PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-000
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	VERSION 1
	REVISIÓN PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO - PAIP	7/12/2022

MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS				
FECHA CERTIFICACIÓN	02 de Septiembre de 2025			Nº Oficio	4.7-2025-1132
OPERADOR:	RESGUARDO INDÍGENA DE LA PARCIALIDAD DE HUELLAS	NIT	817003860-5	MUNICIPIO(S)	CALOTO

ITEM	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	ANEXO No.	No DE FOLIOS	OBSERVACIONES.
1	APROBACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS	1					El operador entrega oficio de aceptación de los menús propuestos por la ETC para la modalidad RPS.
2	FORTALECIMIENTO DE LA OLLA COMUNITARIA Y CUALIFICACIÓN DE LA RACIÓN	1					El operador entrega formato de información sobre Olla comunitaria.
3	BODEGAS DE ALMACENAMIENTO			1			El operador entrega oficio donde indica que no cuenta con bodega de almacenamