTE TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A MODERADA EN SU CABEZA Y CARA, MIRADA ALGO HUNDIDA, SEGUIDO DE ESTO SE OBSERVA QUE LA REGIÓN DEL ACROMION Y LA ESPALDA SUPERIOR DEL PACIENTE, TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A MODERADA, DEBIDO A QUE EL ACROMION, LAS COSTILLAS Y LOS HOMBROS SOBRESALEN LIGERAMENTE, SEGUIDAMENTE SE EVALUÓ EL BRAZO SUPERIOR PARA VERIFICAR LA GRASA EXTERNA Y EL MUSCULO, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN LEVE A MODERADA.

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:
-DEGLUCIÓN: ADECUADO
-MASTICACIÓN: ADECUADO
-ESTREÑIMIENTO: NO REFIERE
-VÓMITO: NO REFIERE
-DIARREA: NO REFIERE
-FLATULENCIA: NO REFIERE
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: gastritis
-OTROS: NINGUNO

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: NO REFIERE
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: NO REFIERE
-CALIDAD DE APETITO: BUENO
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: HOGAR
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: NO REFIERE

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (AÑOS) 73
PESO ACTUAL (KG) 43,1
PESO IDEAL (KG) 50
TALLA (M) 1,50
IMC (KG/M^2) 19,2
DX NUTRICIONAL: PESO INSUFICIENTE

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO FEMENINO DE 73 AÑOS, QUIEN PRESENTA DIABETES MELLITUS TIPO II y GASTRITIS, EN EL MOMENTO DE LA VALORACIÓN NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE PESO INSUFICIENTE. OBSERVANDO UNA DISMINICION DE PESO EN EL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL, POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA HIPOGLUCIDA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, GASTROPROTECTORA, FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

FRANCISCO CELIS MONROY

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO MASCULINO CON 78 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS EL PACIENTE PRESENTA EN LA REGION ORBITAL ALMOHADILLAS DE GRASA ORBITALES, MUSCULO BIEN DEFINIDO EN LA REGIÓN TEMPORAL AL TACTO, EN LA PARTE SUPERIOR DEL PECHO MUSCULOS BIEN DEFINIDOS AL REDEDOR DEL HUESO DE LA CLAVICULA OBSERVANDOSE POCO VISIBLE, CURVAS REDONDEADAS EN BRAZOS, HOMBROS Y CUELLO

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:
-DEGLUCIÓN: ADECUADO
-MASTICACIÓN: ADECUADO
-ESTREÑIMIENTO: NO REFIERE
-VÓMITO: NO REFIERE
-DIARREA: NO REFIERE
-FLATULENCIA: NO REFIERE
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: GASTRITIS
-OTROS: NINGUNO

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: LACTEOS
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: NO REFIERE
-CALIDAD DE APETITO: BUENO
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: HOGAR
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: NO REFIERE

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (AÑOS) 78
PESO ACTUAL (KG) 66,2
PESO IDEAL (KG) 65
TALLA (M) 1,70
IMC (KG/M^2) 22,9
DX NUTRICIONAL: NORMOPESO

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO MASCULINO DE 78 AÑOS, QUIEN PRESENTA ASTRITIS, CONSTIPACION, ARTRITIS, ESQUIZOFRENIA, ENFERMEDAD RENAL, QUE EN EL MOMENTO DEL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE PESO NORMOPESO. POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA RENAL PREDIALISIS, GASTROPROTECTORA, NO LACTEOS, FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

HIPÓLITO GUINA

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO MASCULINO CON 79 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS EL PACIENTE TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A MODERADA EN SU CABEZA Y CARA, MIRADA ALGO HUNDIDA, SEGUIDO DE ESTO SE OBSERVA QUE LA REGIÓN DEL ACROMION Y LA ESPALDA SUPERIOR DEL PACIENTE, TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A MODERADA, DEBIDO A QUE EL ACROMION, LAS COSTILLAS Y LOS HOMBROS SOBRESALEN LIGERAMENTE, SEGUIDAMENTE SE EVALUÓ EL BRAZO SUPERIOR PARA VERIFICAR LA GRASA EXTERNA Y EL MUSCULO, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN LEVE A MODERADA YA QUE EL MUSCULO DEL BRAZO SE ENCUENTRA LIGERAMENTE DEPRIMIDO, POR ÚLTIMO SE EXPLORÓ LAS EXTREMIDADES INFERIORES QUE SERÍAN LA REGIÓN ANTERIOR DEL MUSLO, REGIÓN PATELAR Y REGIÓN POSTERIOR DE LA PANTORRILLA, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN MODERADA A SEVERA, YA QUE EL CUÁDRICEPS TIENE UNA DEPRESIÓN Y EN LA REGIÓN PATELAR EL CUÁDRICEPS SE ENCUENTRA MÁS PROMINENTE.

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:
-DEGLUCIÓN: ADECUADO
-MASTICACIÓN: ADECUADO
-ESTREÑIMIENTO: NO REFIERE
-VÓMITO: NO REFIERE
-DIARREA: NO REFIERE
-FLATULENCIA: NO REFIERE
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: GASTRITIS
-OTROS: NINGUNO

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: NO REFIERE
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: NO REFIERE
-CALIDAD DE APETITO: BUENO
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: HOGAR
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: NO REFIERE

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (AÑOS) 79
PESO ACTUAL (KG) 46,5
PESO IDEAL (KG) 50
TALLA (M) 1,50
IMC (KG/M^2) 20,7
DX NUTRICIONAL: PESO INSUFICIENTE

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO MASCULINO DE 79 AÑOS, QUIEN PADECE DE DAÑO RENAL, DISLIPIDEMIA, HTA Y ARTRITIS, QUE EN EL MOMENTO DE LA VALORACIÓN NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE PESO INSUFICIENTE. OBSERVANDO UN AUMENTO DE PESO EN EL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL, POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA RENAL PREDIALISIS E HIPOGRASA, GASTROPROTECTORA FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

ROSALBINA URBANO PÁEZ.

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO FEMENINO CON 80 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS EL PACIENTE TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A MODERADA EN SU CABEZA Y CARA, MIRADA ALGO HUNDIDA, SEGUIDO DE ESTO SE OBSERVA QUE LA REGIÓN DEL ACROMION Y LA ESPALDA SUPERIOR DEL PACIENTE, TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A MODERADA, DEBIDO A QUE EL ACROMION, LAS COSTILLAS Y LOS HOMBROS SOBRESALEN LIGERAMENTE, SEGUIDAMENTE SE EVALUÓ EL BRAZO SUPERIOR PARA VERIFICAR LA GRASA EXTERNA Y EL MUSCULO, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN LEVE A MODERADA.

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:
-DEGLUCIÓN: ADECUADO
-MASTICACIÓN: ADECUADO
-ESTREÑIMIENTO: NO REFIERE
-VÓMITO: NO REFIERE
-DIARREA: NO REFIERE
-FLATULENCIA: NO REFIERE
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: NO REFIERE
-OTROS: NINGUNO

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: LACTEOS
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: NO REFIERE
-CALIDAD DE APETITO: BUENO
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: HOGAR
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: NO REFIERE

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (AÑOS) 80
PESO ACTUAL (KG) 48,4
PESO IDEAL (KG) 56
TALLA (M) 1,60
IMC (KG/M^2) 18,9
DX NUTRICIONAL: PESO INSUFICIENTE

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO FEMENINO DE 80 AÑOS, QUIEN PRESENTA HTA Y DEMENCIA, EN EL MOMENTO DE LA VALORACIÓN NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE PESO INSUFICIENTE.EVIDENCIANDO UN AUMENTO MINIMO DE PESO EN EL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL, POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA HIPOSODICA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, SIN LACTEOS, FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

ALFONSO NIÑO LÓPEZ

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO MASCULINO CON 81 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS EL PACIENTE TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A MODERADA EN SU CABEZA Y CARA, MIRADA ALGO HUNDIDA, SEGUIDO DE ESTO SE OBSERVA QUE LA REGIÓN DEL ACROMION Y LA ESPALDA SUPERIOR DEL PACIENTE, TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A MODERADA, DEBIDO A QUE EL ACROMION, LAS COSTILLAS Y LOS HOMBROS SOBRESALEN LIGERAMENTE, SEGUIDAMENTE SE EVALUÓ EL BRAZO SUPERIOR PARA VERIFICAR LA GRASA EXTERNA Y EL MUSCULO, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN LEVE A MODERADA YA QUE EL MUSCULO DEL BRAZO SE ENCUENTRA LIGERAMENTE DEPRIMIDO, POR ÚLTIMO SE EXPLORÓ LAS EXTREMIDADES INFERIORES QUE SERÍAN LA REGIÓN ANTERIOR DEL MUSLO, REGIÓN PATELAR Y REGIÓN POSTERIOR DE LA PANTORRILLA, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN MODERADA A SEVERA, YA QUE EL CUÁDRICEPS TIENE UNA DEPRESIÓN Y EN LA REGIÓN PATELAR EL CUÁDRICEPS SE ENCUENTRA MÁS PROMINENTE.

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:
-DEGLUCIÓN: ADECUADO
-MASTICACIÓN: ADECUADO
-ESTREÑIMIENTO: NO REFIERE
-VÓMITO: NO REFIERE
-DIARREA: NO REFIERE
-FLATULENCIA: NO REFIERE
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: GASTRITIS
-OTROS: NINGUNO

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: NO REFIERE
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: NO REFIERE
-CALIDAD DE APETITO: BUENO
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: HOGAR
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: NO REFIERE

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (AÑOS) 81
PESO ACTUAL (KG) 40,9
PESO IDEAL (KG) 46,7
TALLA (M) 1,45
IMC (KG/M^2) 19,2
DX NUTRICIONAL: PESO INSUFICIENTE

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO MASCULINO DE 81 AÑOS, QUE EN EL MOMENTO DE LA VALORACIÓN NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE PESO INSUFICIENTE. OBSERVANDO UN AUMENTO DE PESO EN EL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL, POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, GASTROPROTECTORA FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

JUAN SANTIAGO CHICO GUALTEROS

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO MASCULINO CON 83 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS EL PACIENTE PRESENTA MUSCULO LEVEMENTE DEFINIDO EN LA REGIÓN TEMPORAL AL TACTO, EN LA PARTE SUPERIOR DEL PECHO MUSCULOS LEVEMENTE DEFINIDOS AL REDEDOR DEL HUESO DE LA CLAVICULA OBSERVANDOSE POCO VISIBLE, CURVAS REDONDEADAS EN BRAZOS, HOMBROS Y CUELLO

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:
-DEGLUCIÓN: ADECUADO
-MASTICACIÓN: ADECUADO
-ESTREÑIMIENTO: NO REFIERE
-VÓMITO: NO REFIERE
-DIARREA: NO REFIERE
-FLATULENCIA: NO REFIERE
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: NO REFIERE
-OTROS: NINGUNO

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: LACTEOS
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: NO REFIERE
-CALIDAD DE APETITO: BUENO
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: HOGAR
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: NO REFIERE

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (AÑOS) 83
PESO ACTUAL (KG) 44,6
PESO IDEAL (KG) 43,3
TALLA (M) 1,41
IMC (KG/M^2) 22,4
DX NUTRICIONAL: NORMOPESO

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO MASCULINO DE 83 AÑOS, QUIEN PRESENTA HIPOTIROIDISMO, EPOC, HTA, QUE EN EL MOMENTO DEL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE PESO NORMOPESO. POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA HIPOSODICA, NO LACTEOS, FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

MARÍA DEL CARMEN SIGUA

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO FEMENINO CON 91 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS EL PACIENTE TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE EN SU CABEZA Y CARA, MIRADA ALGO HUNDIDA, SEGUIDO DE ESTO SE OBSERVA QUE LA REGIÓN DEL ACROMION Y LA ESPALDA SUPERIOR DEL PACIENTE, TIENE UNA DEPLECIÓN LEVE A , DEBIDO A QUE EL ACROMION, LAS COSTILLAS Y LOS HOMBROS POCO SOBRESALEN, SEGUIDAMENTE SE EVALUÓ EL BRAZO SUPERIOR PARA VERIFICAR LA GRASA EXTERNA Y EL MUSCULO, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN LEVE A MODERADA.

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:
-DEGLUCIÓN: ADECUADO
-MASTICACIÓN: ADECUADO
-ESTREÑIMIENTO: NO REFIERE
-VÓMITO: NO REFIERE
-DIARREA: NO REFIERE
-FLATULENCIA: NO REFIERE
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: gastritis
-OTROS: NINGUNO

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: NO REFIERE
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: NO REFIERE
-CALIDAD DE APETITO: BUENO
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: HOGAR
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: NO REFIERE

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (AÑOS) 91
PESO ACTUAL (KG) 55
PESO IDEAL (KG) 50
TALLA (M) 1,50
IMC (KG/M^2) 24,4
DX NUTRICIONAL: NORMOPESO

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO FEMENINO DE 91 AÑOS, HTA, HIPERLIPILDEMIA, ENFERMEDAD RENAL, EN EL MOMENTO DE LA VALORACIÓN NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE NORMOPESO. POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA RENAL PREDIALISIS, HIPOGRASA, GASTROPROTECTORA, FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

HÉCTOR VEGA PATIÑO

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO MASCULINO DE 70 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS EL PACIENTE ESTA NORMAL DE SU CABEZA Y CARA YA QUE LAS ALMOHADILLAS DE LA CARA TIENE GRASA LIGERAMENTE ABULTADAS, SEGUIDAMENTE SE EVALUÓ EL BRAZO SUPERIOR PARA VERIFICAR LA GRASA EXTERNA Y EL MUSCULO, DONDE ESTA SE ENCUENTRA NORMAL Y POR ÚLTIMO SE EXPLORÓ LAS EXTREMIDADES INFERIORES QUE SERÍAN LA REGIÓN ANTERIOR DEL MUSLO, REGIÓN PATELAR Y REGIÓN POSTERIOR DE LA PANTORRILLA, DONDE ESTA NORMAL

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:
-DEGLUCIÓN: Adecuado
-MASTICACIÓN: Adecuado
-ESTREÑIMIENTO: No refiere
-VÓMITO: No refiere
-DIARREA: No refiere
-FLATULENCIA: No refiere
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: No refiere
-OTROS: Ninguno

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: No refiere
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: No refiere
-CALIDAD DE APETITO: Bueno
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: Hogar
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: No refiere

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (años) 70
PESO ACTUAL (kg) 75,6
PESO IDEAL (kg) 52,6
TALLA (m) 1,53
IMC (kg/m^2) 31,9
DX NUTRICIONAL: Obesidad grado I

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO MASCULINO DE 70 AÑOS, QUE EN EL MOMENTO DE LA VALORACIÓN NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE OBESIDAD GRADO I, OBSERVANDO UN AUMENTO DE PESO. POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA HIPOCALÓRICA FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA RESTRINGIDA EN GRASAS SATURADAS, AZÚCARES SIMPLES Y CONCENTRADOS.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

HISTORIA CLÍNICA

ELVIA MARÍA MONIQUIRÁ GUADRÓN

EXAMEN FÍSICO:
PACIENTE DE GÉNERO FEMENINO CON 83 AÑOS DE EDAD, SEGÚN LO EVALUADO EN LOS SIGNOS FÍSICOS SE OBSERVA QUE UTILIZA CAMINADOR PARA PODERSE DESPLAZAR, PRESENTA AFECCIÓN EN LA ESPALDA CIFOSIS, LO QUE HACE QUE LA ESPALDA SE ENCORVE, LA PACIENTE TIENE UNA DEPLECIÓN SEVERA EN LA CABEZA Y CARA EN DONDE SU MIRADA SE ENCUENTRA HUNDIDA, CON DEPRESIÓN ALREDEDOR DE LOS OJOS, CÍRCULOS OSCUROS Y PIEL FLÁCIDA SUELTA, SEGUIDO DE ESTO SE OBSERVA QUE LA REGIÓN DEL ACROMION Y LA ESPALDA SUPERIOR DEL PACIENTE, TIENE UNA DEPLECIÓN SEVERA, DONDE EL ACROMION, LAS COSTILLAS Y LOS HOMBROS SON MUY PROMINENTES, SEGUIDAMENTE SE EVALUÓ EL BRAZO SUPERIOR PARA VERIFICAR LA GRASA EXTERNA AL MUSCULO DEL TRÍCEPS, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN SEVERA, POR ÚLTIMO SE EXPLORÓ LAS EXTREMIDADES INFERIORES QUE SERÍAN LA REGIÓN ANTERIOR DEL MUSLO, REGIÓN PATELAR Y REGIÓN POSTERIOR DE LA PANTORRILLA, DONDE ESTA TIENE UNA DEPRESIÓN SEVERA, YA QUE LA LÍNEA EN EL MUSLO, NO SE ENCUENTRA BIEN DESARROLLADA, CON UNA PEQUEÑA SEÑAL DE MÚSCULO ALREDEDOR DE LA RODILLA Y SU PANTORRILLA ES DELGADA, CON UNA MÍNIMA DEFINICIÓN MUSCULAR.

ANTECEDENTES GASTROINTESTINALES:

-DEGLUCIÓN: ADECUADO
-MASTICACIÓN: POCO
-ESTREÑIMIENTO: NO REFIERE
-VÓMITO: NO REFIERE
-DIARREA: NO REFIERE
-FLATULENCIA: NO REFIERE
-REFLUJO GASTROESOFÁGICO: NO REFIERE
-OTROS: NINGUNO

ANTECEDENTES NUTRICIONALES:
-ALIMENTOS QUE NO TOLERA: NO REFIERE
-ALIMENTOS ALÉRGICOS: NO REFIERE
-CALIDAD DE APETITO: BUENO
-LUGAR HABITUAL DE COMIDA: HOGAR
-SUPLEMENTO NUTRICIONAL: ENSURE ADVANCE

VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA:
EDAD (AÑOS) 83
PESO ACTUAL (KG) 33,3
PESO IDEAL (KG) 45,8
TALLA (M) 1,43
IMC (KG/M^2) 16,3
DX NUTRICIONAL: DESNUTRICIÓN PROTEICO CALÓRICA MODERADA

ANÁLISIS:
PACIENTE DE GENERO FEMENINO DE 83 AÑOS, QUIEN PRESENTA HTA, TRAUMATISMO SUPERFICIE DE CADERA Y DEL MUSLO, EN EL MOMENTO DE LA VALORACIÓN NUTRICIONAL PRESENTA UN DX DE DESNUTRICIÓN PROTEICO CALÓRICA MODERADA. OBSERVANDO UN MINIMO AUMENTO DE PESO EN EL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL, POR LO TANTO, REQUIERE DE UNA DIETA BLANDA HIPOSODICA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, FRACCIONADA EN 5 TIEMPOS DE COMIDA + SUPLEMNTO NUTRICIONAL.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 2.2.

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) – CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS".

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22	

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Bayardo Urbano Cotinchara				2.2. Fecha de nacimiento								2.3 Edad Actual :57
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ci		74812256			2.6 Empresa Prestadora Salud:		CAPRESOCA EPS			
2.7 Registro SISBEN : SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO		2.9 Recibe otros benficios del Estado:		SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente masculino de 57 años con un peso actual de 58,7 kg de acuerdo el indicador IMC presenta un estado nutricional de normo peso.
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de la persona mayor: ninguna
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

47

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Bayardo Urbano Cotinchara				2.2. Fecha de nacimiento					2.3 Edad Actual:	57
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciudadana :	74812256		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS				
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO	2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1.ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	3.Acciones a largo plazo:
	lograr que el paciente mantenga su peso
	Velar por que la paciente mantenga un peso adecuado
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Implementar una dieta normal fraccionada en 5 tiempos de comida y actividad fisica
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

03

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en Centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Bayardo Urbano Cotinchara					2.2. Fecha de nacimiento						2.3 Edad actual	57
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		74812259			2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS				
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	X	2.8 Clasificacion asignada por SISB	NO			2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICIÓN: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: Me como todo lo que me dan	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 58,3 kg de acuerdo al indicador IMC se encuentra normo peso .según lo evaluado en los signos físicos el paciente tiene una depleción leve en su cabaza y cara, mirada algo hundida, seguido de esto se observa que la región del acromion y la espalda superior del paciente, tiene una depleción leve a , debido a que el acromion, las coetillas y los hombros poco sobresalen, seguidamente se evaluó el brazo superior para verificar la grasa externa y el musculo, donde esta tiene una depresión leve a moderada.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez	

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22	

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	José Álvaro Medina Suarez				2.2. Fecha de nacimiento								2.3 Edad Actual :61
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022			2.5 Numero de Identidad Ci	4184383			2.6 Empresa Prestadora Salud:		CAPRESOCA EPS			
2.7 Registro SISBEN : SI	X	NO		2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	SI		2.9 Recibe otros benficios del Estado:		SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente masculino de 61 años con un peso actual de 42,3 kg de acuerdo al indicador IMC presenta un estado nutricional de peso insuficiente
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de la persona mayor: ninguna
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Jose Álvaro Medina Suarez			2.2. Fecha de nacimiento						2.3 Edad Actual:	61
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :	4184383		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS					
2.7 Registro SISBEN :	SI	X	NO		2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	SI		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACION

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1 ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	3.Acciones a largo plazo:
	lograr que el paciente tenga una ganacia de peso en 2 meses
	Velar por que la paciente mantenga un peso adecuado realizando seguimiento nutricional
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Implementar una dieta hipercalorica e hiperproteica, fraccionada en 5 tiempos de comida, asistida + suplemnto nutricional
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andres Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	José Álvaro Medina Suarez				2.2. Fecha de nacimiento					2.3 Edad actual	61
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciudadana :	4184383		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS				
2.7 Registro SISBEN :	SI	X	NO		2.8 Clasificacion asignada por SISBEN	SI		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: No refiere nada	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 58.3 kg de acuerdo el indicador IMC se encuentra normo peso ,según lo evaluado en los signos fisicos el paciente tiene una depleción de moderada a severa en la cara, en donde su mirada se encuentra hundida, con depresión alrededor de los ojos, círculos oscuros, seguido de esto se observa que la región del acromion y la espalda superior del paciente, tiene una depleción severa, donde el acromion, las costillas y los hombros son muy prominentes, por último se exploró las extremidades inferiores que serían la región anterior del muslo, región patelar y región posterior de la pantorrilla, donde esta tiene una depresión moderada, ya que la línea en el muslo, no se encuentra bien desarrollada, con una pequeña señal de músculo alrededor de la rodilla y su pantorrilla es delgada, con una mínima definición muscular.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez	

FIDECA	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22					

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Julio Patiño Tambo			2.2. Fecha de nacimiento									2.3 Edad Actual :68
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ci	74812360			2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS					
2.7 Registro SISBEN : SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO		2.9 Recibe otros benficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:	

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente masculino de 68 años con un peso actual de 50,3 kg de acuerdo al indicador IMC presenta un estado nutricional en peso insuficiente
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de la persona mayor: ninguna
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:			Julio Patiño Tambo			2.2. Fecha de nacimiento				2.3 Edad Actual:	68
2.4 Fecha Ingreso:			1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		74812360		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS		
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO	2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1.ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	3.Acciones a largo plazo:
	lograr que el paciente mantenga su peso
	Velar por que la paciente mantenga un peso adecuado
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Implementar una dieta normal fraccionada en 6 tiempos de comida y actividad fisica
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andres Paola Camargo Tellez

954

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en Centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:				Julio Patiño Tambo			2.2. Fecha de nacimiento					2.3 Edad actual	68
2.4 Fecha Ingreso:				1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		74812380		2.6 Empresa Prestadora Salud:		CAPRESOCA EPS		
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	X	2.8 Clasificacion asignada por SISB	NO		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:		SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: Me como todo lo que me dan, pero no me gusta colocar mi huella en las hojas	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 56,3 kg de acuerdo al indicador IMC se encuentra normo peso .según lo evaluado en los signos fisicos el paciente tiene una depleción leve en su cabeza y cara, mirada algo hundida, seguido de esto se observe que la región del acromion y la espalda superior del paciente, tiene una depleción leve a , debido a que el acromion, las costillas y los hombros poco sobresalen, seguidamente se evaluó el brazo superior para verificar la grasa externa y el musculo, donde esta tiene una depresión leve a moderada.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez	

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22	

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Gabrielina Samudio				2.2. Fecha de nacimiento										2.3 Edad Actual :73
2.4 Fecha ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciuda		23827851			2.6 Empresa Prestadora Salud:		CAPRESOCA EPS					
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:		SI		NO		X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente femenina de 73 años con un peso actual de 43.1 kg de acuerdo al indicador IMC presenta un estado nutricional de peso insuficiente.
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de la persona mayor; adulta que casi no coloca de su colaboración ya que el marido le prohibe cosas
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Gabrieña Samudio			2.2. Fecha de nacimiento						2.3 Edad Actual:	73
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :	23827851		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS					
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO	2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1. ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	3.Acciones a largo plazo:
	lograr en el paciente una ganancia de peso en dos meses
	Velar por que la paciente mantenga con un peso adecuado durante su estancia en el hogar.
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Implementar una dieta hipoglucida, hipercalorica e hiperproteica, gastroprotectora, fraccionada en 5 tiempos de comida.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

454

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Gabrielina Samudio				2.2. Fecha de nacimiento					2.3 Edad actual	73
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		23827851		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS			
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	X	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN	NO		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: No me gusta lo que me dan, ya que no tiene dulce ni sal	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 43.8 kg de acuerdo al indicador IMC se encuentra peso insuficiente .según lo evaluado en los signos físicos el paciente tiene una depleción leve a moderada en su cabeza y cara, mirada algo hundida, seguido de esto se observa que la región del acromion y la espalda superior del paciente, tiene una depleción leve a moderada, debido a que el acromion, las costillas y los hombros sobresalen ligeramente, seguidamente se evaluó el brazo superior para verificar la grasa externa y el musculo, donde esta tiene una depresión leve a moderada.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez	

Dsb

FIDECA	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Francisco Celis Monroy		2.2. Fecha de nacimiento			2.3 Edad Actual ,78
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciuda	332564	2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS	
2.7 Registro SISBEN : SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO	2.9 Recibe otros benficios del Estado: SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACION

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente masculino de 78 años con un peso actual de 66,2 kg de acuerdo al indicador IMC presente un estado nutricional de normopeso.
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de le persona mayor: ninguna
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Francisco Celis Monroy			2.2. Fecha de nacimiento						2.3 Edad Actual:	78
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :	332564		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS					
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO	2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1 ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	3.Acciones a largo plazo:
	lograr que el paciente mantenga su peso
	Velar por que la paciente mantenga un peso adecuado
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Implementar una dieta renal predialisis, gastroprotectora, no lacteos, fraccionada en 6 tiempos de comida.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

260

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Francisco Celis Monroy					2.2. Fecha de nacimiento				2.3 Edad actual	78
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022			2.5 Numero de Identidad Ciudadana :	332564		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS			
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	X	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN	NO		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI	NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: Me como todo lo que me dan	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 66,6 kg de acuerdo al indicador IMC se encuentra normopeso .según lo evaluado en los signos fisicos el paciente presenta en la region orbital almohadillas de grasa orbitales, musculo bien definido en la región temporal al tacto, en la parte superior del pecho musculos bien definidos al rededor del hueso de la clavicula observandose poco visible, curves redondeadas en brazos, hombros y cuello
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Telles	

96

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22	

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Hipólito Guina				2.2. Fecha de nacimiento								2.3 Edad Actual:79
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciuda	4183823			2.6 Empresa Prestadora Salud:		CAPRESOCA EPS				
2.7 Registro SISBEN :	SI	SI	NO	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	SI		2.9 Recibe otros benficios del Estado:		SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente masculino de 79 años con un peso actual de 46,5 kg de acuerdo al indicador IMC presente un estado nutricional de peso insuficiente.
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de la persona mayor: Ninguna
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

962

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 locafizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Hipólito Guina				2.2. Fecha de nacimiento					2.3 Edad Actual:	79
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :	4183823		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS					
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO	2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1.ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	Acciones a largo plazo:
	lograr en el paciante una ganancia de peso en dos meses
	Velar por que la paciente mantenga con un peso adecuado durante su estancia en el hogar.
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Implementar una dieta renal predialisis e hipograsa, gastroprotectora fraccionada en 5 tiempos de comida.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion integral en centro de Protaccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Hipólito Guina					2.2. Fecha de nacimiento				2.3 Edad actual	78
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		4183823		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS			
2.7 Registro SISBEN :	SI	X	NO		2.8 Clasificacion asignada por SISBEN	SI		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI	NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: Me como todo lo que me dan	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 45,6 kg de acuerdo al indicador IMC se encuentra peso insuficiental , según lo evaluado en los signos físicos el paciente tiene una depiación leve a moderada en su cabeza y cara, mirada algo hundida, seguido de esto se observe que la región del acromion y la espalda superior del paciente, tiene una depiación leve a moderada, debido a que el acromion, las costillas y los hombros sobresalen ligeramente, seguidamente se evaluó el brazo superior para verificar la grasa externa y el musculo. donde esta tiene una depresión leve a moderada ya que el musculo del brazo se encuentra ligeramente deprimido, por último se exploró las extremidades inferiores que serían la región anterior del muslo, región patelar y región posterior de la pantorrilla, donde esta tiene una depresión moderada a severa, ya que el cuádriceps tiene una depresión y en la región patelar el cuádriceps se encuentra más prominente.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tafias	

4/9

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22	

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Rosalbina Urbano Páez			2.2. Fecha de nacimiento									2.3 Edad Actual :80
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciuda	23906232			2.6 Empresa Prestadore Salud:	CAPRESOCA EPS					
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO		2.9 Recibe otros benficios del Estado:		SI		NO	x	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACION

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente femenina de 80 años con un peso actual de 48.4 kg de acuerdo al indicador IMC presenta un estado nutricional de peso insuficiente.
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de la persona mayor: Ninguna
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Rosalbina Urbano Páez			2.2. Fecha de nacimiento						2.3 Edad Actual:	80
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :	23906232			2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS				
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO	2.9 Recibe otros benficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1 ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	3.Acciones a largo plazo:
	lograr en el paciente una ganancia de peso en dos meses
	Velar por que la paciente mantenga con un peso adecuado durante su estancia en el hogar.
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Implementar una dieta hiposodica, hipercalorica e hiperproteica, sin lacteos,fraccionada en 6 tiempos de comida.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Rosalbina Urbano Páez				2.2. Fecha de nacimiento					2.3 Edad actual	80
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciudadana :	23906232		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS				
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	X	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN	NO		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: Me como todo lo que me dan, pero los lacteos me caen mal.	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 47.5 kg de acuerdo al indicador IMC se encuentra peso insuficiente .según lo evaluado en los signos físicos el paciente tiene una depleción leve a moderada en su cabeza y cara, mirada algo hundida, seguido de esto se observa que la región del acromion y la espalda superior del paciente, tiene una depleción leve a moderada, debido a que el acromion, las costillas y los hombros sobresalen ligeramente, seguidamente se evalúo el brazo superior para verificar la grasa externa y el musculo, donde esta tiene una depresión leve a moderada.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Téllez	

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22	

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Alfonso Niño López			2.2. Fecha de nacimiento							2.3 Edad Actual:81
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciuda	4205630		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS					
2.7 Registro SISBEN : SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO	2.9 Recibe otros benficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente masculino de 81 años con un peso actual de 40,8 kg de acuerdo el indicador IMC presenta un estado nutricional de peso insuficiente.
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de la persona mayor: Ninguna
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

963

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Alfonso Niño López				2.2. Fecha de nacimiento					2.3 Edad Actual:	81
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		4205630		2.6 Empresa Prestadora Salud:		CAPRESOCA EPS		
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1.ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	Acciones a largo plazo:
	lograr en el paciente una ganancia de peso en dos meses
	Velar por que la paciente mantenga con un peso adecuado durante su estancia en el hogar.
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Implementar una dieta hipercalorica e hiperproteica, gastroprotectora fraccionada en 5 tiempos de comida.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Alfonso Niño López					2.2. Fecha de nacimiento				2.3 Edad actual	81
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		4205830		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS			
2.7 Registro SISBEN :	SI		NO	X	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN	NO		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: Quiero que tenga mas papa los caldos, que tenga dulce los jugos	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 40 kg de acuerdo al indicador IMC se encuentra peso insuficiente! . según lo evaluado en los signos fisicos el paciente tiene una depleción leve a moderada en su cabeza y cara, mirada algo hundida, seguido de esto se observa que la región del acromion y la espalda superior del paciente. tiene una depleción leve a moderada, debido a que el acromion, las costillas y los hombros sobresalen ligeramente, seguidamente se evaluó el brazo superior para verificar la grasa extarna y el musculo. donde esta tiene una depresión leve a moderada ya que el musculo del brazo se encuentra ligeramente deprimido, por último se exploró las extremidades inferiores que serían la región anterior del muslo, región patelar y región posterior de la pantorrilla, donde esta tiene una depresión moderada a severa, ya que el cuádriceps tiene una depresión y en la región patelar el cuádriceps se encuentra más prominente.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez	

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Juan Santiago Chico Gualteros			2.2. Fecha de nacimiento				2.3 Edad Actual ,83
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciuda	4183625	2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS			
2.7 Registro SISBEN : SI	x	NO	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	SI	2.9 Recibe otros benficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente masculino de 83 años con un peso actual de 44,8 kg de acuerdo al indicador IMC presente un estado nutricional de normopeso.
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de la persona mayor: ninguna
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

47

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Juan Santiago Chico Gualteros			2.2. Fecha de nacimiento				2.3 Edad Actual:	83
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :	4183525	2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS				
2.7 Registro SISBEN : SI	X	NO		2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	I	2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI	NO	X	2.10 Descripcion:	

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1. ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	3.Acciones a largo plazo:
	lograr que el paciente mantenga su peso
	Velar por que la paciente mantenga un peso adecuado
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Implementar una dieta dieta hiposodica, no lacteos, fraccionada en 5 tiempos de comida.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andres Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Juan Santiago Chico Gualteros					2.2. Fecha de nacimiento				2.3 Edad actual	83
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		4193526		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS			
2.7 Registro SISBEN :	SI	X	NO		2.8 Clasificacion asignada por SISBEN	SI		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: No refiere nada	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 45,1 kg de acuerdo al indicador IMC se encuentra normopeso ,según lo evaluado en los signos físicos el paciente presenta musculo levemente definido en la región temporal al tacto, en la parte superior del pecho musculos levemente definidos al rededor del hueso de la clavicula observandose poco visible, curvas redondeadas en brazos, hombros y cuello
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andres Paola Camargo Tellez	

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22	

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:					María del Carmen Sigua			2.2. Fecha de nacimiento							2.3 Edad Actual :91
2.4 Fecha Ingreso:				1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciuda		23826495			2.6 Empresa Prestadora Salud:		CAPRESOCA EPS		
2.7 Registro SISBEN :	SI	X	NO		2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:		SI			2.9 Recibe otros benficios del Estado:		SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACION

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente femenina de 91 años con un peso actual de 55 kg de acuerdo el indicador IMC presenta un estado nutricional de normo peso.
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de la persona mayor: Ninguna
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	María del Carmen Sigua			2.2. Fecha de nacimiento						2.3 Edad Actual:	91
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		23826495		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS				
2.7 Registro SISBEN :	SI	X	NO	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	SI		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1 ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	3.Acciones a largo plazo:
	lograr que el paciente mantenga su peso adecuado
	Velar por que la paciente mantenga con un peso adecuado durante su estancia en el hogar.
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Implementar una dieta renal predialisis, hipograsa, gastroprotectora, fraccionada en 5 tiempos de comida
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Protaccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:				María del Carmen Sigua			2.2. Fecha de nacimiento			2.3 Edad actual	91
2.4 Fecha ingreso:				1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		23926495	2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS		
2.7 Registro SISBEN :	SI	X	NO		2.8 Clasificacion asignada por SISBEN	SI		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI	NO	X	2.10 Descripcion:	

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: me como todo lo que me dan	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 54.5 kg de acuerdo al indicador IMC se encuentra en normo peso ,según lo evaluado en los signos físicos el paciente tiene una depleción leve en su cabeza y cara, mirada algo hundida, seguido de esto se observa que la región del acromion y la espalda superior del paciente, tiene una depleción leve a , debido a que el acromion, las costillas y los hombros poco sobresalen, seguidamente se evaluó el brazo superior para verificar la grasa extema y el musculo, donde esta tiene una depresión leve a moderada.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Telles	

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22	

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Héctor Vega Patiño					2.2. Fecha de nacimiento	03-30-1952								2.3 Edad Actual:70
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciuda	1124827			2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS							
2.7 Registro SISBEN :	SI	X	NO	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	SI		2.9 Recibe otros benficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:			

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente masculino de 70 años con un peso actual de 75,6 kg de acuerdo el indicador IMC presenta un estado nutricional de obesidad grado I.
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de la persona mayor: No coloca de su colaboracion.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Héctor Vega Patiño	2.2. Fecha de nacimiento	03-30-1952	2.3 Edad Actual:	70
2.4 Fecha ingreso:	1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :	1124827	2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS
2.7 Registro SISBEN : SI X NO	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	SI	2.9 Recibe otros beneficios del Estado: SI NO X	2.10 Descripcion:	

3. DESCRIPCION DE LA SITUACIÓN

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1.ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	Acciones a largo plazo:
	Contribuir a la perdida de peso en 2 meses.
	Velar por que la paciente mantenga con un peso adecuado durante su estancia en el hogar.
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Seguimiento Nutricional cada mes
	Nombre del profesional qua realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Héctor Vega Patiño					2.2. Fecha de nacimiento	03-30-1952			2.3 Edad actual	70
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		1124827		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS			
2.7 Registro SISBEN :	SI	x	NO		2.8 Clasificacion asignada por SISBEN	SI		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICIÓN: (VÁLORACIÓN DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: Es muy poco lo que sirven para comer	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 74,8 kg de acuerdo al indicador IMC se encuentra dentro del rango obesidad grado I . En la exploración física se observa que el paciente esta normal de su cabeza y cara ya que las almohadillas de la cara tiene grasa ligeramente abultadas, seguidamente se evaluó el brazo superior para verificar la grasa externa y el musculo, donde esta se encuentra normal y por último se exploró las extremidades inferiores que serian la región anterior del muslo, región patelar y región posterior de la pantorrilla, donde esta normal
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez	

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Proteccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia	1.4 Fecha de diligenciamiento: 19-11-22	

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:	Elvia Maria Moriquiré Guadrón			2.2. Fecha de nacimiento									2.3 Edad Actual :83
2.4 Fecha Ingreso:	1/10/2022		2.5 Numero de Identidad Ciuda	23828448			2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS					
2.7 Registro SISBEN : SI		NO	x	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	NO		2.9 Recibe otros benficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:	

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

7.4 SEGUIMIENTO ACCIONES NUTRICION	Logros alcanzados de acuerdo con los objetivos y acciones :
	Paciente femenina de 83 años con un peso actual de 33,3 kg de acuerdo al indicador IMC presenta un estado nutricional de desnutricion proteico calorica moderada.
	Dificultades en la realización del PAIIN y la corresponsabilidad de la persona mayor: ninguno
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:			Elvia María Moniquirá Guadrón			2.2. Fecha de nacimiento				2.3 Edad Actual:	83
2.4 Fecha ingreso:			1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		23826448		2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS		
2.7 Registro SISBEN :	SI	X	NO	2.8 Clasificacion asignada por SISBEN:	SI		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI		NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN

DIMENSION	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)
1.ACCIONES CAMPO DE LA NUTRICION	Objetivo: Contribuir a que la paciente mantega un adecuado estado nutricional
	1.Acciones a corto plazo:
	Monitorear la ingesta de alimentos
	2.Acciones a mediano plazo:
	Brindar educación nutricional cada mes
	3.Acciones a largo plazo:
	lograr en el paciente una ganancia de peso en dos meses y realizar seguimiento nutricional
	Velar por que la paciente aumente de peso adurante su estancia en el hogar.
	Actividades concretas para conseguir los objetivos:
	Implementar una dieta blanda hiposodica, hipercalorica e hiperproteica,fraccionada en 5 tiempos de comida + suplemnto nutricional
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez

FIDECA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL INDIVIDUAL (PAIIN) - CENTRO DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR

1. DATOS GENERALES

1.1 Servicio Social:	Atencion Integral en centro de Protaccion y Bienestar al Adulto Mayor.	1.2 Unidad Operativa:	Hogar Mis Años Dorados	1.3 localizacion en el Centro de Proteccion:	Nunchia

2. DATOS DE LA PERSONA MAYOR

2.1 Nombres y Apellidos:				Elvia Maria Moniquira Guadrón			2.2. Fecha de nacimiento			2.3 Edad actual	83
2.4 Fecha Ingreso:				1/10/2022	2.5 Numero de Identidad Ciudadana :		23828448	2.6 Empresa Prestadora Salud:	CAPRESOCA EPS		
2.7 Registro SISBEN :	SI	X	NO		2.8 Clasificacion asignada por SISBEN	SI		2.9 Recibe otros beneficios del Estado:	SI	NO	X	2.10 Descripcion:

3. DESCRIPCION DE LA SITUACION

FASE	3.1 PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN HABITOS POR NUTRICION: (VALORACION DE ESTADO NUTRICIONAL Y FUNCIONAL)	
CONOCIENDO	Necesidades sentidas por el participante: me gusta el suplemento	Necesidades identificadas por el profesional: Paciente con un peso de 33,2 kg de acuerdo al indicador IMC se encuentra en desnutricion proteico calorica moderada, según lo evaluado en los signos físicos se observa que utiliza caminador para poderse desplazar, presenta afección en la espalda cifosis, lo que hace que la espalda se encorve, la paciente tiene una depleción severa en la cabeza y cara en donde su mirada se encuentra hundida, con depresión alrededor de los ojos, círculos oscuros y piel fácida suelta, seguido de esto se observa que la región del acromion y la espalda superior del paciente, tiene una depleción severa, donde el acromion, las costillas y los hombros son muy prominentes, seguidamente se evaluó el brazo superior para verificar la grasa externa al musculo del triceps, donde esta tiene una depresión severa, por último se exploró las extremidades inferiores que serían la región anterior del muslo, región patelar y región posterior de la pantorilla, donde esta tiene una depresión severa, ya que la línea en el muslo, no se encuentra bien desarrollada, con una pequeña señal de músculo alrededor de la rodilla y su pantorilla es delgada, con una mínima definición muscular.
	Nombre del profesional que realiza la observación: Andrea Paola Camargo Tellez	

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 3.
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

FIDECA

República de Colombia
Departamento de
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 001-215 DE 2022

Por el NUNCHÍA que soñamos

Fundación Fideca para el Desarrollo de Casanare

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.

NUTRICIONISTA - DIETISTA

REGISTRO FOTOGRÁFICO.

ANEXO No. 3.

PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	1	FOTOGRAFÍA	2
DESCRIPCIÓN: Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla		**DESCRIPCIÓN:** Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla	
			
FOTOGRAFÍA	3	FOTOGRAFÍA	4
DESCRIPCIÓN: Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla		**DESCRIPCIÓN:** Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla	
			

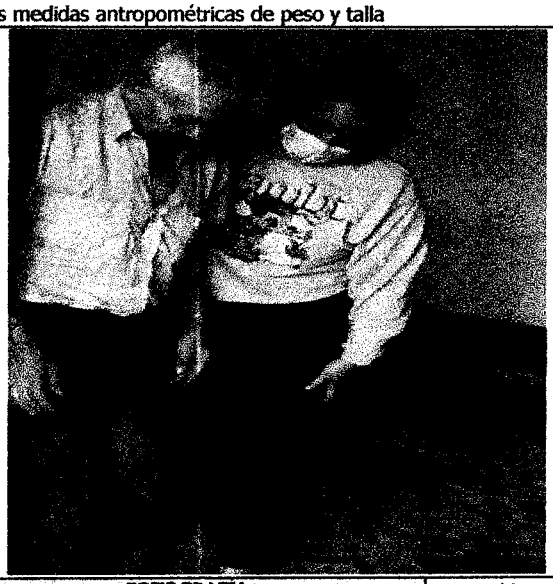
INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
NUTRICIONISTA - DIETISTA			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 3.			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	5	FOTOGRAFÍA	6
DESCRIPCIÓN: Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla		**DESCRIPCIÓN:** Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla	
			
FOTOGRAFÍA	7	FOTOGRAFÍA	8
DESCRIPCIÓN: Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla		**DESCRIPCIÓN:** Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla	
			

FIDECA

República de Colombia
Departamento de
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 001-215 DE 2022

Por el NUNCHÍA que soñamos

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.
NUTRICIONISTA - DIETISTA
REGISTRO FOTOGRÁFICO.
ANEXO No. 3.
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.

FOTOGRAFÍA	9	FOTOGRAFÍA	10
DESCRIPCIÓN: Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla		**DESCRIPCIÓN:** Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla	
			
FOTOGRAFÍA	11	FOTOGRAFÍA	12
DESCRIPCIÓN: Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla		**DESCRIPCIÓN:** Se realiza el seguimiento nutricional a los 12 adultos mayores, con el fin de verificar la mejoría de su estado nutricional, mediante la toma de las medidas antropométricas de peso y talla	
			

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 4.
ACTA Y FIRMA DE ASISTENCIA.

	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL GUÍA DOCUMENTAL	CODIGO: SDS-120 FECHA: 02-09-2020 Versión: 01 Página 1	Por el NUNCHÍA que AMAMOS

ATENCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR

ACTIVIDADES CON LOS ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL MIS AÑOS DORADOS

Fecha:	N° de participantes:	Duración de la actividad:
4-11-2021	12	Hora inicio: 10:00 Am Hora salida: 11:00 Pm

Lugar: Centro de bienestar y Protección social "Mis Años Dorados"

Nombre de la actividad:

Seguimiento nutricional (medidas antropometricas)

Descripción de la actividad:

Dando inicio a la toma de las medidas antropometricas se realiza el saludo por parte de la nutricionista.
se realiza la toma de las medidas antropometricas con el fin de realizar seguimiento nutricional a los 12 adultos, en donde este se toma el Peso y en el caso de los adultos que por tal motivo no se puede pesar, se realiza mediante la estimacion de Peso actual, tomando medidas como lo son C.brazo y A. pantorilla.

Resultado de la actividad:

Resultado del diagnostico nutricional

Nombre del responsable:

Andrea Paola Camargo Tellet

Cargo:	Firma:
Nutricionista	

FIDECA

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL CASANARE
ALCALDÍA DE NUCHÍA
CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS
ASISTENCIA

FECHA DIA 4 MES 11 AÑO 22

HORA INICIO 7:00 Am HORA FINAL 11:00 Pm

LUGAR centro de bienestar y Proteccion social

TEMA Seguimiento nutricional (medidas antropometricas)

OBJETIVO Efectuar el seguimiento nutricional a los 12 adultos pertenecientes al centro de bienestar y Proteccion social con el fin de verificar mejoria en su estado.

NOMBRE Y APELLIDO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA
BAYARDO URBANO COTINCHARA	74.812.256	
JOSÉ ÁLVARO MEDINA SUAREZ	4.184.383	
JULIO PATIÑO TAMBO	74.812.360	
GABRIELINA SAMUDIO	23.827.851	
FRANCISCO CELIS MONROY	332.564	

HIPÓLITO GUINA	4.183.623	
ROSALBINA URBANO PÁEZ	23.906.232	
ALFONSO NIÑO LÓPEZ	4.205.630	
JUAN SANTIAGO CHICO GUALTEROS	4.183.525	
MARÍA DEL CARMEN SIGUA	23.826.495	
HÉCTOR VEGA PATIÑO	1.124.827	
ELVIA MARÍA MONIQUIRÁ GUADRÓN	23.826.448	





ANDREA PAOLA CAMARGO TELLEZ
FIRMA NUTRICIONISTA

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 5.
PLAN DE SANEAMIENTO.

FIDECA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

La industria de Alimentos es un sector de gran responsabilidad debido al cuidado que deben tener los operarios al manipular los alimentos de tal manera que los productos sean inocuos para el consumo humano. La Resolución 2674 de 2013 marca los lineamientos para las empresas de Alimentos y el cumplimiento de las BPM, entre ellas esta documentar e implementar el Plan de Saneamiento Básico con los siguientes programas: limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas y control de calidad del agua.

La Capacitación al personal es primordial en la implementación de los programas, crear cultura y conciencia en el personal operativo significa un compromiso continuo con el cumplimiento de las normas, propiciar espacios de conocimiento permite el desarrollo de habilidades y modificar acciones que afecten directamente o indirectamente la empresa.

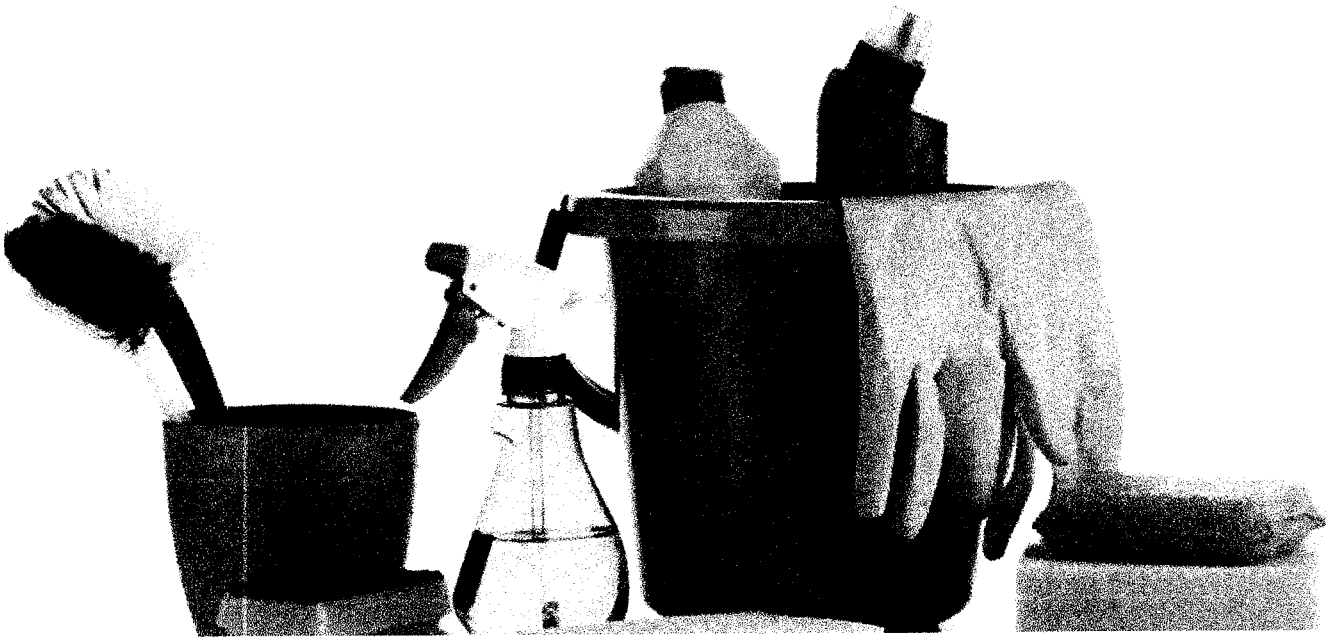
Con la realización de esta práctica empresarial se busca alcanzar la documentación e implementación del plan de saneamiento básico necesario y de obligatorio cumplimiento en todas las empresas de alimentos y los hogares comunitarios para garantizar la inocuidad de los productos protegiendo la salud de los consumidores, minimizando los errores y fallas que se comenten dentro de la producción de alimentos por una inadecuada manipulación y por falta de conocimiento de los manipuladores que son parte fundamental para lograr el objetivo.

El plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se pueda presentar la contaminación.

La aplicación del Plan de Saneamiento Básico permite reducir significativamente el riesgo de intoxicaciones en la población, lo mismo que las pérdidas de los productos alimenticios; adicionalmente, permite mantener la vida útil de los equipos industriales, permitiendo la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y asegurando la producción de alimentos seguros y nutritivos por medio de la implementación de la Resolución 2674 de 2013.

FIDECA

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



FIDECA

1. INTRODUCCIÓN

Uno de los programas más importantes contenidos en las buenas prácticas de manufactura es el de "Limpieza y Desinfección", ya que de estos dos aspectos depende en gran medida la calidad higiénica de los alimentos procesados y permiten controlar la presencia de microorganismos en las superficies que tienen contacto con las materias primas y producto terminado.

Este programa describe la forma de cómo llevar a cabo dichos procesos, productos a utilizar, frecuencia con que se deben realizar y las personas responsables, involucrando el lugar físico, los equipos, los utensilios y la preparación de los desinfectantes, además los procedimientos de control y verificación con sus respectivos formatos.

Si bien el alimento tiene riesgo de contaminarse antes de llegar al servicio de alimentación; el mayor riesgo se encuentra durante el almacenamiento y procesamiento, por eso es necesario una correcta limpieza y desinfección de todas las superficies que entren en contacto con el alimento como equipos y utensilios, igualmente los pisos y paredes de los locales; además se requieren adecuadas normas de higiene de los manipuladores de alimentos.

2. OBJETIVO GENERAL

Disminuir la carga microbiana en todas las áreas de producción, incluyendo instalaciones, utensilios, equipos, mesones, y manipuladores de alimentos para obtener productos inocuos y de buena calidad.

2.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Asegurar la calidad de los alimentos frente a las influencias químicas y microbianas.
- Proteger la salud del consumidor.

3. DEFINICIONES

Buenas prácticas de manufactura: *Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la* manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de 13 alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (El ministerio de salud y protección social, 2013).

Desinfección por aspersión: Es aquella realizada con un atomizador, la cual sirve para ambientes y superficies.

Desinfección por contacto: Se define como desinfección por contacto aquella que se realiza humedeciendo un limpión o trapera en la solución desinfectante y que luego se pasa por la superficie a desinfectar. En esta es importante tener en cuenta que el limpión o trapera debe humedecerse constantemente para garantizar así la desinfección adecuada.

Desinfección – descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microrganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microrganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento. (El ministerio de salud y protección social, 2013).

FIDECA

Inmersión: Se realiza sumergiendo los utensilios, limpiones o alimentos en un recipiente con la solución desinfectante por determinado tiempo.

Desinfección química: Estos son compuestos que varían mucho en sus formas de uso y composición. La eficiencia de estos desinfectantes depende de muchos factores como tiempo de exposición, temperatura y concentración.

Detergentes: Son sustancias que ayudan al desprendimiento, disolución y dispersión de la suciedad.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. (El ministerio de salud y protección social, 2013).

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina. (El ministerio de salud y protección social, 2013).

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos. (El ministerio de salud y protección social, 2013).

Limpieza: Es la eliminación mediante el fregado y lavado con agua caliente, jabón o un detergente adecuado, de residuos, grasa, polvo, mugre, impurezas, suciedad visible en el medio ambiente que rodea los alimentos, microrganismos y sustancias químicas de superficie en las cuales los gérmenes pueden encontrar condiciones favorables para sobrevivir y multiplicarse. La limpieza se refiere a la remoción de suciedad visible, tal como polvo, hollín, tizne, grasa, sangre, huesos y manchas en general. El objetivo de la limpieza, consiste en transmitir la suciedad de una superficie a un solvente (generalmente agua), con la ayuda de detergentes y acción mecánica. Finalmente enjuagar la mezcla de suciedad, solvente y detergente.

Limpieza en seco: Se realiza mediante aspiración de los residuos removidos con cepillos, en equipos y superficies que no pueden ser humectadas porque alteran el producto que se va a elaborar.

Limpieza manual: se hace con ayuda de acción mecánica fuerte, con el fregado o frotado con cepillo.

Limpieza Química: Se aplican sustancias químicas (detergente), para desprender el material que se encuentra adherido.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (El ministerio de salud y protección social, 2013).

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta. (El ministerio de salud y protección social, 2013).

Vigilancia epidemiológica de las ETAS: Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin. (El ministerio de salud y protección social, 2013).

A continuación, se detallan las actividades de limpieza y desinfección a desarrollar en el servicio de alimentación, las cuales deben tener un seguimiento permanente con el fin de garantizar buenas condiciones de limpieza y desinfección en todas las instalaciones.

FIDECA

4. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA

LUGAR	DESCRIPCION	FRECUENCIA
BODEGA Y COMEDOR	• Se barre el espacio por completo recogiéndose el polvo y desechos en el recogedor plástico inmediatamente es llevado al balde de basura. • Con ayuda de una trapera enjabonada se limpia el piso. • Luego se pasa una trapera para retirar el jabón. • Por último, se prepara una solución de hipoclorito y se aplica en el piso con ayuda de una trapera. • Dejar secar al medio ambiente	DIARIA
PAREDES, PISOS TECHOS VENTANAS Y PUERTAS	• Se usa agua, jabón, esponja, paño no motoso e hipoclorito • Se disuelve el jabón en el agua. • Se restriegan la superficie con la esponja suave quitando todo rastro de polvo, grasa y suciedad. • Se humedece el paño no motoso y se retira el jabón de la superficie. • Se esparce una solución de hipoclorito por aspersión. • Se dejan secar al medio ambiente las paredes y las ventanas se secan con un paño no motoso	DIARIO O SEMANAL
ZONA DE DESECHOS	• Retirar suciedad y restos de alimentos. • Se frota una solución detergente. • Se frota con cepillo y esponja. • Se aplica la solución desinfectante por contacto.	DIARIA
AMBIENTE	• Después de realizar el aseo del comedor, aspersarlo con hipoclorito	DIARIA

FIDECA

4.1. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

LUGAR	DESCRIPCION	FRECUENCIA
MESONES	• Se usa agua, jabón, esponja suave, hipoclorito y paño no motoso. • Se disuelve el jabón en el agua. • Se restriega hasta quitar todo rastro de suciedad. • Se retira todo residuo de detergente con agua potable. • Se aplica una solución de hipoclorito con un paño no motoso. • Se deja secar al medio ambiente	DIARIA
LIMPIONES	• Lavarlos con jabón y retirar todo tipo de suciedad. • Se dispondrá de una vasija plástica para almacenar, en solución desinfectante. • Se entregarán en área de producción limpia y desinfectada.	DIARIA
NEVERAS Y CUARTOS FRIOS	• Previo descongelamiento, retire parrillas, bandejas y recipientes de la nevera • Retire los residuos de hielo y residuos de comida. • Prepare solución limpiadora así: a 5 litros de agua agregue 50 c.c de jabón líquido. • Restriegue con esponja las superficies internas y externas de la nevera y con cepillo delgado limpie los empaques de la puerta • Con paño limpio retire el jabón • Aplique el desinfectante con aspersor tipo spray y deje actuar por 10 minutos. • Limpie nuevamente con paño húmedo • Coloque nuevamente parrillas, bandejas y recipientes y deje refrigerar durante una hora. • Introduzca los alimentos previa clasificación y lavado de los mismos.	QUINCENAL
ESTUFAS	• Retire los residuos gruesos de las superficies • Aplique desengrasante con aspersor y deje actuar por 5 minutos • Restriegue con esponja todas las superficies, y limpie con paño absorbente hasta retirar el desengrasante. • En un recipiente plástico mezclar 5 litros de agua con 100 c.c de desengrasante sumergir parrillas quemadores y bandejas y dejar actuar por 15 minutos. • Con esponja o cepillo de cerdas duras restregar y enjuagar. • Coloque nuevamente parrillas, bandejas y aditamentos previos secado de los mismos	DIARIO O SEMANAL
VAJILLA Y CUBIERTOS	• Para realizar la limpieza de estos retire los residuos de comida de platos y cubiertos. • Aplique jabón líquido y restriegue. • Enjuague con suficiente agua. • Para realizar una correcta desinfección se debe mezclar en un recipiente plástico 5 cc de Hipoclorito por cada litro de • agua, sumergir vajilla, cubiertos y recipientes y dejar actuar por 15 minutos. • Llenar un recipiente plástico de capacidad suficiente con agua potable y enjuagar vajilla, cubiertos y utensilios de cocina • Dejar secar a temperatura ambiente y guardar en el sitio destinado para tal fin.	Después de cada servicio se realizará limpieza y dos veces por semana se realizará desinfección.

FIDECA

LICUADORA Y PROCESADORES	• Desmonte las piezas removibles de la licuadora y con cepillo lávelas y enjuáguelas. • Con esponja y jabón líquido restriegue el vaso y la tapa de la licuadora y enjuague. • Con el cepillo húmedo retire los residuos y restriegue el motor, luego limpie con paño absorbente húmedo hasta lograr limpieza total. • Dos veces a la semana se realizar la desinfección de la siguiente manera: ➢ Llene la licuadora con agua potable hasta su máxima capacidad y por cada litro aplique 5 cc de hipoclorito de dejar actuar por 15 minutos. ➢ Enjuagar y dejar secar a temperatura ambiente. Si el material de la licuadora es resistente al calor la desinfección se puede realizar con agua hirviendo y dejarla actuar durante 15 minutos.	Después de cada uso se realizará limpieza de licuadora y dos veces por semana se realizará desinfección.
OLLAS Y MENAJE METALICO	• Retire los residuos de comida. • Con esponja de acero inoxidable y jabón líquido restriegue el interior y exterior de las ollas y utensilios metálicos, enjuague y verifique que no queden residuos. • Con esponja de brillo lave las superficies externas de las ollas para evitar acumulación de residuos y deterioro del menaje. • La desinfección de los objetos metálicos de debe realizar con agua caliente o vapor pues no se recomienda el Hipoclorito de sodio, porque deja residuos y puede manchar o deteriorar este material	Después de cada uso se realizará limpieza y semanalmente se desinfectarán los utensilios metálicos.

4.2. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

ALIMENTO	DESCRIPCION	FRECUENCIA
FRUTAS Y VERDURAS	• Verificar que se encuentren en buen estado, quitar hojas malas. • Realizar un lavado con abundante agua retirando toda la suciedad. • Sumergir separadamente frutas de verduras en recipientes con una solución de hipoclorito durante 1 minuto. • Enjuagar con agua limpia.	Se realiza antes de ser procesado
LECHE EN BOLSA	• Inmediatamente lleguen al servicio las bolsas de leche deben ser lavadas. • Luego se sumergen por 1 minuto en una solución de hipoclorito de sodio • Se retiran, se escurren y se almacenan en el cuarto frío.	Se realiza al ingresar al servicio de alimentación

5. RECOMENDACIONES

- ✓ Utilizar siempre los implementos correspondientes a esta área.
- ✓ Deje actuar el desinfectante por el tiempo estipulado.
- ✓ Preparar las soluciones desinfectantes según indicaciones y dejar actuar el desinfectante por el tiempo estipulado

FIDECA

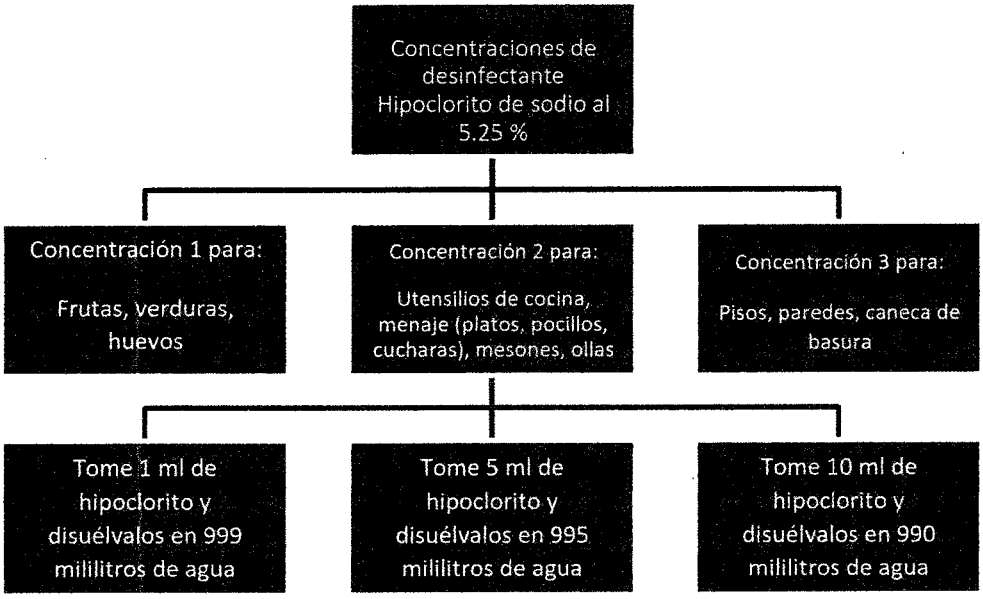
- ✓ Realizar semanalmente desinfección de choque, utilizando concentración de hipoclorito a 400 partes por millón. De acuerdo a cada tipo de desinfección.
- ✓ Para el lavado, desinfección y mantenimiento de los tanques de almacenamiento y reserva de agua elevados, para la institución, se recomienda contratar una empresa apta para dicho oficio. Realizar esta tarea mínima 2 veces al año y dejar mencionado proceso en acta.

6. IMPLEMENTOS DE ASEO A UTILIZAR

- Escobas de cerda plástica con mango plástico o de metal.
- Trapeador de trapo con mango plástico o de metal.
- Recogedor plástico con mango plástico o de metal.
- Cubeta plástica
- Detergente
- Cepillo
- Manguera

7. DESINFECTANTE UTILIZADO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

Hipoclorito de sodio, éste debe ser preparado en las diferentes concentraciones según el uso que se le dé, es un antibacterial económico y muy versátil.



La concentración del 5.25 % se encuentra comúnmente en los productos comerciales como límpido, clorox.

Su tiempo de actividad una vez preparado es de 12 horas, pasado este tiempo pierde su actividad. Todos aquellos implementos que están en contacto con líquidos o fluidos corporales, deben ser desinfectados con hipoclorito antes de lavarlos.

El hipoclorito de sodio al 5.25 % se debe dejar actuar por 1 minuto en el caso de la lechuga, hortalizas de hoja y huevos.

En la desinfección de ambientes se debe preparar 5 mL de hipoclorito al 5% en 1 litro de agua, luego rociar esta solución desde la parte alta del servicio de alimentación y dejar caer hasta el piso por aspersión. Este

FIDECA

procedimiento debe realizarse mínimo tres veces al día de la siguiente manera: antes de iniciar labores, después de cada comida y antes de realizar el aseo general.

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

8.1. DOTACION:

- Gorro blanco, cabello recogido y orejas cubiertas.
- Tapabocas (cubriendo nariz y boca).
- Delantal blanco o de color claro, con mangas cortas sin bolsillo y con cierre de cremallera.
- Zapatos cerrados

8.2. REQUISITOS: Toda persona mientras trabaja directamente en la preparación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

- Lavarse las manos con agua y jabón.
- Mantener las uñas cortas limpias y sin esmalte.
- No utilizar maquillaje ni perfumes.
- No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.
- Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.
- Vestuario limpio, cambio diario de ropa.
- Controles médicos aldía.
- Evitar prácticas antihigiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con instrumentos utilizados para su preparación.
- Los manipuladores de alimentos deben presentar antes de entrar a laborar al servicio de alimentación un examen médico general, frotis faríngeo, KOH de uñas y coprológico.

9. LAVADO DE MANOS

En las manos se albergan dos tipos de microorganismos, los residentes y los transitorios, los primeros hacen parte de la flora normal de las manos y son difícilmente eliminados con el lavado, los segundos son todos aquellos que adquirimos durante la manipulación con los diferentes objetos con los que tenemos contacto, para eliminar estos últimos es útil el correcto lavado de las manos.
Lavarse las manos después de:

- ✓ Usar el sanitario.
- ✓ Rascarse o tocarse algunas partes del cuerpo, especialmente nariz, boca, cabeza, pies, codos, entre otros.
- ✓ Estornudar o toser.
- ✓ Fumar.
- ✓ Limpiarse el sudor.
- ✓ Manipular alimentos crudos.
- ✓ Recoger vajilla.
- ✓ Recoger sobras de alimentos.
- ✓ Tener contactos con recipientes de basura, trapeadores, escobas, recogedores y utensilios sucios.
- ✓ Ir a los salones y tener directo contacto con los alumnos.
- ✓ Iniciar y terminar la jornada de trabajo.
- ✓ Cambiar de actividad dentro del servicio de alimentación

FIDECA

9.1. PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS

- Humedecer las manos con abundante agua hasta los codos.
- Usar el jabón desinfectante hasta los codos sin descuidar los espacios entre los dedos.
- Restregar las uñas.
- Usar toalla para secarse las manos.

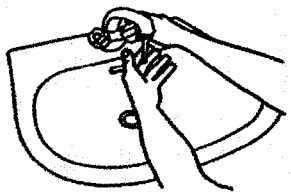
FIDECA

Recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) para:

LAVAR CORRECTAMENTE LAS MANOS

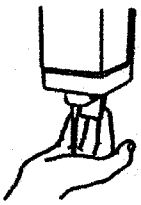
www.consejosdelimpieza.com

0



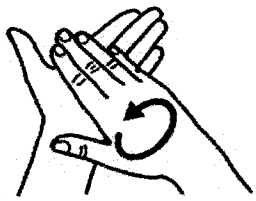
Humedezca sus manos con abundante agua.

1



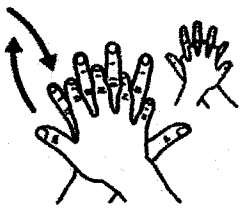
Enjabone sus manos con el grifo cerrado

2



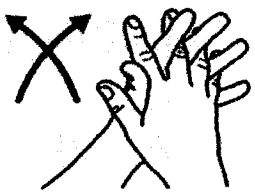
Comenzar frotando las palmas de las manos

3



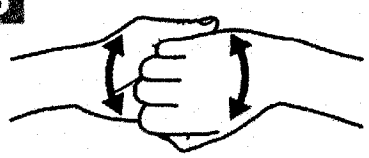
Intercale los dedos y frote por la palma y el anverso de la mano

4



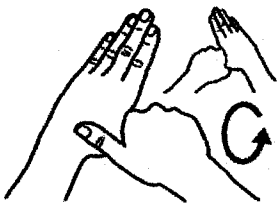
Continúe con los dedos intercalados y limpie los espacios entre sí.

5



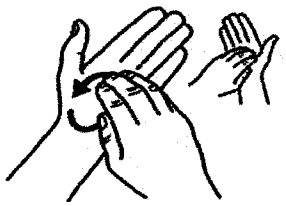
Con las manos de frente agárrse los dedos y mueva de lado a lado.

6



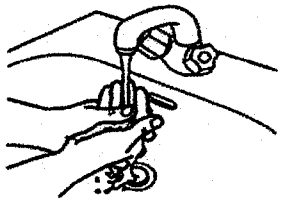
Tome el dedo "gordito" como en la figura para limpiar la zona del agarre de la mano.

7



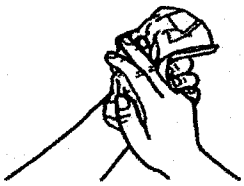
Limpie las yemas de los dedos, frotando contra la palma de la mano

8



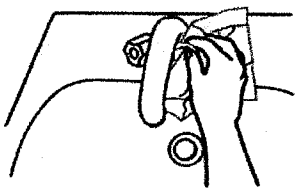
Enjuague sus manos con abundante agua (8 seg. aprox.)

9



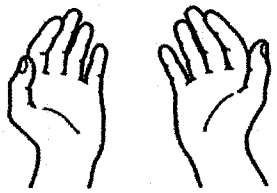
Seque las manos con una toalla desechable o con aire caliente.

10



Cierre el grifo con una toalla desechable

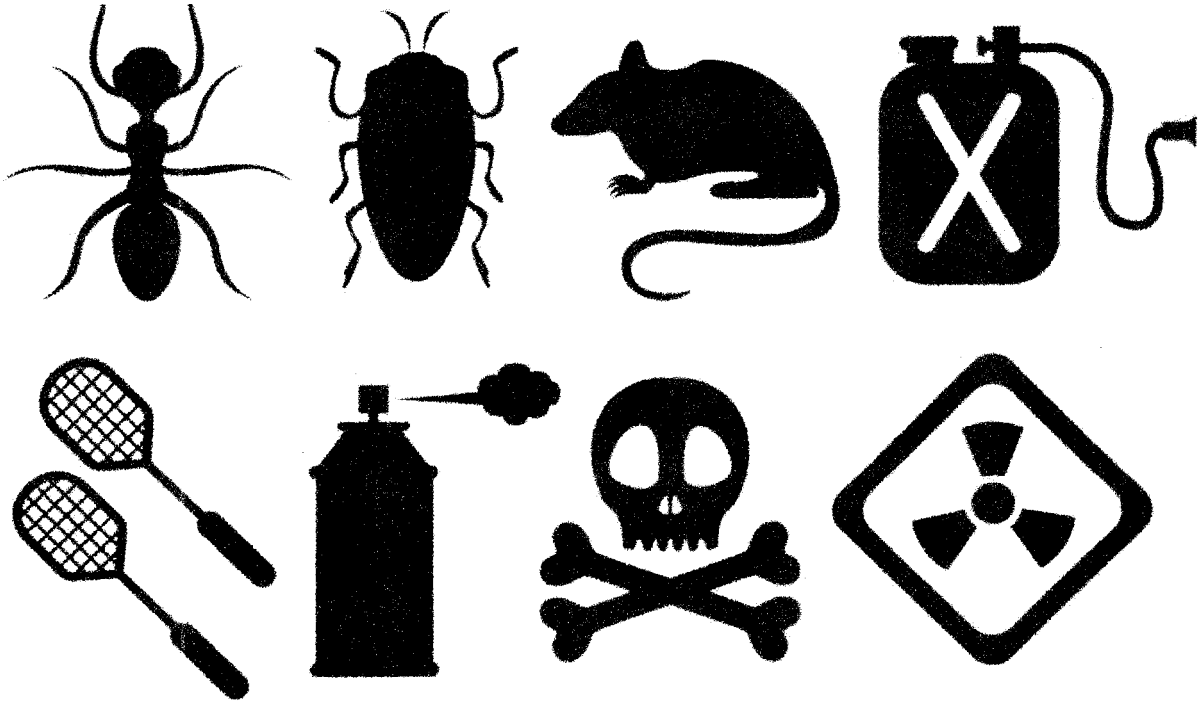
11



Ya está!

FIDECA

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



FIDECA

1. INTRODUCCIÓN

Las plagas representan una gran amenaza a la inocuidad y aptitud del alimento. Se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia, limitando así la necesidad del uso de productos químicos.

El plan de mantenimiento e higiene y el de plagas y roedores debe ser integral e incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo. Se entiende por integral a la implementación del conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas.

Es importante recordar que los insectos y roedores necesitan ambientes que les provean:

- ✓ Aire
- ✓ Humedad
- ✓ Refugio

Para evitar su desarrollo, se deben generar acciones teniendo en cuenta las siguientes medidas, que deben realizarse en forma continua.

- ✓ Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día.
- ✓ Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina.
- ✓ Barrer los suelos, inclusive debajo de las mesas y las máquinas, especialmente cerca de las paredes.
- ✓ Limpiar los desagües.
- ✓ Limpiar toda el agua estancada y derrames de bebidas cada noche.
- ✓ Recoger trapos, delantales, servilletas y manteles sucios.
- ✓ No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo.
- ✓ Guardar las cajas en estantes de alambre y de metal si es posible.
- ✓ No depositar la basura en cercanías de la zona de elaboración.

Con la aplicación de estas acciones se crean condiciones adversas lo cual dificulta el desarrollo de las distintas plagas.

En lo referente a las enfermedades, las plagas actúan como vectores de las mismas. Es decir, son capaces de llevar consigo agentes tales como bacterias, virus y protozoos. Estos son los auténticos responsables de un sin número de afecciones, tanto en el hombre como en los animales.

2. OBJETIVO

Describir las actividades de prevención, control y eliminación de plagas y roedores, a ejecutar en el Servicio de alimentación de la fundación con el fin de evitar la infestación de los mismos.

3. ALCANCE

Aplica para el servicio de alimentación de la Fundación **FIDECA.**

4. DEFINICIONES

Desinfestación: es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

FIDECA

Desratización: es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.

ETA: Enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que es causada, o se cree que es causada por el consumo de alimentos o agua contaminada.

Insectos: Comen de noche y aún en presencia humana, se dividen en rastreros (cucarachas, hormigas y gorgojos) y voladores (moscas).

Plaga: son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Roedores: Poseen alta adaptabilidad al medio ambiente, son voraces, comen durante la noche y cerca de los nidos.

5. CARACTERIZACIÓN DE LAS ESPECIES

Entre las plagas podemos identificar diversos organismos que pueden alterar las condiciones de los alimentos, como las siguientes:

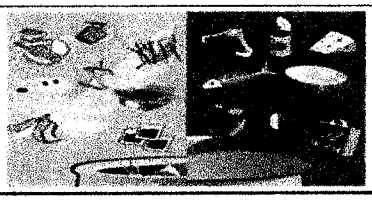
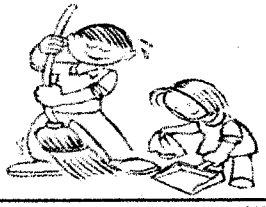
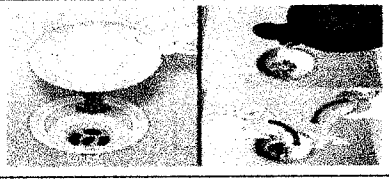
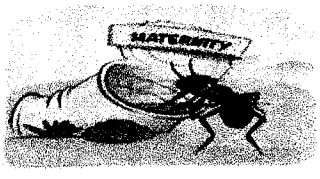
Tabla 1: Plagas presentes en las instalaciones de forma controlada.

PLAGAS	CARACTERISTICAS		LUGAR DE ANIDACIÓN
CUCARACHAS	La cucaracha es extremadamente robusta. La cucaracha puede crecer con tan sólo migajas y puede sobrevivir por dos semanas sin comida y agua. Las cucarachas a menudo viven en grietas y hendiduras tan pequeñas que fácilmente podemos pasarlas por alto. Ya que son tan buenas sobrevivientes; La cápsula de la cucaracha americana contiene de 14-16 huevos. Las ninfas surgen aproximadamente en seis semanas y salen de su piel 13 veces en los siguientes 18 meses, antes de llegar a la etapa adulta sexualmente madura. Durante las condiciones cálidas, las hembras adultas producen una cápsula en aproximadamente una semana y pueden vivir más de un año.Pueden vivir en cualquier sitio, pero prefieren los lugares calientes, húmedos y oscuros En épocas de lluvias invaden en gran cantidad los ambientes domésticos La característica más desagradable que la hace potencialmente peligrosa, es el hábito de regurgitar algunas de sus comidas parcialmente digeridas, además de depositar excrementos al mismo tiempo que se alimenta.		Baños
ROEDORES	La gestación de la hembra dura de 22 a 24 días con 8 a 12 nidadas por año. Cada nidada pose de 8 a 12 individuos con una supervivencia de 12 a 20 individuos por hembra al año. El ciclo de vida oscila entre los 9 y 12 meses de duración. Son extremadamente fecundos, pudiendo tener cada año seis camadas de 4 a 8 crías cada una. Desde las seis semanas de vida, los ratones empiezan ya a reproducirse. La gestación es de 21 días. Por contacto directo con heces u orina infectados como: leptospirosis, parasitismos o al contaminar alimentos como coriomeningitis y salmonelosis. Indirectamente por picaduras de sus ectoparásitos como: tifomurino y peste bubónica, transmitidas por la pulga de la rata. Tenias de perro por ingestión de pulga de rata. Los roedores necesitan roer para desgastar los dientes incisivos que les crecen continuamente, por esto pueden dañar muebles y hasta edificaciones.		Almacenamiento central

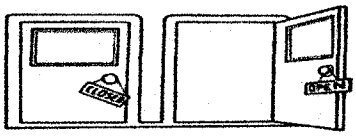
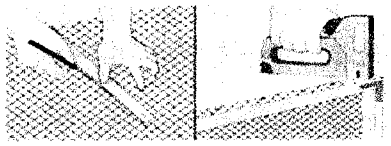
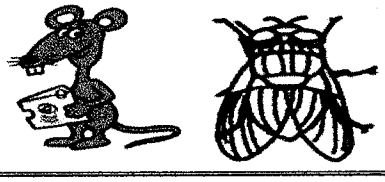
FIDECA

ZANCUDOS	Se reproducen en aguas contaminadas, los lugares de descanso sorresponden a accesorios colgados, paredes, cielos rasos etc, en general lugares oscuros, fríod y humedos. Su cuerpo de encuentra dividido como en todod los insectos, en cabeza, tórax y abdómen. la cabeza es grande y móvil, en esta se encuentran las antenas, los ojos compuestos que suelen ocupar gran parte de la cabeza y el aparato bucal, el cual está adaptado para duccionar líquidos. Del tórax salen un par de alas membranosas que utilizan para volar y un par de alas modificadas que les sirven para el equilibrio durante el vuelo. Generalmente, el zancudo cumple con cuatro etapas de desarrollo: huevo, larva (10 días), pupa (3 días) y adultez. Llega a tener una vida muy corta, entre 2 a 4 meses, dependiendo del tipo de especie y el sitio en el que se desenvuelva. Este insecto sirve de alimento para otros más depredadores como arañas, aves y murciélagos. Además, como el zancudo es un animal portador de graves patologías epidémicas, es necesaria su exterminación para preservar la salud de los seres humanos.		Tanques de almacenamiento de agua
HORMIGAS	Las hormigas prefieren los alimnetos dulces, azucares, jarabes, jugos de frutas etc. Se caracterizan por sus antenas y por un exoesqueleto que cubre y protege sus cuerpos. Como todo insecto, no poseen pulmones y respiran a traves de spiraculos ubicados en los costados, son muy prácticas y el hábitat de las hormigas siempre lo intentan establecer su colonia lo más cerca posible de una fuente de alimentación. La mayoría de las especies de hormigas son univoltinas, y producen una nueva generación cada año.		Almacenamiento central

6. PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Limpiar todos los residuos de comida en superficies o areas al finalizar cada dia de acuerdo a la disposición de residuos sólidos. (ver programa)	
Barrer todos los sitios moviendo equipos, inclusive debajo de las mesas, maquinas y cerca de las paredes y utensilios, que permita eliminar toda la suciedad visible.	
Limpiar los desagues de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.	
Eliminar toda el agua estancada y derrames de bebida cada que sea necesario.	
Guardar sobre estantes de metal los elementos y utensilios, descartar el uso de cartón	

FIDECA

Mantener las aberturas de puertas y ventanas con selle que evite el ingreso de plagas.	
Utilizar mallas protectoras para aberturas que den al exterior	
Diligenciar el registro de con trol de plagas.	

7. CONTROL QUIMICO

Una vez conocido el tipo de plagas que hay que controlar, se procede a planificar la aplicación de productos, esta debe ser realizada por el personal idóneo y capacitado para tal fin.

8. MEDIDAS PARA CONTROLAR LAS PLAGAS

Se ha ido perfeccionando los métodos para controlar los roedores, permitiendo seleccionar varios efectivos tanto al interior de las instalaciones como al exterior de las mismas.

8.1. Roedores

- El método de **TRAMPAS** es más efectivo que el de camadas al interior de las instalaciones e igualmente al exterior de las unidades aplicativas.

Sus ventajas son:

- seguras por no emplear material tóxico.
- Permiten eliminar los cuerpos rápidamente, por ende, se evitan olores desagradables originados por la descomposición de los cuerpos y la aparición de insectos no deseados.

Hay varios tipos de trampas, el tipo tablero engomado que tiene mecanismo windup (tipo cuerda de reloj) y el de tipo cierre de golpe. La particularidad de este sistema de control es que se deben instalar varias trampas en el mismo lugar para evitar que los ratones salten sobre ellas. Cuando se instalan trampas adhesivas con cebos (cajas plásticas con una entrada y una salida, la lámina adhesiva va en el interior de la trampa y en el centro se deposita el cebo), en lugares estratégicos, estas van pegadas a las paredes ya que los ratones se guían a través de ellas para transportarse. Estas trampas se deben manipular con guantes para evitar que queden con el humor humano, ya que los roedores son muy inteligentes y perciben la manipulación.

- El método de **Rodenticidas** consiste en venenos destinados para matar roedores.

La mayoría de los rodenticidas se dividen en dos grupos:

FIDECA

Anticoagulantes: Son sustancias que interfieren con la coagulación normal de la sangre de los roedores, produciéndoles hemorragia interna y luego la muerte. Algunos cebos anticoagulantes que se pueden utilizar son el Ratunet, Rataquil, Rodilon. (delgado, 2014)

No anticoagulantes: Interrumpen otras funciones vitales del cuerpo. Son conocidos el Brometalin y el Calciferol. Dentro de los rodenticidas anticoagulantes están los de primera, segunda y tercera generación. (delgado, 2014)

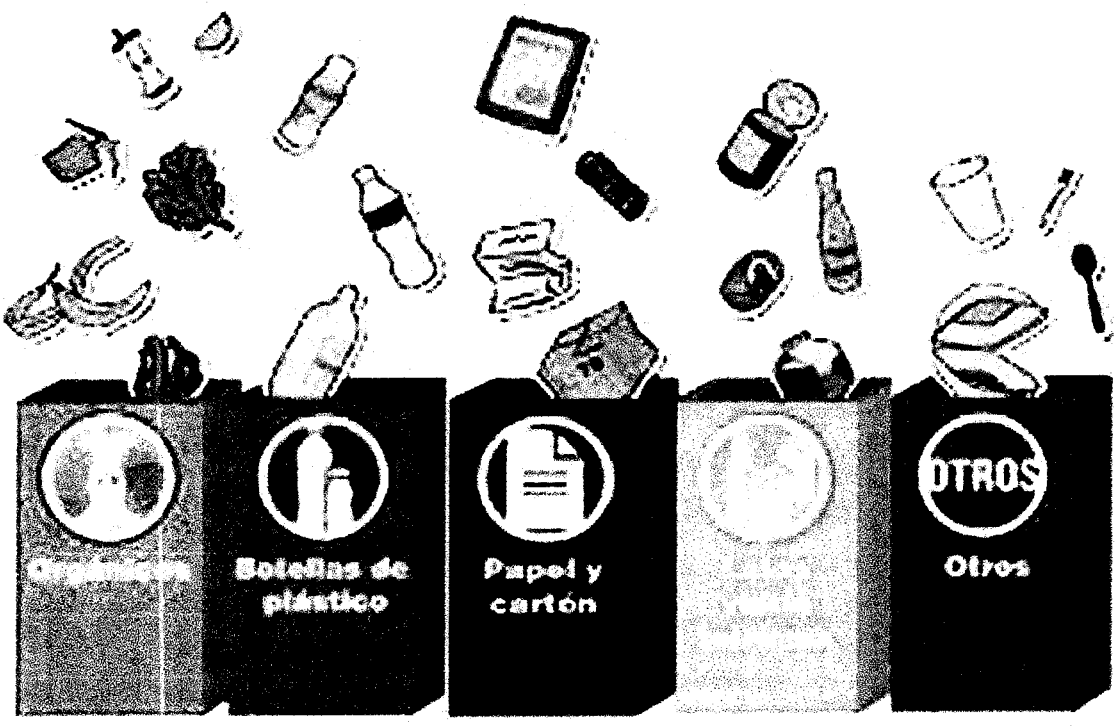
Los que más se usan actualmente son los de tercera generación por las siguientes ventajas:

1. Dosis única.
2. Actúa contra ratas y ratones con igual potencia
3. Baja toxicidad en animales silvestres y domésticos a diferencia de los de segunda generación que son de alto riesgo para las especies no objeto de control.
4. No causa alarma ni rechazo en los roedores.
5. Fácil y segura aplicación.
6. Tiene antídoto específico, la vitamina K.
7. Resistencia a la humedad. Efectivo al interior de hogares, edificios, bodegas, jardines, canales de riego, alcantarillas y cuarto de basuras.

- **Dispositivos ultrasónicos.** Este método tiene limitaciones porque las ondas sonoras producidas son absorbidas por objetos y materiales, disminuyendo su efectividad. Los roedores se habitúan a los sonidos, se hace necesario el cambio de frecuencias emitidas. (delgado, 2014)

FIDECA

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS



FIDECA

1. INTRODUCCIÓN

El manejo de desechos sólidos tiene una gran importancia en toda la cadena productiva que se desarrolla en el servicio de alimentación. El buen manejo de desechos sólidos y líquidos permite evitar un riesgo de contaminación de alimentos, proliferación de plagas, contaminación de áreas y el deterioro del medio ambiente.
En los establecimientos educativos se generan una gran variedad de desechos sólidos algunos aprovechables y otros que se tienen que descartar por su peligro microbiológico, el manejo de estos últimos requiere de un protocolo especial el cual debe ser seguido con rigurosidad debido al peligro que estos representan, de acuerdo con esto, los residuos se dividen en No peligrosos y Peligrosos, estos últimos son los que representan riesgo biológico, químico, riesgo por metales pesados o riesgo radioactivo; en los cuáles no se va a profundizar ya que no son producidos en el servicio de alimentación.

Los residuos No Peligrosos se clasifican en:

- **Biodegradables:** Son todos aquellos que se desintegran en el medio ambiente sin alterar ni producir riesgo alguno para la salud, por ejemplo, cáscaras de fruta, verdura, restos de comida. Se deben depositar en recipiente y bolsa de color verde y deben rotularse con la frase: NO PELIGROSOS/BIODEGRADABLES.
- **Ordinarios e inertes:** Estos se deben depositar en recipiente y bolsa de color verde y deben rotularse con la frase: NO PELIGROSOS/ORDINARIOS E INERTES.
- **Reciclables:** Son aquellos que pueden ser aprovechables tales como plásticos, vidrios, cartón, papel y chatarra, deben depositarse en recipiente y bolsa de color gris, el rótulo debe tener la frase: RECICLABLES Y EL NOMBRE DEL RESPECTIVO MATERIAL.

2. OBJETIVO

Definir los procedimientos de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los residuos sólidos en el servicio de alimentación, para llevar a cabo el adecuado cumplimiento de la Resolución 2674 y su respectiva verificación mediante auditorías internas.

3. ALCANCE:

El programa de desechos sólidos aplica para todas las etapas de producción en el servicio de alimentación en las cuales se esté en contacto con el alimento; específicamente en la producción y servicio del mismo.

4. DEFINICIONES

ORGÁNICOS: Son los desechos sólidos provenientes de animales y plantas sujetos a la descomposición, transformación y en general, a cambios que se pueden presentar en la estructura química.

INORGÁNICOS: Son los desechos provenientes de fuentes minerales y los cuales no sufren descomposición ni cambios químicos. También los residuos son clasificados según su origen:

a. Residenciales o domésticos: normalmente tienen alto contenido de materia orgánica. Son los que, por su cantidad, calidad naturaleza, composición y volumen son generados por las actividades de la vivienda del hombre o en cualquier establecimiento asimilable a éstos.
b. Comerciales: son los generados en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes y depósitos. Generalmente presentan altos contenidos de papel y cartón.
c. Comerciales de Alimentos: presentan altos contenidos de materia orgánica ya que son producidos por cafeterías, restaurantes y hoteles.

FIDECA

d. Industriales: generadas por industrias como resultado de los procesos de producción, su composición depende del tipo de industria.
e. Institucional: son las generadas en establecimientos educativos, gubernamentales, militares, carcelarios, religiosos, terminales aéreos, terrestres, fluviales o marítimos y edificaciones destinadas a oficinas. Normalmente tienen altos contenidos de materia orgánica, papel y cartón.
f. Especiales: son las producidas en espectáculos o lugares especiales como en ferias o en presentaciones deportivas. Generalmente tienen alto contenido de papel y cartón.
g. Barrido de Calles: son el producto del aseo de las calles y avenidas. Presentan alto contenido de material inerte y papel.
h. Lugares Públicos: son los recogidos en parques o zonas de recreación; generalmente tienen altos contenidos de papel y cartón.

BASURA: todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no, con excepción de las excretas de origen humano y animal.

DESECHO: cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere deshacerse.

DESPERDICIO: todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

RECICLAJE: es el proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

RECUPERACIÓN: es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento para convertirlos en materia prima útil para la fabricación de nuevos productos.

RESIDUO SÓLIDO: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que la persona abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

RESIDUO SÓLIDO APROVECHABLE: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento solido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

RESIDUO SÓLIDO NO APROVECHABLE: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales,
institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación a un proceso productivo.

REUTILIZACIÓN: es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

SEPARACIÓN EN LA FUENTE: es la clasificación de residuos sólidos en el sitio donde se generan

FIDECA

para su posterior recuperación.

5. PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN, CLASIFICACIÓN Y DESTINO DE DESECHOS SÓLIDOS

- La recolección se efectuará en 3 canecas con tapa.
- Los residuos se separarán de acuerdo a la identificación de la caneca, es decir, la caneca destinada para los residuos orgánicos (cáscaras de hortalizas y frutas, sobrados, entre otros).
- La caneca destinada para los residuos inorgánicos (cartón, plásticos, envolturas de alimentos entre otros).
- Los residuos reciclables deberán ser aprovechados por medio de convenios con organizaciones dedicadas a la gestión de los residuos sólidos, lombricultivo, compostaje, reciclaje, entre otras opciones.
- Lavado de manos: después de manipular desechos se deben lavar y desinfectar las manos, usando un jabón antibacterial o una solución de hipoclorito.
- Uso de elementos de protección:
  TAPABOCAS: Previene la exposición de mucosas de boca y nariz a microorganismos que pueden ser patógenos.
  GUANTES: Reduce el riesgo de contaminación de las manos al tener contacto con sustancias contaminadas, estos deben ser lavados y desinfectados después de cada uso.
  DELANTAL DE CAUCHO: Protege al cuerpo y evita la posibilidad de contaminación y la humedad del uniforme.

5.1. FRECUENCIA

Los residuos sólidos se retiran del área de procesamiento como mínimo dos veces al día, cada vez que éstas estén llenas y cuando se finaliza el trabajo; no se deben retirar las bolsas durante la preparación de los alimentos para evitar su contaminación, sólo cada vez que finalice el servicio.

Las bolsas de basura serán ubicadas en la parte exterior de las instalaciones, donde son recogidas por el personal de aseo de la Institución y posteriormente entregadas a la empresa de aseo de la ciudad, en los días y horas establecidas para su recolección.

Los desechos líquidos serán evacuados mediante el sistema de alcantarillado existente en el restaurante. Los residuos provenientes de aceites serán depositados en envases plásticos con tapa para ser desechados con los residuos reciclables.

Se debe evitar la acumulación de humedad que beneficie la proliferación de roedores e insectos, realizar la limpieza y desinfección de las canecas cada vez que se deseche la basura y diligenciar los formatos de registro y control de actividades de residuos sólidos de manera diaria.

FIDECA

5.2. CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS

RECICLABLES	NO RECICLABLES	ORGANICOS
✓ Cajas de cartón ✓ Botellas plásticas ✓ Botellas de vidrio ✓ Bolsas plásticas ✓ Platos de vidrio, cartón o ✓ plástico ✓ Servilletas ✓ Menaje de cartón y/o ✓ Plástico	✓ Icopor ✓ Papel aluminio ✓ Papel Parafinado ✓ Bolsas sucias ✓ Ordinarios	✓ Cáscaras de alimentos ✓ Residuos de alimentos preparados ✓ Alimentos en descomposición. ✓ Salsas ✓ Líquidos (jugos, hielo)

6. MANEJO DE ACEITES Y GRASAS

El aceite utilizado para freír ha sufrido modificaciones a causa del calor, por lo que no es recomendable utilizarlo de nuevo. Es preferible utilizar aceite nuevo cada vez que vayamos a freír los alimentos. Es importante controlar la temperatura durante la fritura y no superar los 180°C. El uso profesional de aceites en fritura requiere la realización de análisis periódicos de calidad para establecer su descarte, ya que son muchas las variables involucradas: tipo de aceite, tipo de alimento que se fríe, horas de uso, tiempo de inactividad que el aceite permanece caliente, tipo de freidora, etc. (N. Jorge et al. 1996).

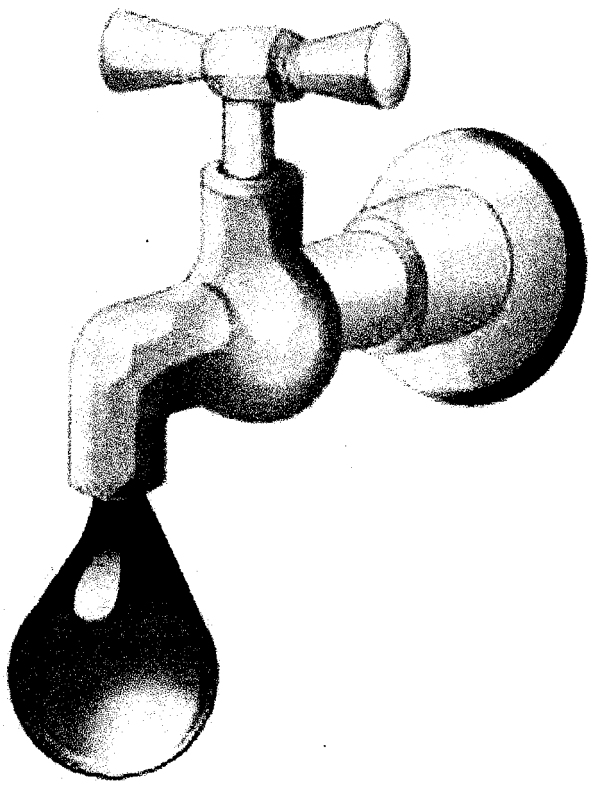
La mejor forma de guardar aceite vegetal usado (AVU) es en una botella de aceite de cocina vacía o en una botella plástica limpia y seca; el aceite debe estar frío ya que el calor degrada el plástico y puede causar rotura de la botella. Es importante que los recipientes usados no contengan ni una gota de otra sustancia diferente al aceite vegetal.

Otra de las medidas fundamentales que contribuyen al buen manejo de este residuo es una Trampa de grasa. Se trata de un dispositivo que separa las grasas del agua para que no terminen en las tuberías o en las alcantarillas. Pueden ser construidas en acero inoxidable, concreto o plástico. Se consideran de uso obligatorio en todo servicio de alimentación ya que al lavar los platos también se vierten cantidades pequeñas de grasa y residuos de alimentos

1094

FIDECA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



FIDECA

1. INTRODUCCIÓN

El empleo de agua potable, tal como se define en la legislación actual, es obligatorio para todos los usos en las industrias de alimentación.

Únicamente se contempla el empleo de agua no potable de forma excepcional para la producción de vapor, la extinción de incendios o la refrigeración, siempre que las tuberías instaladas para ello imposibiliten que esa agua pueda ser utilizada para otros fines o suponga un riesgo de contaminación para los productos. Las tuberías de agua no potable deben diferenciarse claramente de las del agua potable, De aquí, destaca la gran importancia que tiene la potabilidad del agua, ya que agua en mal estado o simplemente con sustancias nocivas para el hombre, pero inherentes en ella, pueden provocar, como ya se ha visto en numerosas ocasiones, enfermedades tales como la difteria.

Análisis microbiológicos y fisicoquímicos: Dentro de los análisis contemplados, para el control de agua se contemplan los siguientes:

- Análisis Microbiológicos: enfocados al cumplimiento de las Normas Microbiológicas Vigentes, según la entidad territorial de salud.
- Análisis Fisicoquímicos: enfocados al cumplimiento de las Normas Fisicoquímicas Vigentes, según la entidad territorial de salud. Se realiza determinación de cloro residual y pH, de acuerdo con la técnica establecida.

2. OBJETIVO

Asegurar la calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de LA Fundación FIDECA mediante el cumplimiento de las normas establecidas.

3. ALCANCE

Este programa está dirigido a cumplir con las normas establecidas por la legislación colombiana en cuanto al agua potable utilizada en la Fundación FIDECA

4. DEFINICIONES

Agua cruda: Es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.

Agua para consumo humano: Es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo.

Agua potable: Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas en el presente decreto, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

Agua segura: Es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad definidas en el presente decreto, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Análisis organoléptico: Para los fines del presente decreto se refiere a olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

Calidad del agua: Es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

5. PROCEDIMIENTOS:

FIDECA

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTRO
Verificación de la calidad organoléptica del agua	El personal del servicio de alimentación deberá verificar diariamente, antes de iniciar labores, el color olor y sabor del agua que se empleará para la elaboración de alimentos y para actividades propias de Limpieza y Desinfección.	Manipuladora encargada	Registro diario de calidad organoléptica del agua
Hervido de agua	El personal manipulador de alimentos deberá hervir diariamente el agua para la cocción de alimentos. Los alimentos que no se expongan a temperaturas superiores de 60°C deberán prepararse con agua tratada o de botellón	Manipuladores de alimentos	Frecuencia diaria
Procedimiento lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua	Retire toda el agua contenida en el tanque. Prepare la solución detergente-desengrasante y aplique sobre las superficies del interior y exterior del tanque. (500 ml para 10 lt de agua) Restriegue con la ayuda del cepillo el interior del tanque Restriegue con la ayuda de la sabra el exterior del tanque y las zonas menos accesibles. Enjuagar con abundante agua (no debe quedar residuos de jabón) Preparar la solución desinfectante: 50 ml hipoclorito de sodio por cada litro de agua. Espaciar la solución desinfectante en todas las superficies del tanque. Dejar actuar durante 1 hora. Enjuagar Proceder al llenado del tanque	Manipuladora encargada	Frecuencia: mensual

6. CONTAMINANTES DEL AGUA Y RIESGOS PARA LA SALUD

FIDECA

El agua puede contaminarse por causas naturales o como consecuencia de la actividad humana, lo cual determina alteraciones físicas, químicas y biológicas que la hacen inadecuada para su uso.

Consecuencias:

- Propagación de enfermedades transmisibles
- Acción toxica y carcinógena
- Reducción de su uso para fines humano, industrial
- Incidencia sobre la producción de alimentos.

Los efectos a la salud de las personas por agua contaminada se presentan:

- Por consumo directo
- Por contacto directo
- Indirectamente a través de insectos vectores
- Indirectamente por ingestión de alimentos contaminados por el agua.

7. PLAN DE CONTINGENCIA

El plan de contingencia comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado, estos aspectos y procedimientos son:

1. En caso de un racionamiento, suspensión o cortes continuos ene el servicio de acueducto, se cuenta con un recipiente plástico (caneca) adicional de almacenamiento temporal de agua con un periodo máximo de retención de 24 horas, que posteriormente se utiliza en labores de aseo, lavada y desinfectada cada vez que se llene de nuevo.

2. En los casos en que no se cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable y no se considere otro tipo de almacenamiento, se debe gestionar de manera inmediata la consecución de un tanque que cumpla las especificaciones mínimas de funcionamiento.

3. Si al realizar la actividad de registro, verificación y control se obtuvieron no conformidades, se toman las medidas del caso y se informa al responsable de la actividad.

8. MONITOREO

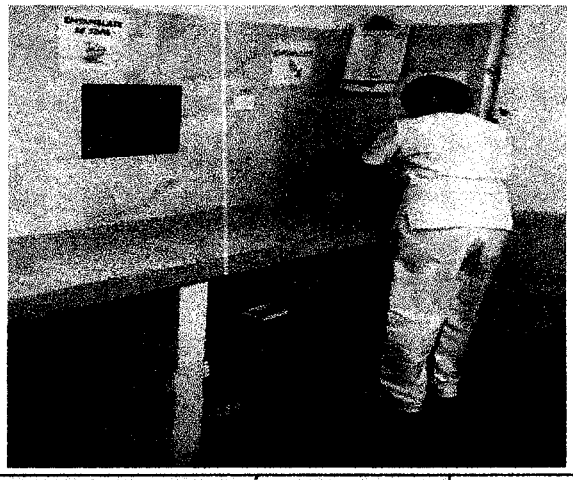
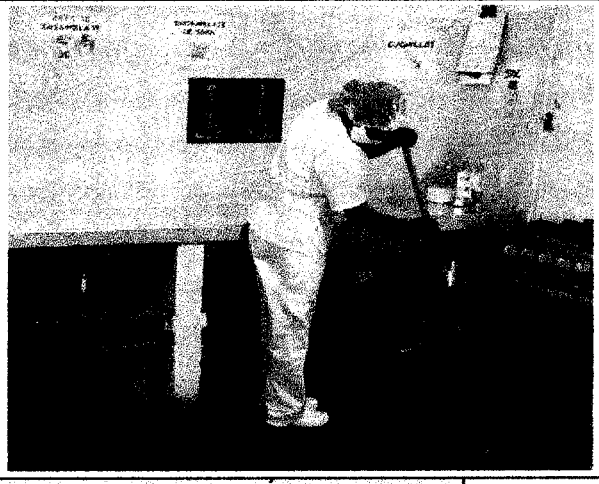
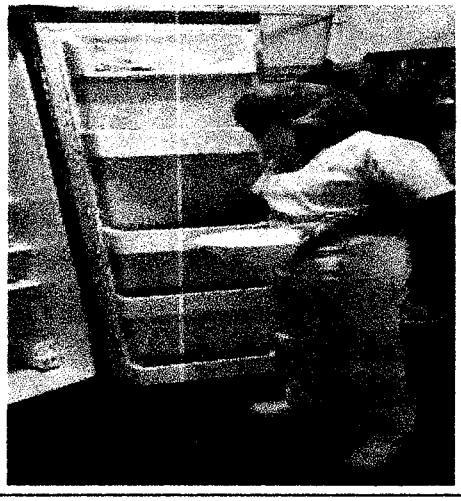
El monitoreo debe ser realizado por las manipuladoras de alimentos cada vez que inicien labores, verificando los atributos de calidad organolépticos descritos en el procedimiento y registro para tal fin.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 6.
REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA CAPACITACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 001-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
NUTRICIONISTA - DIETISTA			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 6.			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	1	FOTOGRAFÍA	2
DESCRIPCIÓN: evidencias fotográficas del cumplimiento del plan de saneamiento básico donde se evidencia la limpieza y desinfección de las distintas áreas, que permiten controlar la presencia de microorganismos en las superficies que tienen contacto con las materias primas y producto terminado.		**DESCRIPCIÓN:** evidencias fotográficas del cumplimiento del plan de saneamiento básico donde se evidencia la limpieza y desinfección de las distintas áreas, que permiten controlar la presencia de microorganismos en las superficies que tienen contacto con las materias primas y producto terminado.	
			
FOTOGRAFÍA	3	FOTOGRAFÍA	4
DESCRIPCION: evidencias fotográficas del cumplimiento del plan de saneamiento básico donde se evidencia la limpieza y desinfección de las distintas áreas, que permiten controlar la presencia de microorganismos en las superficies que tienen contacto con las materias primas y producto terminado.		**DESCRIPCIÓN:** evidencias fotográficas de la limpieza y desinfección de las frutas y verduras.	
			

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 7.
FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

FIDECA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AÑO - 2022	FORMATO 1: PSB – PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: VERIFICACIÓN

Mes: OCTUBRE

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL

"MIS AÑOS DORADOS"

Día Calendario:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
INFRAESTRUCTURA																															
Unidades sanitarias																								-							
Zona de producción	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Bodega y comedor	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Techos, puertas y ventanas																															
Paredes, pisos, techos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Zona de desechos																															
Ambiente																															
EQUIPOS Y UTENSILIOS																															
Nevera y congelador			✓							✓							✓														
Estufas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Licuadora y procesador	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Ollas y menaje metálico	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Mesones	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Limpiones	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Vajilla y cubiertos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
MATERIA PRIMA																															
Frutas y verduras	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Lácteos en bolsa																															
Enlatados																															
Huevos			✓				✓				✓				✓	✓			✓			✓									
Manipulador Responsable de la actividad	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee	Yuyee							

Nombre y Firma de quién verifica el formato:	
Observaciones:	Ninguno

1021

1022

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare



CD

FIDECA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
AÑO - 2022

FORMATO 1: PSB – PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: VERIFICACIÓN

Mes: NOVIEMBRE

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS"

Día Calendario:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Instalaciones locativas																															
Unidades sanitarias	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Zona de producción	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Bodega y comedor																															
Techos, puertas y ventanas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Paredes, pisos, techos																															
Zona de desechos																															
Ambiente																															
Equipos y utensilios																															
Nevera y congelador	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Estufas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Licuadora y procesador	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Ollas y menaje metálico	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Platones	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Limpiones	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Vajilla y cubiertos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Dotación																															
Trajes y vestidos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Lavado en zona																															
Entrega																															
Uñas							✓									✓						✓									
Observaciones y Recomendaciones de la actividad																															
Responsable de la actividad																															

FIDECA	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO AÑO- 2022	FORMATO 2: PSB – PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS: REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS

Mes: OCTUBRE

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCION SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS"

Día Calendario:		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Observacion	Animal vivo	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
	Excremento	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
	Animal muerto	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
	Otros	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
Tipo de plaga	Roedor	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
	Insecto rastrero	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
	Insecto volador	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No							
Nivel	Bajo (1-2)																															
	Medio (3-4)																															
	Alto (5 o +)																															
Manipulador Responsable de la actividad		Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma							

Nombre y Firma de quién verifica el formato:	
Observaciones:	Ninguna

20

4204

FIDECA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
AÑO - 2022

FORMATO 2: PSB – PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS:
REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS

Mes: Noviembre

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS"

	Día Calendario:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Observación	Animal vivo	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
	Excremento	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
	Animal muerto	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
	Otros	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
Tipo de plaga	Roedor	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
	Insecto rastrero	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
	Insecto volador	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
Nivel	Bajo (1 - 2)																															
	Medio (3 - 4)																															
	Alto (5 o +)																															
Observaciones / Descripción de la actividad		Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación	Fumigación								

Nombre y firma del responsable:

FIDECA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AÑO - 2022

FORMATO 3: PSB – PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS: EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL

"MIS AÑOS DORADOS"

Mes: OCTUBRE

	Dia Calendario:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Tipo de desecho	Biodegradable																															
	No biodegradable																															
	Mixto	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
	Especial																															
Disposición o entrega	Entrega directa al vehículo recolector				✓			✓				✓			✓				✓			✓										
	Externa (COMPOSTERA)																															
	Entrega a empresa de reciclaje																															
Manipulador Responsable de la actividad		Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo	Tuyo							

Nombre y Firma de quién verifica el formato:	
Observaciones:	Ninguna

NOV

FIDECA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AÑO - 2022

FORMATO 3: PSB -- PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS: EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Mes: Noviembre

CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

	Día Calendario:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Tipo de desecho	Biodegradable																															
	No biodegradable																															
	Mixto	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
	Especial																															
Disposición o entrega	Entrega directa al vehículo recolector	✓			✓				✓			✓				✓			✓				✓									
	Externa (COMPOSTERA)																															
	Entrega a empresa de reciclaje																															
Manejo de residuos ordinarios en la cocina		4 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas	0 Bolsas									
Nombre y firma del responsable de diligenciar																																

10 29

FIDECA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AÑO - 2022	FORMATO 4: PSB - ABASTECIMIENTO DE AGUA: CONTROL AGUA POTABLE

Mes: OCTUBRE

CENTRO DE BIENESTAR Y RPOTECCIÓN SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS"

Convenciones: C= Cumple NC= No Cumple

DÍA	HORA	COLOR		OLOR		SABOR		PUNTO TOMA DE MUESTRA	CLORO RESIDUAL	PH (6.5-9.0)	OBSERVACIONES
		C	NC	C	NC	C	NC				
1	5:45	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
2	5:50	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
3	6:00	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
4	6:05	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	Ninguna
5	6:10	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
6	6:15	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
7	6:20	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
8	6:25	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
9	6:30	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
10	6:35	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
11	6:40	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	Ninguna
12	6:45	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
13	6:50	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
14	5:50	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	Ninguna
15	6:00	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	Ninguna
16	6:05	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
17	6:10	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	Ninguna
18	6:15	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	Ninguna
19	6:20	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
20	6:25	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
21	6:30	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	Ninguna
22	6:35	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
23	6:40	✓		✓		✓		Centro de proteccion	N/A	N/A	Ninguna
24	6:45	✓		✓		✓		Centro de Proteccion	N/A	N/A	Ninguna
25									N/A	N/A	
26									N/A	N/A	
27									N/A	N/A	
28									N/A	N/A	
29									N/A	N/A	
30									N/A	N/A	
31									N/A	N/A	

Nombre y Firma de quién verifica el formato	[redacted]
Observaciones:	Ninguna

1029

FIDECA	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AÑO - 2022	FORMATO 4: PSB - ABASTECIMIENTO DE AGUA: CONTROL AGUA POTABLE

Mes: Noviembre

CENTRO DE BIENESTAR Y RPOTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

convenciones: C= Cumple NC= No Cumple

DÍA	HORA	COLOR		OLOR		SABOR		PUNTO TOMA DE MUESTRA	CLORO RESIDUAL	pH (6.5-9.0)	RESPONABLE
		C	NC	C	NC	C	NC				
1	6:10	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
2	6:15	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
3	6:20	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
4	6:25	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
5	6:30	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
6	6:33	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
7	6:40	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
8	6:45	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
9	6:50	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
10	7:00	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
11	7:05	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
12	7:45	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
13	7:50	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
14	8:00	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
15	8:05	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
16	6:10	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
17	6:15	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
18	6:20	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
19	6:25	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
20	6:30	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
21	6:35	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
22	6:40	✓		✓		✓		Centro de Protección	N/A	N/A	Tuyo
23									N/A	N/A	
24									N/A	N/A	
25									N/A	N/A	
26									N/A	N/A	
27									N/A	N/A	
28									N/A	N/A	
29									N/A	N/A	
30									N/A	N/A	

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 8.
PLAN DE CAPACITACIONES A LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS.

PLAN DE CAPACITACIONES
FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

OBJETIVO GENERAL: Establecer y efectuar el plan de capacitaciones, para educar a los manipuladores del servicio de alimentación, en temas relacionados al manual de Buenas Prácticas de Manufactura y del Plan de Saneamiento Básico, para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos que se les dará a los adultos mayores pertenecientes del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".

TEMA	SUBTEMAS	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	ESTRATEGIA	METODOLOGÍA	POBLACIÓN OBJETO	LUGAR	HORA Y FECHA	RECURSOS	RESPONSABLE
Plan de saneamiento básico.	-Programa de Limpieza y Desinfección. -Programa de Desechos Sólidos. -Programa de Control de Plagas. -Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable	-Efectuar el cumplimento del plan de saneamiento básico medio de la capacitación realizada a los manipuladores de alimentos del servicio de alimentación del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados"	-Explicar la capacitación de la retroalimentación sobre los diferentes temas relacionados con el plan de saneamiento básico. -Examinar los conocimiento y cumplimiento sobre el plan de saneamiento básico en los manipuladores de alimentos mediante el pre-test y pos-test. -Analizar los resultados obtenidos del pre-test y pos-test aplicados a los manipuladores del servicio de alimentación,	-Charla educativa de la capacitación. -Diapositivas. -Realización del Pre-test y pos-test	- Antes de realizar la capacitación, se aplicará el pre-test y mediante el uso de diapositivas, se explicará cada uno de los subtemas y por último se realizará el post-test.	-Personal de manipulación	Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados"	- 12/10/2022 -9:00 a.m.	**Humanos:** -Personal de manipulación del hogar. - Nutricionista Dietista. **Materiales:** -Documentos bibliográficos -Fotografías **Equipos:** Computador **Físicos** -Fundación integral para el desarrollo de Casanare "FIDECA".	Andrea Paola Camargo Téllez Nutricionista Dietista.
Medidas higiénicas para prevenir la contaminación cruzada	-Tipos de contaminación. -Como evitar la contaminación cruzada de	Orientar en el personal manipulador de alimentos cuales son las medidas higiénicas para evitar la contaminación	-Explicar a los manipuladores del servicio de alimentación, sobre la temática de las medidas higiénicas para evitar la	-Charla educativa de la capacitación. -Demostración de los pasos adecuados para el lavado de manos.	- Antes de realizar la capacitación, se aplicará el pre-test y mediante el uso de diapositivas, se explicará cada uno de los subtemas y por último se	-Personal de manipulación	Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados"	- 15/11/2022 -9:00 a.m.	**Humanos:** -Personal de manipulación del hogar. - Nutricionista Dietista. **Materiales:**	Andrea Paola Camargo Téllez Nutricionista Dietista.

031

de los alimentos.	los alimentos. -Forma correcta del lavado de las manos -Condiciones de la higiene que debe de cumplir el manipulador de alimentos, al momento de estar en el servicio de alimentación.	cruzada de los alimentos.	contaminación de los alimentos. -Examinar a los manipuladores del servició de alimentación del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" mediante la aplicación del pre-test y el post test. -Analizar los resultados obtenidos del pre- test y el post test para evaluar el aprendizaje adquirido de los manipuladores del servicio de alimentación.	-Diapositivas. -Realización del Pre-test y pos-test	realizará el post-test.				-Documentos bibliográficos -Fotografías **Equipos:** Computador **Físicos** -Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados".	
Peligro de los alimentos	-Que son los peligros relacionados con los alimentos. -Que son las ETA. -Clasificación de los peligros relacionado con los alimentos.	-Efectuar mediante la capacitación el fortalecimiento de sus conocimientos sobre el tema de peligro de los alimentos, a los manipuladores del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados"	-Explicar a los manipuladores del servicio de alimentación del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" sobre la temática de peligros de los alimentos. -Examinar a los manipuladores del servició de alimentación del	-Charla educativa de la capacitación. -Diapositivas -Realización del Pre-test y pos-test	- Antes de realizar la capacitación, se aplicará el pre-test y mediante el uso de diapositivas, se explicará cada uno de los subtemas y por último se realizará el post-test.	-Personal de manipulación.	Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados"	- 13/12/2021 -9:00 a.m.	**Humanos:** -Personal de manipulación del hogar. - Nutricionista Dietista. **Materiales:** -Documentos bibliográficos -Fotografías **Equipos:** Computador	Andrea Paola Camargo Téllez Nutricionista Dietista.

	-Como evitar una enfermedad trasmitidas por los alimentos. -Herramienta para la prevención (HACCAP)		Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" mediante la aplicación del pre-test y pos-test. -Analizar los resultados obtenidos a partir del pre-test y pos-test., para evaluar el aprendizaje adquirido de los manipuladores del servicio de alimentación del Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados" en la capacitación de peligros de los alimentos.						**Físicos** -Centro de Bienestar y Protección Social "Mis Años Dorados"	

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

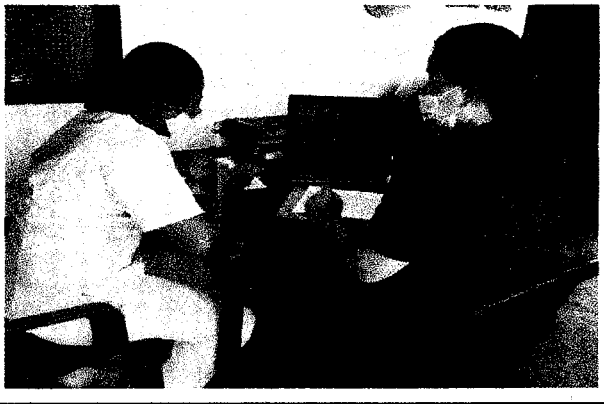
ANEXO No. 9.
DIAPOSITIVAS.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 10.
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 001-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
NUTRICIONISTA - DIETISTA			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXÓ No. 10.			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	1	FOTOGRAFÍA	2
DESCRIPCIÓN: mediante la explicación de las medidas higiénicas para prevenir la contaminación cruzada por alimentos, se dio a conocer que es la contaminación cruzada, los tipos de contaminación que se dan y las condiciones del personal que manipula los alimentos.		**DESCRIPCIÓN:** mediante la explicación de las medidas higiénicas para prevenir la contaminación cruzada por alimentos, se dio a conocer que es la contaminación cruzada, los tipos de contaminación que se dan y las condiciones del personal que manipula los alimentos.	
			
FOTOGRAFÍA	3	FOTOGRAFÍA	4
DESCRIPCION: mediante la explicación de las medidas higiénicas para prevenir la contaminación cruzada por alimentos, se dio a conocer que es la contaminación cruzada, los tipos de contaminación que se dan y las condiciones del personal que manipula los alimentos.		**DESCRIPCIÓN:** mediante la explicación de las medidas higiénicas para prevenir la contaminación cruzada por alimentos, se dio a conocer que es la contaminación cruzada, los tipos de contaminación que se dan y las condiciones del personal que manipula los alimentos.	
			

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 11.
ACTA Y FIRMA DE ASISTENCIA.

	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA QUE SOMOS
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 1	

ATENCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR

ACTIVIDADES CON LOS ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL MIS AÑOS DORADOS

Fecha:	N° de participantes:	Duración de la actividad:
15-11-2022	1	Hora inicio: 9:00 Am Hora salida: 9:40 Am

Lugar: centro de bienestar y Protecion social

Nombre de la actividad: medidas higienicas para Prevenir la contaminacion cruzada de los alimentos

Descripción de la actividad:

1) se realiza el saludo por Parte de la natvicionista a la manipuladra de alimentos

2) se realiza el Pre-test.

3) se da inicio a la capacitacion, donde se da a conocer los tipos de contaminacion, como evitar la contaminacion cruzada de los alimentos, la forma correcta del lavado de manos, y los condiciones de higiene que debe de cumplir el manipulador de alimentos.

Resultado de la actividad: capacitacion sobre medidas higienicas para poder evitar la contaminacion cruzada

Nombre del responsable: Andrea Paola Camargo Tellez

Cargo:	Firma:
Nutricionista	

FIDECA

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL CASANARE
ALCALDÍA DE NUCHÍA
CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS
ASISTENCIA

FECHA: DIA 15 MES 11 AÑO 2022

HORA INICIO: 9:00Am HORA FINAL 9:40 Am

LUGAR: centro de bienestar y proteccion social

TEMA: medidas higienicas para prevenir la contaminacion a partir de los alimentos

OBJETIVO orientar al personal manipulador de alimentos cuales son las medidas higienicas para evitar la contaminacion cruzada de los alimentos.

NOMBRE Y APELLIDO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA
Angie Jurley Camargo R	1118533938	Angie J Camargo R

ANDREA PAOLA CAMARGO TELLEZ
FIRMA NUTRICIONISTA

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 12.
PLAN EDUCATIVO DIRIGIDO A LOS ADULTOS MAYORES.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

OBJETIVO GENERAL: Desarrollar acciones o actividades educativas de salud y nutrición que ayuden al desarrollo integral dirigido a los adultos mayores pertenecientes al Centro de Bienestar Y ProtecciónSocial "Mis Años Dorados del Municipio de Nunchía

TEMA	SUBTEMAS	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	ESTRATEGIA	METODOLOGÍA	POBLACIÓN OBJETO	LUGAR	HORA Y FECHA	RECURSOS	RESPONSABLE
Importancia de realizar actividad física y elconsumo de agua.	-Importancia derealizar actividad física -Beneficios de un adecuado consumo de agua y l aimportante de la hidratación durante l aactividad física -Cuanto tiempo se debe realizar actividad física según la edad ytipo de ejercicio	Demostrar que la actividad física diaria es un determinante de la calidad de vida en adultos mayores de edad pertenecientes al Centro de Bienestar Y Protección Social "Mis Años Dorados	-Explicar sobre la importancia de realizar actividad física diaria y los beneficios para el estado de salud. -Implementar estrategias lúdico recreativas que ayuden a promover la realización de actividad física diaria en adultos mayores. -Motivar a la población a realizar actividad física diaria.	-Charla educativa. - Participación del adulto mayor en bailo terapia,	- Antes de realizar la capacitacióna los adultos mayores se realizara un saludo por parte de la nutricionísta, seguido de esto se realizó la charla educativa a los adultos mayores, explicándoles los distintos subtemas y dándoles a conocer la importancia de realizar actividad física, que ejercicios podemos utilizar según la edad y cuánto tiempo es recomendable realizar actividad física en el adulto mayor, despuésde realizada la capacitación se realizó un calentamiento ydespués realizar la bailo terapia donde se involucran todos los grupos musculares, después se realiza un espacio de respiración para obtener un descanso y finalizar la capacitación. Se leindica a cada adulto mayor que deben pasar al punto de hidratación.	-Adultos mayores	- Centro de Bienestar Y Protección Social "Mis Años Dorados	-19/10/2022 -10:00 a.m.	**Humanos:** - Adulto mayor. -Talento humano. (Nutricionista,auxiliar de enfermería) **Materiales:** -bafle **Equipos:** -Celular **Físicos** - Centro de Bienestar YProtección Social "MisAños Dorados	Andrea Paola Camargo Téllez Nutricionistaa Dietista.

Importancia del consumo de las frutas, verduras y de las vísceras.	-Importancia, beneficios y las funciones que se tiene a la hora de Consumir las frutas, verdurasy vísceras, en nuestro organismo.	-Desarrollar la capacitación sobre la importancia del consumo de las frutas, verduras y el de las vísceras a los adultos mayores pertenecientes al Centro de Bienestar Y Protección Social "Mis Años Dorados con el fin de fortalecerlos y educarlos, en los distintos temas a evaluar.	-Explicar sobre los beneficios y las funciones que se tiene a la hora de consumir las frutas, verduras y vísceras en el organismo. -Identificar cuáles son los motivos por los cuales no consumen algunas frutas, verduras y vísceras. -Analizar si la información brindada fue recibida satisfactoriamente, mediante una actividad de reforzamiento.	-Charla educativa. - Demostración de imágenes. -Mural	Antes de realizar la capacitación alos adultos mayores se realizara un saludo por parte de la nutricionista, seguido de esto se dará inicio a la explicación de la Importancia, beneficios y las funciones que se tiene a la hora de consumir las frutas, verduras yvísceras, en el organismo, por último se realizara la actividad de reforzamiento, en la que esta consiste en darles una hoja, en donde tiene la imagen de un adulto mayor y este le pide la ayuda a ellos para poder saber cuáles son los alimentos que pueden consumir y al lado estará un "visto bueno" de los alimentos adecuados para el consumo como lo son frutas, verduras y vísceras también se encontrarauna "X" de los alimentos inadecuados o de los cuales se debe limitar el consumo como lo son los alimentos procesados y ultra procesados, para que ellos puedan ubicar estos alimentos y así poder saber si la información brindada fue recibida satisfactoriamente.	-Adultos mayores	- Centro de Bienestar Y Protección Social "Mis Años Dorados	-15/11/2022 -10:00 a.m.	**Humanos:** - Adulto mayor. - Nutricionista dietista. **Materiales:** - Documentos bibliográficos -Imágenes -colores **Equipos:** -Celular **Físicos** - Centro de Bienestar Y Protección Social "MisAños Dorados	Andrea Paola Camargo Téllez Nutricionista Dietista.

1042

Lavado correcto de las manos.	-Que es el lavado de las manos. -Para que se realiza el lavado de manos. -Cuales son losmomentos claves para ellavado de lasmanos. -Que implementos serequieren parael lavado demanos.	-Fortalecer por medio de capacitaciones educativas la importancia de la implementación de la práctica de lavado de manos de forma adecuada en los adultos mayores pertenecientes al Centro de Bienestar Y Protección Social "Mis Años Dorados.	-Explicar el correcto lavado de las manos, para educar a los adultos mayores y así poder contribuir con la reducción de la aparición de enfermedades gastro intestinales. -Examinar si la información dada en la capacitación fue recibida satisfactoriamente, mediante una actividad de reforzamiento	-Charla educativa. - Demostración del adecuado lavado de las manos - Retroalimentación mediante el paso apaso del lavado de manos.	-Mediante la charla educativa a los adultos mayores, se leexplicaran los distintos subtemas, en donde se les mostrara una pancarta de un adulto mayor lavándose las manos y por últimose le realizara la actividad educativa en la que esta consistíaen escoger a un adulto mayor, en donde el realizará el lavado de manos, pero esto se desarrollará con la ayuda del público en dondeellos escogerán los implementos que se utilizaran y después de esto ellos le ayudaran al adulto mayor que se pasó al frente arealizar los pasos del lavado de manos .	-Adultos mayores	- Centro de Bienestar Y Protección Social "Mis Años Dorados	-13/12/2022 -9:30 a.m.	**Humanos:** - Adulto mayor. - Nutricionista dietista. **Materiales:** - Documentos bibliográficos -Imágenes -pinturas - marcadores **Equipos:** -Celular **Físicos** - Centro de Bienestar Y Protección Social "MisAños Dorados	Andrea Paola Camargo Téllez Nutricionista Dietista.

1043

ANEXO No. 13.
REGISTRO FOTOGRÁFICO.

República de Colombia
Departamento de Casanare
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 001-215 DE 2022.

INFORME DE ACTIVIDADES No. 2.			
NUTRICIONISTA - DIETISTA			
REGISTRO FOTOGRÁFICO.			
ANEXO No. 13.			
PERIODO DE EJECUCIÓN DEL 26 DE OCTUBRE DE 2022 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022.			
FOTOGRAFÍA	1	FOTOGRAFÍA	2
DESCRIPCIÓN: Se da la explicación de la Importancia, beneficios y las funciones que se tiene a la hora de consumir las frutas, verduras y vísceras, en el organismo, por último se realizara la actividad de reforzamiento, en la que esta consiste en darles una hoja, en donde tiene la imagen de un adulto mayor y este le pide la ayuda a ellos para poder saber cuáles son los alimentos que pueden consumir y al lado estará un "visto bueno" de los alimentos adecuados para el consumo como lo son frutas, verduras y vísceras también se encontrará una "X" de los alimentos inadecuados o de los cuales se debe limitar el consumo como lo son los alimentos procesados y ultra procesados, para que ellos puedan ubicar estos alimentos y así poder saber si la información brindada fue recibida satisfactoriamente.		**DESCRIPCIÓN:** Se da la explicación de la Importancia, beneficios y las funciones que se tiene a la hora de consumir las frutas, verduras y vísceras, en el organismo, por último se realizara la actividad de reforzamiento, en la que esta consiste en darles una hoja, en donde tiene la imagen de un adulto mayor y este le pide la ayuda a ellos para poder saber cuáles son los alimentos que pueden consumir y al lado estará un "visto bueno" de los alimentos adecuados para el consumo como lo son frutas, verduras y vísceras también se encontrará una "X" de los alimentos inadecuados o de los cuales se debe limitar el consumo como lo son los alimentos procesados y ultra procesados, para que ellos puedan ubicar estos alimentos y así poder saber si la información brindada fue recibida satisfactoriamente.	
			
FOTOGRAFÍA	3	FOTOGRAFÍA	4
DESCRIPCIÓN: Se da la explicación de la Importancia, beneficios y las funciones que se tiene a la hora de consumir las frutas, verduras y vísceras, en el organismo, por último se realizara la actividad de reforzamiento, en la que esta consiste en darles una hoja, en donde tiene la imagen de un adulto mayor y este le pide la ayuda a ellos para poder saber cuáles son los alimentos que pueden consumir y al lado estará un "visto bueno" de los alimentos adecuados para el consumo como lo son frutas, verduras y vísceras también se encontrará una "X" de los alimentos inadecuados o de los cuales se debe limitar el consumo como lo son los alimentos procesados y ultra procesados, para que ellos puedan ubicar estos alimentos y así poder saber si la información brindada fue recibida satisfactoriamente.		**DESCRIPCIÓN:** Se da la explicación de la Importancia, beneficios y las funciones que se tiene a la hora de consumir las frutas, verduras y vísceras, en el organismo, por último se realizara la actividad de reforzamiento, en la que esta consiste en darles una hoja, en donde tiene la imagen de un adulto mayor y este le pide la ayuda a ellos para poder saber cuáles son los alimentos que pueden consumir y al lado estará un "visto bueno" de los alimentos adecuados para el consumo como lo son frutas, verduras y vísceras también se encontrará una "X" de los alimentos inadecuados o de los cuales se debe limitar el consumo como lo son los alimentos procesados y ultra procesados, para que ellos puedan ubicar estos alimentos y así poder saber si la información brindada fue recibida satisfactoriamente.	
			

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 14.
ACTA Y FIRMA DE ASISTENCIA.

	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA PROGRAMA
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 03-09-2018 Versión: 01 Página 1	

ATENCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR

ACTIVIDADES CON LOS ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL MIS AÑOS DORADOS

Fecha:	N° de participantes:	Duración de la actividad:
15-11-2022	12	Hora inicio: 10:00am Hora salida: 11:00am

Lugar: centro de bienestar y Proteccion social "mis años Dorados"

Nombre de la actividad:
Importancia del consumo de las frutas, verduras y las viseras

Descripción de la actividad:
1) se realiza saludo por parte de la nutricionista a los 12 adultos.
2) se da inicio a la capacitacion, donde se explicare la importancia, beneficios y las funciones que se tiene a la hora de consumir las frutas, verduras y las viseras en nuestro organismo
3) se les realizo una actividad Pedagogicas donde se les brindo una hoja y en esta tenia la ilustracion de la imagen de un adulto mayo y este le Pedia una ayuda para identificar estos alimentos saludables

Resultado de la actividad:
capacitacion a los adultos para concientizarlos sobre la importancia y los beneficios que se tiene ala hora de consumir estos alimentos

Nombre del responsable:
Andrea Paola Camargo Tellez

Cargo:	Firma:
Nutricionista	

FIDECA

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL CASANARE
ALCALDÍA DE NUCHÍA
CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL
"MIS AÑOS DORADOS
ASISTENCIA

FECHA DIA 15 MES 11 AÑO 22

HORA INICIO 10:00 am HORA FINAL 11:00 am

LUGAR Centro de bienestar y Proteccion

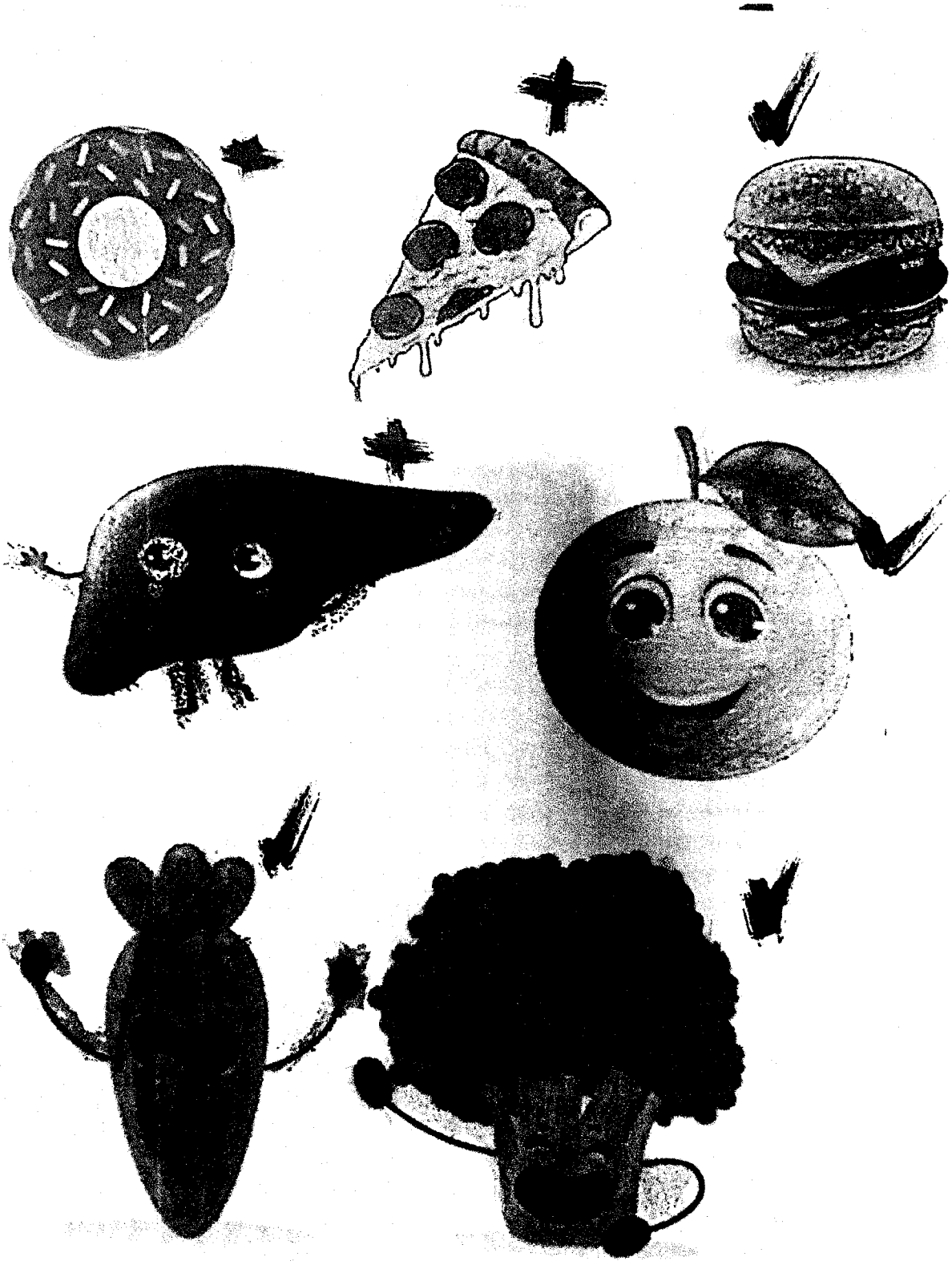
TEMA Importancia del consumo de las frutas, verduras y visceras

OBJETIVO Desarrollar la capacitacion sobre la importancia del consumo de las frutas, verduras y el de las visceras a los adultos mayores Pertenecientes al centro de bienestar y proteccion social.

NOMBRE Y APELLIDO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA
BAYARDO URBANO COTINCHARA	74.812.256	
JOSÉ ÁLVARO MEDINA SUAREZ	4.184.383	
JULIO PATIÑO TAMBO	74.812.360	
GABRIELINA SAMUDIO	23.827.851	
FRANCISCO CELIS MONROY	332.564	

HIPÓLITO GUINA	4.183.623	
ROSALBINA URBANO PÁEZ	23.906.232	
ALFONSO NIÑO LÓPEZ	4.205.630	
JUAN SANTIAGO CHICO GUALTEROS	4.183.525	
MARÍA DEL CARMEN SIGUA	23 826.495	
HÉCTOR VEGA PATIÑO	1.124.827	
ELVIA MARÍA MONIQUIRÁ GUADRÓN	23.826.448	

ANDREA PAOLA CAMARGO TELLEZ
FIRMA NUTRICIONISTA



Ayúdame a saber
qué alimentos debo
de consumir



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 15.
MANUAL DE BPM.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL CASANARE ALCALDÍA DE NUCHÍA



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

PRESENTACIÓN

Dando cumplimiento a los estándares de calidad que guían su adecuado funcionamiento, para el caso en lo que respecta al componente de salud y nutrición, y en procura de brindar un excelente servicio y atención a la población adulto mayor se presenta el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, orientando las operaciones involucradas en el proceso de nutrición, para así reducir significativamente el riesgo de infecciones alimentarias en la población, además de contribuir a la calidad y el control de los procedimientos involucrados en dicho proceso.

La calidad de seguridad en los alimentos está directamente relacionada con la calidad de vida, por eso la implementación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la fundación integral para el desarrollo del Casanare "FIDECA" donde se busca garantizar un adecuado estado nutricional de los adultos mayores de conformidad con los requerimientos nutricionales y a través de apropiadas prácticas sanitarias en la manipulación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, dirigiendo sus acciones en el control de factores ambientales que pueden afectar la salud de los adultos mayores, a través de condiciones higiénico sanitarias.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

1. INTRODUCCION

Todo centro que se dedica a procesar alimentos, debe garantizar que está produciendo productos de calidad e inocuos, para evitar posibles daños a la salud de las personas que los consuman, estas enfermedades producidas por los alimentos las conocemos como ETAS (Las enfermedades transmitidas por alimentos). Donde debe de dar cumplimiento a varios requisitos, entre estos son las más importantes: la inocuidad, el valor nutricional, y las características organolépticas.

En este manual se describen las áreas para la aplicación y funcionamiento, de las BMP, los cuales incluyen: infraestructura, medidas higiénicas, limpieza de equipos y utensilios, personal, material primas, operaciones y el sistema de verificación de las BMP, transporte y distribución.

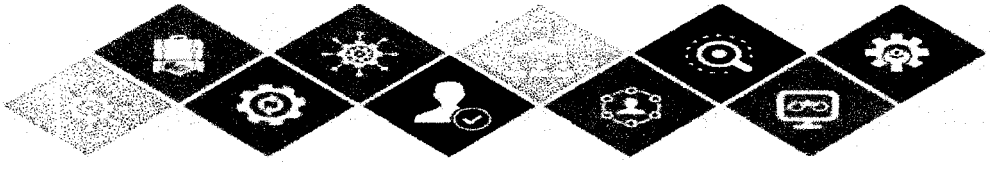
Determinar los requisitos generales de higiene y de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para elaboración de alimentos, disminuyendo los riesgos para la salud de los consumidores del producto, aplicándose a infraestructura, medidas higiénicas, equipos y utensilios, personal, material primas, operaciones y el sistema de verificación de las BMP, transporte y distribución

2. OBJETIVO GENERAL

Establecer los requisitos generales, esenciales de higiene e implementar correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de la fundación integral para el desarrollo del Casanare "FIDECA" del municipio de Nunchía destinados a la elaboración y el consumo de alimentos.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer los procedimientos y registros que se deben llevar para el cumplimiento y control de los procesos.



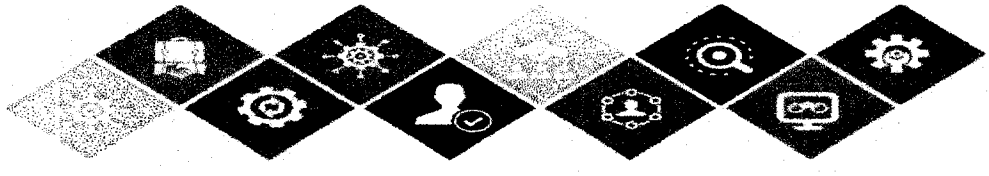
- Adoptar conocimientos por parte de los manipuladores de alimentos sobre las buenas prácticas de manufactura en condiciones de higiene.
- Garantizar condiciones de higiene y limpieza para las instalaciones, equipos y utensilios y personal que labore en la planta de procesamiento.

4. ALCANCE

El presente Manual tiene como alcance las actividades que involucra la preparación y distribución de alimentos para los adultos mayores que son atendidos en la fundación integral para el desarrollo del Casanare ¨FIDECA´ del municipio de Nunchía y así mismo a todos los que participan de este proceso.

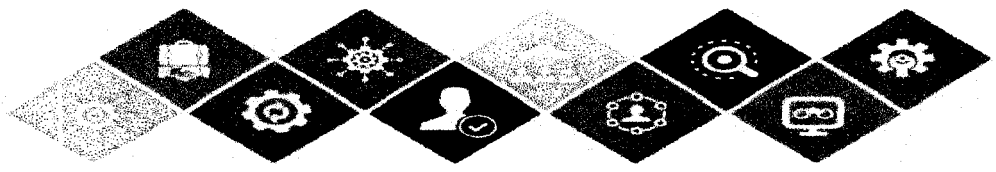
5. DEFINICIONES BÁSICAS

Actividad Acuosa	Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
Alimento	Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
Inocuidad	Característica de calidad inherente a los alimentos, a través de la cual se garantiza la ausencia de contaminantes que puedan afectar la salud de quien los prepare o consuma.
Buenas prácticas de manufactura	Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.



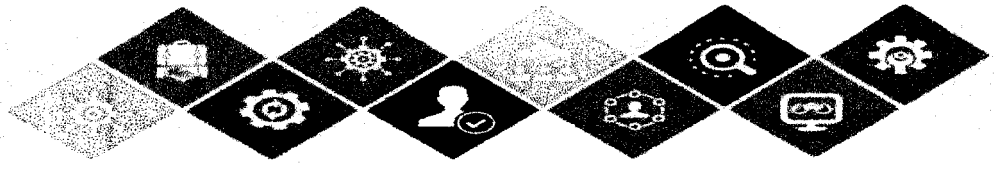
FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Centroamérica

Manipulador de alimentos	Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
Materia prima	Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
Insumo	Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.
Alimento adulterado	Es aquel al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias; que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas; que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
Alimento alterado	Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
Alimento contaminado	Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
Alimento de mayor riesgo en salud pública	Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y, por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.



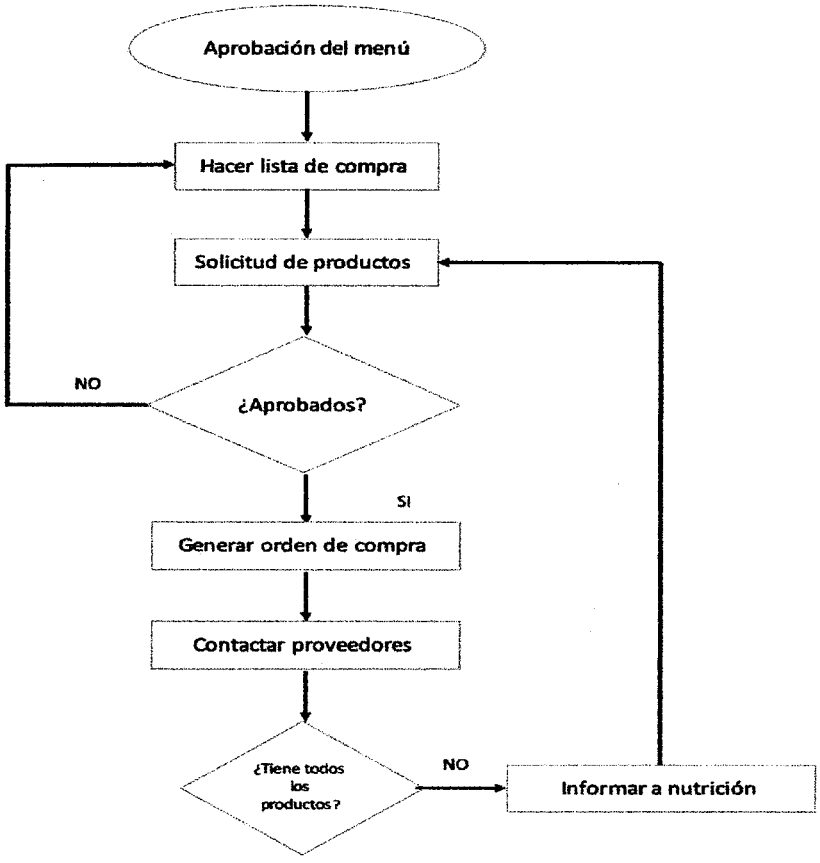
FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

Alimento falsificado	Es aquel que se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso y no proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.
Alimento perecedero	El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
Ambiente	Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
Autoridad sanitaria competente	Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.
Desinfección - descontaminación	Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Costa Rica

11.2.1. Flujograma: Transporte



11.3 Recepción de alimentos

Se debe establecer una zona de descargue de alimentos, la cual debe estar señalizada, además debe estar definido de tal forma que no se exponga por periodos prolongados a un choque térmico aquellos alimentos que deban cumplir con alguna temperatura de conservación. Se debe verificar la calidad de los alimentos antes que estos sean almacenados.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Costa Rica

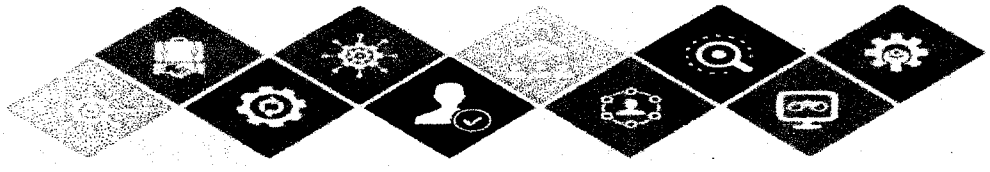
Embarque	Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.
Equipo	Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.
Higiene de los alimentos	Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
Infestación	Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
Limpieza	Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

6. CONSIDERACIONES SOBRE LAS BACTERIAS

Algunas condiciones para que las bacterias se reproduzcan tenemos las siguientes:

- Presencia de nutrientes
- Temperatura
- Humedad
- Tiempo
- PH
- Contenido en Agua

Cuando se dan esos factores en forma óptima, la reproducción de las bacterias es muy rápida. Una sola bacteria puede producir 536 millones de bacterias en solo 15 horas. Los nutrientes que contiene el alimento y las condiciones en que se los



procesa y manipula permiten clasificarlo según el grado de riesgo de producir enfermedad que presenta. Así por ejemplo los lácteos son de "alto riesgo", los alimentos recalentados de "mediano riego", los alimentos secos, mermeladas, encurtidos, de "bajo riesgo". La temperatura es un factor muy importante para el desarrollo de los microorganismos.

Puede decirse que las temperaturas bajas (inferiores a 5° C) resultan seguras para la conservación de los alimentos, pero hay que recordar que los microorganismos no se destruyen y pueden volver a estar activos si sube hasta valores más altos, por otra parte, por encima de 60° o 65° los microorganismos se destruyen por lo que la seguridad es mayor.

Queda entonces una zona (entre 5° y 60° C) que es adecuada para la proliferación microbiana, por lo que se llama "zona de peligro" y es totalmente prohibido mantener alimentos dentro de esos valores térmicos. La cadena de transmisión está constituida por los elementos que transportan las bacterias, pudiendo citarse insectos, animales domésticos, utensilios, manipulador de alimentos (por sus manos, ropas, su propio organismo si está.

7. PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

La manipulación de alimentos debe contemplar altos estándares de higiene para asegurar la inocuidad del alimento, evitando que este sea contaminado debido al mal manejo que se le dé al mismo, una manipulación incorrecta en cualquiera de los ciclos del alimento.

Para esto, es fundamental que el personal que se encuentre en contacto con los alimentos en cualquier momento tenga en cuenta las diferentes formas que existen de contaminar el alimento.

7.1 Higiene personal

Esta es la base fundamental de las Buenas Prácticas de Manufactura, puesto que los manipuladores de alimentos ejercen una influencia notable sobre la higiene de los



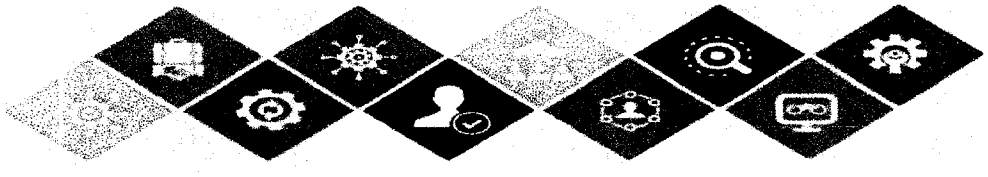
alimentos, por lo cual deben tener un alto grado de limpieza personal y vestir ropa protectora adecuada. De igual forma el control médico periódico es responsabilidad de la administración. Teniendo en cuenta que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, se debe hacer énfasis en:

Estado de salud: la salud e higiene del personal durante el proceso de preparación de alimentos es crítica. Los empleados enfermos o portadores de infecciones que pueden transmitirse a otras personas a través de los alimentos, no deben trabajar en áreas de preparación de alimentos. Los responsables del manejo de alimentos deben comunicar inmediatamente a la nutricionista o a la dirección del todo síntoma de fiebre, diarrea, vómito, heridas infectadas, irritación de garganta y cualquier contacto con personas afectadas por enfermedades infectocontagiosas, para que así se tomen las medidas necesarias.

Higiene y comportamiento: Los manipuladores de alimentos deben mantener una buena higiene personal, es la clave para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos. El personal manipulador debe ducharse antes del trabajo, mantener el cabello limpio, corto o en el caso de las mujeres si lo tienen largo mantenerlo amarrado y cubierto con una malla protectora o similar, ya que un cabello sucio y suelto puede albergar microorganismos patógenos, o incluso caer dentro de algún alimento contaminándolo

Toda persona que entre en contacto con materias primas, ingredientes, material de empaque, producto en proceso o producto terminado debe seguir las indicaciones anotadas a continuación:

- El aseo es un factor fundamental para la seguridad de los alimentos por lo tanto el personal diariamente debe realizar el respectivo baño corporal.
- Diariamente usar el uniforme limpio y seguir las indicaciones de vestuario estipuladas.



- Lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, cada vez que vuelva a la línea de proceso, especialmente si viene del baño, y en todo momento que estén sucias o contaminadas, para esto debe tenerse en cuenta el siguiente procedimiento:

- Mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmaltes o cosméticos.
- No usar cosméticos durante la jornada de trabajo.

- Proteger completamente el cabello, barba y bigote, las redes o mayas para el cabello son de uso obligatorio, deben ser de 3 mm.

- No se podrá fumar, comer, beber, escupir, masticar chicles, etc., en las áreas destinadas para la conservación y preparación de alimentos, estas actividades solo se podrán realizar en el horario y áreas indicadas.

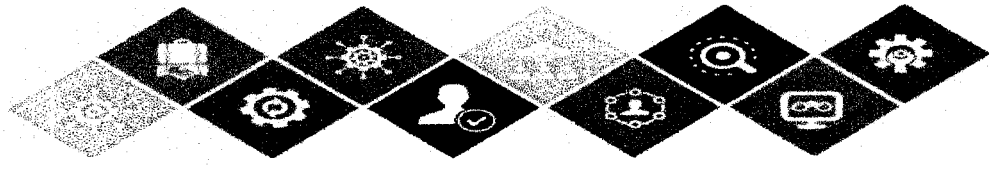
- No se permiten chicles u otros objetos en la boca durante la jornada de trabajo, pues pueden caer en las preparaciones. Por lo mismo no se permite el uso de esferos, lápices u otros objetos en los bolsillos superiores del uniforme.

- No se permite el uso de anillos, aretes, adornos, broches, pulseras, relojes o cualquier otro objeto que pueda alterar la inocuidad de los alimentos.

- Evitar toser y/o estornudar sobre los alimentos, el uso de tapabocas es obligatorio.

- Las heridas leves y no infectadas, deben ser adecuadamente cubiertas con material sanitario antes de ingresar a cualquiera de las líneas de proceso de los alimentos.

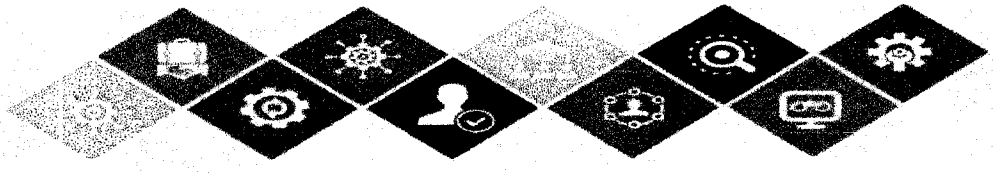
- Personas con heridas infectadas no podrán trabajar en contacto directo con los alimentos.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Consumo

- Es obligatorio que el personal informe a la Nutricionista O Enfermera, cualquier síntoma reiterado de fiebre, diarrea, infecciones, y enfermedades contagiosas en general.

Hábitos inaceptables en manipuladores de alimentos	Hábitos adecuados para manipuladores
Fumar, comer, beber, masticar chicle o escupir en áreas de preparación de alimentos.	Lavar y desinfectar utensilios y superficies de preparación antes y después de utilizarlos.
Toser y estornudar sobre los alimentos.	Lavar y desinfectar vajillas y cubiertos antes de utilizarlos para servir.
Utilizar uñas largas o con esmaltes porque esconden gérmenes y desprenden partículas en el alimento.	Tomar los platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa.
Manipular los alimentos o ingredientes con las manos en vez de utilizar guantes y utensilios como tenazas, papel film, etc.	Mantener la higiene y el orden principalmente en la cocina, expendio y alrededor.
Utilizar anillos, esclavas, relojes, aros u otros elementos que además de esconder bacterias pueden caer en los alimentos o en los equipos causando un problema de salud al consumidor.	Lavarse las manos antes de preparar o manipular los alimentos.
Utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar.	Hacer uso adecuado de los elementos de protección personal.



7.2 Vestimenta del personal manipulador de alimentos

- Gorra o cofia, que cubra totalmente el cabello.
- Vestimenta de color Claro que se evidencie la limpieza.
- Tapabocas que cubra boca y nariz.
- Guantes para acciones específicas.
- Calzado adecuado, cerrado y antideslizante.

8. INFRAESTRUCTURA (Instalaciones Físicas)

Las instalaciones deben ser ubicadas, designadas, construidas, adaptadas, y mantenidas de tal forma que sean apropiadas para las operaciones que se realizarán en ellas. Es necesario que en su planificación y diseño se trate de reducir al mínimo el riesgo de error, y de permitir una adecuada limpieza y mantenimiento del orden, a fin de evitar la contaminación cruzada, presencia de plagas e insectos, el polvo y la suciedad, y en general toda condición que pueda influir negativamente en la calidad de los productos.

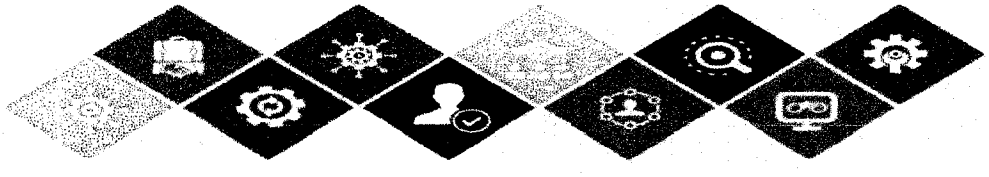
Las instalaciones son el lugar donde se desarrolla el proceso productivo, procesamiento y/o empaque. Es por ella que es de suma importancia garantizar las condiciones adecuadas de la planta, para asegurar que el proceso se lleve a cabo cumpliendo las condiciones básicas con el entorno, dentro de las cuales se encuentran: el piso, la iluminación, ventilación, etc.

Todo material utilizado en pisos, paredes y techos donde se preparen alimentos deben ser lisos e impermeables, accesibles para facilitar su limpieza y desinfección. Sin grietas, roturas, diseños que permitan acumulación de suciedad o de bacterias.

8.1. Alrededores y vías de acceso

En los alrededores del establecimiento se recomienda evitar condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, tales como:

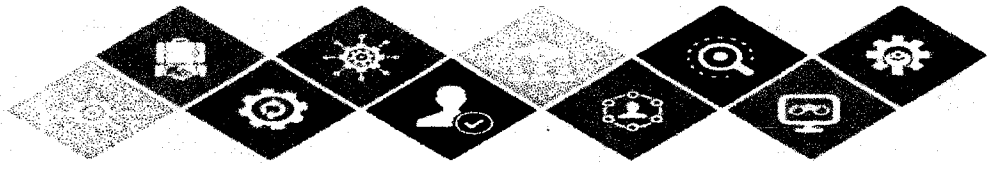
- Almacenamiento y acumulación de equipo en desuso.
- Existencia de basura, desperdicios y chatarra.



- Formación de malezas, hierbas o pastos de manera excesiva.
- Existencia de áreas que originen polvo o tierra en exceso.
- Encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.
- Los drenajes deben tener tapa apropiada para evitar la entrada de plagas provenientes del encharcamiento o áreas externas.

Condiciones que ayudan a evitar la contaminación en los alrededores de la planta:

- Mantener una valla perimetral que sirva como barrera contra el ingreso de cualquier animal o persona ajena a las labores de la planta.
- Colocar malla en ventanas y puertas para evitar el ingreso de insectos.
- Deben manejarse los desechos sólidos adecuadamente para evitar basureros a cielo abierto.
- El almacenamiento de equipo deberá realizarse en forma ordenada de acuerdo al procedimiento.
- Mantener limpias calles, patios y lugares de estacionamiento de modo que estos no constituyan una fuente de contaminación para las áreas en donde el producto o la materia prima estén expuestos.
- Mantener un sistema de drenajes adecuados, de manera que no puedan contribuir a la contaminación de los productos por medio de infiltraciones, o de lodo traído por los zapatos.
- Los sistemas para el tratamiento de desperdicios y su disposición deberán operar en forma adecuada de manera que estos no constituyan una fuente de contaminación en las áreas donde los productos se encuentren expuestos.



8.2 Edificios

La correcta distribución de las zonas y la separación de las corresponda según el proceso que se lleve a cabo, es una consideración muy importante relacionada con la higiene de los alimentos. Es deseable que exista separación entre áreas donde se manejan materias primas y áreas de preparación, entre cocina caliente y cocina fría, entre otros ejemplos. Lo deseable es debe hacer una división funcional.

En general las instalaciones las instalaciones destinadas al procesamiento de alimentos siguen la secuencia natural del flujo del proceso productivo y/o de procesamiento, identificándose las siguientes áreas principales:

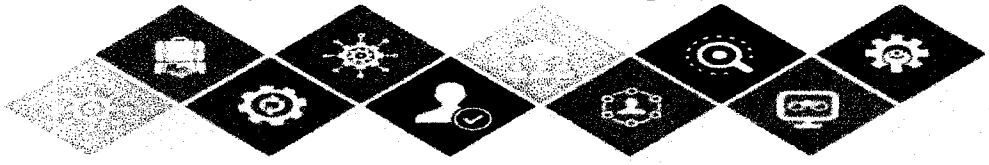
- Área de recepción.
- Área de almacenamiento.
- Área de proceso.
- Área de despacho.

8.3. Pisos

Cuando existen pisos rugosos da lugar a la acumulación de materia orgánica, la cual es fuente de contaminación microbiana. Si los pisos son lisos es muy probable que los empleados puedan sufrir accidentes por resbalones. Si los pisos no tienen una inclinación hacia el desagüe se presenta una acumulación de agua, lo que significa una pérdida de tiempo para desplazarla y a la vez puede permitir que el agua salpique sobre el producto cuando el empleado este caminando sobre esta.

Consideraciones para que se tomen en cuenta para un buen piso:

- Los pisos, tienen que estar de tal manera que puedan mantenerse y limpiarse adecuadamente: o Que los ductos, las goteras o la condensación en los tubos del equipo no contamine el alimento.
- Los pisos de los establecimientos, se recomienda sean construidos con materiales tales, que sean resistentes a la carga que van a soportar, a los



cambios de temperatura y a los productos químicos o materiales que se manejan y poseen propiedades que alteren las características del mismo, ya que no se permiten pisos deteriorados y no deben presentar fisuras o irregularidades en su superficie.

- se recomienda un piso de concreto liso, con una inclinación del 2% hacia el desagüe.
- Las uniones pared y piso deben ser cóncavas para facilitar la limpieza y desinfección (curva sanitaria)

8.4Techos

En los techos se presentan acumulación de polvo cuando estos no están construidos de una manera que pueda deslizarse sin necesidad de remoción mecánica.

- Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad.
- En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza.
- En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo.

8.5 Paredes

En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.



Al igual que los pisos, si las paredes son muy rugosas dan lugar a la acumulación de microbios y también, pueden crearse nidos de arácnidos.

Las paredes deben de ser:

Impermeables.

- Lisas de color claro y sin grietas.
- No deben ser absorbentes y de fácil limpieza. Las uniones entre pared y pared o pisos deben ser redondeadas (curva sanitaria) para evitar la acumulación de residuos y facilitar la limpieza y sanitización.

9. SERVICIOS SANITARIOS, LAVAMANOS E INODOROS Y VESTIDORES

Es deseable que en los posible existan sanitarios separados para el personal y para el público, y en números suficientes acorde al número de empleados. Los inodoros estarán localizados sin comunicación directa al área de producción y su ventilación debe ser hacia la calle o hacia el área sucia. Estarán dotados de papel higiénico y recipientes para desechos. Las condiciones de limpieza, por su importancia, serán optimas en esta área. Cada planta debe de contar con los sanitarios que cumplan como mínimo con las siguientes instalaciones:

Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado, separadas por sexo, con ventilación hacia el exterior, provista de papel higiénico, jabón, dispositivo para secado de manos, basureros, separados de la sección de proceso y poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turno.

- Inodoros: uno por cada veinte hombres o fracción de veinte, uno por cada quince mujeres o fracción de quince.
- Orinales: uno por cada veinte trabajadores o fracción de veinte.
- Duchas: uno por cada veinticinco trabajadores, en los establecimientos que se requieran.
- Lavamanos: uno por cada quince trabajadores o fracción de quince.



Puertas adecuadas que no abran directamente hacia el área de producción. Cuando la ubicación no lo permita, se deben tomar otras medidas alternas que protejan contra la contaminación, tales como puertas dobles o sistemas de corrientes positivas. Debe contarse con un área de vestidores separadas del área de servicios sanitarios, tanto para hombre, como para mujeres, y estarán provistos de al menos un casillero por cada operario por turno.

10. SERVICIOS BASICOS

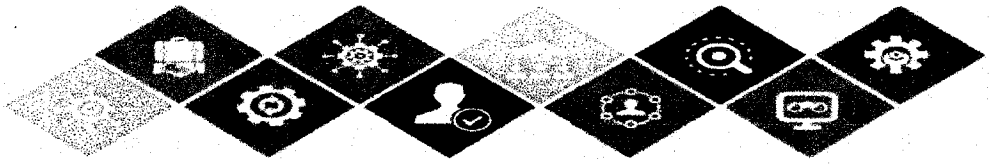
10.1. Abastecimiento de agua

En una instalación de proceso, se pueden encontrar con dos tipos de sistemas de abastecimiento de agua: la potable y la no potable.

El agua se convierte en la fuente principal de una planta procesadora de frutas, pues se utiliza para muchas operaciones, si ésta no es potable el producto puede contaminarse en cualquiera de las etapas y por lo tanto acarrear pérdidas.

Recomendaciones generales:

- Debe disponerse de un abastecimiento de agua potable.
- Debe de contar con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución, de manera que, si ocasionalmente el servicio es suspendido, no se interrumpa el proceso. Puede utilizar un tanque de captación para un volumen de 5000 litros, que le garantizará una buena cantidad de agua para sus procesos.
- El vapor de agua no debe contener sustancias que puedan ser peligrosas para la salud. Se recomienda que cuando utilice vapor sobre los alimentos la tubería debe ser de acero inoxidable, además de ser recubierta con materiales aislantes de vapor para evitar quemaduras en los empleados.



- El hielo debe de fabricarse con agua potable, y debe manipularse, almacenarse y utilizarse de modo que esté protegido contra la contaminación.

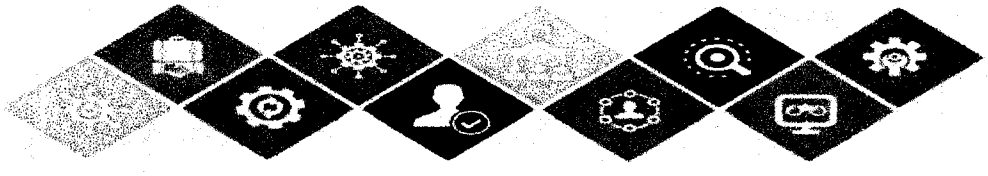
- El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo, para el sistema contra incendio, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones análogas en las que no contaminen los alimentos) deben ser independientes. Además, deben estar identificados y no deben estar conectados con los sistemas de agua potable, ni debe de haber reflujo hacia ellos.

10.2. Drenajes

Los drenajes deben ser distribuidos adecuadamente y estar provistos de rejillas que impidan que plagas (ratones u otra clase de animal) ingresen a la planta a través de los mismos.

Condiciones ideales de los drenajes:

- Lleven a través de la planta el agua a las áreas que se requieren.
- Transporten adecuadamente las aguas negras o aguas servidas de la planta y así evitar que constituyan una fuente de contaminación para los alimentos. Proveer un drenaje adecuado en las áreas donde están sujetos a inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen aguas u otros desperdicios líquidos.
- Las tuberías elevadas se colocarán de manera que no pasen sobre las líneas de procesamiento, salvo cuando se tomen las medidas para que no sean fuente de contaminación.
- Prevenir que no exista un reflujo o conexión cruzada entre el sistema de tubería que descarga los desechos líquidos y el agua potable que se provee a los alimentos o durante la elaboración de los mismos.



10.3 Iluminación

Se debe disponer de iluminación natural o artificial adecuada para el desarrollo de las operaciones de manera higiénica y eficiente. La intensidad de la iluminación debe ser adecuada para las operaciones que se realicen, como la inspección y la lectura de controles, entre otros.

- La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.
- Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

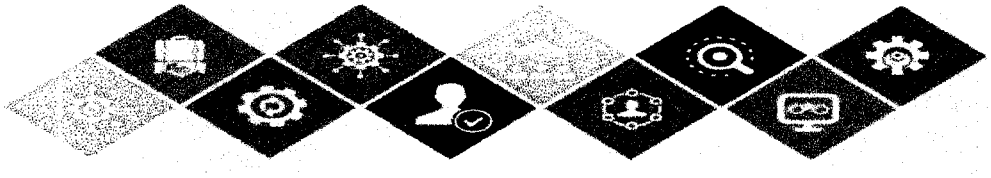
10.4. Ventilación

Debe de existir una ventilación adecuada, que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire y evite la condensación de vapores acorde a las necesidades.

Puede utilizar extractores de aire, de manera que estos puedan evitar la entrada de agua en la estación lluviosa y que no sea entrada para plagas. La falta de una ventilación natural resulta inapropiada para los operarios, pues la temperatura interna en la sala de proceso, puede dar lugar a una excesiva transpiración del operario y esto convertirse en un foco de contaminación directa operario-producto

11. PROCESOS

La manipulación de alimentos lleva consigo los procesos que resultan fundamentales para la garantía de la inocuidad de los alimentos, estos van desde el momento que se adquieren las materias primas hasta que es servido el menú a los adultos mayores por eso es importante tener en cuenta las Buenas Prácticas que se mencionan a continuación para cada uno de ellos:

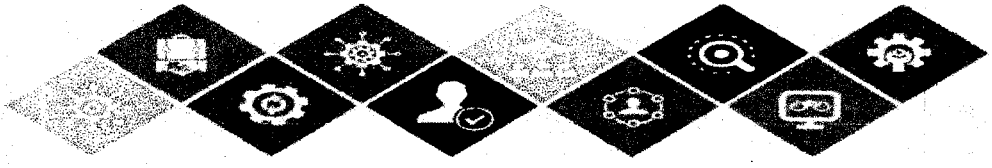


11.1 Compra de alimentos

Con este proceso inician las Buenas Prácticas de Manufactura en la manipulación de alimentos, la dirección de la bodega debe asegurarse de obtener las materias primas para el almacenamiento y empaque de comidas, en sitios adecuados, donde se garantice la calidad de la mimas, para así obtener un producto nutritivo y que no represente un riesgo para la salud de los adultos mayores que lo consumen.

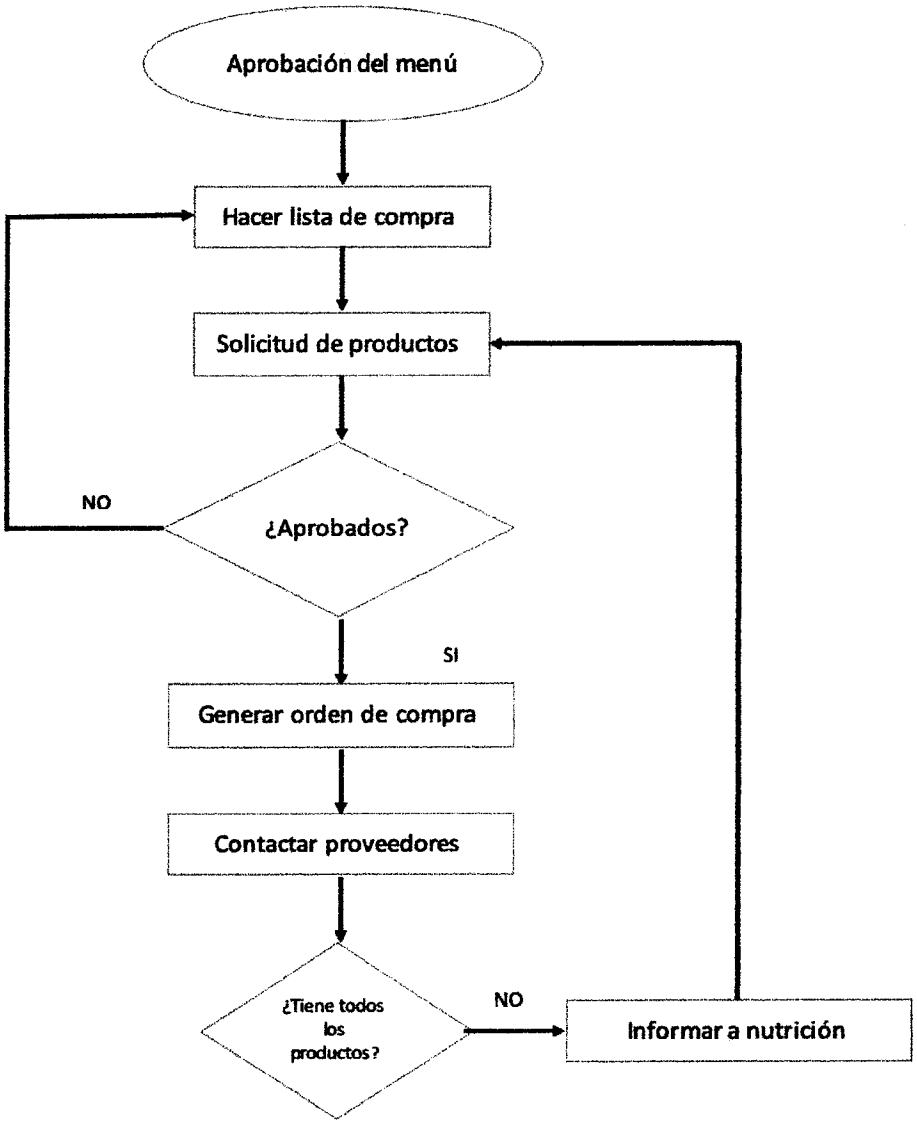
Para esto se debe tener en cuenta que el punto de venta donde se adquiere, sea un lugar autorizado y cumpla con las siguientes normas básicas, reguladas por las autoridades sanitarias:

- No exponer fuera del frigorífico alimentos que deban conservarse en frio.
- No rebasar el límite de carga de los congeladores.
- No vender productos descongelados o caducados.
- No permitir el ingreso de animales al establecimiento.
- Los alimentos deben estar protegidos de posibles fuentes de contaminación, ya sea distribuido adecuadamente en estantes o empaques.
- La dirección de la bodega debe establecer los requerimientos de calidad para cada uno de los productos que necesite.



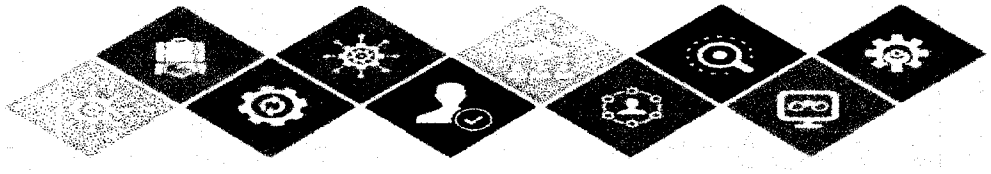
FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Costa Rica

11.1.1.Flujograma: Compra



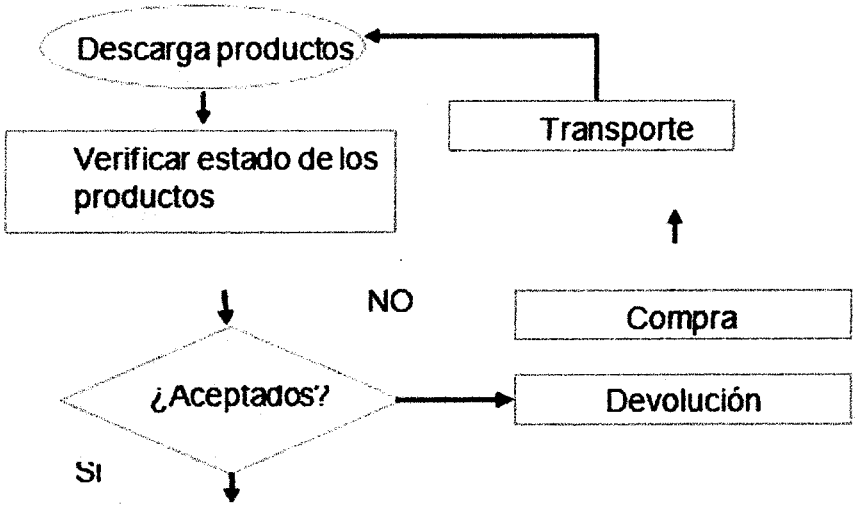
11.2 Transporte de alimentos

El transporte de los alimentos adquiridos es de vital importancia en la cadena de producción alimentaria, ya que al realizarse adecuadamente estos no sufrirán ningún tipo de daño físico y/o químico, y así mismo no estará expuesto a algún factor contaminante. Por lo cual los vehículos utilizados para este fin, deben estar acondicionados con materiales especiales, fáciles de desinfectar y con superficies lisas y resistentes.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Caldas

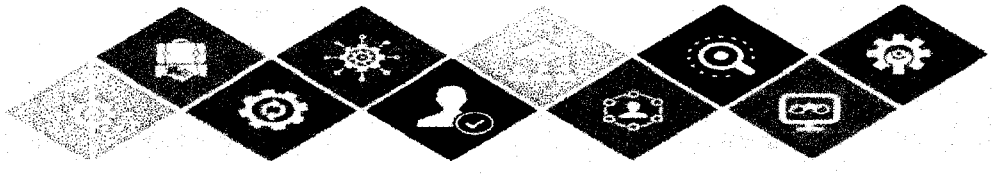
11.3.1. Flujograma: Recepción



11.4 Almacenamiento de alimentos

El espacio reservado para el almacenamiento de alimentos debe procurar por ser ambientes sin exceso de luz, humedad, ser amplio para evitar la sobrecarga de alimentos en un área, garantizar las condiciones de temperatura necesarias, entre otras; ya que los alimentos por sus características perecederas están expuestos a condiciones externas que son perjudícales para su vida útil, dichos espacios deben tener pisos resistentes, sanitarios, de fácil limpieza y desinfección, sin grietas que posibiliten la acumulación de bacterias o microorganismos. Los techos por su parte no deben tener grietas o goteras que permitan la contaminación de los alimentos por elementos externos. Los alimentos deben ser organizados de tal forma que sus calidades organolépticas no sean alteradas ni adulteradas.

La dirección de la unidad en compañía del responsable de bodega y profesional en salud, al establecer el espacio de almacenamiento, deben tener en cuenta aspectos como:



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Centroamérica

Evitar colocar los alimentos en el suelo o en contacto directo con las paredes, para estos es fundamental hacer uso de estanterías para el almacenamiento de los alimentos.

Verificar diariamente la temperatura de las neveras, refrigeradores y

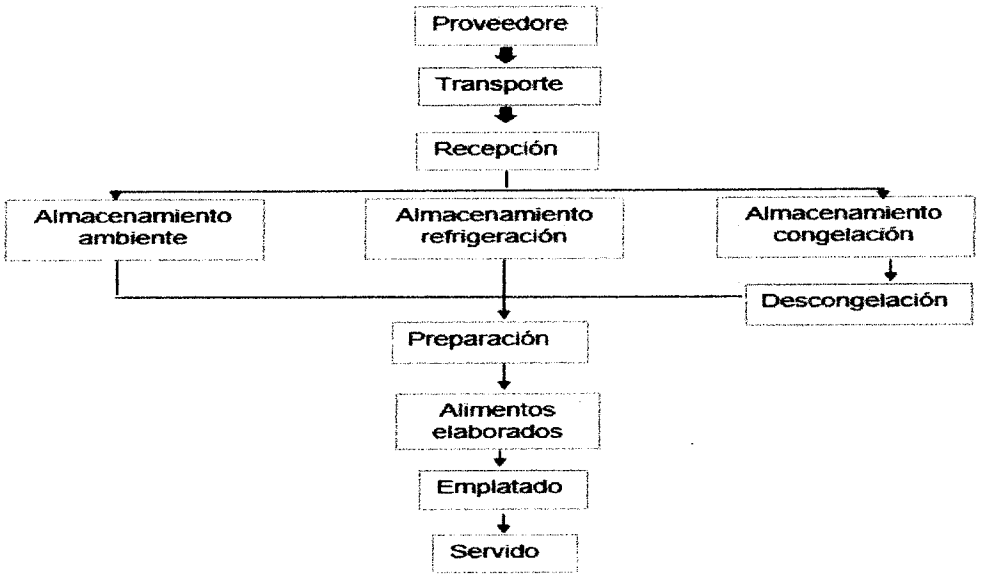
Que estos sean lugares secos, limpios, ventilados y frigoríficos.

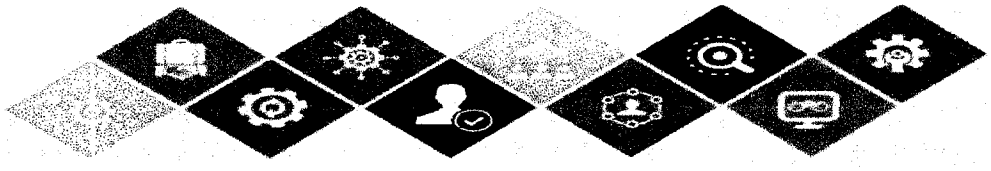
protegidos de la luz solar deben estar almacenados todos los alimentos fríos.

11.5. Manejo Higiénico en el Proceso de Elaboración de los Alimentos

El manejo higiénico de los alimentos, incluye las diferentes etapas del proceso de elaboración, a lo largo de las cuales es necesario aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura, etapas que pueden verse ilustradas en el siguiente diagrama.

11.5.1. Flujograma: Preparación de alimentos





FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Caldas

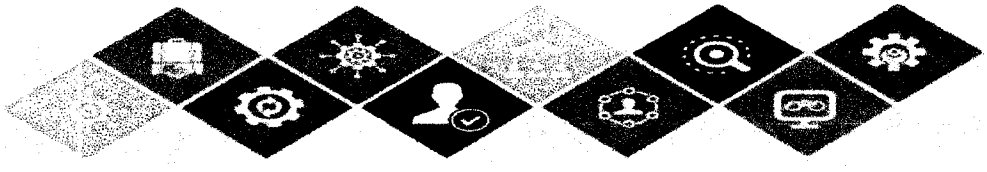
11.6 Distribución de los alimentos

Es el proceso final relacionado con la manipulación de alimentos, hace referencia a los procesos de distribuir los alimentos a cada uno de los adultos mayores, para ello se debe tener en cuenta:

- Los recipientes se deben encontrar en perfecto estado, lisos, sin grietas, limpios y desinfectados, de tal forma que no alteren la inocuidad de los alimentos, ni representen ningún riesgo para la salud y seguridad de los adultos mayores que los consumirán.

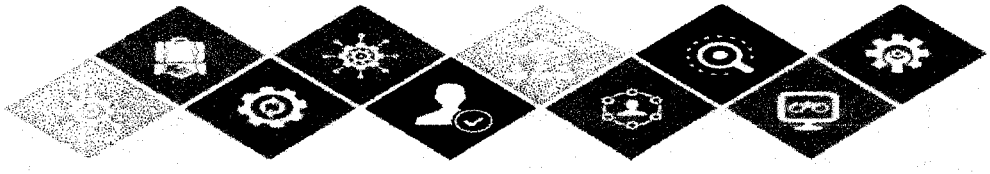
- Al momento de hacer la entrega de los alimentos evitar toser, estornudar, escupir sobre los mismos, al igual se utilizar las manos para la entrega, se debe hacer uso de los elementos como guantes, tapabocas, gorro quirúrgico, lavado de manos.

- Una vez finalizado el proceso de distribución se debe continuar con los procesos de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados.



BIBLIOGRAFÍA

- https://www.invima.gov.co/buenas-practicas-de-manufactura-bpm-sinonimode-responsabilidad-e-inocuidad-en-los-alimentos
- Resolución 2674 de 2013 a las personas naturales o jurídicas que ejercen la actividad de transporte de alimentos y bebidas. Ministro de Salud y Protección Social.
- Guías técnicas para el cumplimiento de las condiciones de calidad en las modalidades de educación inicial. obtenido de. http://www.deceroasiempre.gov.co/Prensa/CDocumentacionDocs/GuiaN53-Guias-tecnicas-cumplimiento-condiciones-calidad-modalidadeseducacion-inicial.pdf
- Organización Panamericana de la Salud - OPS. (2010). Manual de capacitación para los manipuladores de alimentos.



FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 17.
CARACTERIZACIÓN

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL CASANARE
CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL" MIS AÑOS DORADOS"
FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS

Por el NUNCHÍA que Soñamos

BASE DE DATOS DE CARACTERIZACIÓN DEL ADULTO MAYOR MIS AÑOS DORADOS

No.	NOMBRE Y APELLIDO	GENERO	NUMERO DE DOCUMENTO	CIUDAD DE RESIDENCIA	EDAD	ESTADO CIVIL	SISBÉN	EPS	ESCOLARIDAD	PATOLOGÍAS
1	Bayardo Urbano Cotinchara	Masculino	74812256	NUNCHIA	57	SOLTERO	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	DEPRESIÓN, INSOMNIO.
2	José Álvaro Medina Suarez	Masculino	4184383	NUNCHIA	61	SOLTERO	B6	CAPRESOCA	NO REPORTA	DESNUTRICIÓN PROTEICO CALÓRICA NO ESPECIFICADA, PARKINSON, CARCINOMA.
3	Julio Patiño Tambo	Masculino	74812360	NUNCHIA	68	SOLTERO	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	AMPUTACIÓN DE PIERNA, HTA, HIPOTIROIDISMO, GASTRITIS.
4	Gabrielina Samudio	Femenina	23827851	NUNCHIA	73	CASADA	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	DIABETES MELLITUS TIPO II, GASTRITIS.
5	Francisco Celis Monroy	Masculino	332564	NUNCHIA	78	SOLTERO	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	GASTRITIS, CONSTIPACIÓN, ARTRITIS, ESQUIZOFRENIA ENFERMEDAD RENAL.
6	Hipólito Guina	Masculino	4183623	NUNCHIA	79	SOLTERO	C5	CAPRESOCA	NO REPORTA	DISLIPIDEMIA, HTA, ENFERMEDAD RENAL, GASTRITIS, ESQUIZOFRENIA, CONSTIPACIÓN, ARTRITIS.
7	Rosalbina Urbano Páez	Femenina	23906232	NUNCHIA	80	SOLTERO	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	HTA, DEMENCIA.
8	Alfonso Niño López	Masculino	4205630	NUNCHIA	81	CASADO	NO	CAPRESOCA	NO REPORTA	EPOC, GASTRITIS, DEMENCIA.
9	Juan Santiago Chico Gualteros	Masculino	4183525	NUNCHIA	83	SOLTERO	B2	CAPRESOCA	NO REPORTA	HIPOTIROIDISMO, EPOC, HTA.
10	María del Carmen Sigua	Femenina	23826495	NUNCHIA	91	SOLTERO	A1	CAPRESOCA	NO REPORTA	HTA, HIPERLIPIDEMIA, ENFERMEDAD RENAL.
11	Héctor Vega Patiño	Masculino	1124827	NUNCHIA	70	SOLTERO	A5	CAPRESOCA	NO REPORTA	OTROS SÍNTOMAS QUE INVOLUCRAN AL SISTEMA DIGESTIVO.
12	Elvia María Moniquirá Guadrón	Femenina	23826448	NUNCHIA	83	SOLTERO	A4	CAPRESOCA	NO REPORTA	HTA, TRAUMATISMO SUPERFICIE DE CADERA Y DEL MUSLO, DESNUTRICIÓN PROTEICO CALÓRICA SEVERA.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ANEXO No. 16.
LISTA DE INTERCAMBIOS.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

Por el NUNCHÍA que soñamos

1082

LISTA DE INTERCAMBIOS
FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"
CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

	CASANARE		**MUNICIPIO**		**NUNCHÍA**	
	INDÍGENA		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**X**
	LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO					
CEREALES Y DERIVADOS DEL CEREAL	Avena en Hojuelas, Precocida					
	Galletas dulces, cucas					
	Galletas saladas, tipo cracker					
	Galletas saladas, tipo soda					
	Pan integral, regular, horneado					
	Pan blanco, regular, horneado					
	Pan de leche, horneado					
	Pan de queso, horneado					
	Pan de sal regular, horneado					
	Cebada, perlada, cruda					
	Arroz blanco, pulido, crudo					
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda					
	Harina de trigo, integral, cruda					
	Arroz blanco, pulido, crudo					
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda					
	Cuchuco de cebada, crudo					
	Maíz amarillo, crudo					
	Maíz amarillo, trillado					
	Maíz tierno, crudo					
	Cuchuco de trigo, crudo					
VERDURAS	Berenjena, con cáscara, cruda					
	Habichuela, cruda					
	Haba verde, cruda					
	Arveja verde, cruda					
	Fríjol verde, crudo					
	Brócoli, crudo					
	Zanahoria, sin cáscara, cruda					
	Zapallo, crudo					
	Ahuyama, cruda					

	Coliflor, crudo
	Cebolla junca, tallos, cruda
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda
	Plátano, hartón verde, crudo
	plátano hartón, maduro, crudo
	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda
	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda
	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda
	Yuca brava, sin cáscara, cruda
ALIMENTO PROTEICO	Ternera, carne magra, cruda
	Res, carne magra, cruda
	Pollo, pechuga con piel, cruda
	Cachama, sin cabeza, cruda
	Trucha, de mar, entera, cruda
	Tilapia o mojarra, entera, cruda
	Res, hígado, crudo
	Res, bofe o pulmón, crudo
	Huevo de gallina, entero, crudo
LEGUMINOSAS	Arveja verde, cruda
	Frijol caraota o negro, crudo
	Lenteja común, cruda
	Garbanzo, crudo
VERDURAS Y HORTALIZAS	Tomate, cruda
	Zanahoria, sin cáscara, cruda
	Lechuga común, cruda
	Espinaca, cruda
	Acelga, hojas, cruda
	Espárrago, crudo
	Pepino dulce, verde, crudo
	Pepino Cohombro, crudo
	Aguacate Lorena, crudo
	Aguacate Hass, Crudo
	Champiñón, crudo
	Cebolla cabezona, cruda
	Remolacha, sin cáscara, cruda
	Repollo blanco, crudo
	Repollo morado, crudo
	Calabaza, sin cáscara, cruda
	Coliflor, crudo

	Brócoli, crudo
FRUTAS	Fresa, madura, cruda
	Melón, crudo
	Mango común, crudo
	Durazno, crudo
	Papaya, madura, cruda
	Guanábana, cruda
	Mora de castilla, cruda
	Tomate de árbol rojo, crudo
	Mandarina, cruda
	Arazá, crudo
	Uva Isabella, cruda
AZÙCARES	Azúcar blanco, granulado
GRASAS	Mantequilla
	Aceite de soya
	Aceite de oliva
	Crema de leche
LÁCTEOS	Leche de vaca, entera, líquida, cruda
	yogurt, bebible, entero, con azúcar
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada
	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino
	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño
	Queso madurado, duro, semigraso, tipo parmesano

Nota: *Resolución 16432 de 2015, numeral 5.3 Ciclo de Menús: - Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. - El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría de la Entidad Territorial Certificada o del MEN según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.*

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	**ANDREA PAOLA CAMARGO TELLEZ**

FIRMA	Andrea Paola Camargo Téllez	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**1115743069**

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

INFORME FINANCIERO, CONTABLE Y JURIDICO

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 5921. Yopal - Casanare

Por el NUNCHÍA que unimos REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE CASANARE MUNICIPIO DE NUNCHIA NIT:800.099.425-4	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO	CÓDIGO:
	PROCESO CONTRATACIÓN	FECHA: 20-02-2011
	MINUTA CONTRATO	VERSION:01

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

CONTRATISTA	FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".
NIT	900190755-0
R/L	DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
C. C. No.	52.453.698 de Bogotá
OBJETO:	PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE
VALOR	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($60.460.668,00)
PLAZO	NOVENTA (90) DIAS.

Entre **NORBERTO MARTINEZ**, mayor de edad y vecino de esta ciudad, identificado con la Cedula de Ciudadanía No. 74.812.680 de Nunchía Casanare, quien actúa en nombre y representación del Municipio de Nunchia Casanare, entidad territorial con NIT 800099425-4, en su calidad de Alcalde Municipal, elegido legalmente como resultado del escrutinio efectuado el 27 de Octubre de 2019, según consta en acta de posesión de fecha treinta (30) de diciembre de 2019, expedida por la Notaria Única del Circulo de Nunchía y facultado legalmente para contratar, de conformidad con la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y demás normas concordante, quien para el presente contrato se denominará **EL MUNICIPIO** o Contratante, por una parte, y por la otra parte, la **FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"**, con NIT 900190755-0, representada legalmente por **DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL**, identificada con cédula de ciudadanía No 52.453.698 de Bogotá, quien para los efectos del presente Contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido en celebrar el presente contrato de prestación de servicios, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Que de conformidad con el Artículo 11 de la Ley 80 de 1993 la competencia para ordenar y dirigir la celebración de licitaciones o concursos, y para escoger contratistas está en el jefe o representante de la entidad, competencia que está radicada en el alcalde Municipal.

Que el Articulo 3 de la Ley 80 de 1993, consagra que con la celebración y ejecución de los contratos estatales se propende por el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.

Que de conformidad con el numeral 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la ley 1474 de 2011, el Artículo 8 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto No. 1082 de 2015, con la debida antelación el Municipio elaboró y publicó en el Portal Único de Contratación, los estudios previos requeridos y los correspondientes proyectos de pliegos de condiciones para la selección del contratista dentro del PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA SAMC- MNUN-010-2022, cuyo objeto es el SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.

Que teniendo en cuenta la naturaleza del objeto contractual, la escogencia del contratista se realizará con arreglo a la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía, de conformidad con las normas contenidas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, integrado por la Ley 80 de 1993, el Titulo I, Articulo 2, Numeral 2, literal c) de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, los articulos 2.2.1.2.1.2.20. del Decreto 1082 de 2015, modificado y adicionado por el Decreto 1860 de 2021, y demás normas legales vigentes sobre la materia, y en lo no regulado particularmente, por las normas civiles y comerciales y, en general, por todas aquellas que adicionen, complementen o regulen las condiciones que deben reunir los proponentes y todas las relacionadas con el objeto de la contratación.

Que vencido el termino para presentar observaciones al pliego definitivo, no se presentaron observaciones al proceso.

TESORERIA MUNICIPAL
REGISTRO PRESUPUESTAL
FECHA: 22/9/2022
FIRMA:

Por el NUNCHÍA que soñamos REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE CASANARE MUNICIPIO DE NUNCHIA NIT:800.099.425-4	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO	CÓDIGO:
	PROCESO CONTRATACIÓN	FECHA: 20-02-2011
	MINUTA CONTRATO	VERSION:01

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

Que el Valor estimado del proceso corresponde a la suma de SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($60.460.668,00), incluido impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos, que corresponde con el valor estimado previamente en los estudios de mercado.

Que mediante Resolución No. 0430 del 8 de septiembre 2022, la Entidad ordeno la apertura del Proceso de Contratación Selección Abreviada de Menor Cuantía No. SAMC-MNUN-010-2022, cuyo objeto es el SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.

Que de acuerdo con el registro de cierre del Proceso realizado el día 15 de septiembre 2022, se recibió Una (01) propuesta la cual se relaciona a continuación:

UNICA PROPUESTA	
NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL PROPONENTE	FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE FIDECA
NUMERO DE IDENTIFICACION TRIBUTARIA (NIT)	NIT: 900190755-0
REPRESENTANTE LEGAL	DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	52.453.698 DE BOGOTA D.C
DIRECCION COMERCIAL O JUDICIAL	CARRERA 27 No. 26ª – 30 piso 1
TELEFONO FIJO Y TELEFENO CELULAR	313 819 8292
CORREO	Fundacionfideca2015@gmail.com
CIUDAD DE DOMICILIO	YOPAL - CASANARE
FOLIOS PRESENTADOS	Se recibió 2 Sobres sellados: Sobre 1: El cual contiene propuesta técnica en original de 354 folios. Sobre 2: el cual contiene propuesta económica en original desde el folio 355 al 357 folios.

Que el 22 de septiembre 2022, el Comité Evaluador, emite evaluación final de la propuesta, presentada por la FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE - FIDECA, con NIT 900190755-0, representada legalmente por DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL, identificada con cédula de ciudadania No 52.453.698 de Bogotá, donde se informa que cumple con requisitos habilitantes y de ponderación exigidos en el Pliego de condiciones, obteniendo la siguiente calificación:

CRITERIO	PUNTAJE
Oferta Económica	60
Ficha técnica ingesta de calorias de minuta patrón para adultos mayores	1.5
Mano de obra local	5
Emprendimientos y empresas de mujeres	0.25
Puntaje adicional para Mipyme	0.25
Cuota parafiscal	0
Proveedor Directo	0
Promesas de contrato de proveeduría	0

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

Apoyo a la industria nacional	10
Vinculación de personas con discapacidad	0
PUNTAJE TOTAL	77

Que el Comité Evaluador una vez verificados los requisitos habilitantes y de ponderación de la propuesta exigidos en el pliego de condiciones definitivos del proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantia SAMC-MNUN-010-2022, cuyo objeto es el SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE, recomienda adjudicar el contrato del presente proceso al proponente FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE - FIDECA, con NIT 900190755-0, representada legalmente por DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL, identificada con cédula de ciudadanía No 52.453.698 de Bogotá.

Que mediante Resolución No. 0453 del 22 de septiembre 2022, la Entidad adjudicó el Contrato del proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía No. SAMC-MNUN-010-2022, cuyo objeto es el SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE, al proponente FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE – "FIDECA", con NIT 900190755-0, representada legalmente por DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL, identificada con cédula de ciudadanía No 52.453.698 de Bogotá, hasta por la suma de SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($60.460.668,00, en las condiciones y términos de la oferta presentada y de acuerdo a los pliegos de condiciones dispuestos para el proceso contractual, y un plazo de NOVENTA (90) DIAS.

Con base en las anteriores consideraciones, las partes acuerdan que el presente Contrato se regirá por las Leyes 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, 1882 de 2018, Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, el Código Civil y de Comercio y las demás normas legales aplicables a la materia, y las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA 1. OBJETO

El objeto del Contrato es el SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.

CLÁUSULA 2. ALCANCE DEL OBJETO DEL CONTRATO

El Contratista, deberá desarrollar el objeto del Contrato de conformidad especificaciones técnicas señaladas en los estudios previos, pliego de condiciones y la oferta presentada y aceptada por el Municipio, dentro del proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía No. SAMC-MNUN-010-2022.

CLÁUSULA 3. PLAZO DEL CONTRATO

El plazo estimado para la ejecución del presente contrato será de NOVENTA (90) DIAS, a partir del Acta de inicio previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento.

CLÁUSULA 4. VALOR DEL CONTRATO

Para efectos legales el valor estimado del presente Contrato es hasta por la suma de SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS

TESORERIA MUNICIPAL
REGISTRO PRESUPUESTAL
FECHA 22/9/2022
FIRMA

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06
SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($60.460.668,00.

El Contratista con la suscripción del Contrato, acepta que en el evento en que el valor total a pagar tenga centavos, estos se ajusten o aproximen al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 50 centavos. Lo anterior, sin que sobrepase el valor total establecido en el presente Contrato.

CLÁUSULA 5. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL

El pago de la suma estipulada en este contrato se sujetará a la apropiación presupuestal correspondiente y específicamente al Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se relaciona a continuación:

CDP No.	FECHA CDP	FUENTE DE FINANCIACIÓN	CÓDIGO PRESUPUESTAL	NOMBRE IMPUTACIÓN	VALOR A DISPONER
402	29-08-2022	CV 1295/2022 - Dto. CASANARE	2.3.2.02.02.009.54	(CV 1295/2022 -Dto. CASANARE) Acciones de Atención y Bienestar del Centro de Protección Adulto Mayor "Mis años Dorados	$ 60.460.668,00

CLÁUSULA 6. FORMA DE PAGO

El Municipio de Nunchía pagará al contratista el valor total del contrato, de la siguiente manera:

Un noventa por ciento (90%) del valor del contrato mediante actas parciales, de acuerdo con las cantidades aceptadas por la supervisión y los precios ofertados, no sin antes verificarse el cumplimiento del contratista en sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social integral y aportes parafiscales, y pago del personal.

El último pago, que será por el Diez por ciento (10%) restante se realizará a la liquidación del contrato, una vez el contratista presente todos los soportes de la liquidación de sus contratos en los cuales exigirá la presentación de los siguientes documentos:

- Acta de recibo final debidamente firmada por las partes,
- Paz y salvos de todos los trabajadores vinculados para la realización de los trabajos objeto de contratación o liquidación de sus contratos, en los cuales se haga constar, que han recibido a satisfacción los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones derivados del contrato.
- Todo aquello que compruebe el cumplimiento por parte del contratista en el pago de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).

La modalidad de pago será por precio unitario fijo sin formula de reajustes, conforme con los precios que se relacionan en la oferta seleccionada.

El Municipio efectuará los descuentos de ley del orden Nacional, Departamental y municipal, según las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por EL CONTRATISTA y con la actividad objeto del contrato.

CLÁUSULA 7. ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA

1. Garantizar el Apoyo Nutricional a los 12 Adultos Mayores del Centro de Protección "Mis Años Dorados", mediante la Ración Servida a la Mesa, Preparada En Sitio, de conformidad a lo establecido en las especificaciones técnicas del estudio previo y el anexo – especificaciones técnicas.

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

2. Prestar el Servicio profesional de Nutrición y Dietética de conformidad a lo establecido en las especificaciones técnicas del estudio previo y el anexo de personal

CLÁUSULA 8. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con las medidas y directrices mínimas establecidas por el gobierno nacional para la mitigación del CORONAVIRUS (COVID-19), durante la ejecución del contrato.
2. Cumplir con el objeto previsto en el contrato que llegue a suscribirse, garantizando el cumplimiento de las actividades contempladas.
3. Destinar los recursos asignados por el Municipio de Nunchía, exclusivamente para la ejecución y cumplimiento de las actividades y componentes del presente contrato.
4. Aplicar métodos y procedimientos de control para garantizar la eficacia, economía y celeridad en el uso de los recursos públicos destinados desarrollo del objeto del presente contrato.
5. Rendir informes técnico-financieros de avance del contrato cuando lo requiera la supervisión, con su respectivo registro fotográfico si hay lugar, así como aquellos informes adicionales que solicite y especifique el Municipio o el supervisor.
6. Cancelar los costos inherentes al desarrollo del proyecto y poner a disposición del supervisor los soportes contables (facturas, recibos, cuentas de cobro etc.) cuando este así lo solicite.
7. Solicitar al supervisor designado, por lo menos con quince (15) días de anticipación a la terminacion del plazo de ejecución del proyecto, cualquier modificación, adición o prorroga, debidamente argumentada.
8. Presentar al supervisor el informe final de ejecución, en un término no superior a ocho (8) días hábiles, contados a partir de la fecha de finalización del contrato.
9. Presentar la garantía única de cumplimiento, con los amparos requeridos por el Municipio de Nunchía.
10. En caso de existir saldos no ejecutados, estos deberán ser a favor del municipio, los cuales se descontarán en la liquidación del contrato.
11. Cumplir con lo establecido en la normatividad vigente en cuanto a obligaciones tributarias y contables.
12. Manejar acertada, correcta y racionalmente los recursos para el cumplimiento del contrato que llegue a suscribirse.
13. En caso de que haya observaciones con respecto al servicio deberán acogerse y disponer de inmediato a su mejoramiento.
14. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del contrato.
15. Las demás que surjan con ocasión del contrato, y que no afecten la ecuación económica del contrato, ni resulten dañinas para el bienestar jurídico, patrimonial o integral para ninguna de las partes.

CLÁUSULA 9. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

1. Suministrar oportunamente al contratista, la información que este requiera para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
2. Ejercer la supervisión técnica, administrativa y financiera del contrato, a través de la Secretaria de Despacho de Desarrollo Social Municipal, de acuerdo a los parámetros de la normatividad vigente en esa materia.
3. Pagar el servicio en la forma pactada en el presente contrato, al contratista.
4. Vigilar el desarrollo y ejecución del objeto del contrato.
5. Verificar oportunamente, a través de la supervisión del contrato, con base en informes parcial y final presentado por el contratista, el cumplimiento del objeto del contrato y de las obligaciones pactadas en el mismo.
6. Solicitar, desde la supervisión designada, al contratista las instancias competentes, la información, documentos o aclaraciones que considere necesarios en relación con el desarrollo del contrato y con el informe final.

CLÁUSULA 10. INDEMNIDAD

El Contratista se obliga a indemnizar al Municipio con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato. El Contratista se obliga a mantener indemne al Contratante de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por

TESORERIA MUNICIPAL NUNCHIA CASANARE PRESUPUESTAL REGISTRO FECHA 22/9/22 FIRMA

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

el valor del presente Contrato. El Contratista mantendrá indemne al Contratante por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato.

CLÁUSULA 11. MULTAS

En caso de incumplimiento a las obligaciones del Contratista derivadas del presente Contrato, la Alcaldía de Nunchia puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas: El monto de la multa será del 0.5% del valor del contrato, por cada día de retraso en el cumplimiento de las actividades requeridas.

CLÁUSULA 12. CLÁUSULA PENAL

En caso de declaratoria de caducidad de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente contrato, el contratista debe paga a la Alcaldía de Nunchia, a título de indemnización, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente clausula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que la Alcaldía de Nunchia adeude al contratista con ocasión de la ejecución del presente contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil.

CLÁUSULA 13. TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES DEL CONTRATO

La Alcaldía de Nunchia puede terminar, modificar y/o interpretar unilateralmente el contrato, de acuerdo con los artículos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993, cuando lo considere necesario para que el contratista cumpla con el objeto del presente contrato.

CLÁUSULA 14. CADUCIDAD

La caducidad, de acuerdo con las disposiciones y procedimientos legamente establecidos, puede ser declarada por la Alcaldía de Nunchia cuando exista un incumplimiento grave que afecte la ejecución del presente Contrato. Por ejemplo, se entiende como incumplimiento grave:

1. Paralización de las actividades por un tiempo igual o superior a diez (10) días por causas imputables al Contratista.
2. Paralización del personal por un tiempo igual o superior a diez (10) días.

CLÁUSULA 15. GARANTÍAS

Con el objeto de respaldar el cumplimento de las obligaciones por la celebración y ejecución del contrato, EL CONTRATISTA deberá constituir las garantías a favor del Municipio de Nunchia, expedidas por una compañía de seguros legalmente constituida en Colombia, cuya póliza matriz se encuentre aprobada por la Superintendencia Financiera con los siguientes amparos, cobertura y vigencia:

1. **CUMPLIMIENTO GENERAL DE CONTRATO**: Cuantía: Diez (10%) por ciento del valor total del contrato. Vigencia: Duración del contrato y cuatro (4) meses más, sin embargo, la garantia deberá estar vigente hasta la liquidación del mismo.

2. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES**: Cuantía: Diez (10%) del Valor total del contrato. Vigencia: Duración del contrato y tres (3) años más.

3. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**: Cuantia: No debe ser inferior a doscientos (200) smmlv. Vigencia: Periodo de ejecución del contrato.

4. **CALIDAD DEL SERVICIO**: Cuantía: Diez (10%) por ciento del valor total del contrato. Vigencia: Duración del contrato y cuatro

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06
(4) meses más.

CLÁUSULA 16. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA

El Contratista es independiente de la Entidad, y, en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. El Contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la Entidad, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

CLÁUSULA 17. CESIONES

El Contratista no puede ceder los derechos y obligaciones emanados derivados del presente contrato sin la autorización previa y por escrito de la Alcaldía de Nunchía. Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la Alcaldía de Nunchía está facultada para conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente a la Alcaldía de Nunchía de la misma y solicitar su consentimiento. Si la operación pone en riesgo el cumplimiento del contrato, la Alcaldía de Nunchía exigirá al contratista, sus socios o accionistas una garantía adicional a la prevista en la cláusula 15 del presente contrato. Si el contratista, sus socios o accionistas no entregan esta garantía adicional, la entidad estatal contratante puede válidamente oponerse ante la autoridad correspondiente a la operación de fusión o escisión empresarial o cambio de control.

CLÁUSULA 18. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR

Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana.

CLÁUSULA 19. SUPERVISIÓN

La supervisión de la ejecución y cumplimiento del presente Contrato está a cargo de la Secretaria Desarrollo Social del Municipio.

CLÁUSULA 20. LIQUIDACIÓN

Una vez terminada la ejecución del proyecto del presente contrato, se procederá a su liquidación de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes al vencimiento del plazo de ejecución, mediante la presentación por parte del contratista e interventor, de las respectivas actas para su trámite, en los términos previstos del artículo 60, y siguientes de la Ley 80 de 1993 y 11 de la Ley 1150 de 2007. La mora en este aspecto imputable al contratista, no dará lugar al reconocimiento de intereses moratorios. Si el contratista no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicada directa y unilateralmente por la entidad y se adoptará por acto administrativo motivado, susceptible del recurso de reposición. En el acta de liquidación del contrato constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo, y se exigirá la ampliación o extensión de las garantías que sean pertinentes, con el fin de avalar el cumplimiento de las obligaciones que puedan hacerse exigibles al contratista después de la expiración del contrato.

CLÁUSULA 21. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN

El presente contrato requiere para su perfeccionamiento y ejecución la firma de las partes, la acreditación de encontrarse a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral y la aprobación de la garantía de que trata la cláusula 15 del presente contrato.

CLÁUSULA 22. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Las actividades previstas en el presente Contrato se deben desarrollar en el Municipio de Nunchia-Casanare y el domicilio

TESORERIA MUNICIPAL RECIBIDO PRESUPUESTO FECHA 22/9/2022 FIRMA

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

100.14.06

contractual será igualmente el Municipio.

CLÁUSULA 23. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad con ocasión de la

firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente Contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra parte la existencia de una diferencia y la explique someramente.

Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando las instancias y procedimientos contemplados en los artículos 68 y siguientes de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

CLÁUSULA 24. DOCUMENTOS

Los documentos que a continuación se relacionan, hacen parte integral del presente Contrato los cuales determinan, regulan, complementan y adicionan lo aquí pactado, y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales:

1. Estudios y documentos previos.
2. Pliego de condiciones, Adendas, Anexos, Formatos, Matriz, Formularios.
3. Propuesta presentada por el Contratista.
4. Las garantías debidamente aprobadas.
5. Toda la correspondencia que se surta entre las partes durante el término de ejecución delContrato.

En constancia se firma el presente contrato en Nunchía Casanare, a los 22 días del mes de septiembre 2022.

NORBERTO MARTINEZ
Alcalde

DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
R/L. "FIDECA"
Contratista

Proyectó: Carlos O González V.
Profesional Contratado

GESTIÓN DOCUMENTAL:
Original: Carpeta de los antecedentes del contrato Copia: Archivo.

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

ACTA DE INICIO No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

1095

	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO	CODIGO:	
	ACTA DE INICIO	FECHA: 20-02-2011	
		Versión: 01	Página 1

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022

100.14.06

COTNRATISTA	FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE FIDECA
NIT	900.190.755 - 0
REPRESENTANTE LEGAL	DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
C.C REPRESENTANTE LEGAL	52.453.698 DE BOGOTA D.C.
OBJETO DEL CONTRATO	PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE.
INTERVENTOR / SUPERVISOR	MARIELA LÓPEZ RODRÍGUEZ
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	NOVENTA (90) DÍAS.
FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022
FECHA DE TERMINACIÓN	24 DE DICIEMBRE DE 2022
VALOR DEL CONTRATO	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($ 60.460.668) M/CTE
FORMA DE PAGO	El municipio pagará al contratista el valor total del contrato, de la siguiente manera: ❖ Un noventa por ciento (90%) del valor del contrato mediantes actas parciales, de acuerdo con las cantidades aceptadas por la supervisión y los precios ofertados, no sin antes verificarse el cumplimiento del contratista en sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales y pago del personal. ❖ El último pago que será el diez (10%) restante se realizará a la liquidación del contrato, una vez el contratista presente todos los soportes de la liquidación de sus contratos en los cuales exigirá la presentación de los siguientes documentos: • Acta de recibo final debidamente firmada por las partes. • Paz y salvos de todos los trabajadores vinculados para la realización de los trabajos objeto de contratación o liquidación de sus contratos, en los cuales se haga constar, que han recibido a satisfacción los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones derivados del contrato. • Todo aquello que compruebe el cumplimiento por parte del

	contratista el pago de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (caja de compensación Familiar, Sena e ICBF). • La modalidad de pago será por precio unitario fijo sin formula de reajustes, conforme con los precios que se relacionan en la oferta seleccionada. • El Municipio efectuará los descuentos de ley del Orden Nacional, Departamental y Municipal, según las normas vigentes, de acuerdo con la Información tributaria suministrada por el CONTRATISTA Y con la actividad objeto del contrato.

En el Municipio de Nunchía departamento de Casanare, a los veintiséis (**26**) días del mes de septiembre **de 2022**, se reunieron **DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL** en calidad de Contratista, y **MARIELA LÓPEZ RODRÍGUEZ**, Secretaria de Desarrollo Social del Municipio de Nunchía, en calidad de Supervisor designado según cláusula 19 del Contrato de Prestación de Servicios N° 215 del 22 de Septiembre de 2022, con el fin de suscribir el acta de inicio del presente **CONTRATO.**

El contratista manifiesta que conoce y acepta las obligaciones consignadas en el contrato, y se compromete a cumplirlas a cabalidad, en consecuencia, se procede a dar inicio a la ejecución del contrato, el cual debe concluir a los veinticuatro (24) días del mes de diciembre de 2022.

Para constancia de lo anterior, firman la presente acta los que en ella intervinieron a los veintiséis (26) de septiembre de 2022.

DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
Contratista

MARIELA LÓPEZ RODRÍGUEZ
Supervisor

Original: Oficina Jurídico
Copia: Contratista

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

OTROSÍ ACLARATORIO.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

1098

Por el NUNCHÍA Que Cambia REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE CASANARE MUNICIPIO DE NUNCHIA NIT:800.099.425-4	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO	CÓDIGO:
	PROCESO CONTRATACIÓN	FECHA: 20-02-2011
	OTROSÍ	VERSION:01

OTROSÍ ACLARATORIO No 1 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

Entre **NORBERTO MARTINEZ**, mayor de edad y vecino de esta ciudad, identificado con la Cedula de Ciudadanía No. 74.812.680 de Nunchía Casanare, quien actúa en nombre y representación del Municipio de Nunchia Casanare, entidad territorial con NIT 800099425-4, en su calidad de Alcalde Municipal, elegido legalmente como resultado del escrutinio efectuado el 27 de Octubre de 2019, según consta en acta de posesión de fecha treinta (30) de diciembre de 2019, expedida por la Notaría Única del Círculo de Nunchía y facultado legalmente para contratar, de conformidad con la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y demás normas concordante, quien para el presente contrato se denominará **EL MUNICIPIO** o Contratante, por una parte, y por la otra parte, la **FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"**, con NIT 900190755-0, representada legalmente por **DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL**, identificada con cédula de ciudadanía No 52.453.698 de Bogotá, quien para los efectos del presente Contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido en celebrar el presente otrosí aclaratorio, previas las siguientes consideraciones:

Que el Municipio de Nunchía Casanare y la FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA", con NIT 900190755-0, representada legalmente por DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL, identificada con cédula de ciudadanía No 52.453.698 de Bogotá, suscribieron el CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, cuyo objeto es el "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19. SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE."

Que revisada la minuta del contrato se pudo constatar que en la descripción del objeto relacionado en la parte introductoria de la misma, por error involuntario de digitación se relacionó el siguiente objeto: ***"PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO COSTO A LOS ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE"***

Que se hace necesario aclarar la descripción del objeto del contrato contemplado en la parte introductoria de la minuta del contrato.

Que analizadas las anteriores consideraciones, las partes acuerdan realizar el presente otrosí aclaratorio, que se regirá por las siguientes cláusulas:

CLAUSULA PRIMERA. OBJETO. EL presente Otrosí tiene por objeto aclarar la descripción del objeto relacionado en la parte introductoria del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, el cual debe entenderse de la siguiente forma: SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN

1097

Por el NUNCHÍA que logramos REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE CASANARE MUNICIPIO DE NUNCHIA NIT:800.099.425-4	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO	CÓDIGO:
	PROCESO CONTRATACIÓN	FECHA: 20-02-2011
	OTROSÍ	VERSION:01

OTROSÍ ACLARATORIO No 1 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA".

DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No INTERNO 1295 de 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE,

CLAUSULA SEGUNDA. Todas las Cláusula del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022, conservan su eficacia y vigencia.

CLAUSULA TERCERA. VALIDEZ Y PERFECCIONAMIENTO: Para la validez y perfeccionamiento de este acuerdo se requiere la firma de las partes. Para efectos de la publicidad del presente otrosí se llevará a cabo a través de la página Web www.colombiacompra.gov.co.

Para constancia se firma, en Nunchía Casanare, a los 10 días del mes de octubre 2022.

NORBERTO MARTINEZ
Alcalde

DIANA LUCERO MARIÑO BERNAL
R/L. "FIDECA"
Contratista

Proyectó: Carlos O González V.
Profesional jurídico Contratado

1.100

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

CUENTA DE COBRO, PAGO Y PAZ Y SALVO.

Carrera 27 No. 26ª – 30. E-mail: fundacionfideca2015@gmail.com
Cel: 313 818 6921. Yopal - Casanare

Nunchía, 28 de noviembre de 2022.

CUENTA DE COBRO

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE FIDECA
NIT No. 900.190.755-0

DEBE A
ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
NIT No: 1.118.533.938-1

LA SUMA DE.....$ 1.350.000

SON: UN MILLÓN TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE.

POR CONCEPTO: servicio de manipulación de alimentos del 26 de octubre de 2022 al 25 de noviembre de 2022, en la ejecución del contrato No. 215 del 22 de septiembre de 2022, el cual tiene por objeto: "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE". Suscrito entre el municipio de Nunchía y la Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare "FIDECA".

ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
C.C. No. 1.118.533.938 de Yopal - Casanare
Cel. 3213583013

1102

FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"
NIT No. 900.190.755-0

Comp. EGRESO
Núm: 2759

FECHA:	29 DE NOVIEMBRE DE 2022
PAGADO A:	ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
NIT o CC:	1.118.533.938-1

CIUDAD
YOPAL

Valor:	**$ 1.350.000**
La suma de:	UN MILLÓN TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE.

Concepto:	Servicio de manipulación de alimentos del 26 de octubre de 2022 al 25 de noviembre de 2022, en la ejecución del contrato No. 215 del 22 de septiembre de 2022, el cual tiene por objeto: "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No. INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE". Suscrito entre el municipio de Nunchía y la Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare "FIDECA".				
Forma de pago:	EFECTIVO **X**	**Cta. Banco:**		**Cheque:**	

CUENTA	CONCEPTO	DEBITO	CREDITO
	PAGO CUENTA DE COBRO ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO (MANIPULADORA DE ALIMENTOS)	$ 1.350.000	$1.350.000
SUMAS IGUALES		**$ 1.350.000**	**$ 1.350.000**

ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
1.118.533.938-1

Observaciones:

Elaboro: Ana Ludy Pérez

Aprobo: Diana Mariño

FIDECA
Fundación Integral para el Desarrollo de Casanare

PAZ Y SALVO

En el municipio de Nunchía – Casanare, a los 29 días del mes de noviembre de 2022, yo **ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO** identificada con cedula de ciudadanía No. **1.118.533.938** de Yopal - Casanare, manifiesto que la **FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"** identificada con NIT No. **900.190.755-0**, me cancelo la totalidad del valor acordado durante los días del 26 de octubre de 2022 hasta el 25 de noviembre de 2022, durante la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 002-215 de 2022 cuyo objeto es PREPARAR Y ENTREGAR A LA MESA LA RACIÓN SERVIDA (DESAYUNO, REFRIGERIO MAÑANA, ALMUERZO, REFRIGERIO TARDE Y CENA) A LOS DOCE (12) ADULTOS MAYORES USUARIOS DEL CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA, CASANARE EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA, CASANARE Y FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA", CUYO OBJETO ES: SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE, suscrito entre la Alcaldía de Nunchía y Fundación FIDECA, encontrándose a paz y salvo.

Atentamente,

Angie Carvajal R.

ANGIE JURLEY CARVAJAL ROMERO
C.C. No. 1.118.533.938 de Yopal - Casanare
EL TRABAJADOR

PAZ Y SALVO

Como me identifico al pie de mi firma y como proveedor y representación legal de FERCAMAR con NIT 1115690607-8, en la venta para la ejecución del contrato: No. 215 del 22 de septiembre de 2022, el cual tiene por objeto: "SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 Y No INTERNO 1295 DE 2022-07-19, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHÍA Y LA GOBERNACIÓN DE CASANARE. Suscrito entre el municipio de Nunchia y la Fundación Integral Para el Desarrollo de Casanare "FIDECA"; certifico el cumplimiento oportuno de las obligaciones derivadas de la compra de frutas, verduras, abarrotes y carnes (pollo, pescado, carne de res y cerdo). Encontrándose a la fecha de la expedición de este documento a Paz y Salvo.

Para constancia se firma en Nunchía -- Casanare a los veinticinco (25) días del mes de noviembre del año 2022.

Ingrid Marcela amezquita Rodriguez

INGRID MARCELA AMEZQUITA RODRÍGUEZ.
C.C. No. 1.115.690.607 de Nunchía - Casanare
R/L FERCAMAR
NIT No. 1.115.690.607 - 8
Celular: 3143886489
Dirección: Calle 6 No. 6 - 7 centro.
Ciudad: Nunchía – Casanare.

Fercamar
Nit. 1.115.690.607
Ingri Marcela Amezquita Rodriguez
Cel. 314 388 6489
Centro Nunchia Casanare

Yopal, 28 de diciembre de 2022

Dra
LEADY JOHANA LOPEZ ZAMUDIO
Supervisora

Ref: presentación de informe de actividades.

Presentación de informe de actividades ejecutadas entre el 26 de diciembre al 24 de diciembre de 2022 por parte de la FUNDACION FIDECA contratista del municipio de la alcaldía de Nunchía, quien realiza las actividades del CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2022 y No. INTERNO 1295 de 19/07/2022 y informe ejecutivo N.05

Soportes donde se evidencia entrega del informe de actividades con los siguientes documentos:

ANEXOS

1. OFICIO DE ENTREGA DE INFORME
2. INFORME DE SUPERVISION
3. FACTURA FIDECA
4. SEGURIDAD SOCIAL FIDECA
5. CERTIFICADO DWE PARAFISCALES
6. ACTA PARCIAL N. 03
7. FORMATOS DE VERIFICACION DE DOCUMENTOS
8. CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO
9. OFICIO DE PRESENTACION DE INFORME POR PARTE DE FIDECA
10. INFORME TECNICO
11. INFORME DESCRIPTIVO
12. INFORME FINANCIERO
13. MINUTAS CON CICLOS DE MENU
14. GUIA DE PREPARACION
15. REGISTRO FOTOGRAFICO EN MEDIO FISICO DE RACION SERVIDA A LA MESA
16. PLANILLAS DE HUELLAS DE LA RACION SERVIDA
17. REGISTRO FOTOGRAFICO VERIFICACION DE ALIMENTOS, GRAMAJE Y DESINFECCION
18. INFORME DE NUTRICIONISTA
19. EJECUCION PLAN SANEAMIENTO BASICO
20. BASE DE DATOS
21. HISTORIAS CLINICAS
22. FORMATO DEL PLAN DE ATENCION INTEGRAL INDIVIDUAL
23. REGISTRO FOTOGRAFICO DE TOMAS ANTROPROMETRICAS
24. ACTA NUTRICIONISTA Y FIRMAS DE ASISTENCIA DE TOMAS ANTROPROMETRICAS
25. BASE DE DATOS DE TOMAS ANTROPROMETRICAS
26. EJECUCION PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
27. PLAN DE SANEAMIENTO
28. REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA CAPACITACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO
29. FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO
30. PLAN DE CAPACITACION A LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS
31. DIAPOSITIVAS DE CAPACITACION A LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

"COMUNICACIONES OFICIALES ENVIADAS"

32. REGISTRO FOTOGRAFICO DE CAPACITACION A LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS
33. ACTA Y FIRMAS DE CAPACITACION A LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS
34. PLAN EDUCATIVO DIRIGIDO A ADULTOS MAYORES
35. PLAN EDUCATIVO DIRIGIDO A ADULTOS MAYORES
36. REGISTRO FOTOGRAFICO PLAN EDUCATIVO DIRIGIDO A ADULTOS MAYORES
37. FIRMAS DE ASISTENCIA PLAN EDUCATIVO DIRIGIDO A ADULTOS MAYORES
38. MANUAL BPM
39. CARACTERIZACION ADULTOS MAYORES
40. PLANILLAS DE SEGURIDAD SOCIAL DE NUTRICIONISTA
41. INFORME MANIPULADORA DE ALIMENTOS
42. REGITRO FOTOGRAFICO MANIPULADORA DE ALIMENTOS.
43. PLANILLAS DE SEGURIDAD SOCIAL MANIPULADORA DE ALIMENTOS
44. INFORME FINANCIERO, CONTABLE Y JURIDICO (CUENTAS DE COBRO, PAZ Y SALVOS)

MARIELA LOPEZ RODRIGUEZ
Secretaria de Desarrollo Social

Por el NUNCHÍA que soñamos REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE CASANARE MUNICIPIO DE NUNCHIA NIT:800.099.425-4	**MODELO ESTÁNDAR DE CONTROL INTERNO**	CÓDIGO: DA 0100.14.02
	PROCESO CONTRATACIÓN	(No modificar este campo) FECHA: 20-02-2011
	INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022	VERSIÓN: 01

INFORME DE SUPERVISIÓN FINAL

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N	**215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022**
CONTRATANTE	ALCALDÍA MUNICIPAL NUNCHÍA CASANARE
CONTRATISTA	FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA
OBJETO	SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCION SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCION OTROSI ACLARATORIO N. 01 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"
VALOR INICIAL DEL CONTRATO DEL CONTRATO	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($60.460.668)
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($60.460.668)
FECHA DE ACTA DE INICIO	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	NOVENTA DIAS (90) DIAS
FECHA DE TERMINACION FINAL DEL CONTRATO	24 DE DICIEMBRE DE 2022
PLAZO DE EJECUCIÓN	NOVENTA DIAS (90) DIAS
FECHA DE ACTA DE INICIO	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022

FECHA DE TERMINACIÓN	24 DE DICIEMBRE DE 2022
VALOR EJECUTADO ACTA PARCIAL N. 02	VEINTE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON VEINTE CENTAVOS (20.825.341,20)
VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL	VEINTE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON VEINTE CENTAVOS (20.825.341,20)
FORMA DE PAGO	El municipio de Nunchía pagara al contratista el valor total del contrato, de la siguiente manera: ❖ Un noventa por ciento (90%) del valor del contrato mediante actas parciales de acuerdo con las cantidades aceptadas por la supervisión y los precios ofertados, no sin antes verificarse el cumplimiento del contratista en sus obligaciones con el sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales y pago de personal. ❖ El último pago será por el 10% restante se realizara a la liquidación del contrato una vez el contratista presente todos los soportes de la liquidación de sus contratos en los cuales exigirá la presentación de los siguientes documentos: • Acta de recibo final debidamente firmada por las partes. • Paz y salvo de todos los trabajadores vinculados para la realización de los trabajos objeto de contratación o liquidación de sus contratos en los cuales se haga constar que han recibido a satisfacción los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones derivados del contrato. • Todo aquello que compruebe el cumplimiento por parte del contratista en el pago de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales (cajas de compensación familiar, Sena e ICBF) • La modalidad de pago será por precio unitario fijo sin formula de reajustes, conforme con los precios que se relacionan en la oferta seleccionada. • • El municipio efectuara los descuentos de ley del orden nacional departamental y municipal, según las normas vigentes, de acuerdo con la

	información tributaria suministrada por el contratista y con la actividad objeto del contrato

En Nunchía, a los veintiocho (28) días del mes de diciembre de 2022; la suscrita **MARIELA LÓPEZ RODRÍGUEZ**, en calidad de Secretaría de Desarrollo Social y supervisora me permito presentar **INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022** Cuyo objeto consiste en SERVICIO INTEGRAL DE APOYO NUTRICIONAL A LOS 12 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCION SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS" DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE, EN EL MARCO DE LA EJECUCION OTROSI ACLARATORIO N. 01 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE 2022 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE NUNCHIA CASANARE Y LA FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE "FIDECA"

BALANCE FINANCIERO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA EL PERIODO ENTRE EL 26 DE NOVIEMBRE AL 24 DE DICIEMBRE DE 2022.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	NUMERO DE ADULTOS	NUMERO DE DIAS	TOTAL, RACIONES DIARIAS ENTREGADAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1						
1.1	Ración desayuno preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario)	12	29	348	$10.731,80	$3.734.666,40
1.2	Ración Refrigerio Mañana preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega	12	29	348	$6.508,00	$2.264.784

	diaria por usuario)					
1.3	Ración Almuerzo preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario)	12	29	348	$12.059,30	$4.196.636,40
1.4	Ración Refrigerio tarde preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario)	12	29	348	$6.912,90	$2.405.689,20
1.5	Ración Cena preparado y servido, de conformidad a lo establecido en la minuta patrón. (Una entrega diaria por usuario)	12	29	348	$10.845,10	$3.774.094,80
SUBTOTAL						**$16.375.870,80**
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**	**CANTIDAD DE DÍAS**			**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
2						
2.1	Servicio profesional Nutrición y Dietética	29			$ 107.100	$3.105.900
	SUBTOTAL				**$**	$3.105.900
VALOR TOTAL					**$**	**19.481.770,80**

ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022.

EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO					
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**VALOR CONTRATADO**	**VALOR EJECUTADO**	**% EJECUTADO**	**% SIN EJECUTAR**
1	VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 60.460.668,00			
2	VALOR ACTA No. 1		$ 20.153.556,00	33,33%	66,67%
3	VALOR ACTA No. 2		$ 20.825.341,20	67,78%	32,22%
4	VALOR PRESENTE ACTA		$ 19.481.770,80	100,00%	0,00%
5	VALOR EJECUTADO DEL CONTRATO		$ 60.460.668,00		
6	SALDO POR EJECUTAR		$ -		

DESCRIPCION: Se evidencio que la contratista FIDECA entre el periodo comprendido del 26 de noviembre al 24 de diciembre de 2022 realizo una ejecución del 32.22% % de las actividades contratadas. Lo que evidencia que en la ejecución de los 90 días dio por terminado a satisfacción el 100% de las actividades contratadas

- Entrego 348 desayunos preparados y servidos de conformidad a lo establecido en la minuta patrón una entrega diaria por usuario.
- Entrego 348 refrigerios mañana preparados y servidos de conformidad a lo establecido en la minuta patrón una entrega diaria por usuario.
- Entrego 348 almuerzos preparados y servidos de conformidad a lo establecido en la minuta patrón una entrega diaria por usuario.
- Entrego 348 refrigerios tarde preparados y servidos de conformidad a lo establecido en la minuta patrón una entrega diaria por usuario.
- Entrego 348 cenas preparados y servidos de conformidad a lo establecido en la minuta patrón una entrega diaria por usuario.

De otra parte se realizaron las actividades por parte de la nutricionista según lo relacionado en el contrato como capacitaciones valoraciones y demás actividades propias de la idoneidad del perfil profesional tal como se evidencia dentro del informe presentado por la fundación.

CONCLUSIÓN: Con base en todo lo expuesto anteriormente, el suscrito SUPERVISOR certifica que el contratista cumplió a satisfacción con las actividades y obligaciones pactadas, entre ellas las relativas al pago del sistema de seguridad social, durante el periodo comprendido entre el 26 de noviembre al 24 de diciembre de 2022; razón por la cual se autoriza el pago correspondiente al periodo relacionado.

Para constancia se firma a los veintiocho (28) días de diciembre de 2022.

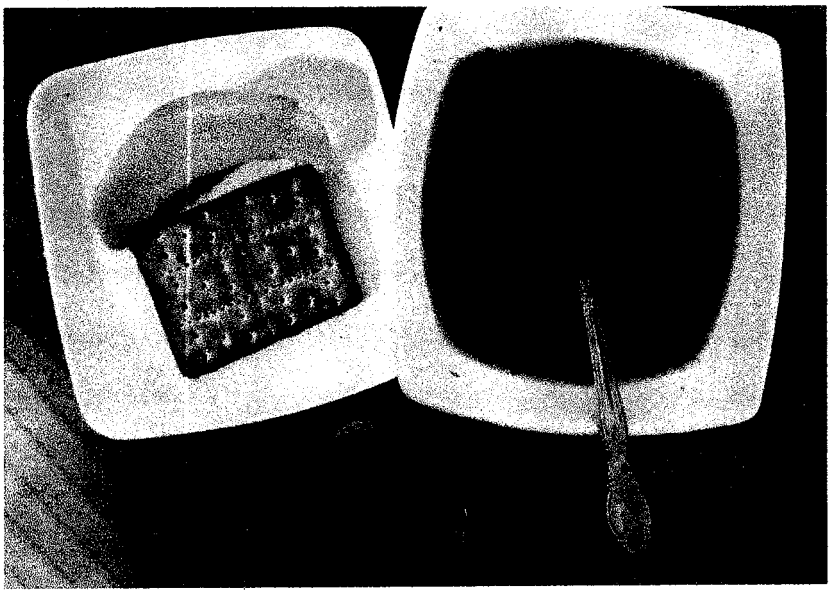
MARIELA LOPEZ RODRIGUEZ
Secretaria de Desarrollo Social
Supervisor contrato de prestación de servicios N. 215 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2022

Anexo : Registro fotografico

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que Soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 1	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA JUEVES 01 DE DICIEMBRE



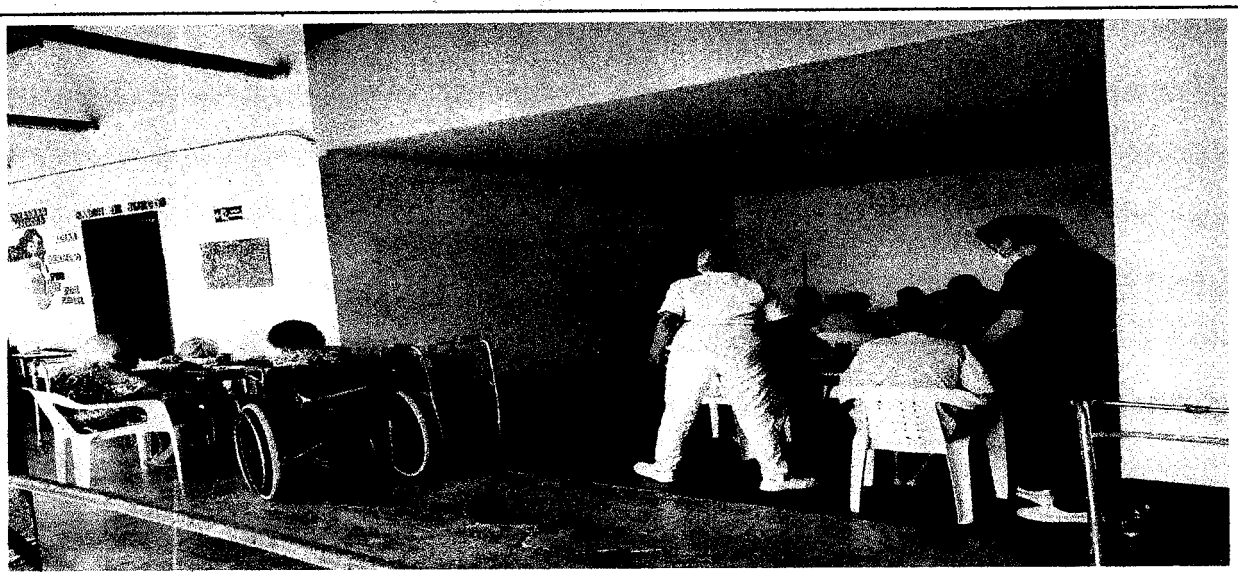
DESAYUNO

PRODUCTO: melón
GRAMAJE SUGERIDO: 120
GRAMAJE ENTREGADO: 120
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: chocolate con leche
GRAMAJE SUGERIDO: 110
GRAMAJE ENTREGADO: 110
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: caldo de picado
GRAMAJE SUGERIDO: 154.5
GRAMAJE ENTREGADO: 154.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galletas ducales
GRAMAJE SUGERIDO: 21
GRAMAJE ENTREGADO: 21
OBSERVACIONES: N/A

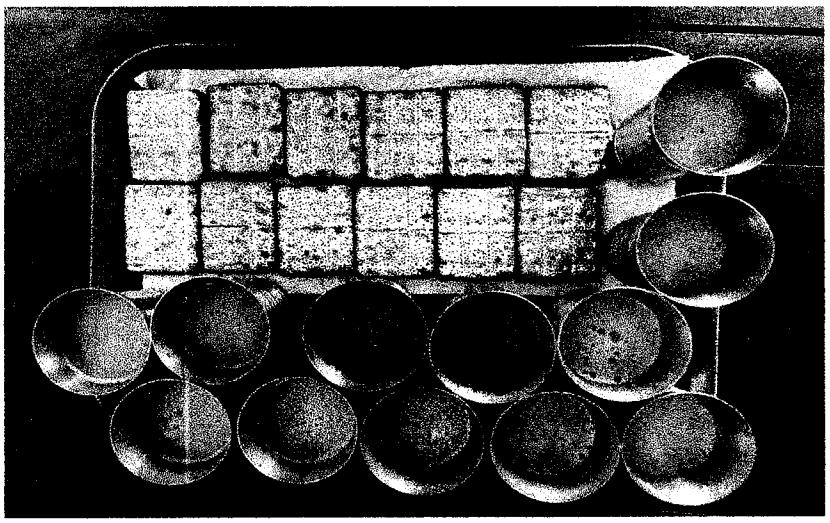


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 2	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA JUEVES 01 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: jugo de tomate de árbol
GRAMAJE SUGERIDO: 80
GRAMAJE ENTREGADO: 80
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galleta de miel
GRAMAJE SUGERIDO: 21
GRAMAJE ENTREGADO: 21
OBSERVACIONES: N/A

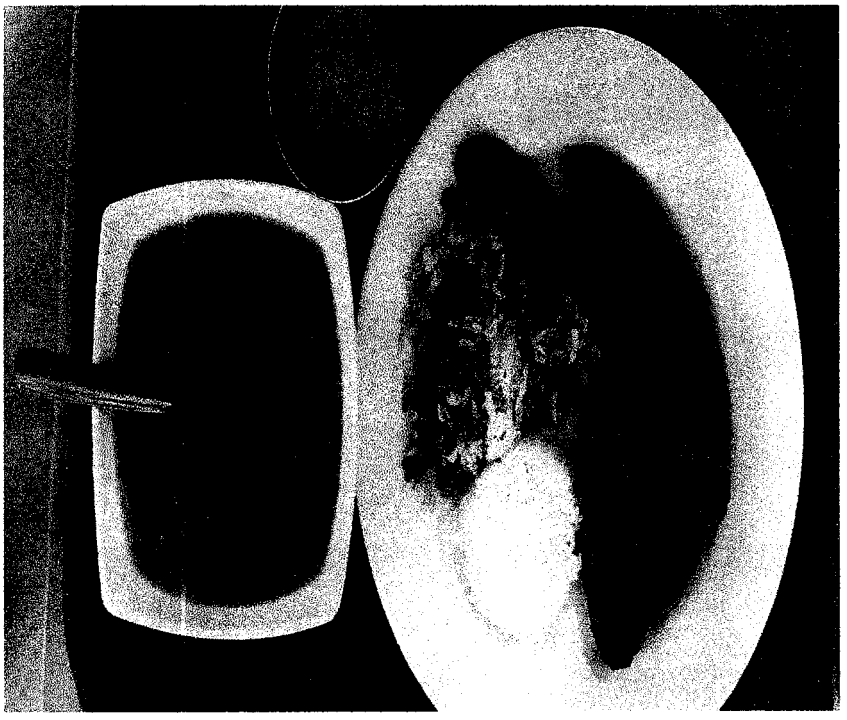


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 3	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA JUEVES 01 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: sopa de pasta
GRAMAJE SUGERIDO: 133.5
GRAMAJE ENTREGADO: 133.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Nuggets de pollo
GRAMAJE SUGERIDO: 141
GRAMAJE ENTREGADO: 141
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: tajada de plátano
GRAMAJE SUGERIDO: 150
GRAMAJE ENTREGADO: 150
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada fresca
GRAMAJE SUGERIDO: 80
GRAMAJE ENTREGADO: 80
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de uva
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

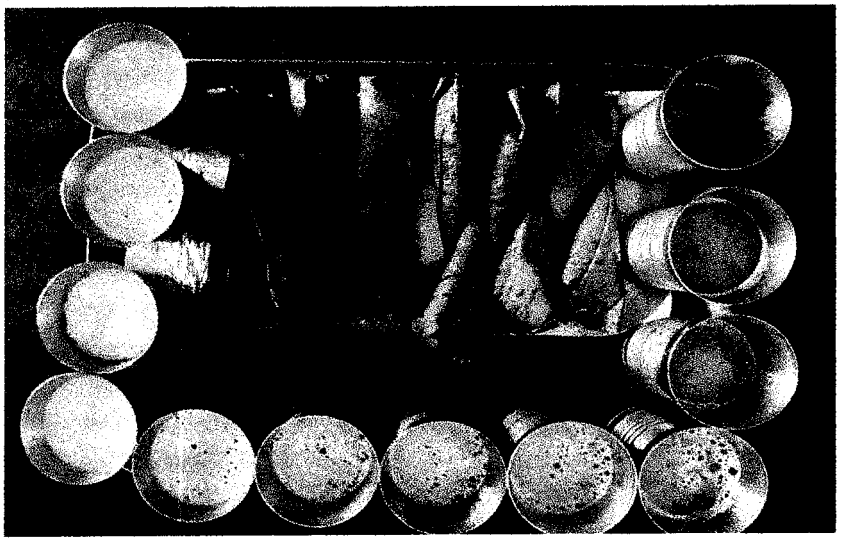


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 4	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

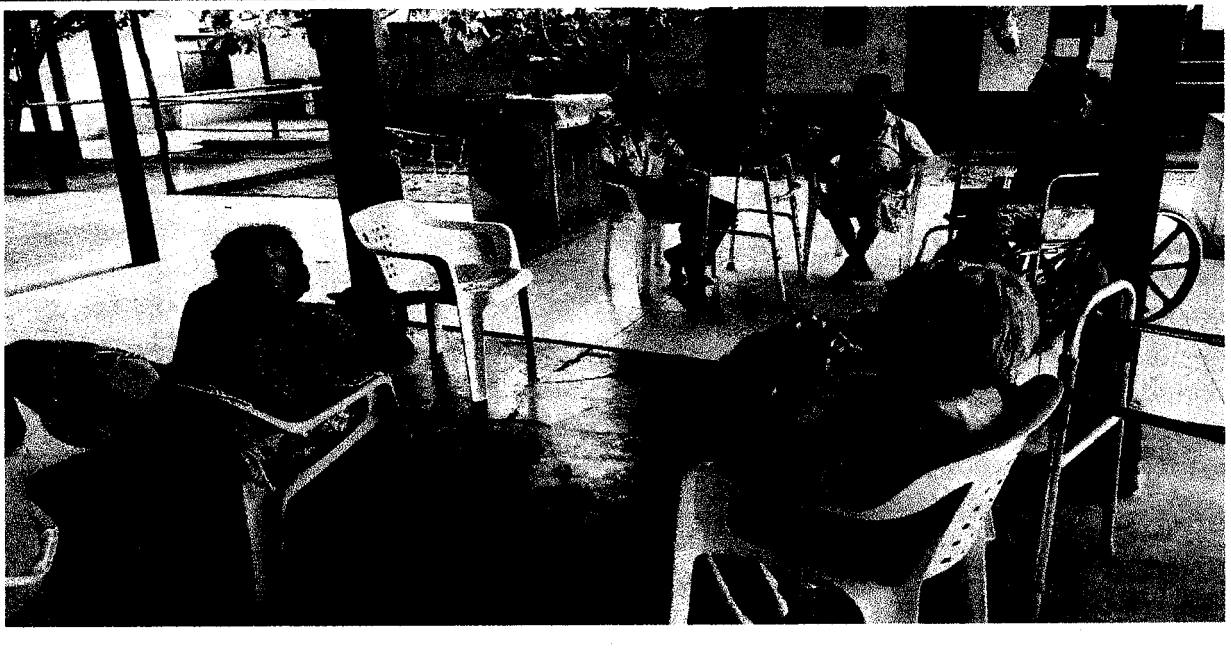
DÍA JUEVES 01 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: Jugo de piña
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: envuelto
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A

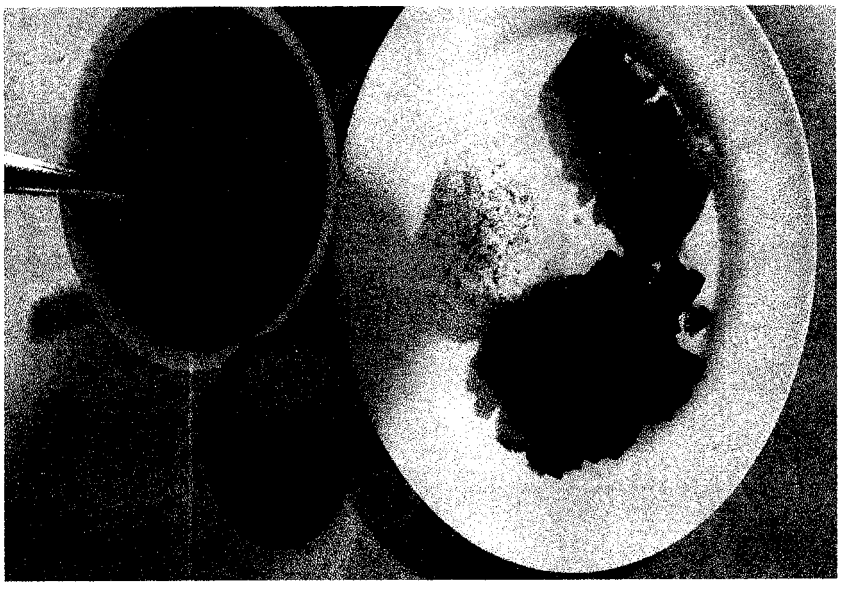


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 5	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA JUEVES 01 DE DICIEMBRE



CENA

PRODUCTO: sopa de cuchuco de maíz
GRAMAJE SUGERIDO: 128.5
GRAMAJE ENTREGADO: 128.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: cerdo asado
GRAMAJE SUGERIDO: 85.5
GRAMAJE ENTREGADO: 85.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada de remolacha
GRAMAJE SUGERIDO: 119
GRAMAJE ENTREGADO: 119
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 33.5
GRAMAJE ENTREGADO: 33.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Jugo de mora
GRAMAJE SUGERIDO: 67
GRAMAJE ENTREGADO: 67
OBSERVACIONES: N/A

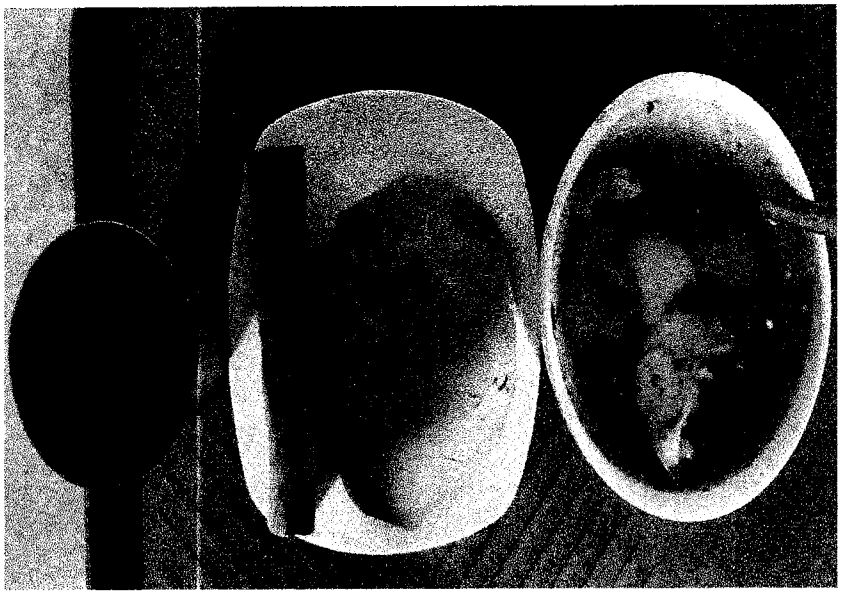


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 6	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA VIERNES 02 DE DICIEMBRE



DESAYUNO

PRODUCTO: jugo de mango
GRAMAJE SUGERIDO: 260
GRAMAJE ENTREGADO: 260
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: consomé de pescado
GRAMAJE SUGERIDO: 108.5
GRAMAJE ENTREGADO: 108.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: palito de queso
GRAMAJE SUGERIDO: 40
OBSERVACIONES: N/A

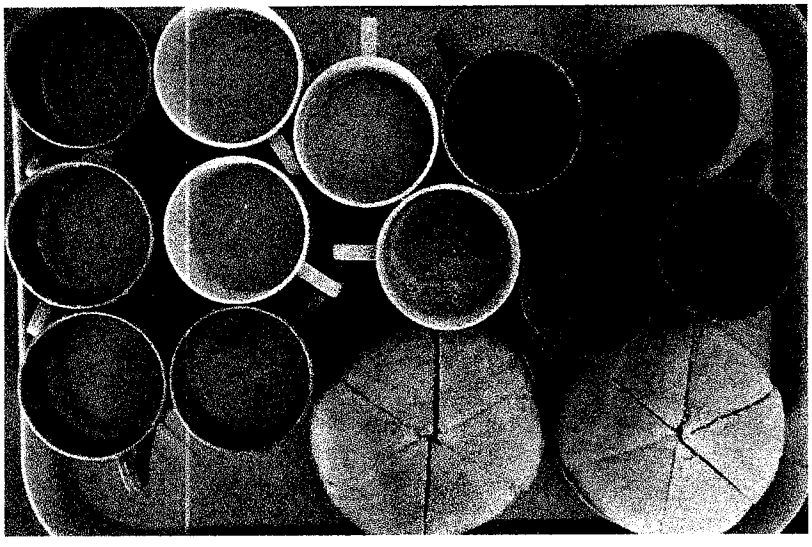
PRODUCTO: calado
GRAMAJE SUGERIDO: 5
GRAMAJE ENTREGADO: 5
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA VIERNES 02 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: chocolisto
GRAMAJE SUGERIDO: 160
GRAMAJE ENTREGADO: 160
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ponqué
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A

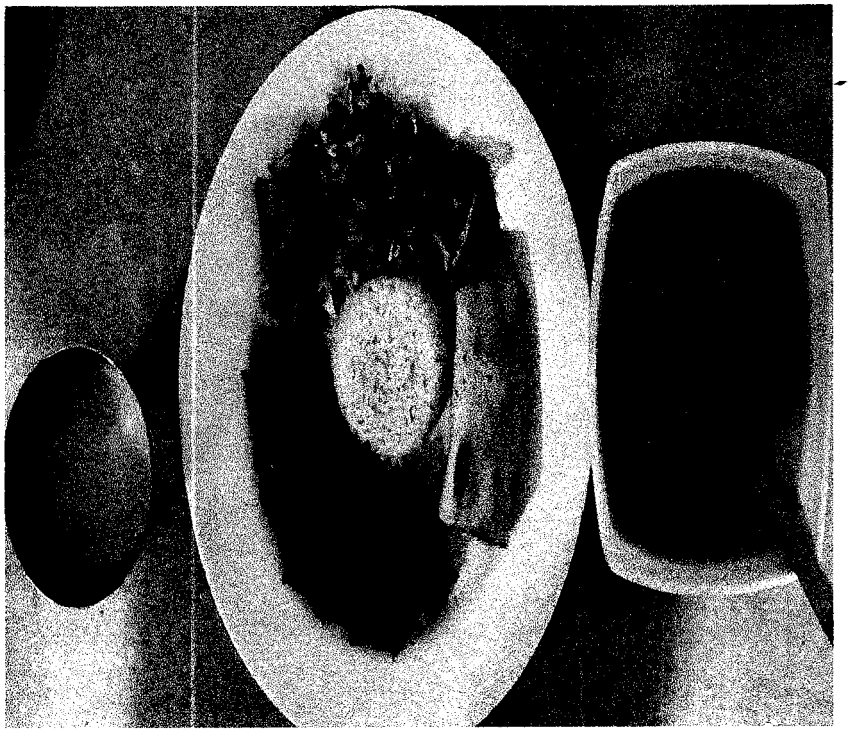


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 8	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA VIERNES 02 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: sopa campesina
GRAMAJE SUGERIDO: 170.5
GRAMAJE ENTREGADO: 170.5
OBSERVACIONES: N/A

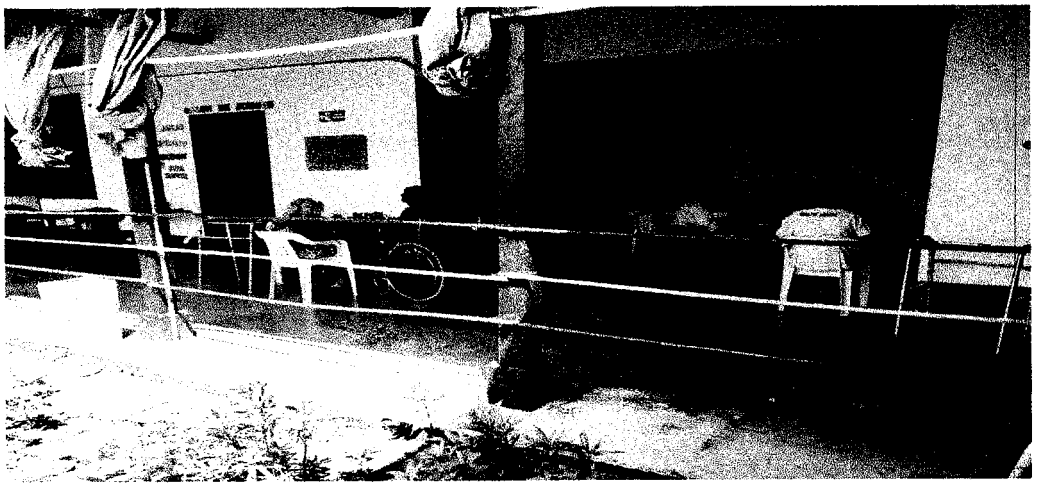
PRODUCTO: carne molida guisada
GRAMAJE SUGERIDO: 149
GRAMAJE ENTREGADO: 149
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 44.5
GRAMAJE ENTREGADO: 44.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: yuca frita
GRAMAJE SUGERIDO: 127.5
GRAMAJE ENTREGADO: 127.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada primavera
GRAMAJE SUGERIDO: 85
GRAMAJE ENTREGADO: 85
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de freijoa
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A



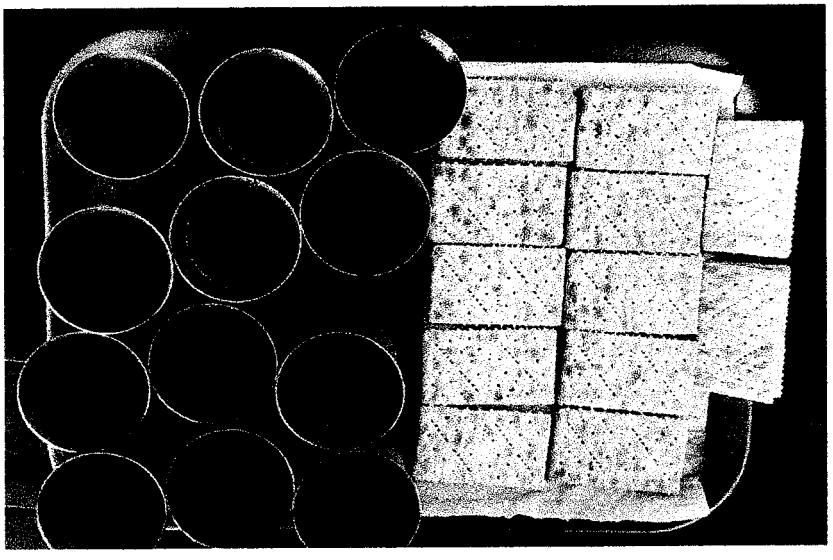
ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

CÓDIGO POSTAL 851070

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que Soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 9	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA VIERNES 02 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: Jugo de fresa
GRAMAJE SUGERIDO: 80
GRAMAJE ENTREGADO: 80
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galletas de soda
GRAMAJE SUGERIDO: 21
GRAMAJE ENTREGADO: 21
OBSERVACIONES: N/A

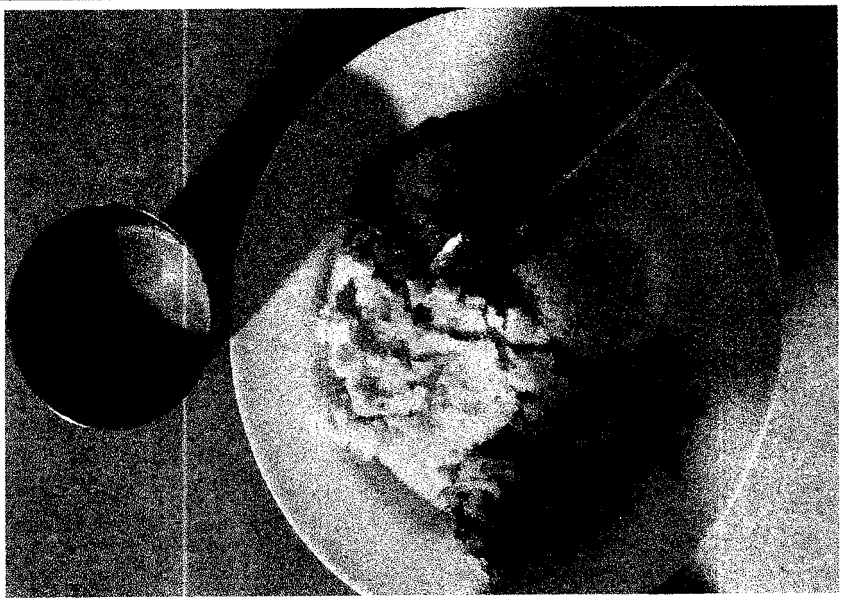


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que Soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 10	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA VIERNES 02 DE DICIEMBRE



CENA

PRODUCTO: pollo Cocá-Cola
GRAMAJE SUGERIDO: 139
GRAMAJE ENTREGADO: 139
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 33.5
GRAMAJE ENTREGADO: 33.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: pure de papa
GRAMAJE SUGERIDO: 105.5
GRAMAJE ENTREGADO: 105.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada verde
GRAMAJE SUGERIDO: 85
GRAMAJE ENTREGADO: 85
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Jugo de maracuyá
GRAMAJE SUGERIDO: 100
GRAMAJE ENTREGADO: 100
OBSERVACIONES: N/A

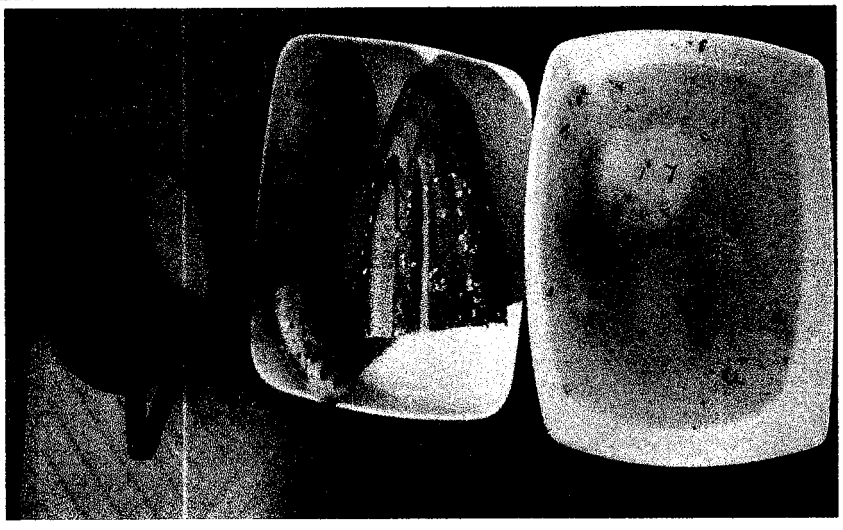


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 11	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA SABADO 03 DE DICIEMBRE



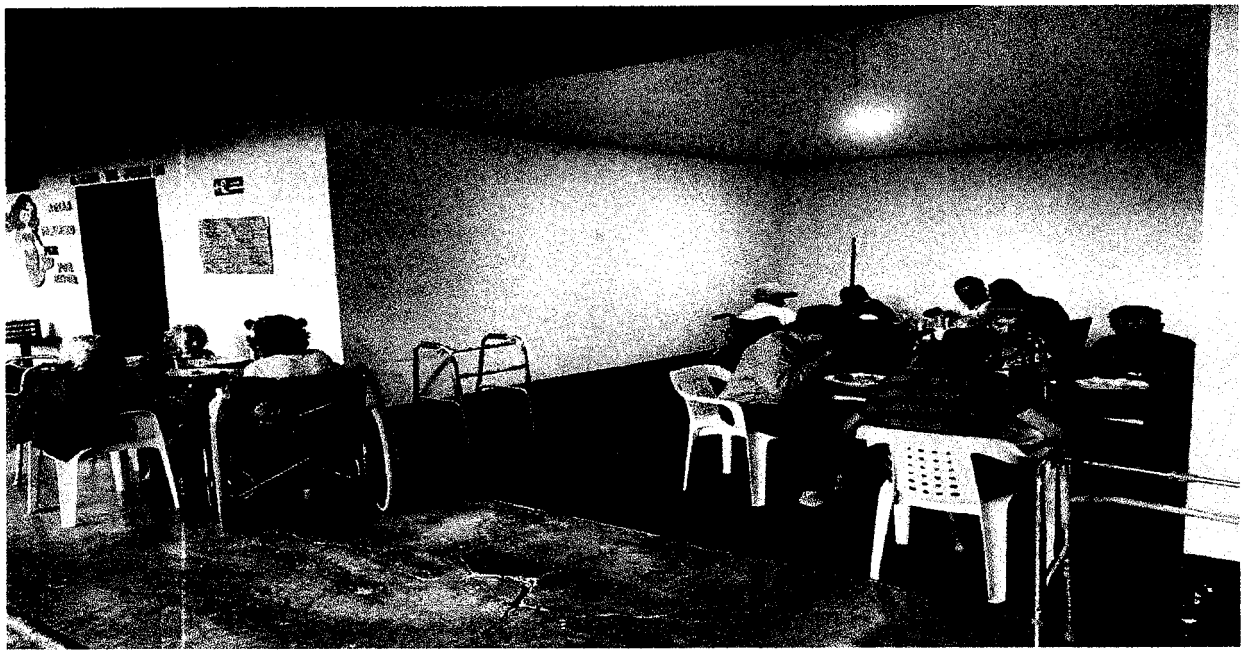
DESAYUNO

PRODUCTO: mandarina
GRAMAJE SUGERIDO: 120
GRAMAJE ENTREGADO: 120
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: café con leche
GRAMAJE SUGERIDO: 113
GRAMAJE ENTREGADO: 113
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galleta de soda
GRAMAJE SUGERIDO: 21
GRAMAJE ENTREGADO: 21
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Caldo de huevo y papa
GRAMAJE SUGERIDO: 123.5
GRAMAJE ENTREGADO: 123.5
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

1124

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA SABADO 03 DE DICIEMBRE

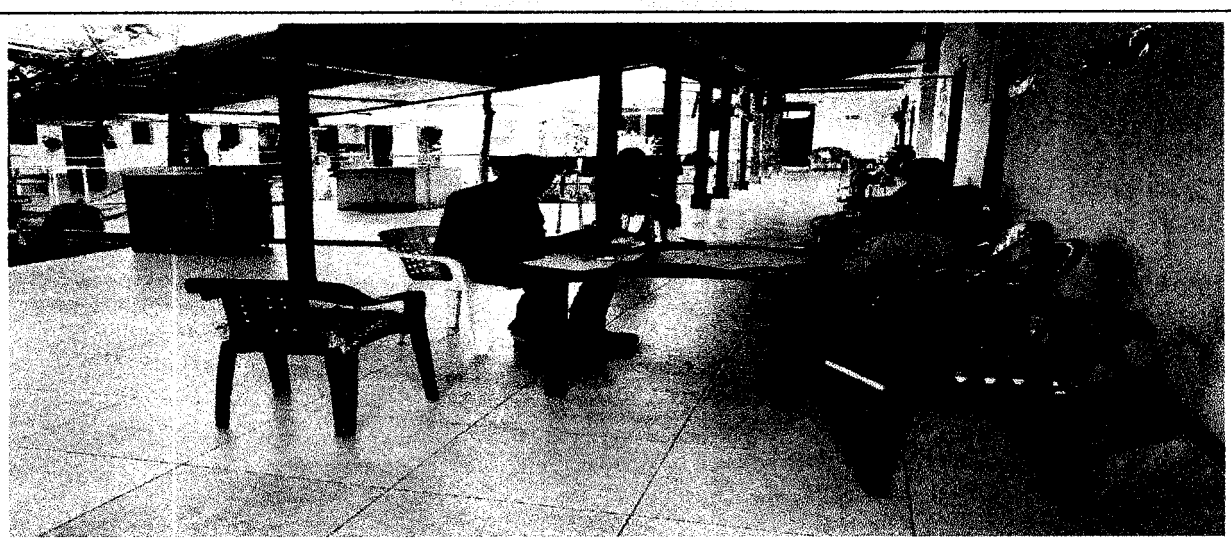


REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: banano
GRAMAJE SUGERIDO: 120
GRAMAJE ENTREGADO: 120
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: avena
GRAMAJE SUGERIDO: 20
GRAMAJE ENTREGADO: 20
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: yogurt
GRAMAJE SUGERIDO: 200
GRAMAJE ENTREGADO: 200
OBSERVACIONES: N/A

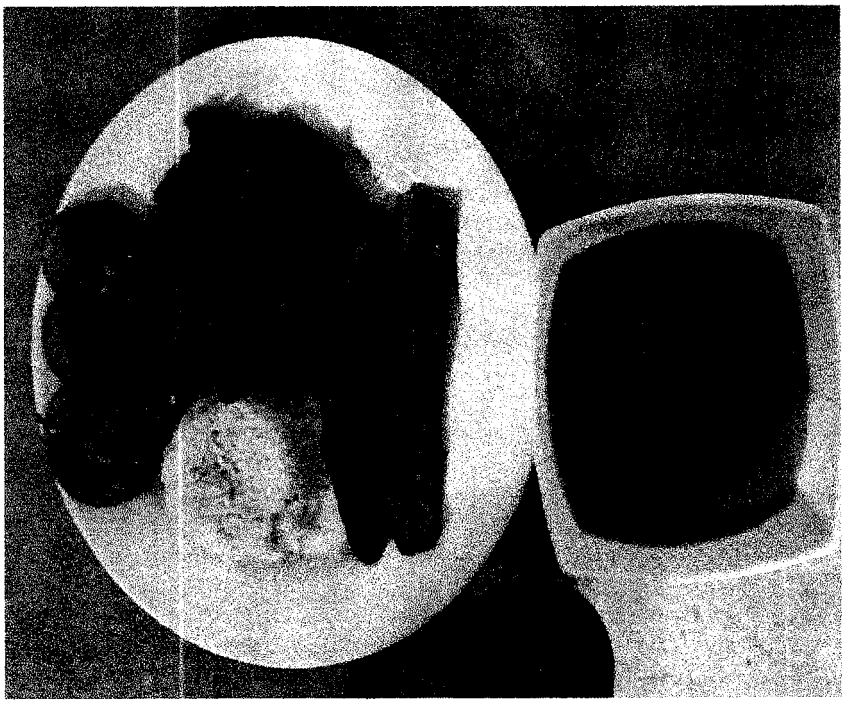


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 13	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA SABADO 03 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: Sopa de siete granos
GRAMAJE SUGERIDO: 123.5
GRAMAJE ENTREGADO: 123.5
OBSERVACIONES: N/A

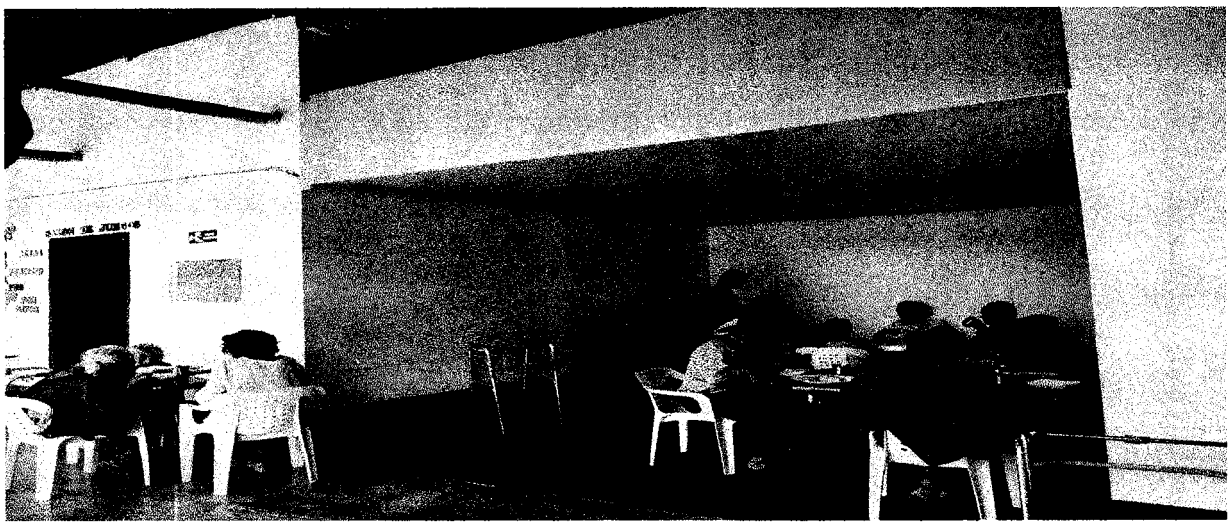
PRODUCTO: cerdo chop suey
GRAMAJE SUGERIDO: 219
GRAMAJE ENTREGADO: 219
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Tajada de plátano
GRAMAJE SUGERIDO: 150
GRAMAJE ENTREGADO: 150
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Rodaja de tomate
GRAMAJE SUGERIDO: 39
GRAMAJE ENTREGADO: 39
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Jugo de tomate de árbol
GRAMAJE SUGERIDO: 80
GRAMAJE ENTREGADO: 80
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

1126

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA SABADO 03 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: avena
GRAMAJE SUGERIDO: 118
GRAMAJE ENTREGADO: 118
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Galletas chispitas
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A

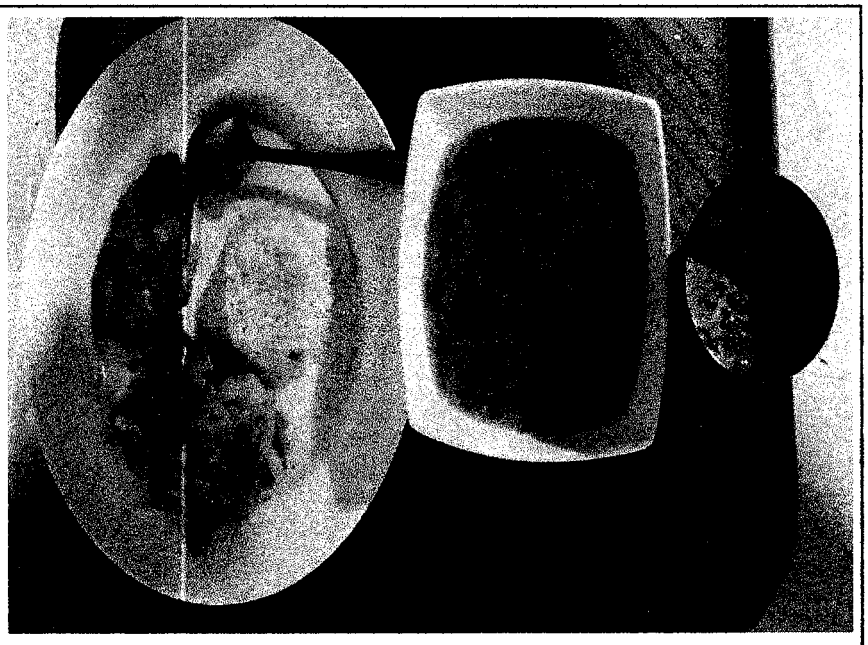


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que Soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 15	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA SABADO 03 DE DICIEMBRE



CENA

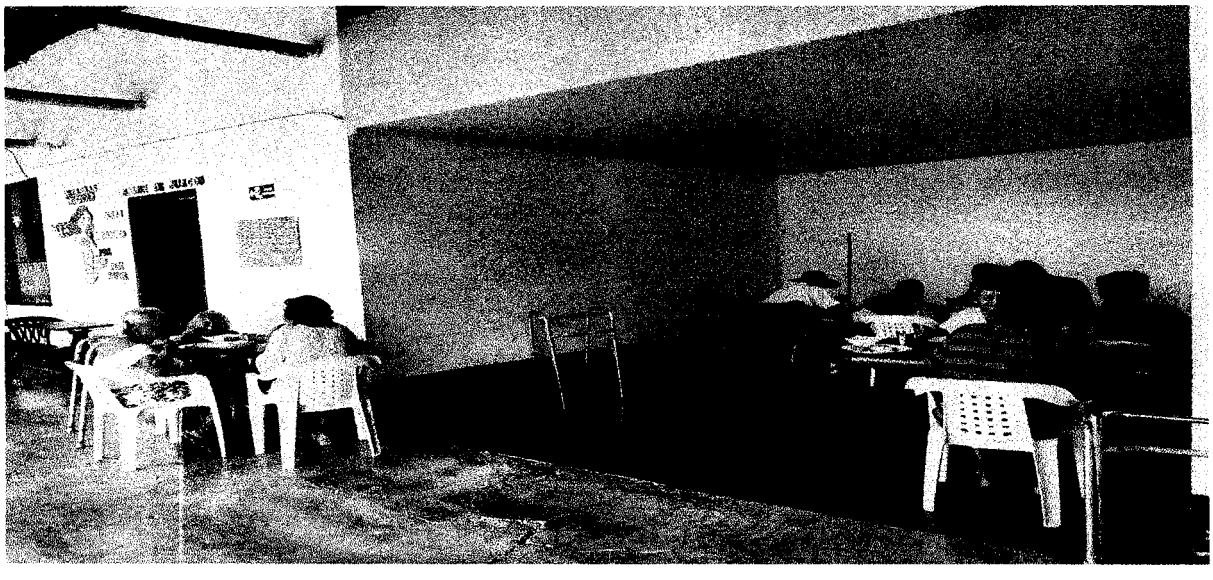
PRODUCTO: sopa de cebada
GRAMAJE SUGERIDO: 158.5
GRAMAJE ENTREGADO: 158.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: filete de pescado al ajillo
GRAMAJE SUGERIDO: 87.5
GRAMAJE ENTREGADO: 87.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada fresca
GRAMAJE SUGERIDO: 85
GRAMAJE ENTREGADO: 85
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: naranjada
GRAMAJE SUGERIDO: 90
GRAMAJE ENTREGADO: 90
OBSERVACIONES: N/A

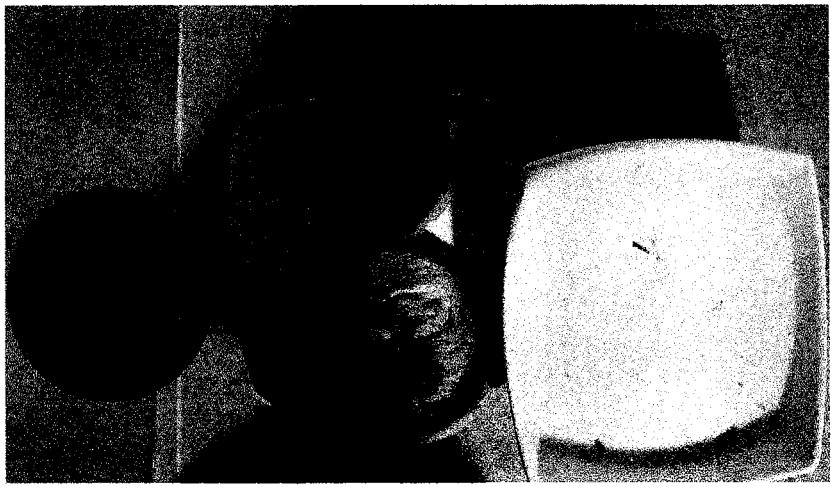


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 16	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA DOMINGO 04 DE DICIEMBRE



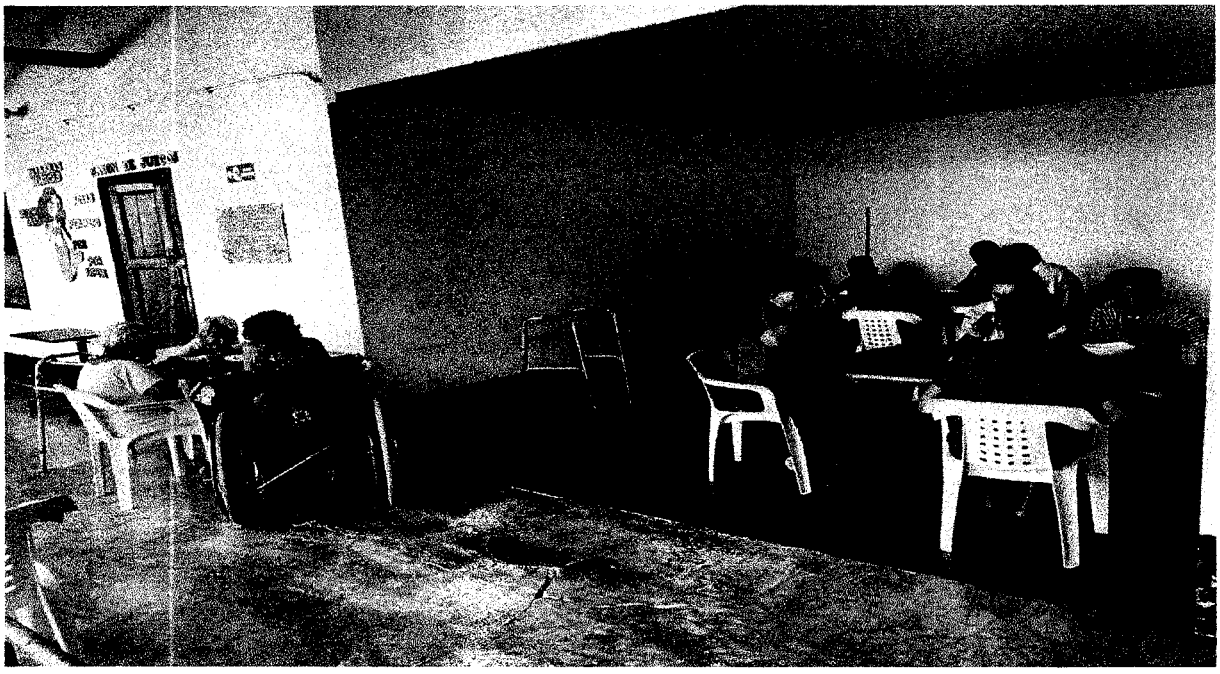
DESAYUNO

PRODUCTO: jugo de guayaba
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Arepa con queso
GRAMAJE SUGERIDO: 66.5
GRAMAJE ENTREGADO: 66.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: changua
GRAMAJE SUGERIDO: 113.5
GRAMAJE ENTREGADO: 113,5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: tostada
GRAMAJE SUGERIDO: 50
GRAMAJE ENTREGADO: 50
OBSERVACIONES: N/A

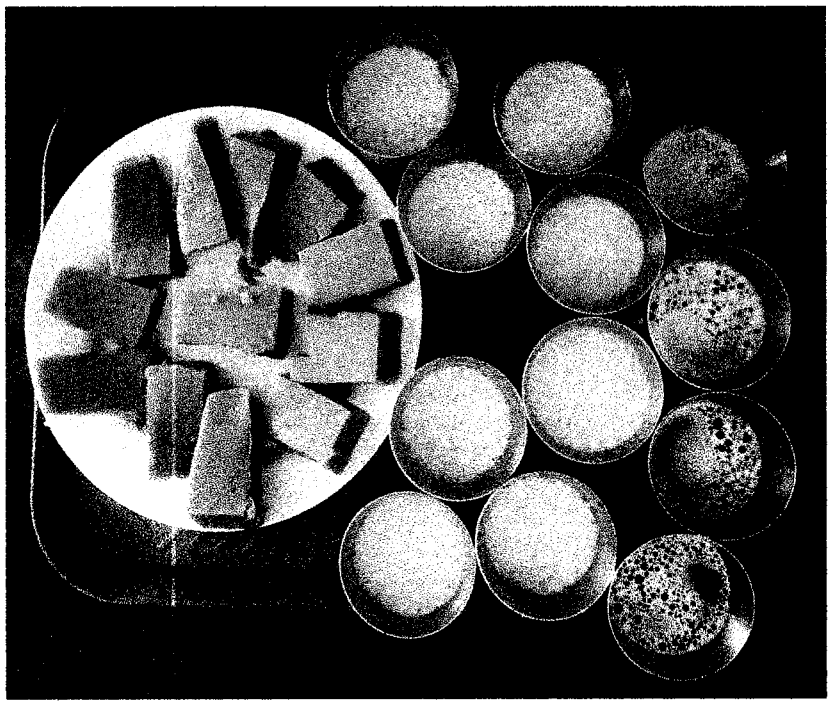


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 17	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

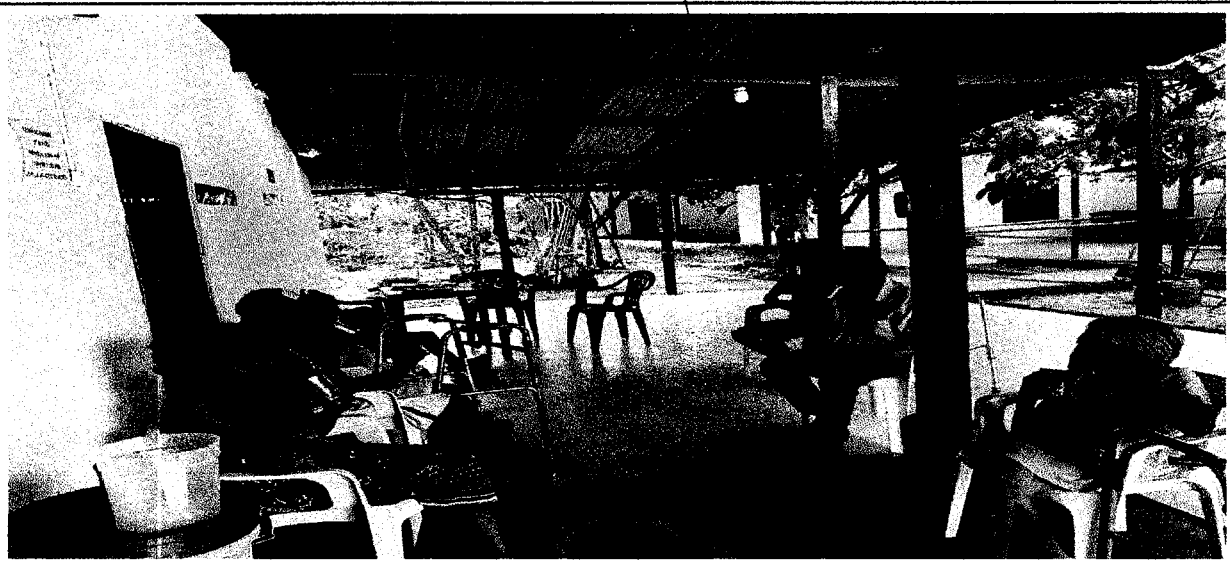
DÍA DOMINGO 04 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: jugo de uva
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: natilla
GRAMAJE SUGERIDO: 68
GRAMAJE ENTREGADO: 68
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 18	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA DOMINGO 04 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: Crema de espinaca
GRAMAJE SUGERIDO: 141.5
GRAMAJE ENTREGADO: 141.5
OBSERVACIONES: N/A

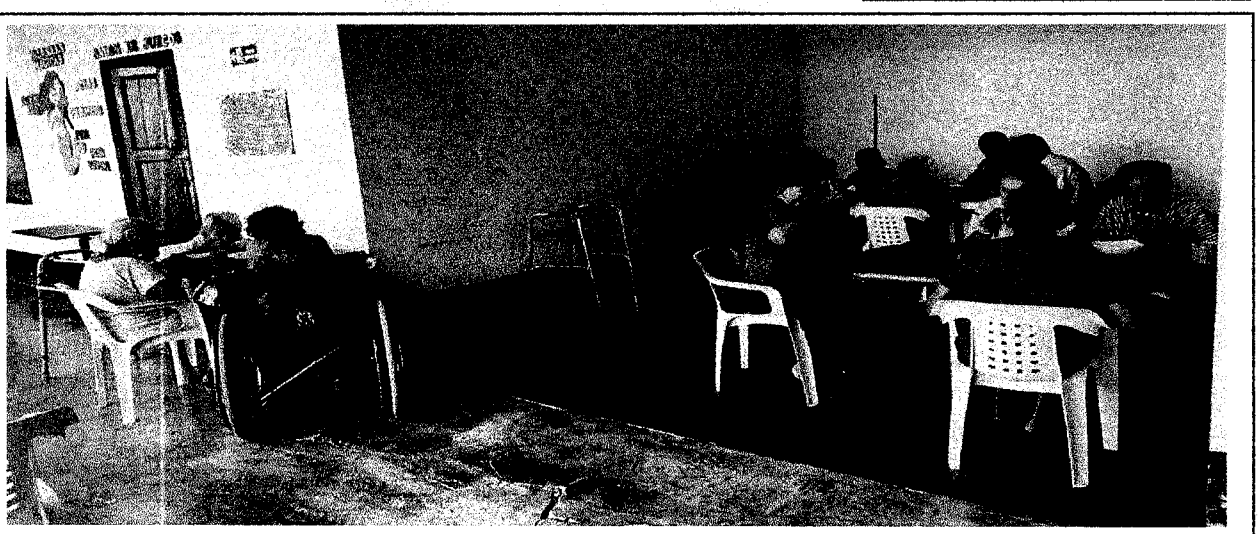
PRODUCTO: Carne molida
GRAMAJE SUGERIDO: 149
GRAMAJE ENTREGADO: 149
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Papa en cascos
GRAMAJE SUGERIDO: 147.5
GRAMAJE ENTREGADO: 147.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Ensalada verde
GRAMAJE SUGERIDO: 85
GRAMAJE ENTREGADO: 85
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Jugo de uva
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO:70
OBSERVACIONES: N/A

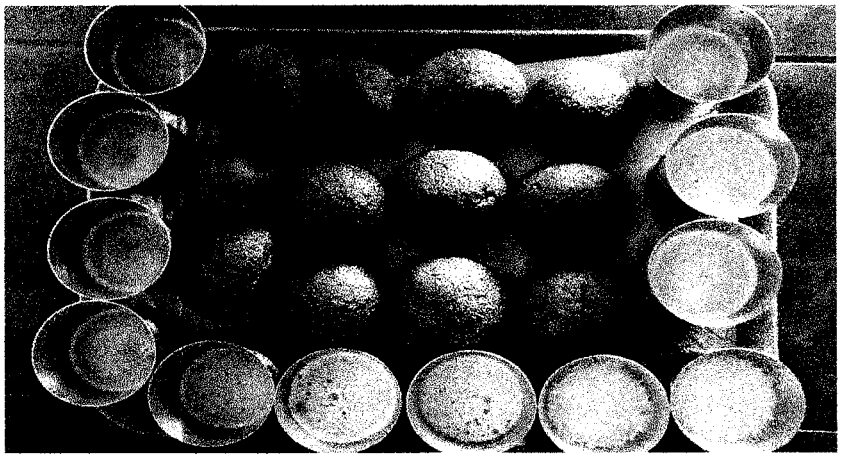


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 19	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA DOMINGO 04 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: Jugo de piña
GRAMAJE SUGERIDO: 100
GRAMAJE ENTREGADO: 100
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Mogolla integral
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A

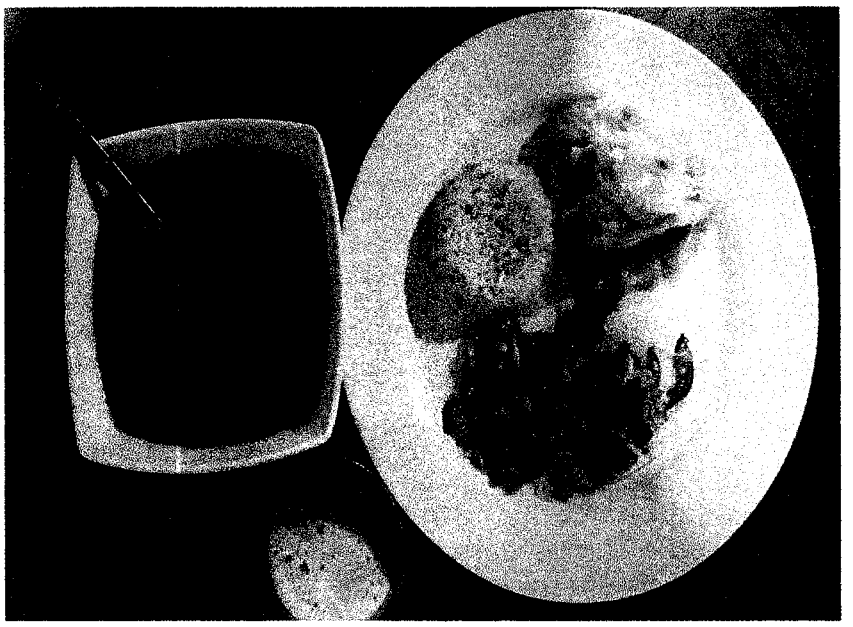


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 20	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DIA DOMINGO 04 DE DICIEMBRE



CENA

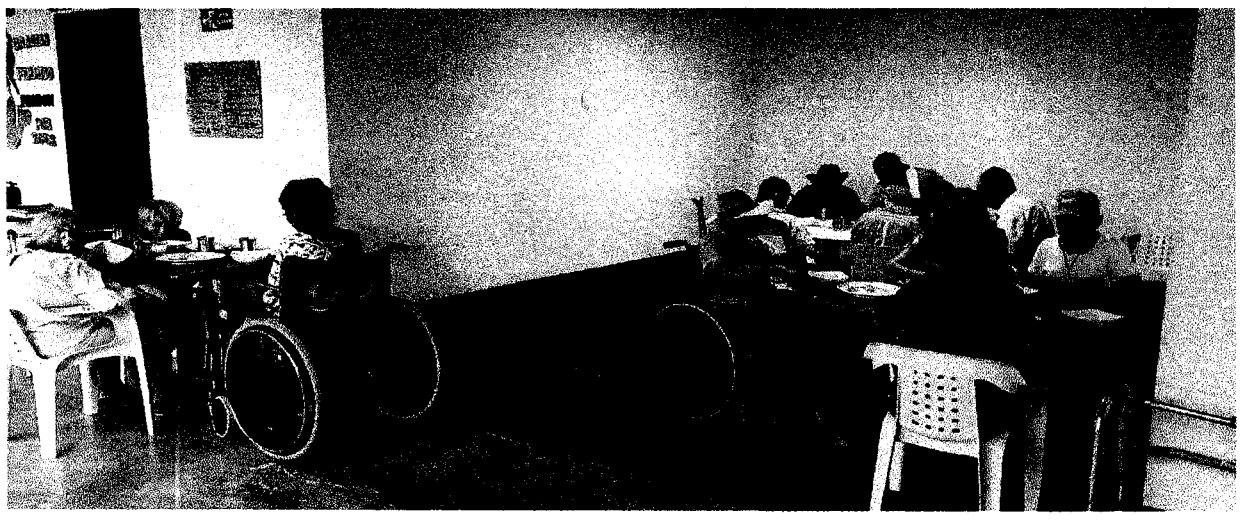
PRODUCTO: Siete granos
GRAMAJE SUGERIDO: 123.5
GRAMAJE ENTREGADO: 123.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Pollo en salsa blanca
GRAMAJE SUGERIDO: 139
GRAMAJE ENTREGADO: 139
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Ensalada primavera
GRAMAJE SUGERIDO: 85
GRAMAJE ENTREGADO: 85
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Jugo de mora
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

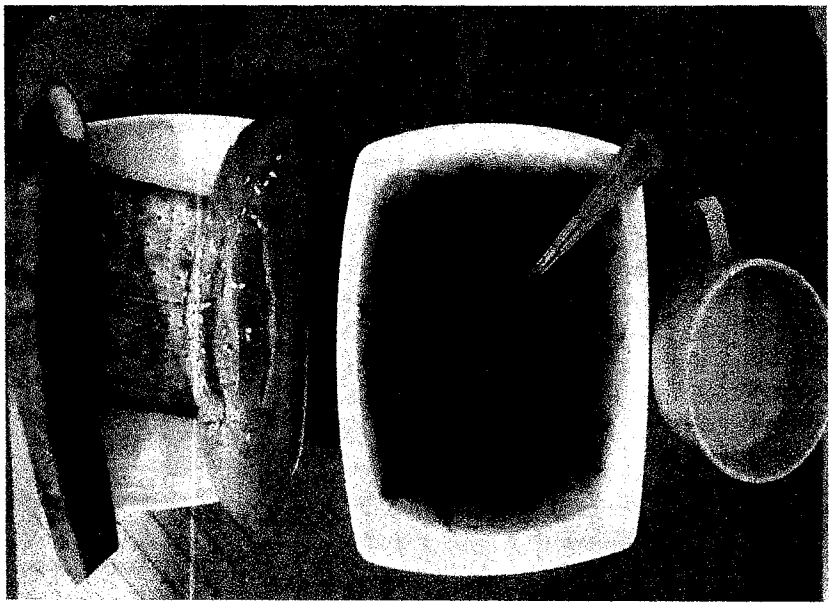


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 21	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA LUNES 05 DE DICIEMBRE



DESAYUNO

PRODUCTO: banano
GRAMAJE SUGERIDO: 120
GRAMAJE ENTREGADO: 120
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: aguapanela con leche
GRAMAJE SUGERIDO: 110
GRAMAJE ENTREGADO: 110
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: pan de leche
GRAMAJE SUGERIDO: 50
GRAMAJE ENTREGADO: 50
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: caldo de picado
GRAMAJE SUGERIDO: 148.5
GRAMAJE ENTREGADO: 148.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galletas ducales
GRAMAJE SUGERIDO: 21
GRAMAJE ENTREGADO: 21
OBSERVACIONES: N/A

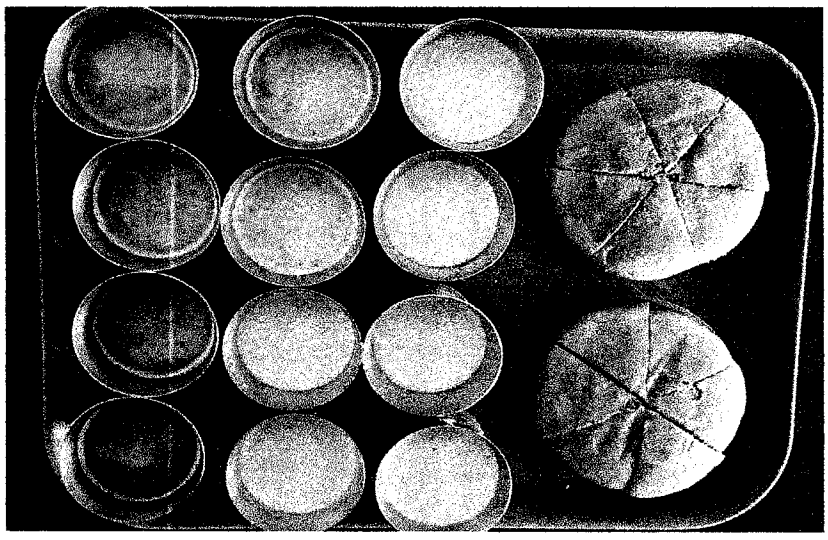


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 22	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

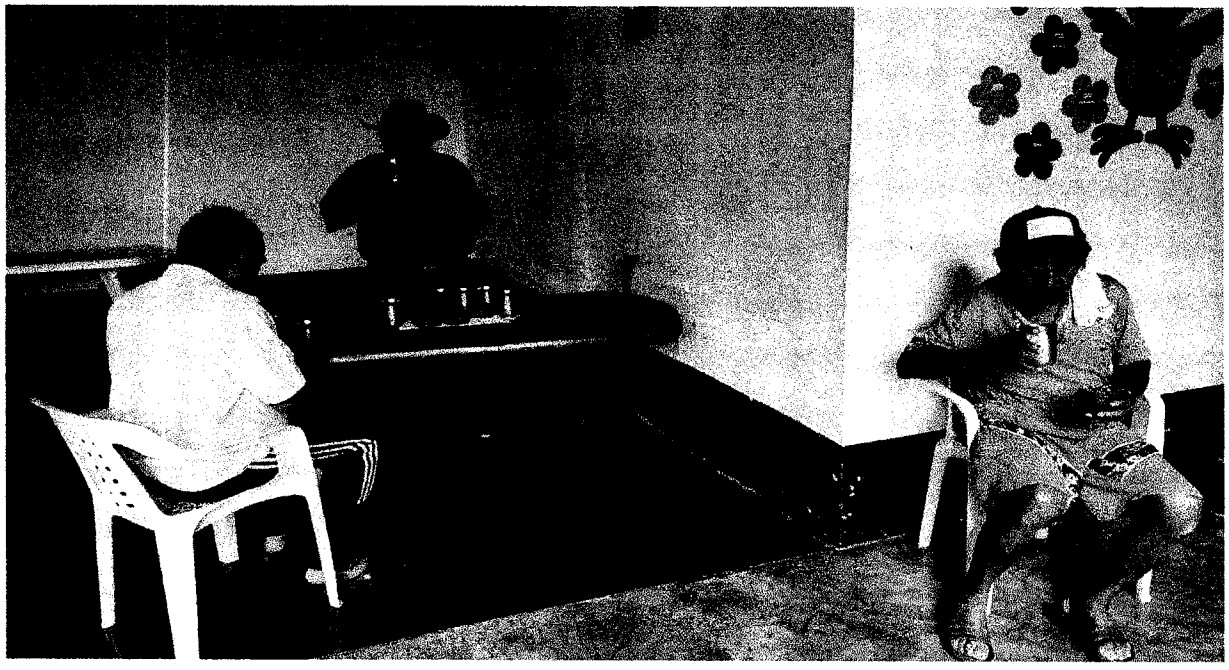
DÍA LUNES 05 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: jugo de uva
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ponqué
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A

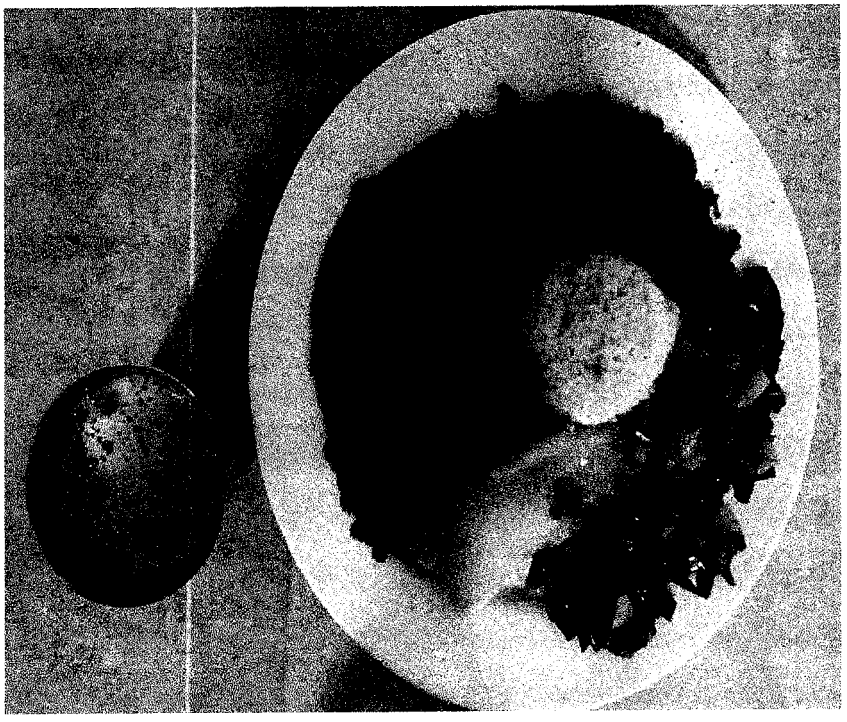


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 23	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA LUNES 05 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: lentejas
GRAMAJE SUGERIDO: 139.5
GRAMAJE ENTREGADO: 139.5
OBSERVACIONES: N/A

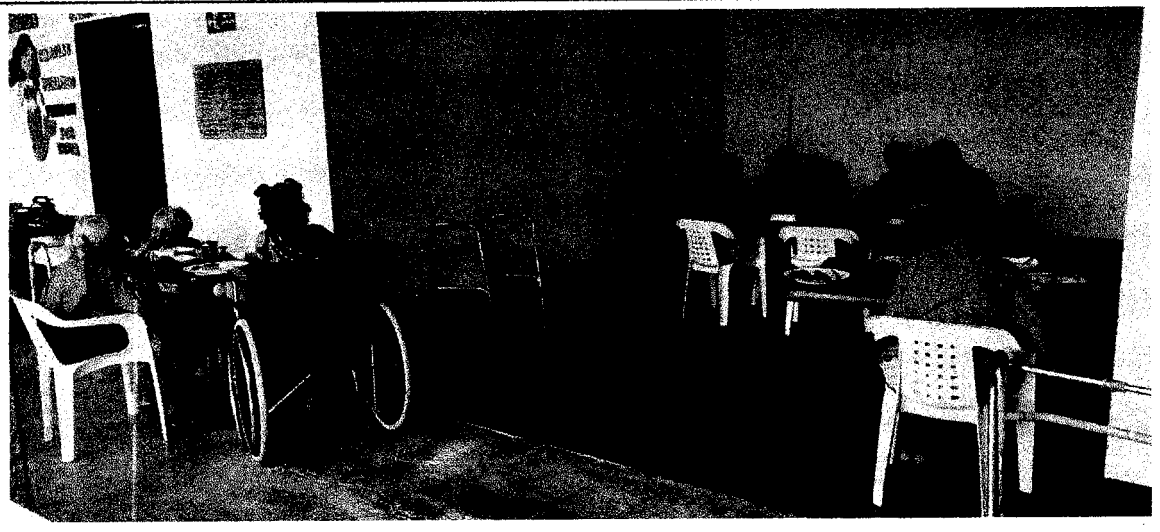
PRODUCTO: carne molida guisada
GRAMAJE SUGERIDO: 129
GRAMAJE ENTREGADO: 129
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz con pimentón
GRAMAJE SUGERIDO: 53.5
GRAMAJE ENTREGADO: 53.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: yuca guisada
GRAMAJE SUGERIDO: 179
GRAMAJE ENTREGADO: 179
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada con fruta
GRAMAJE SUGERIDO: 100
GRAMAJE ENTREGADO: 100
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de piña
GRAMAJE SUGERIDO: 90
GRAMAJE ENTREGADO: 90
OBSERVACIONES: N/A



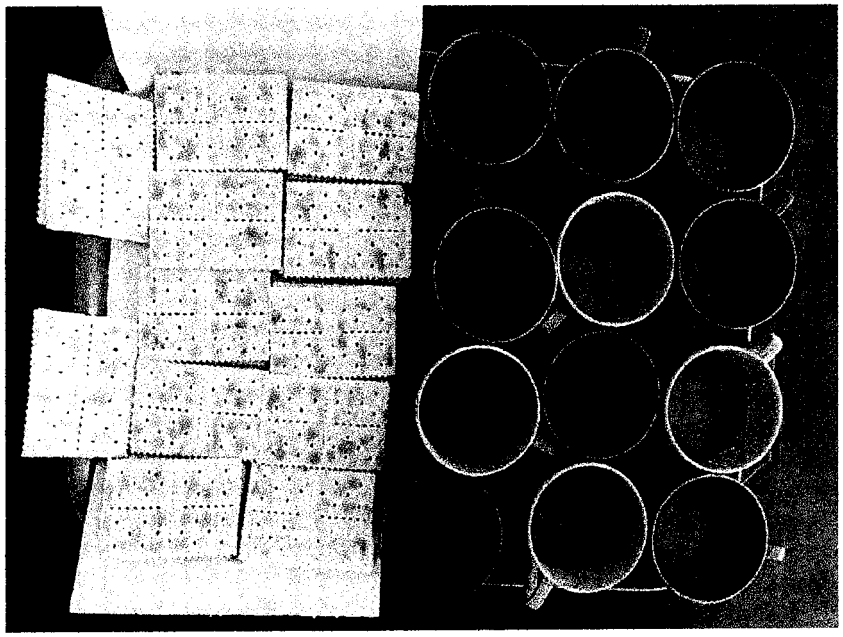
ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

CÓDIGO POSTAL 851070

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 24	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA LUNES 05 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: chocolisto
GRAMAJE SUGERIDO: 120
GRAMAJE ENTREGADO: 120
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galleta con mermelada
GRAMAJE SUGERIDO: 41
GRAMAJE ENTREGADO: 41
OBSERVACIONES: N/A

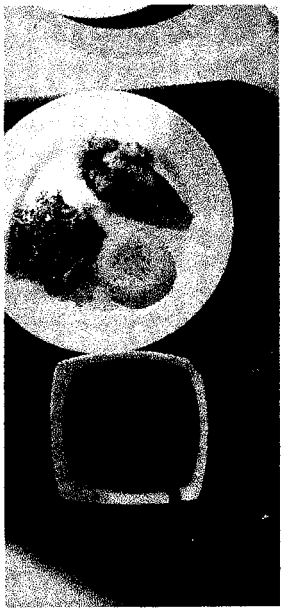


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 25	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA LUNES 05 DE DICIEMBRE



CENA

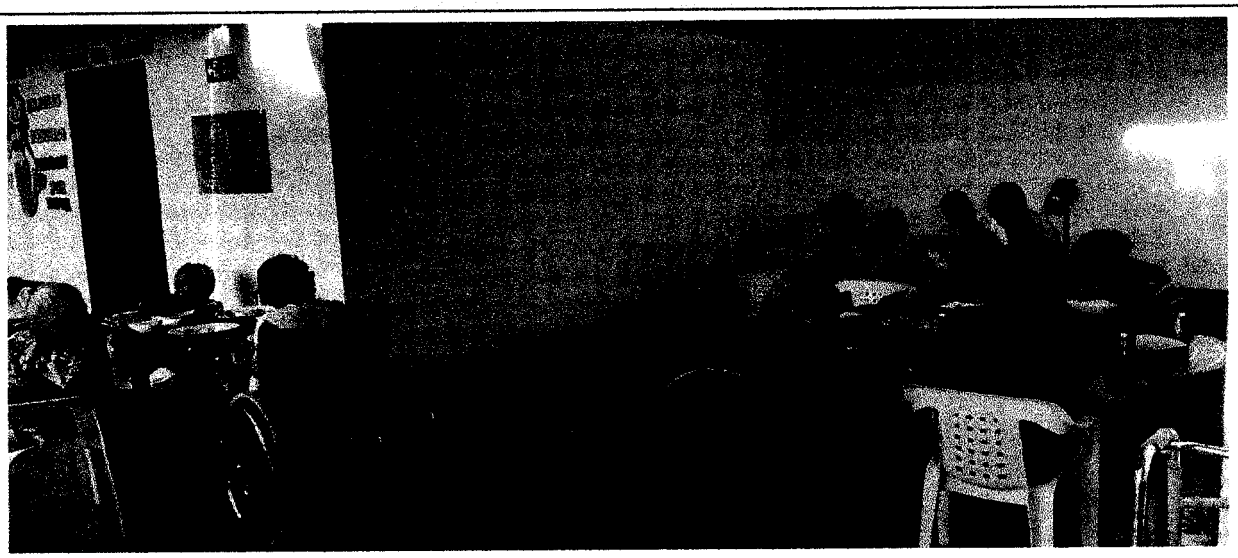
PRODUCTO: sopa de cebada
GRAMAJE SUGERIDO: 158.5
GRAMAJE ENTREGADO: 158.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: filete de pescado al ajillo
GRAMAJE SUGERIDO: 87.5
GRAMAJE ENTREGADO: 87.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada fresca
GRAMAJE SUGERIDO: 85
GRAMAJE ENTREGADO: 85
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: naranjada
GRAMAJE SUGERIDO: 90
GRAMAJE ENTREGADO: 90
OBSERVACIONES: N/A



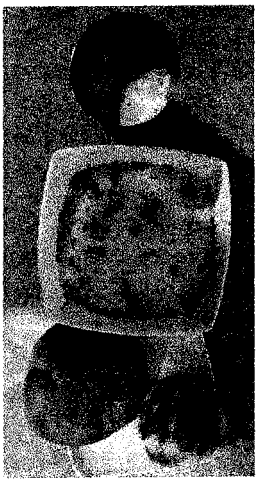
ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

CORREO POSTAL 851070

Alcaldía de Nunchia Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 26	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA MARTES 06 DE DICIEMBRE



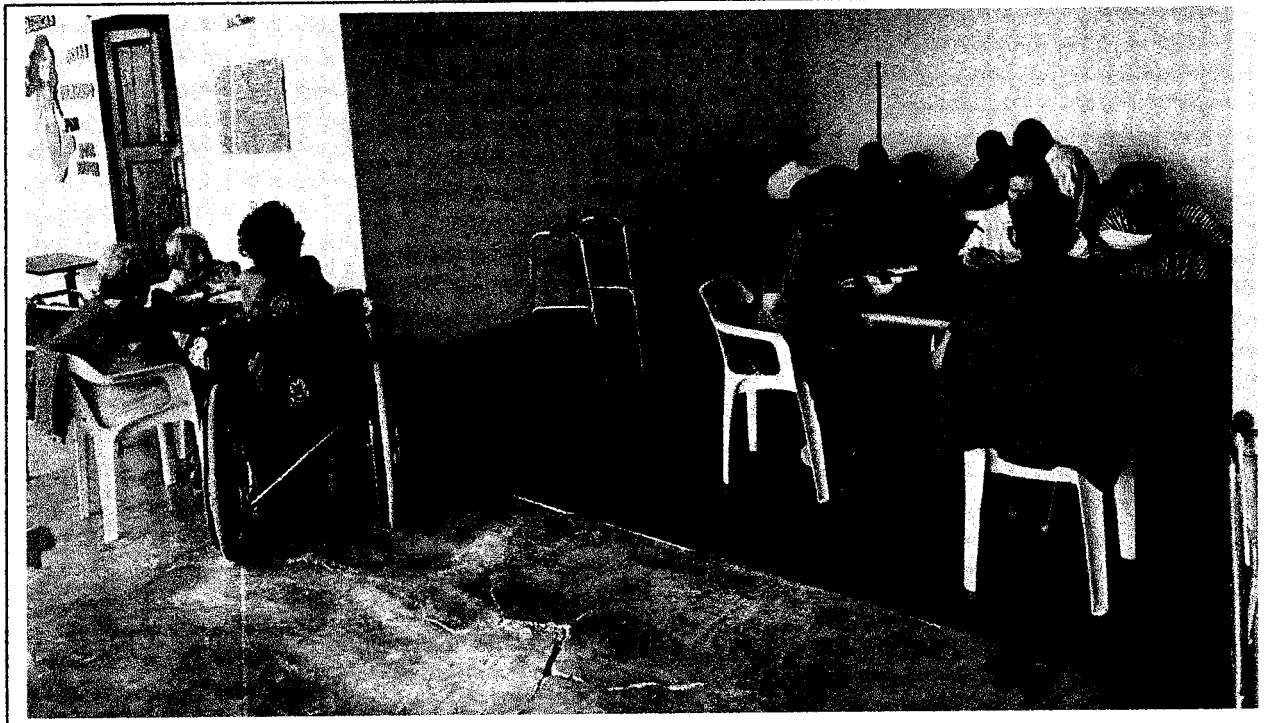
DESAYUNO

PRODUCTO: Jugo de freijoa
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Arepa con queso
GRAMAJE SUGERIDO: 66.5
GRAMAJE ENTREGADO: 66.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: changua
GRAMAJE SUGERIDO: 108.5
GRAMAJE ENTREGADO: 108.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: calado
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A

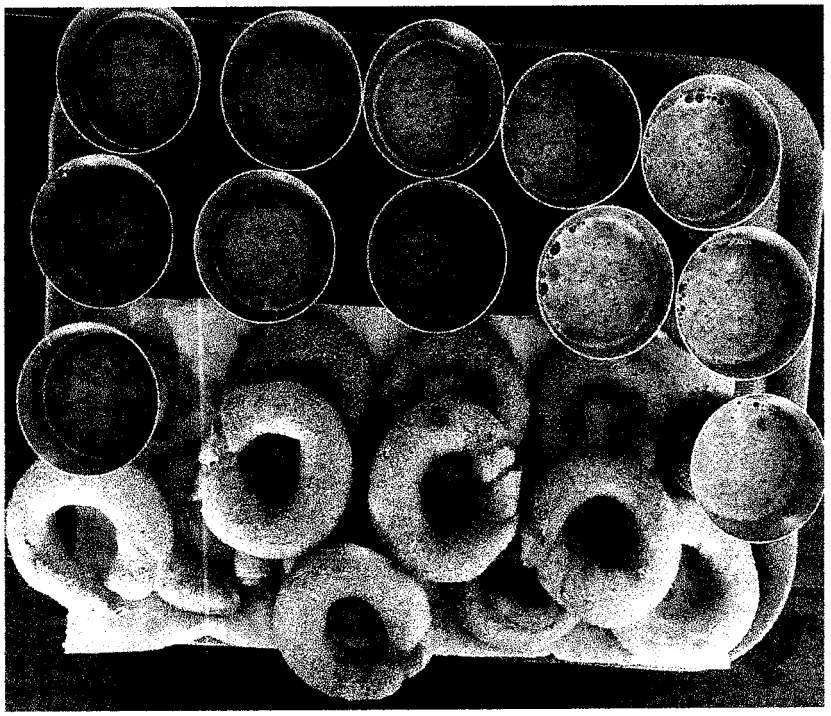


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 27	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA MARTES 06 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: jugo de fresa
GRAMAJE SUGERIDO: 60
GRAMAJE ENTREGADO: 60
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: roscón
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A



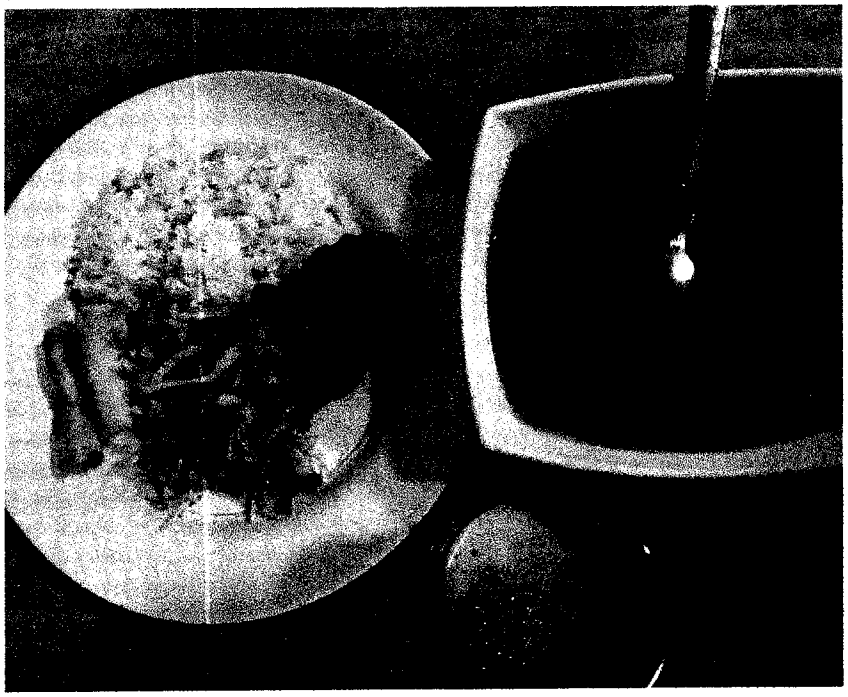
ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

CODIGO POSTAL 851070

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 28	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA MARTES 06 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: sopa de plátano
GRAMAJE SUGERIDO: 163.5
GRAMAJE ENTREGADO: 163.5
OBSERVACIONES: N/A

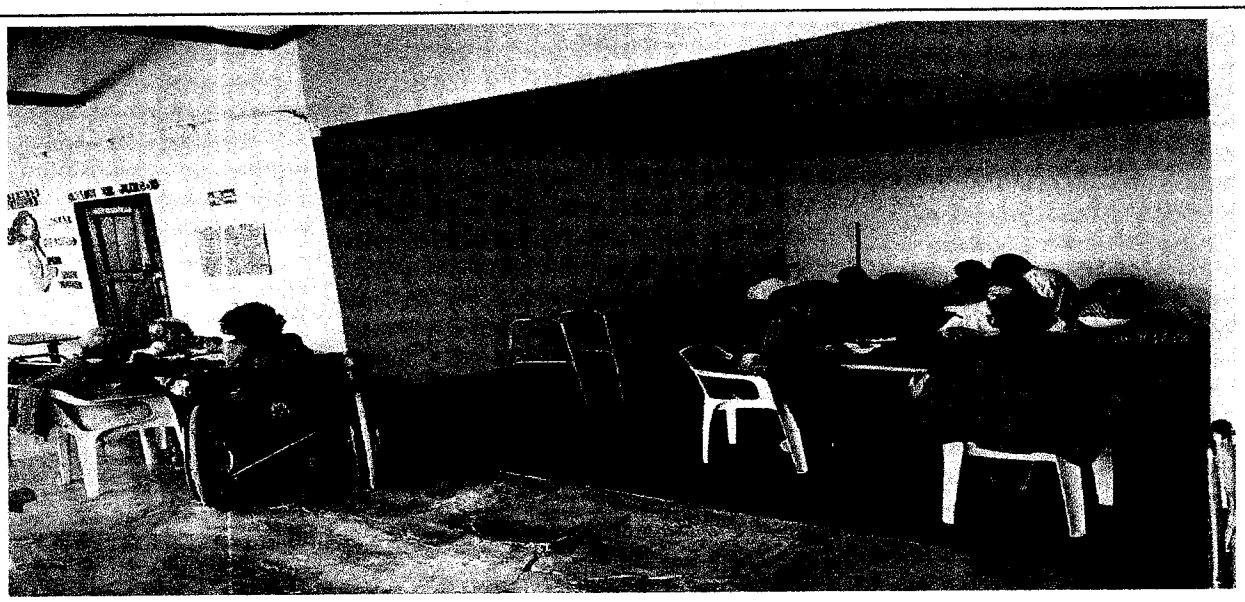
PRODUCTO: cerdo en salsa BBQ
GRAMAJE SUGERIDO: 94
GRAMAJE ENTREGADO: 94
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: yuca dorada
GRAMAJE SUGERIDO: 125.5
GRAMAJE ENTREGADO: 125.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada verde
GRAMAJE SUGERIDO: 85
GRAMAJE ENTREGADO: 85
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Jugo de maracuyá
GRAMAJE SUGERIDO: 100
GRAMAJE ENTREGADO: 100
OBSERVACIONES: N/A

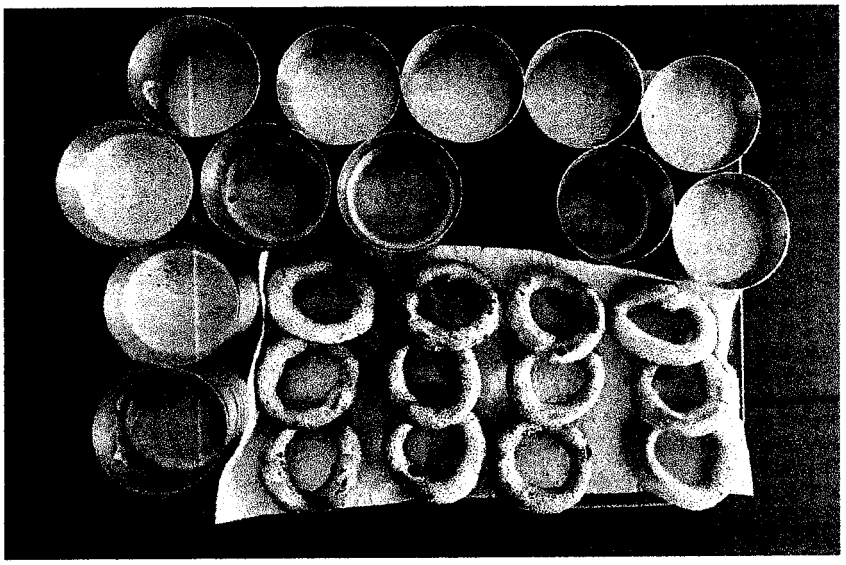


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 29	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

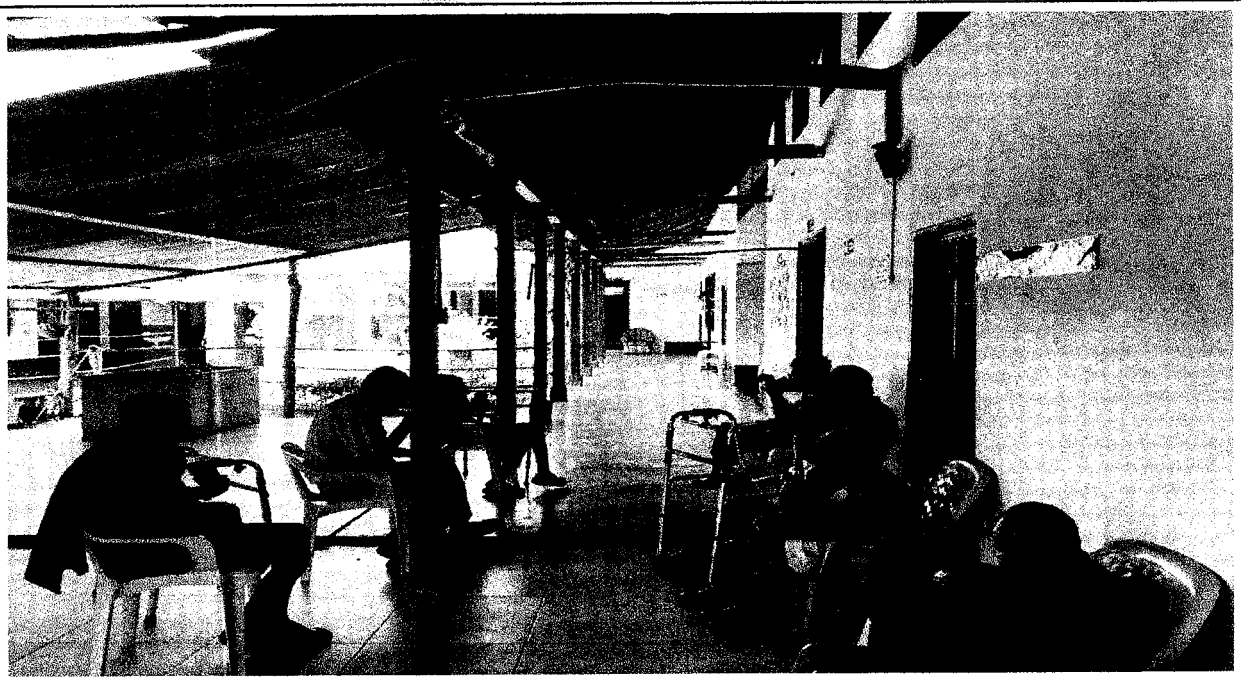
DÍA MARTES 06 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: chocolisto
GRAMAJE SUGERIDO: 120
GRAMAJE ENTREGADO: 120
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: rosquita de maíz
GRAMAJE SUGERIDO: 71
GRAMAJE ENTREGADO: 71
OBSERVACIONES: N/A

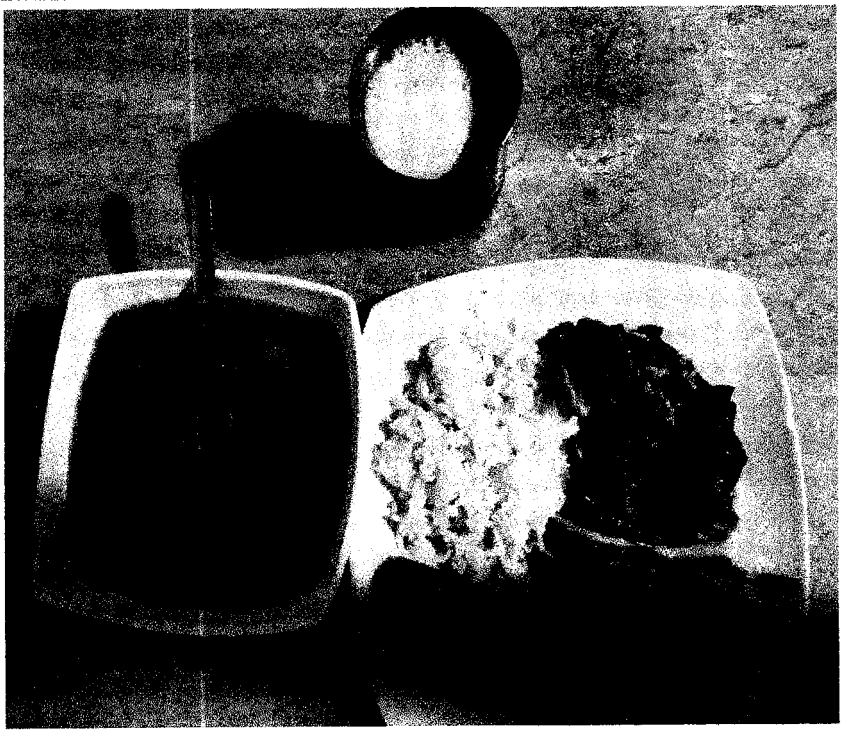


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchia Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 30	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA MARTES 06 DE DICIEMBRE



CENA

PRODUCTO: sopa de cuchuco
GRAMAJE SUGERIDO: 138.5
GRAMAJE ENTREGADO: 138.5
OBSERVACIONES: N/A

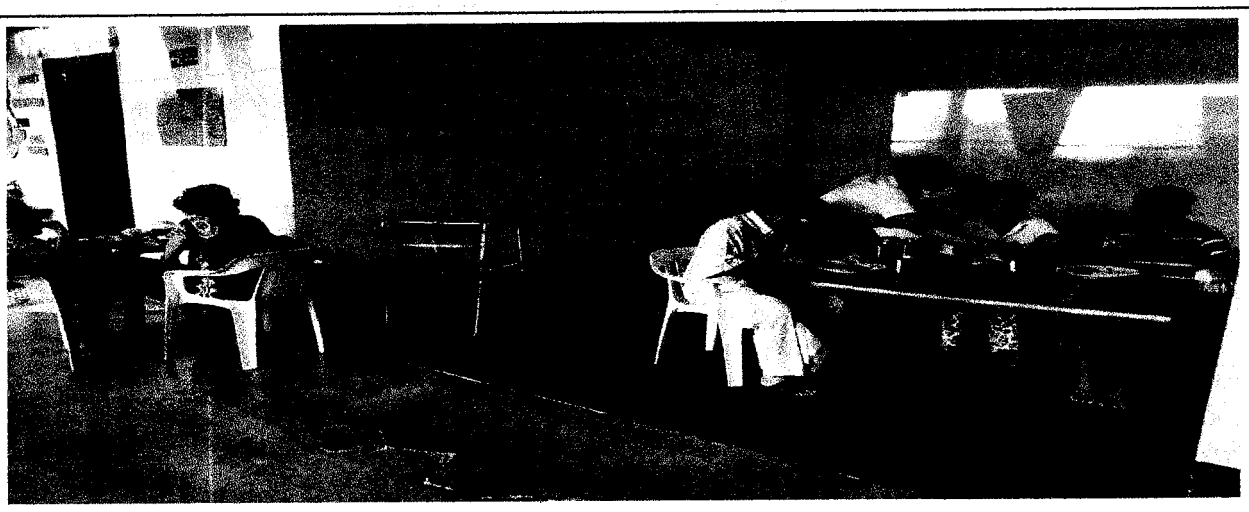
PRODUCTO: pollo dorado
GRAMAJE SUGERIDO: 106
GRAMAJE ENTREGADO: 106
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: plátano calado
GRAMAJE SUGERIDO: 125
GRAMAJE ENTREGADO: 125
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: pepino guisado con leche
GRAMAJE SUGERIDO:116
GRAMAJE ENTREGADO: 116
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: Jugo de guanaba
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

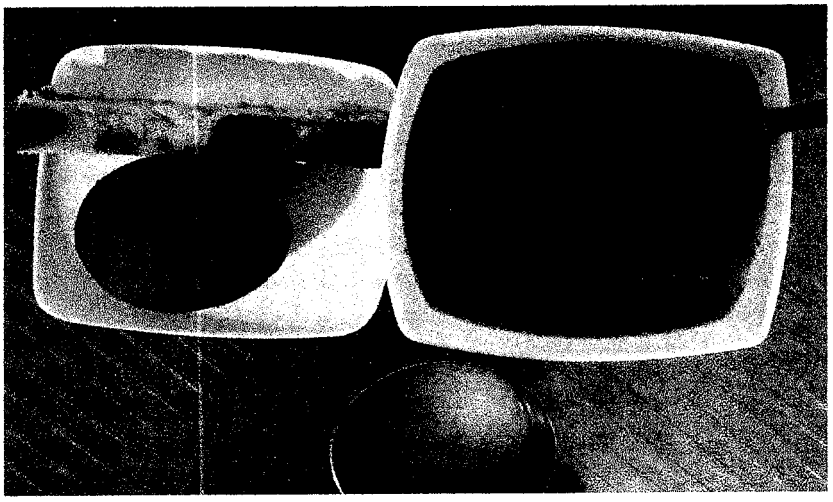


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que Soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 31	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA MIERCOLES 07 DE DICIEMBRE



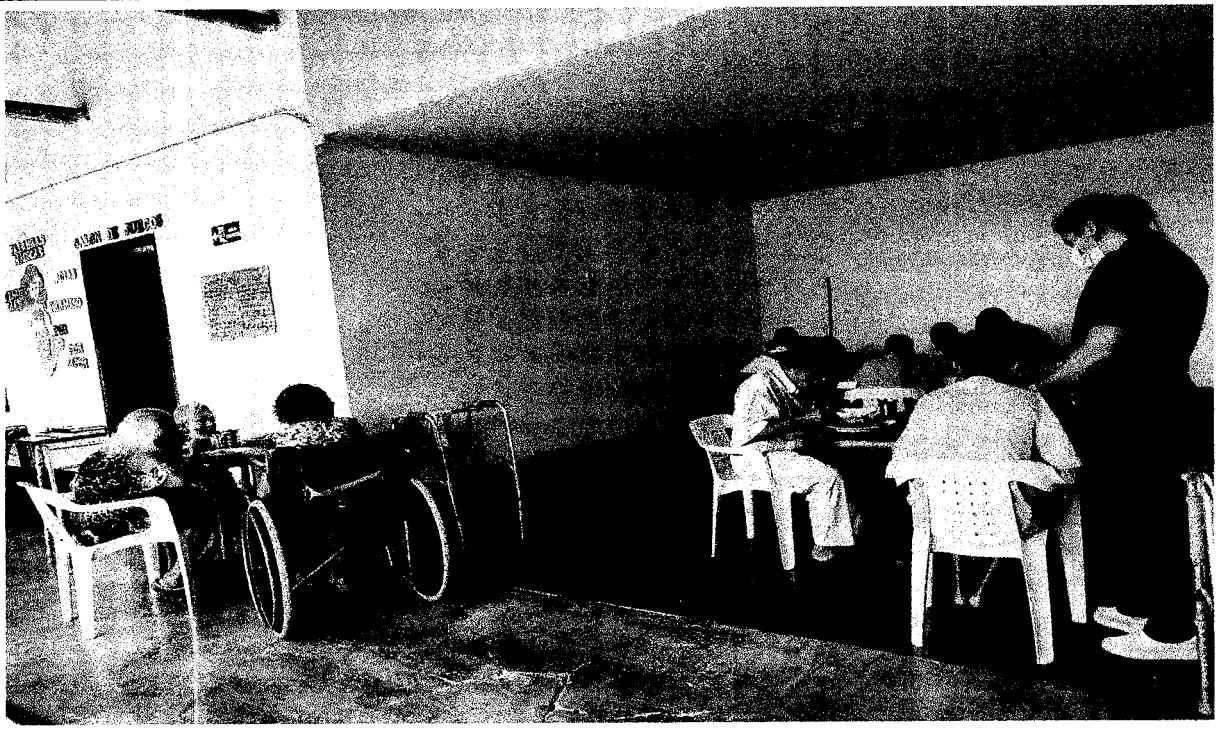
DESAYUNO

PRODUCTO: jugo de guanábana
GRAMAJE SUGERIDO: 60
GRAMAJE ENTREGADO: 60
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: palito de queso
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: mogolla
GRAMAJE SUGERIDO: 50
GRAMAJE ENTREGADO: 50
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: caldo de picado
GRAMAJE SUGERIDO: 148.5
GRAMAJE ENTREGADO: 148.5
OBSERVACIONES: N/A

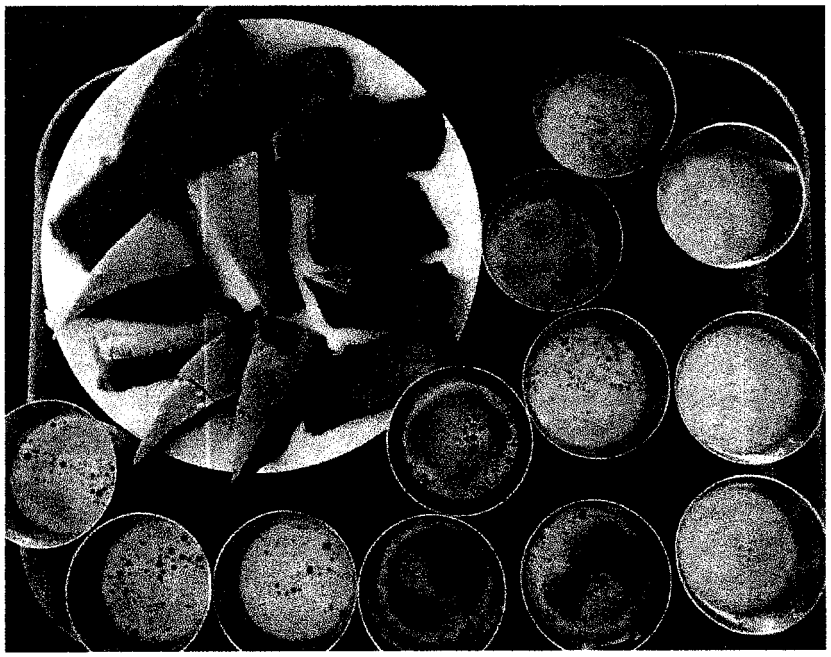


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que Soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 32	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA MIERCOLES 07 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: jugo de mora
GRAMAJE SUGERIDO: 65
GRAMAJE ENTREGADO: 65
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: natilla
GRAMAJE SUGERIDO: 55
GRAMAJE ENTREGADO: 55
OBSERVACIONES: N/A

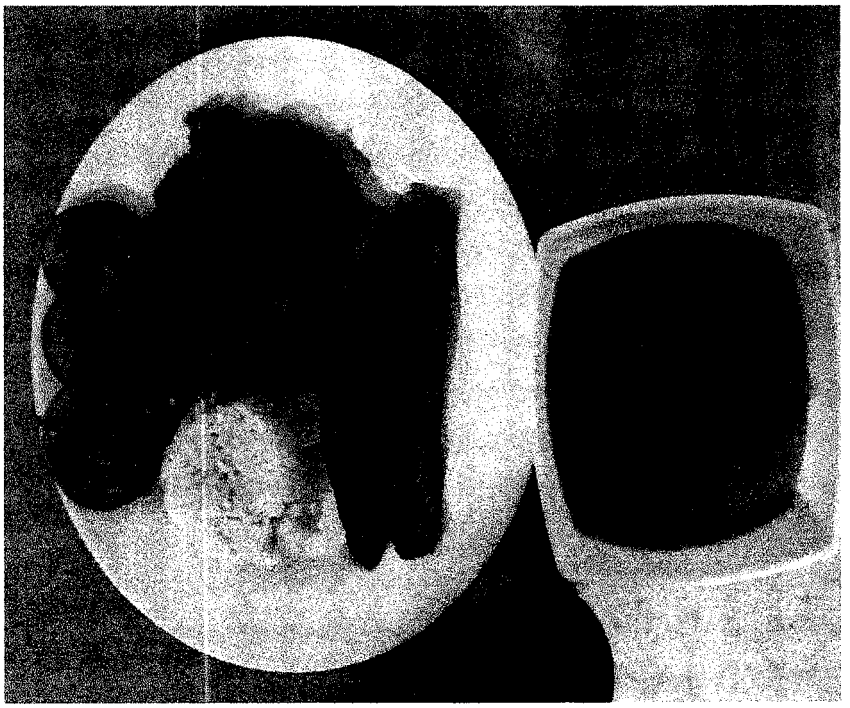


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 33	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA MIERCOLES 07 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: sopa de vena
GRAMAJE SUGERIDO: 123.5
GRAMAJE ENTREGADO: 123.5
OBSERVACIONES: N/A

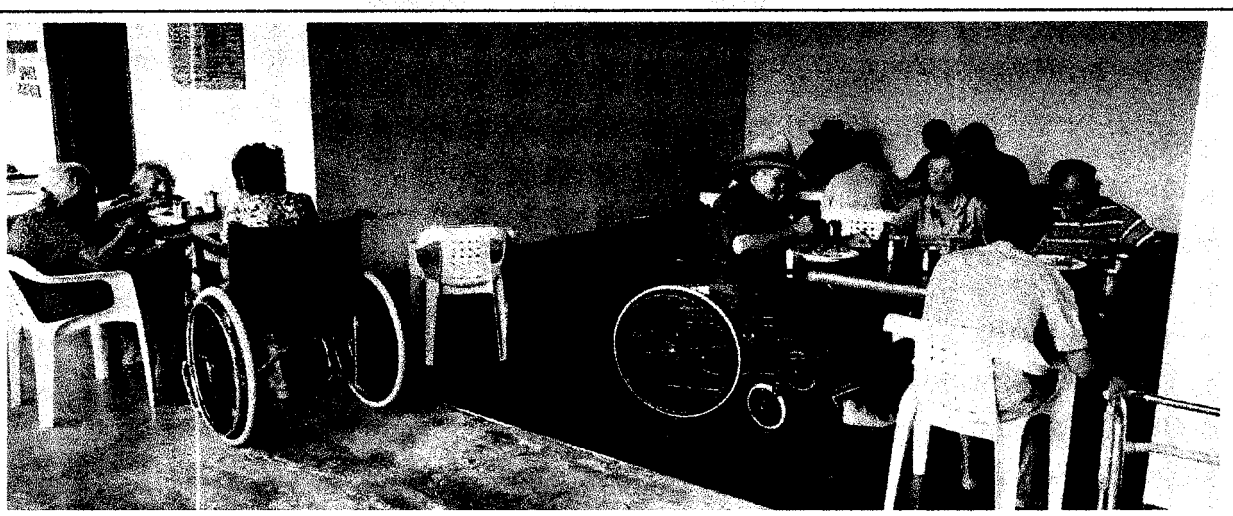
PRODUCTO: pollo a la jardinera
GRAMAJE SUGERIDO: 192.5
GRAMAJE ENTREGADO: 192.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: tajada de plátano
GRAMAJE SUGERIDO: 150
GRAMAJE ENTREGADO: 150
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: rodaja de tomate
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de piña
GRAMAJE SUGERIDO: 90
GRAMAJE ENTREGADO: 90
OBSERVACIONES: N/A

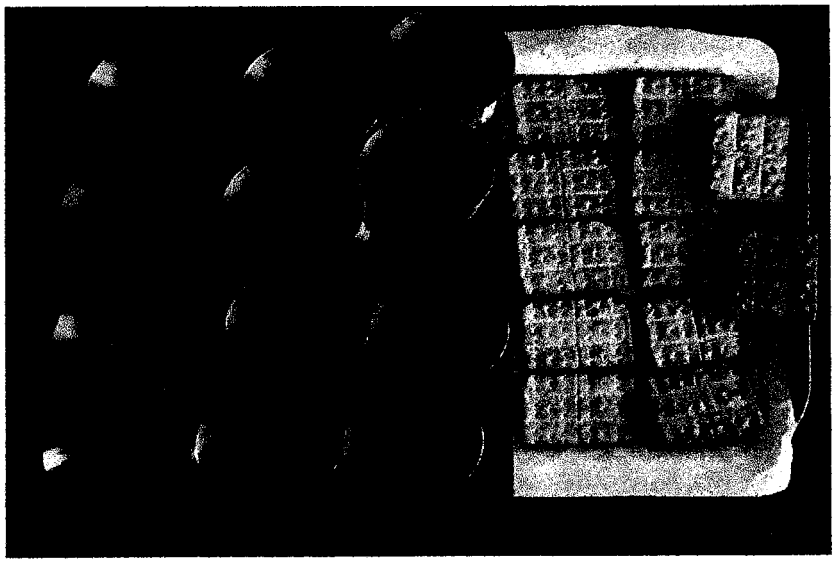


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchia Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 34	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA MIERCOLES 07 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: naranjada
GRAMAJE SUGERIDO: 80
GRAMAJE ENTREGADO: 80
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galleta de miel
GRAMAJE SUGERIDO: 21
GRAMAJE ENTREGADO: 21
OBSERVACIONES: N/A

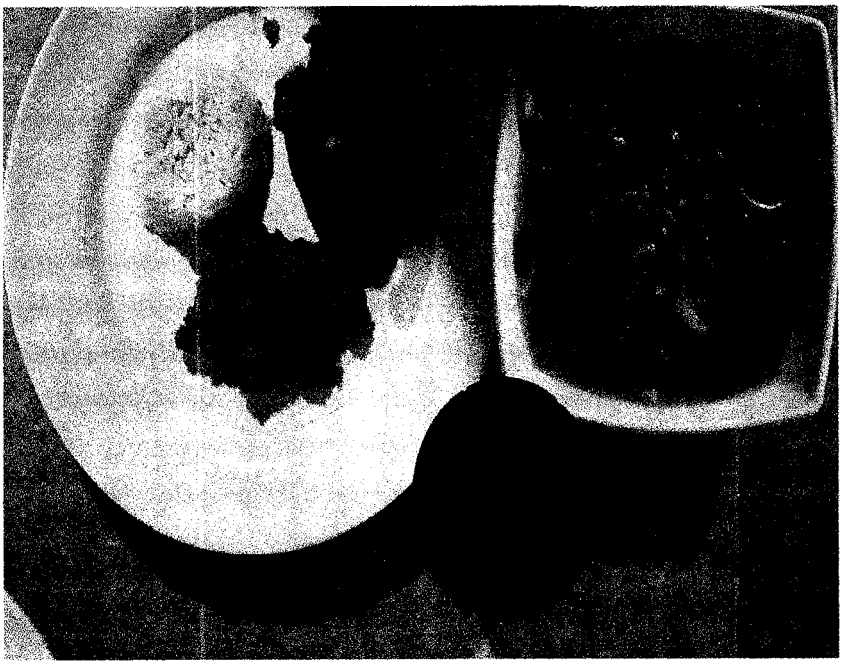


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 35	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA MIERCOLES 07 DE DICIEMBRE



CENA

PRODUCTO: minestrone
GRAMAJE SUGERIDO: 118.5
GRAMAJE ENTREGADO: 118.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: goulash
GRAMAJE SUGERIDO: 142
GRAMAJE ENTREGADO: 142
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: poteca de ahuyama
GRAMAJE SUGERIDO: 111.5
GRAMAJE ENTREGADO: 111.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de guayaba
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

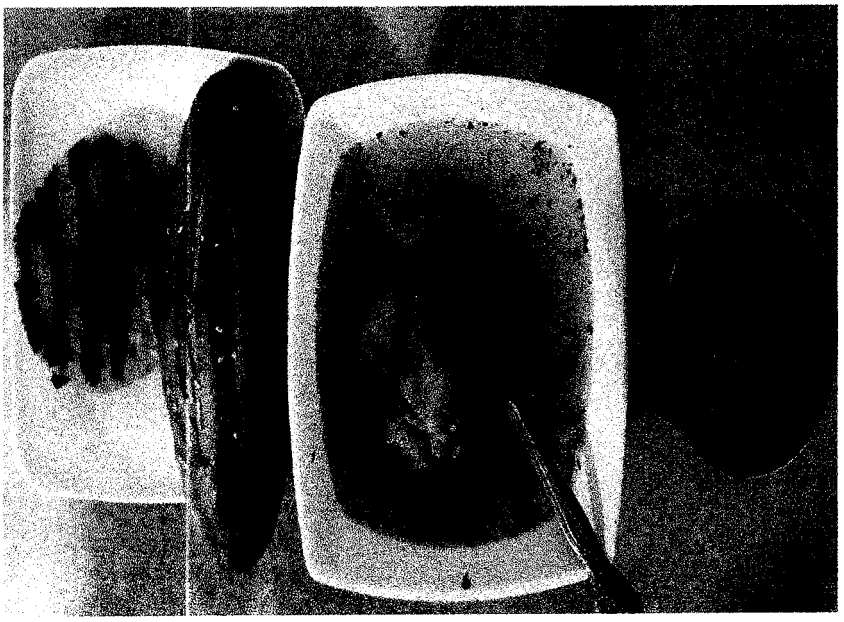


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchia Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 36	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA JUEVES 08 DE DICIEMBRE



DESAYUNO

PRODUCTO: jugo de tomate de árbol
GRAMAJE SUGERIDO: 80
GRAMAJE ENTREGADO: 80
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arepa con queso
GRAMAJE SUGERIDO: 66.3
GRAMAJE ENTREGADO: 66.3
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: caldo de pollo
GRAMAJE SUGERIDO: 128.5
GRAMAJE ENTREGADO: 128.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: pan
GRAMAJE SUGERIDO: 50
GRAMAJE ENTREGADO: 50
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 37	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA JUEVES 08 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: salpicón
GRAMAJE SUGERIDO: 160
GRAMAJE ENTREGADO: 160
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galleta waffer
GRAMAJE SUGERIDO: 9
GRAMAJE ENTREGADO: 9
OBSERVACIONES: N/A

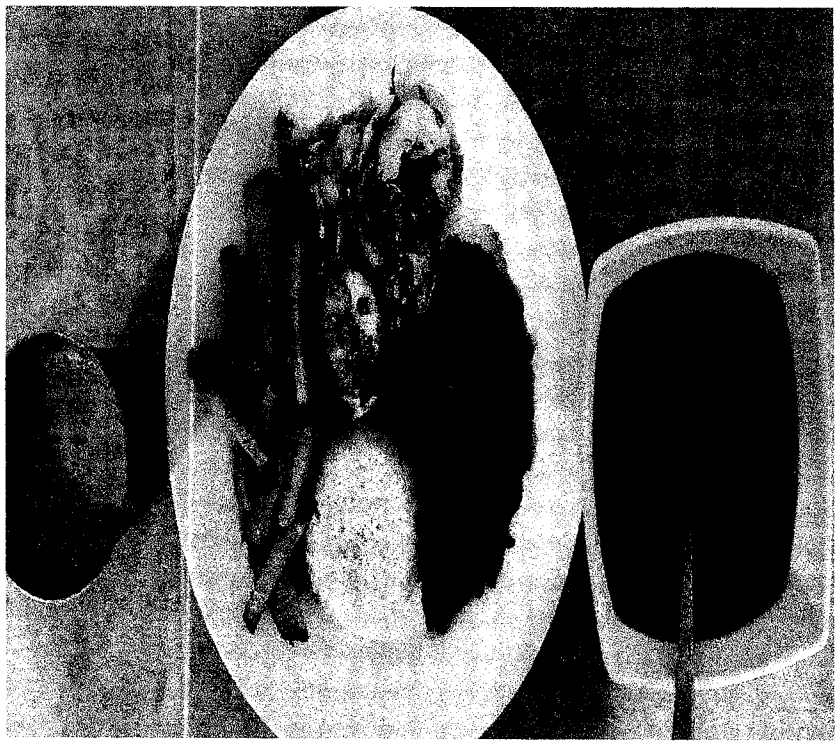


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 38	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA JUEVES 08 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: crema de espinaca
GRAMAJE SUGERIDO: 141.5
GRAMAJE ENTREGADO: 141.5
OBSERVACIONES: N/A

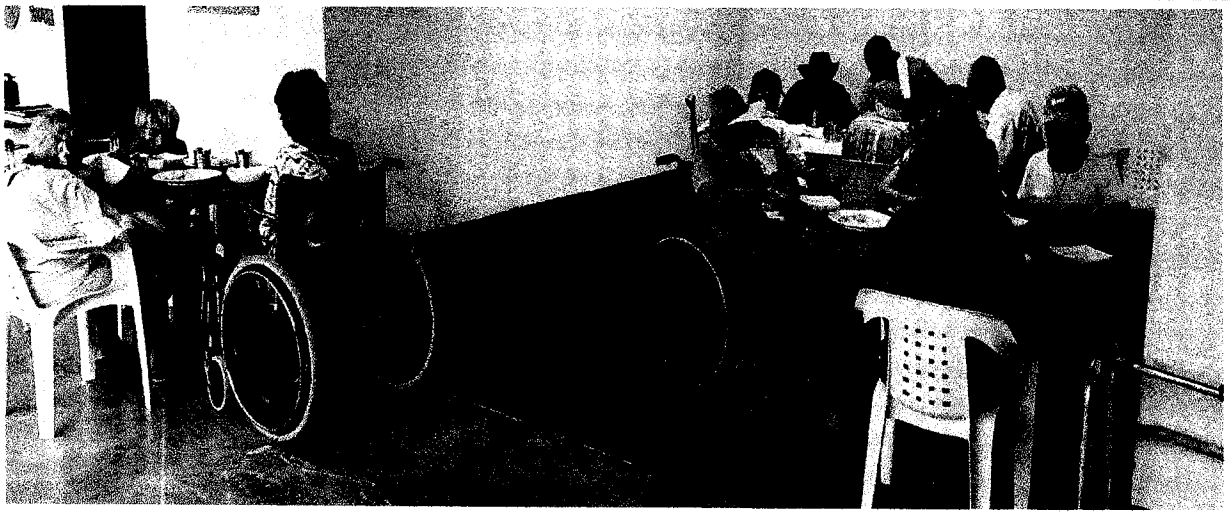
PRODUCTO: carne molida
GRAMAJE SUGERIDO: 149
GRAMAJE ENTREGADO: 149
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: papa en cascos
GRAMAJE SUGERIDO: 147.5
GRAMAJE ENTREGADO: 147.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada verde
GRAMAJE SUGERIDO: 85
GRAMAJE ENTREGADO: 85
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de uva
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

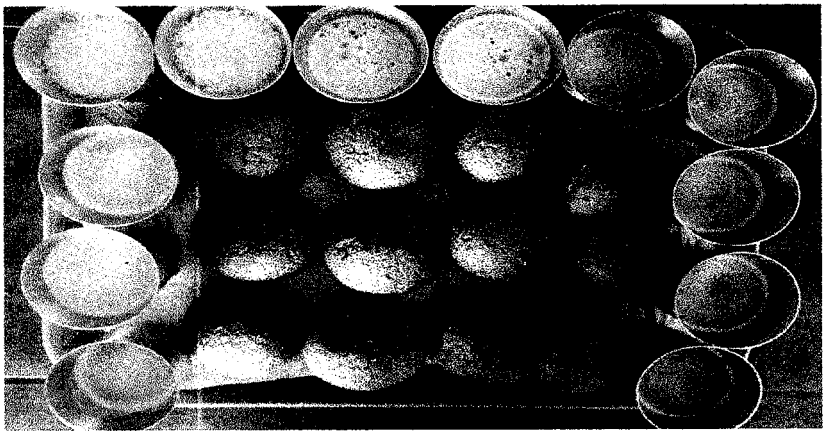


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 39	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

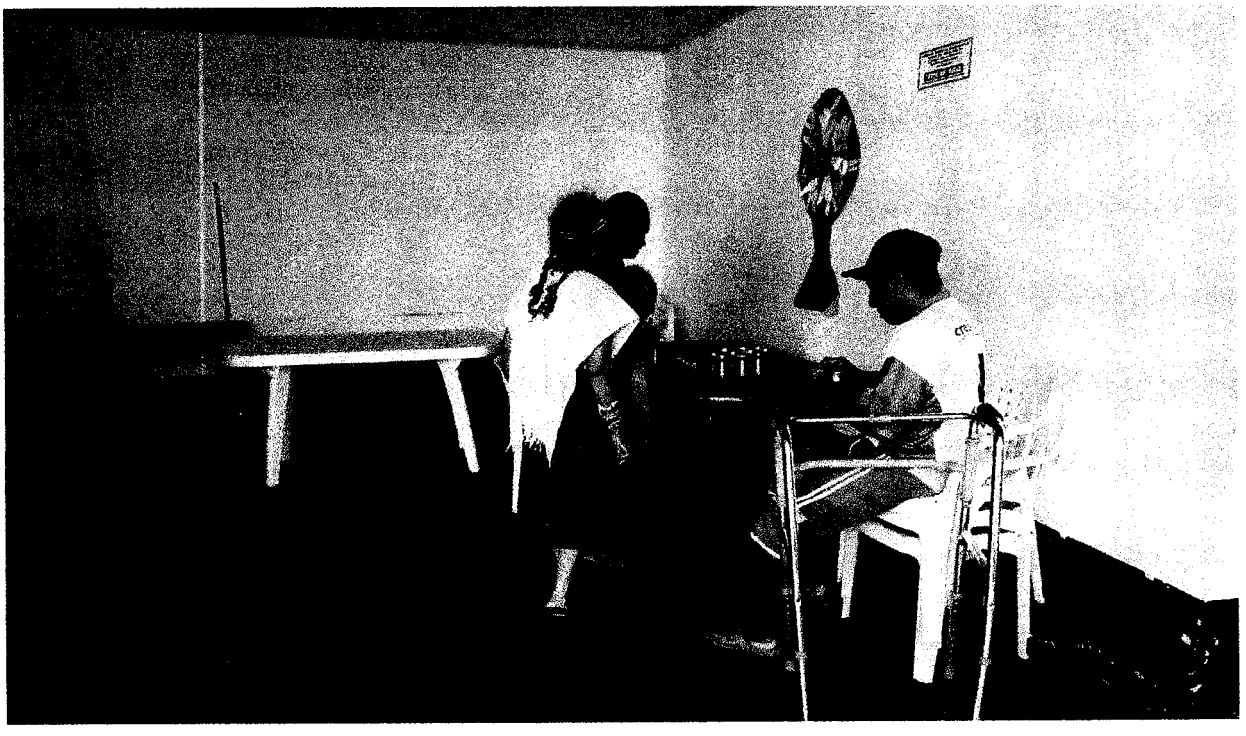
DÍA JUEVES 08 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: jugo de piña
GRAMAJE SUGERIDO: 100
GRAMAJE ENTREGADO: 100
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: mogolla integral
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A

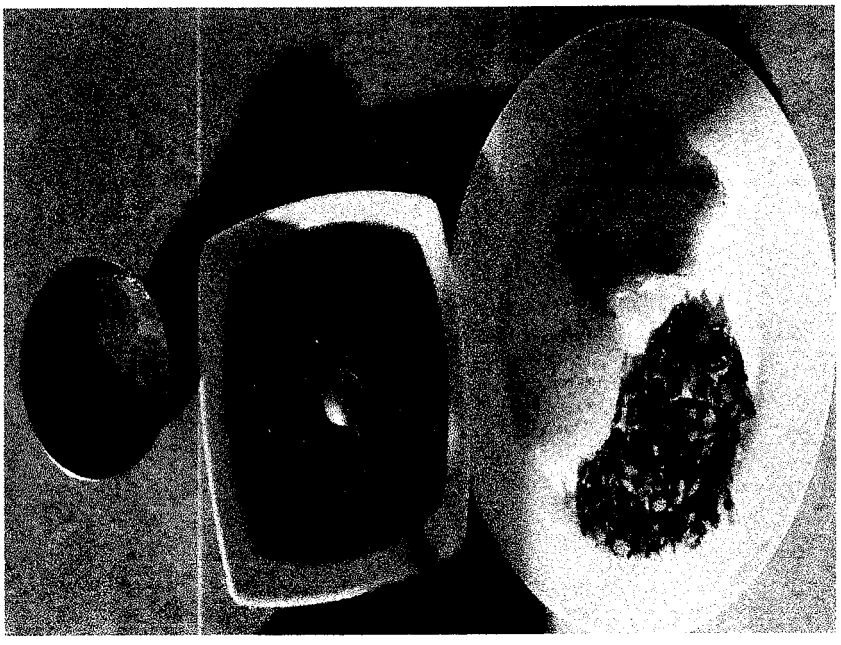


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 40	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA JUEVES 08 DE DICIEMBRE



CENA

PRODUCTO: sopa siete granos
GRAMAJE SUGERIDO: 123.5
GRAMAJE ENTREGADO: 123.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: pollo en salsa blanca
GRAMAJE SUGERIDO: 139
GRAMAJE ENTREGADO: 139
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada primavera
GRAMAJE SUGERIDO: 85
GRAMAJE ENTREGADO: 85
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de mora
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO:70
OBSERVACIONES: N/A



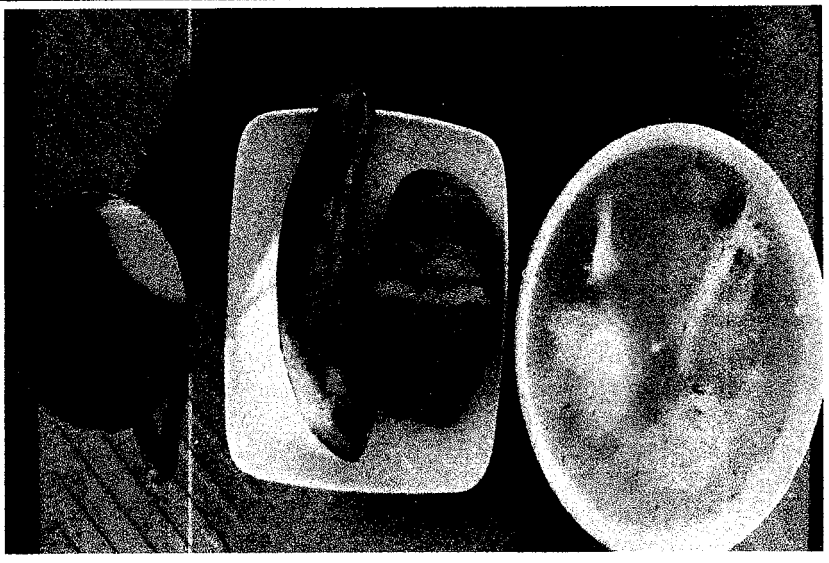
ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

861070

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 41	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA VIERNES 09 DE DICIEMBRE



DESAYUNO

PRODUCTO: banano
GRAMAJE SUGERIDO: 120
GRAMAJE ENTREGADO: 120
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: café con leche
GRAMAJE SUGERIDO: 130
GRAMAJE ENTREGADO: 130
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: caldo de papa y huevo
GRAMAJE SUGERIDO: 123.5
GRAMAJE ENTREGADO: 123.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: pan
GRAMAJE SUGERIDO: 50
GRAMAJE ENTREGADO: 50
OBSERVACIONES: N/A

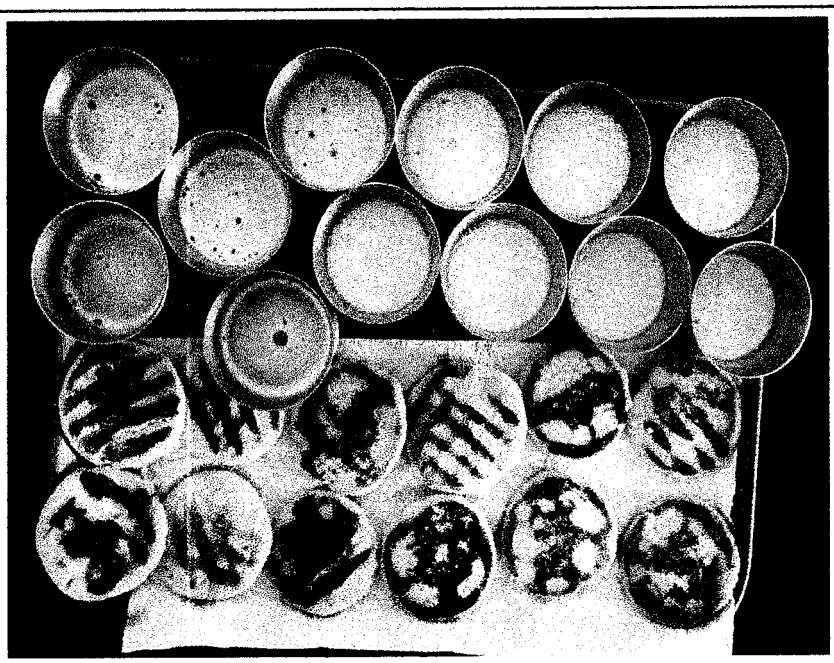


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 42	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

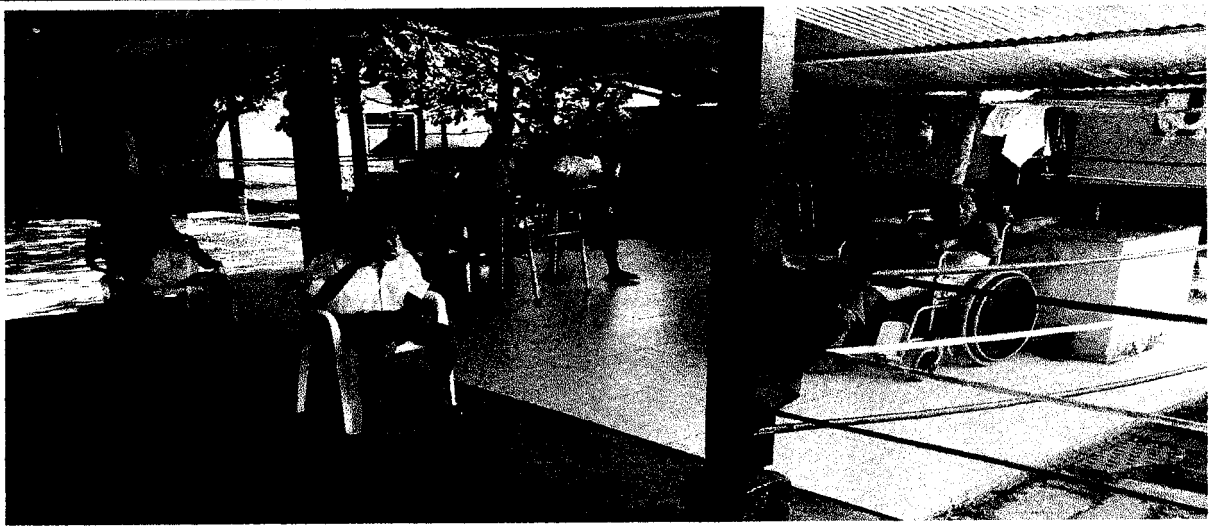
DÍA VIERNES 09 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: jugo de piña
GRAMAJE SUGERIDO: 100
GRAMAJE ENTREGADO: 100
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arepa de promasa
GRAMAJE SUGERIDO: 40.3
GRAMAJE ENTREGADO: 40.3
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 43	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA VIERNES 09 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: sopa de pasta
GRAMAJE SUGERIDO: 133.5
GRAMAJE ENTREGADO: 133.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: pollo en goulash
GRAMAJE SUGERIDO: 150.5
GRAMAJE ENTREGADO: 150.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: plátano cocido
GRAMAJE SUGERIDO: 140
GRAMAJE ENTREGADO: 140
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada de aguacate
GRAMAJE SUGERIDO: 75
GRAMAJE ENTREGADO: 75
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de mora
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

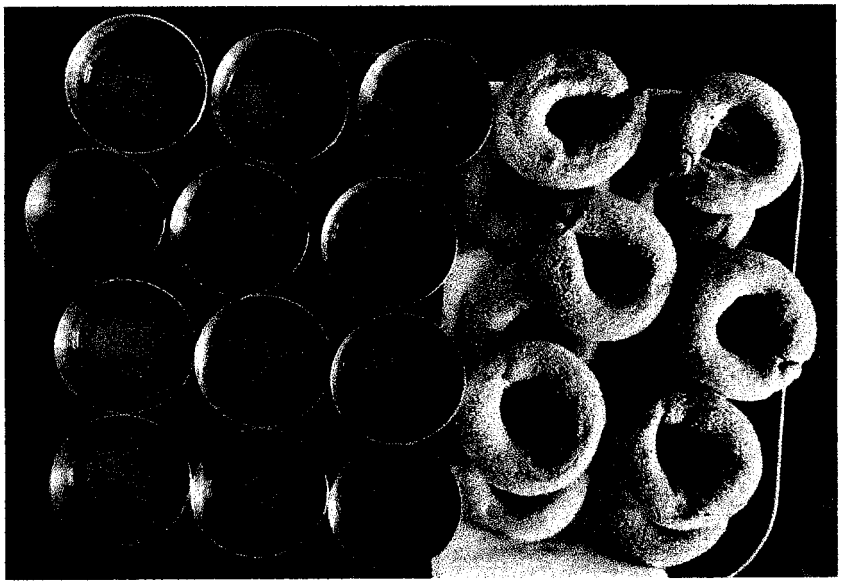


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 44	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA VIERNES 09 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: jugo de mango
GRAMAJE SUGERIDO: 90
GRAMAJE ENTREGADO: 90
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: roscón bocadillo
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

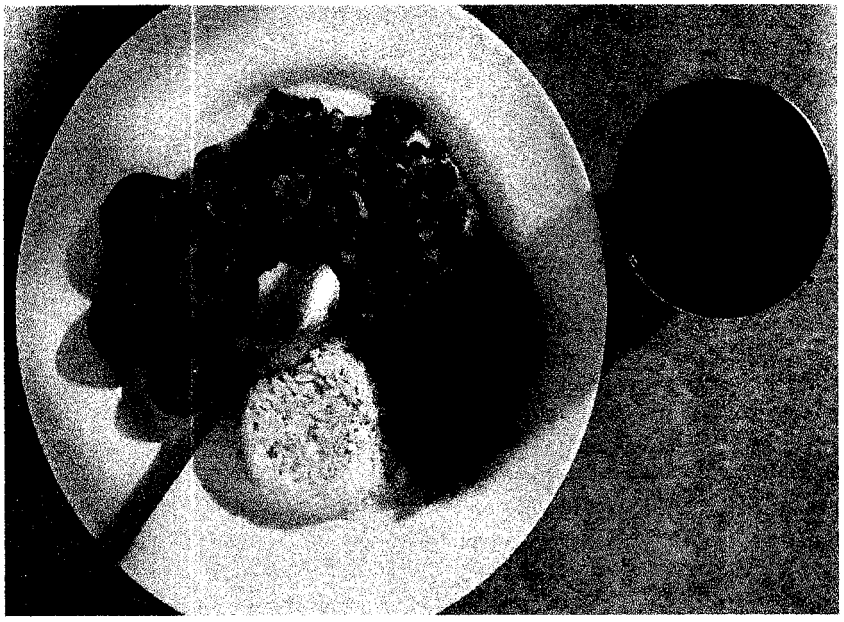


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que Soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 45	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA VIERNES 09 DE DICIEMBRE



CENA

PRODUCTO: cerdo sudado
GRAMAJE SUGERIDO: 131
GRAMAJE ENTREGADO: 131
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: papa criolla dorada
GRAMAJE SUGERIDO: 130.5
GRAMAJE ENTREGADO: 130.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: verdura fría
GRAMAJE SUGERIDO: 97
GRAMAJE ENTREGADO: 97
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de guayaba
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO:70
OBSERVACIONES: N/A



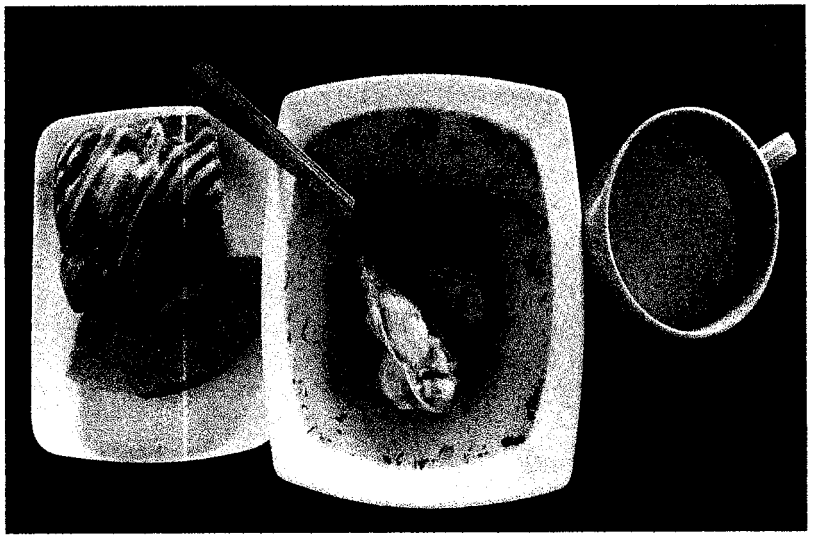
ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

CÓDIGO POSTAL 851070

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 46	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA SABADO 10 DE DICIEMBRE



DESAYUNO

PRODUCTO: papaya
GRAMAJE SUGERIDO: 120
GRAMAJE ENTREGADO: 120
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: aguapanela con leche
GRAMAJE SUGERIDO: 138.5
GRAMAJE ENTREGADO: 138.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: caldo de pollo
GRAMAJE SUGERIDO: 50
GRAMAJE ENTREGADO: 50
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: pan de leche
GRAMAJE SUGERIDO: 50
GRAMAJE ENTREGADO: 50
OBSERVACIONES: N/A

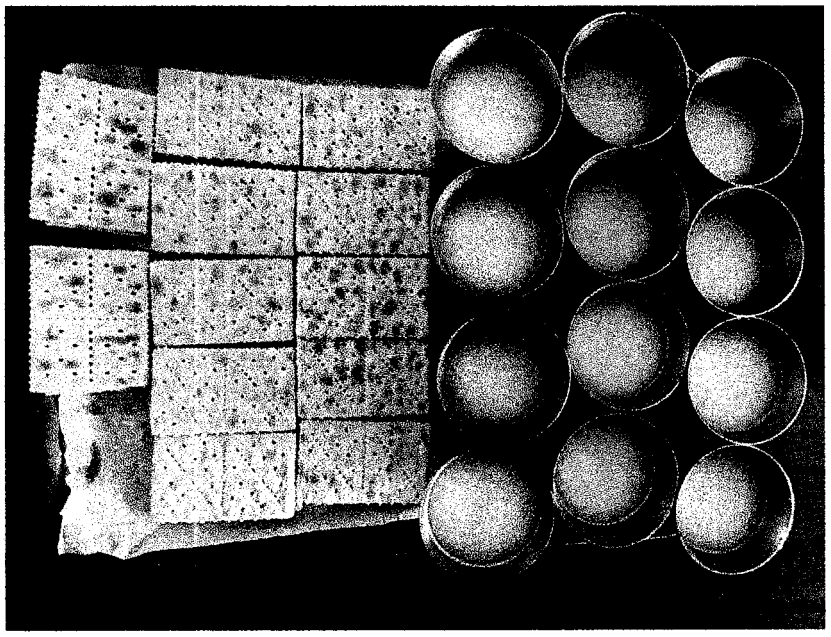


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchia Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que Soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 47	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA SABADO 10 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: avena
GRAMAJE SUGERIDO: 117
GRAMAJE ENTREGADO: 117
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galletas con mermelada
GRAMAJE SUGERIDO: 31
GRAMAJE ENTREGADO: 31
OBSERVACIONES: N/A



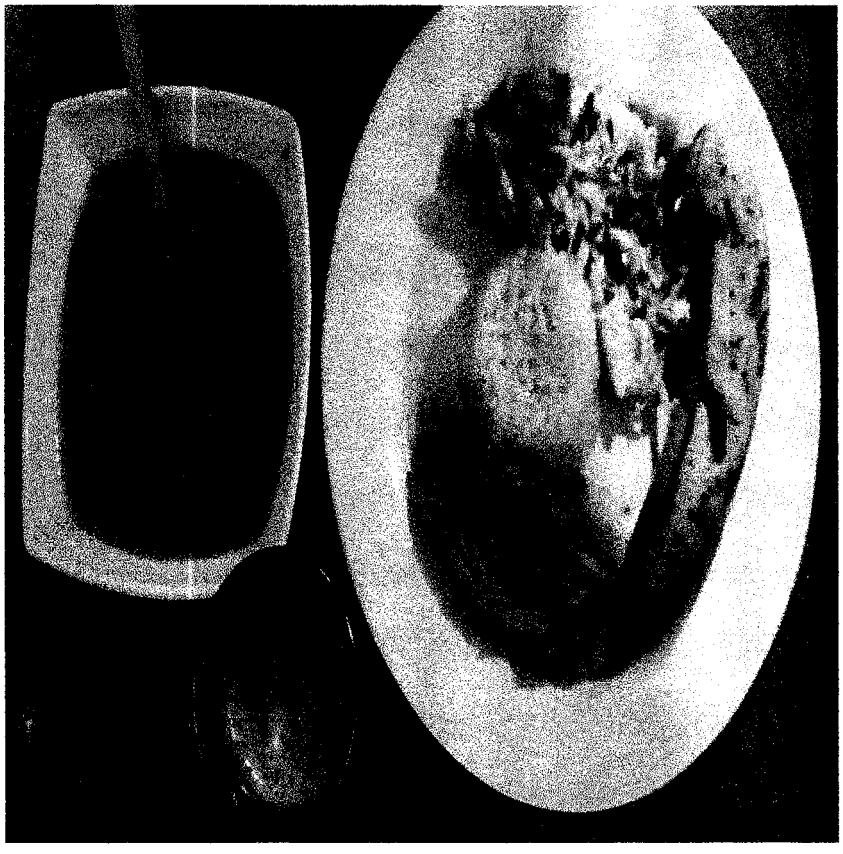
ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

1160

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 48	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA SABADO 10 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: ajiaquito
GRAMAJE SUGERIDO: 146
GRAMAJE ENTREGADO: 146
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: pollo sudado
GRAMAJE SUGERIDO: 151
GRAMAJE ENTREGADO: 151
OBSERVACIONES: N/A

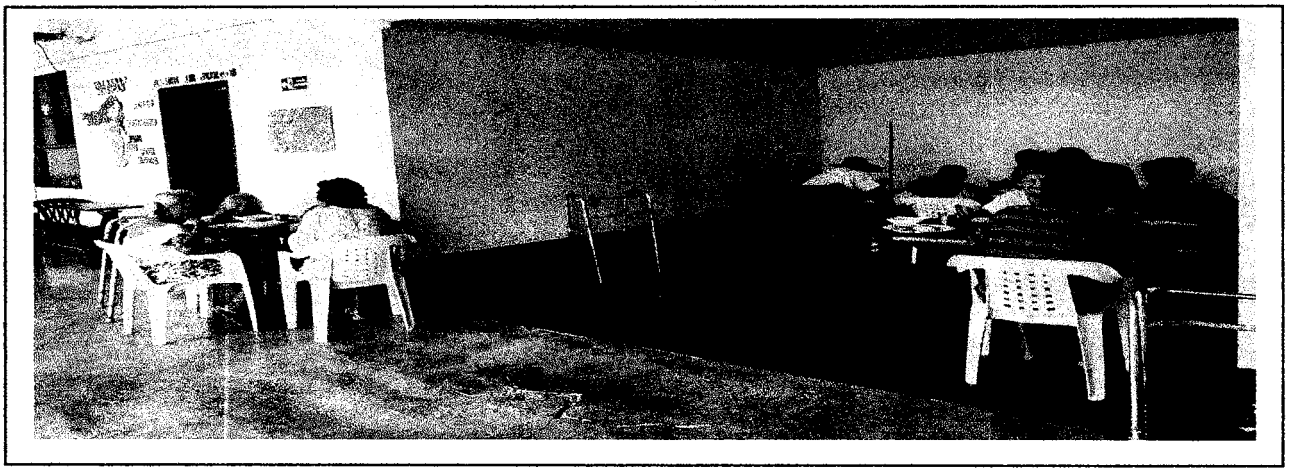
PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: banano
GRAMAJE SUGERIDO: 140
GRAMAJE ENTREGADO: 140
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada de aguacate
GRAMAJE SUGERIDO: 85
GRAMAJE ENTREGADO: 85
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: naranjada
GRAMAJE SUGERIDO: 90
GRAMAJE ENTREGADO: 90
OBSERVACIONES: N/A

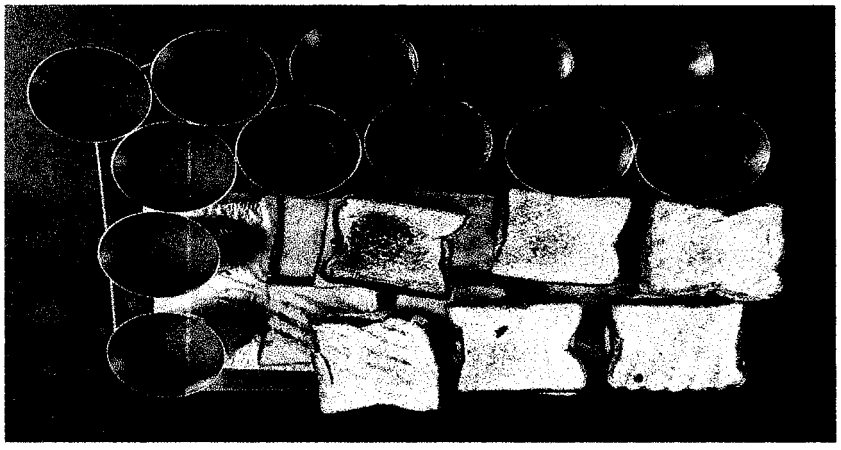
PRODUCTO: jugo de guayaba
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A



Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que sonamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 49	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

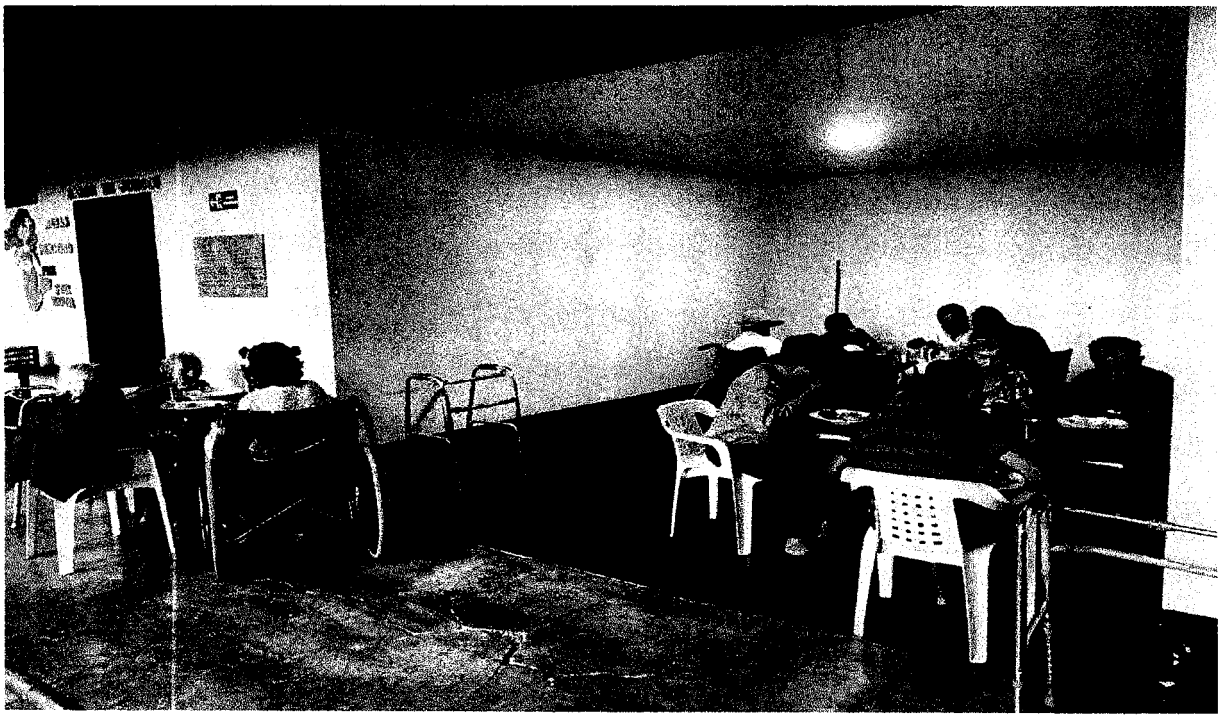
DÍA SABADO 10 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: jugo de guayaba
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: sanduche de queso
GRAMAJE SUGERIDO: 60
GRAMAJE ENTREGADO: 60
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

FONDO POSTAL 851070

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 50	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA SABADO 10 DE DICIEMBRE



CENA

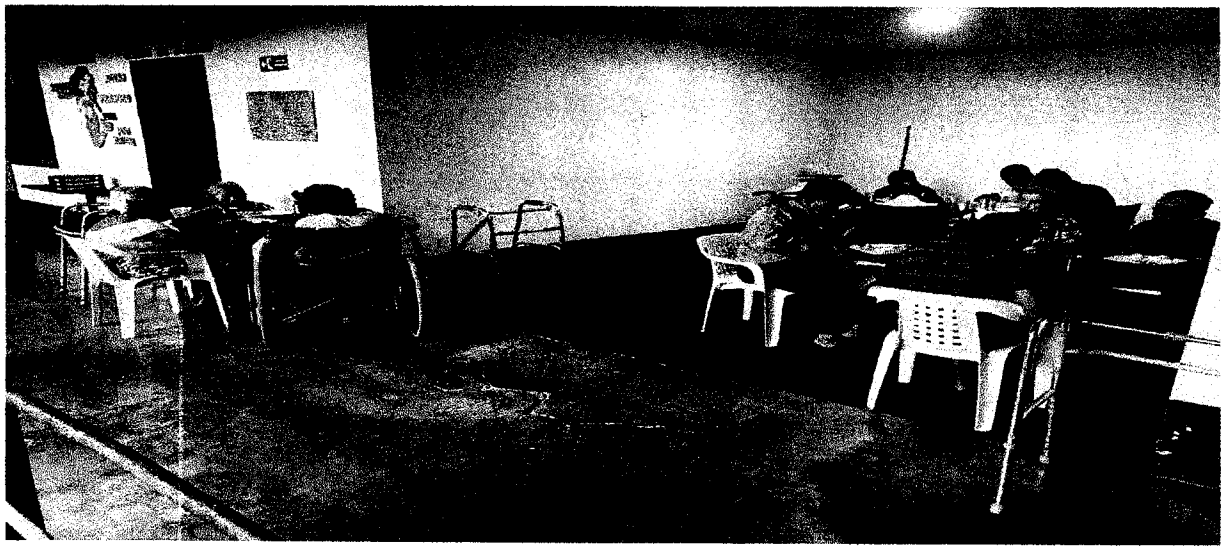
PRODUCTO: pescado asado
GRAMAJE SUGERIDO: 86
GRAMAJE ENTREGADO: 86
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: papa francesa
GRAMAJE SUGERIDO: 130.5
GRAMAJE ENTREGADO: 130.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: habichuela con huevo
GRAMAJE SUGERIDO: 74.3
GRAMAJE ENTREGADO: 74.3
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de lulo
GRAMAJE SUGERIDO: 67
GRAMAJE ENTREGADO: 67
OBSERVACIONES: N/A

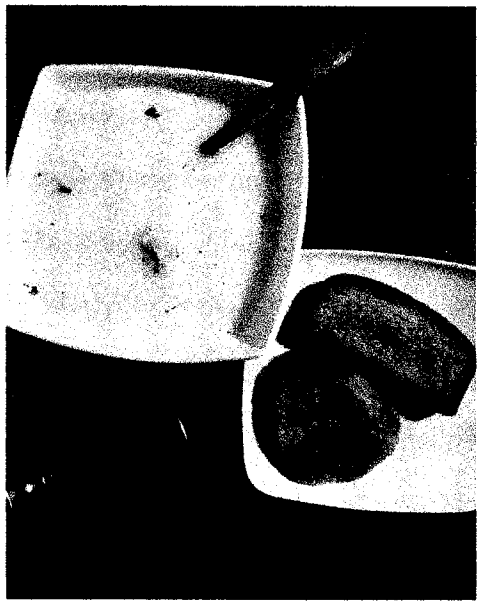


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchia Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que Soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 51	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA DOMINGO 11 DE DICIEMBRE



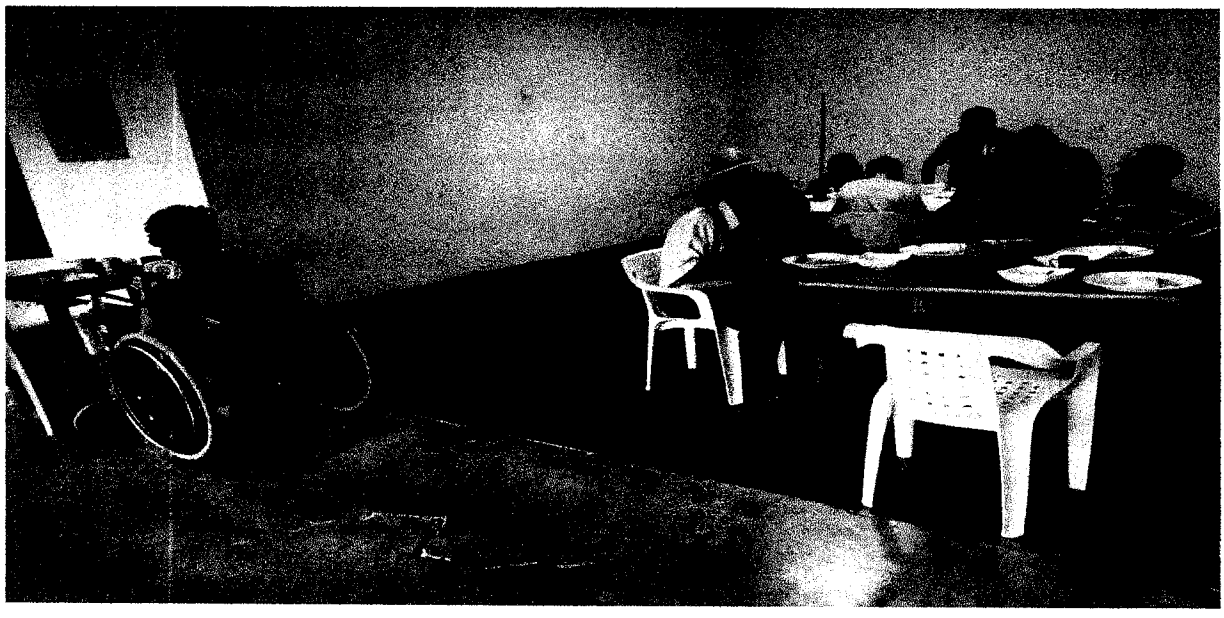
DESAYUNO

PRODUCTO: jugo de guayaba
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arepa con queso
GRAMAJE SUGERIDO: 66.5
GRAMAJE ENTREGADO: 66.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: changua
GRAMAJE SUGERIDO: 113.5
GRAMAJE ENTREGADO: 113.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: tostada
GRAMAJE SUGERIDO: 50
GRAMAJE ENTREGADO: 50
OBSERVACIONES: N/A

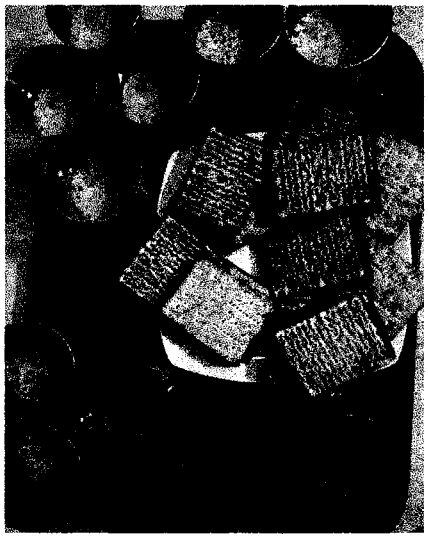


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120		Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010		
		Versión: 01	Página 52	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

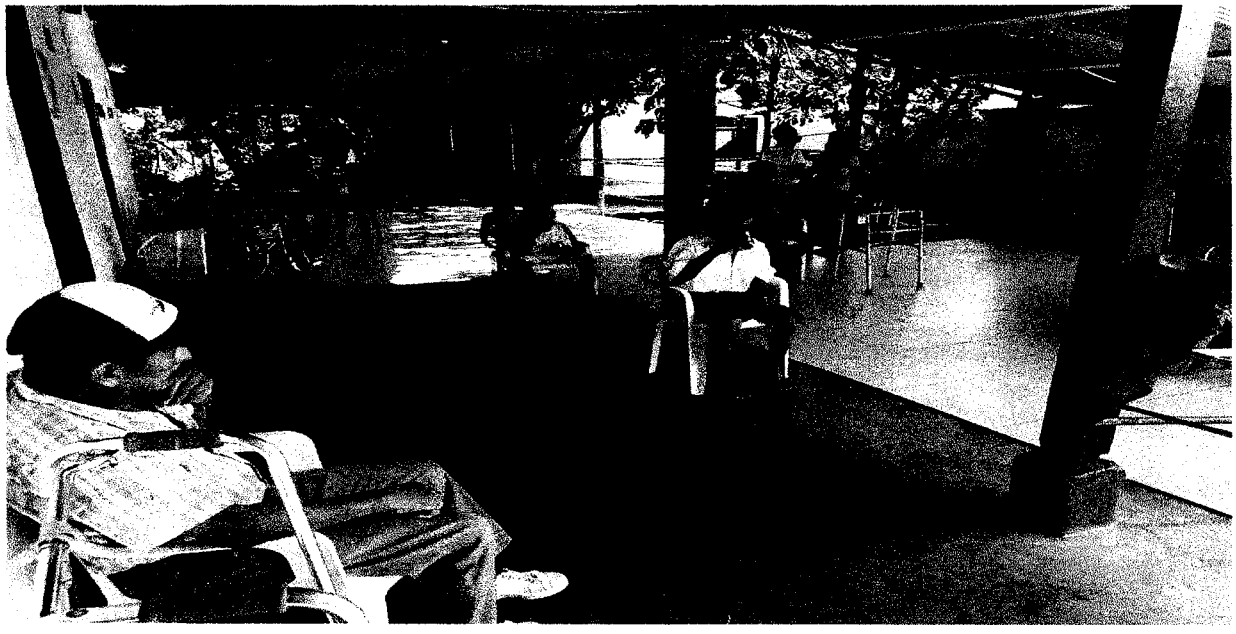
DÍA DOMINGO 11 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: jugo de uva
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galleta de miel
GRAMAJE SUGERIDO: 21
GRAMAJE ENTREGADO: 21
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 53	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA DOMINGO 11 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: crema de ahuyama
GRAMAJE SUGERIDO: 153.5
GRAMAJE ENTREGADO: 153.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz atollado
GRAMAJE SUGERIDO: 411.5
GRAMAJE ENTREGADO: 411.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: papa a la francesa
GRAMAJE SUGERIDO: 4
GRAMAJE ENTREGADO: 4
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada con fruta
GRAMAJE SUGERIDO: 115
GRAMAJE ENTREGADO: 115
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de lulo
GRAMAJE SUGERIDO: 80
GRAMAJE ENTREGADO: 80
OBSERVACIONES: N/A

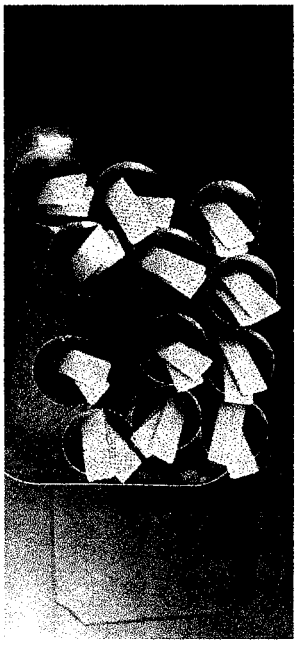


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que Soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 54	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA DOMINGO 11 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: salpicón
GRAMAJE SUGERIDO: 160
GRAMAJE ENTREGADO: 160
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galleta waffer
GRAMAJE SUGERIDO: 9
GRAMAJE ENTREGADO: 9
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 55	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA DOMINGO 11 DE DICIEMBRE



CENA

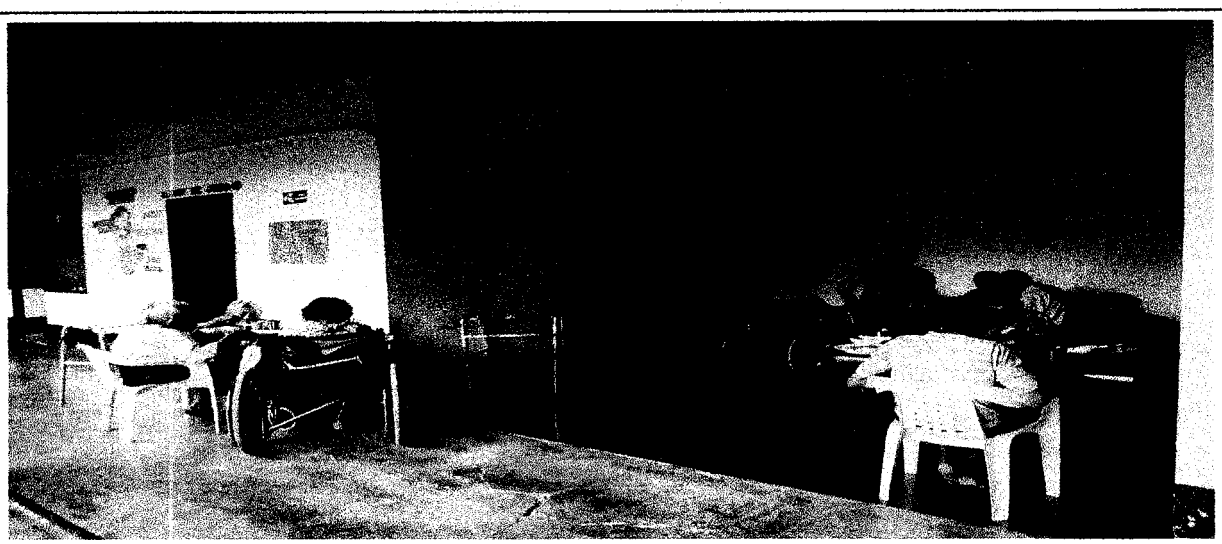
PRODUCTO: sopa de pasta
GRAMAJE SUGERIDO: 123
GRAMAJE ENTREGADO: 123
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: pollo en goulash (sudado)
GRAMAJE SUGERIDO: 150.5
GRAMAJE ENTREGADO: 150.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 33.5
GRAMAJE ENTREGADO: 33.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: verdura fría
GRAMAJE SUGERIDO: 84
GRAMAJE ENTREGADO: 84
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de tomate de árbol
GRAMAJE SUGERIDO: 80
GRAMAJE ENTREGADO: 80
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

FORMATO POSTAL 851070

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 56	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA LUNES 12 DE DICIEMBRE



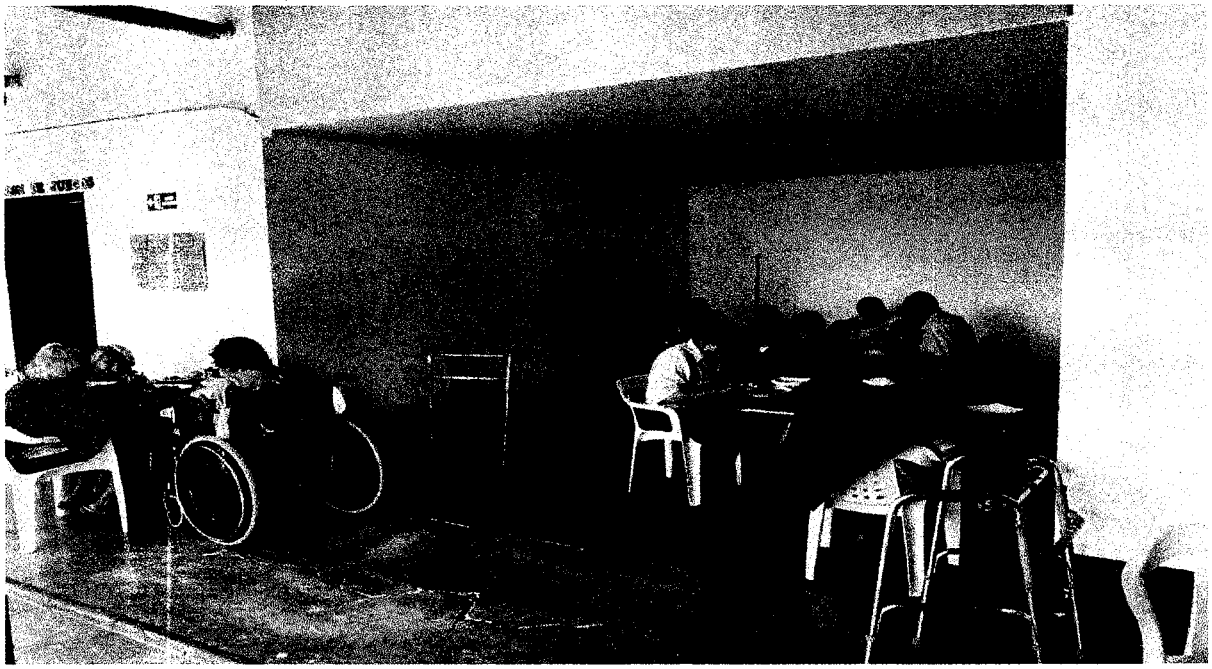
DESAYUNO

PRODUCTO: piña
GRAMAJE SUGERIDO: 110
GRAMAJE ENTREGADO: 110
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: café con leche
GRAMAJE SUGERIDO: 113
GRAMAJE ENTREGADO: 113
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: tostada
GRAMAJE SUGERIDO: 50
GRAMAJE ENTREGADO: 50
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: caldo de carne
GRAMAJE SUGERIDO: 108.5
GRAMAJE ENTREGADO: 108.5
OBSERVACIONES: N/A

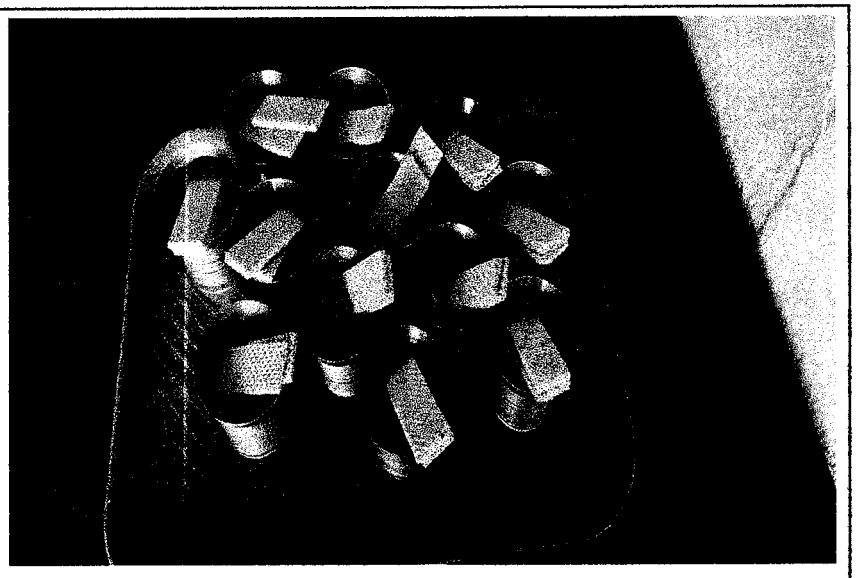


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 57	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA LUNES 12 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO MAÑANA

PRODUCTO: salpicón
GRAMAJE SUGERIDO: 160
GRAMAJE ENTREGADO: 160
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galleta waffer
GRAMAJE SUGERIDO: 9
GRAMAJE ENTREGADO: 9
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

CORREO POSTAL 851070

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 58	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA LUNES 12 DE DICIEMBRE



ALMUERZO

PRODUCTO: lenteja
GRAMAJE SUGERIDO: 150
GRAMAJE ENTREGADO: 150
OBSERVACIONES: N/A

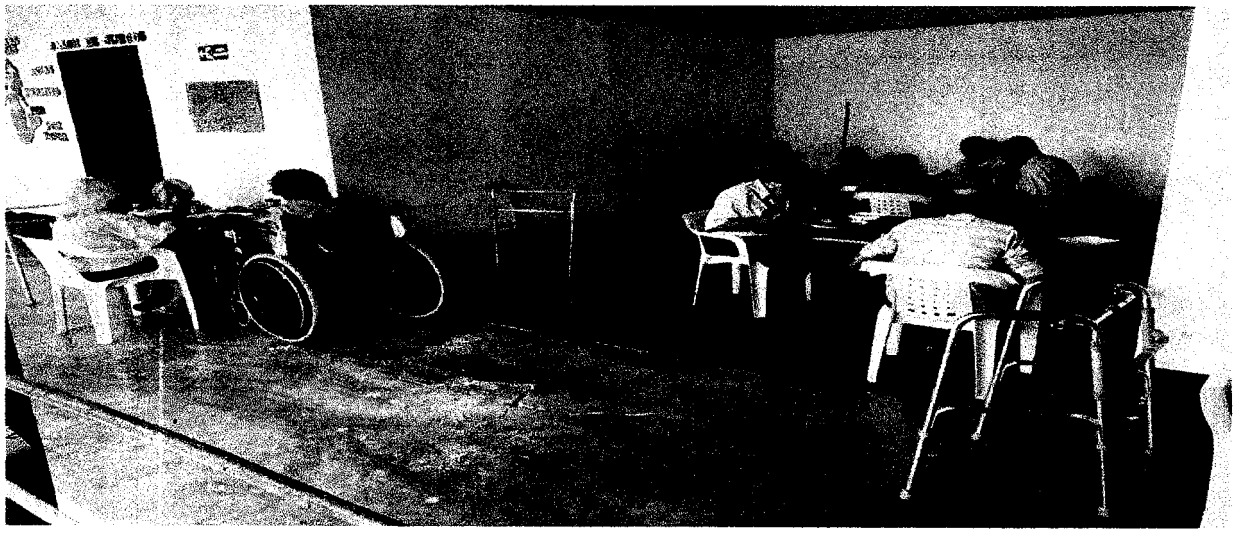
PRODUCTO: pollo dorado
GRAMAJE SUGERIDO: 105.5
GRAMAJE ENTREGADO: 105.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz con fideos
GRAMAJE SUGERIDO: 53.5
GRAMAJE ENTREGADO: 53.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: papa criolla dorada
GRAMAJE SUGERIDO: 146.5
GRAMAJE ENTREGADO: 146.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: ensalada con fruta
GRAMAJE SUGERIDO: 115
GRAMAJE ENTREGADO: 115
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de piña
GRAMAJE SUGERIDO: 90
GRAMAJE ENTREGADO: 90
OBSERVACIONES: N/A

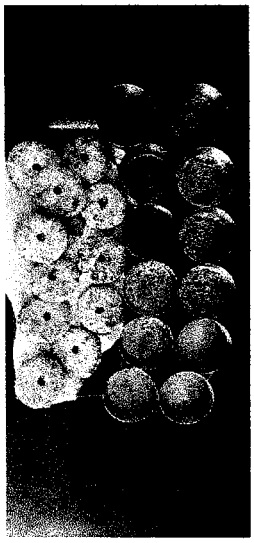


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 59	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA LUNES 12 DE DICIEMBRE



REFRIGERIO TARDE

PRODUCTO: jugo de mora
GRAMAJE SUGERIDO: 70
GRAMAJE ENTREGADO: 70
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: galleta de coco
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A

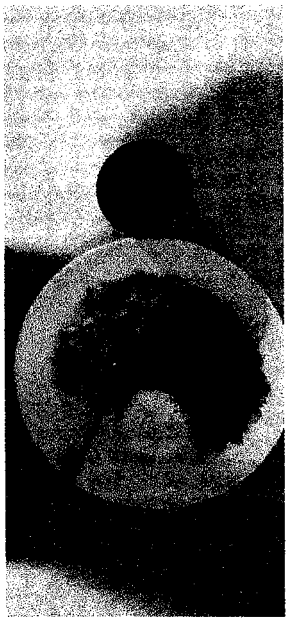


ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

Alcaldía de Nunchía Casanare Nit. 800.099.425-4	SISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: SDS 120	Por el NUNCHÍA que soñamos
	GUÍA DOCUMENTAL	FECHA: 02-09-2010	
		Versión: 01 Página 60	

RACIÓN SERVIDA CENTRO DE BIENESTAR Y PROTECCIÓN SOCIAL "MIS AÑOS DORADOS"

DÍA LUNES 12 DE DICIEMBRE



CENA

PRODUCTO: carne molida con verduras
GRAMAJE SUGERIDO: 198.5
GRAMAJE ENTREGADO: 198.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: papa sudada
GRAMAJE SUGERIDO: 171
GRAMAJE ENTREGADO: 171
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: arroz blanco
GRAMAJE SUGERIDO: 43.5
GRAMAJE ENTREGADO: 43.5
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: rodaja de pepino
GRAMAJE SUGERIDO: 40
GRAMAJE ENTREGADO: 40
OBSERVACIONES: N/A

PRODUCTO: jugo de mango
GRAMAJE SUGERIDO: 90
GRAMAJE ENTREGADO: 90
OBSERVACIONES: N/A



ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DE RACIÓN SERVIDA

CÓDIGO POSTAL 851070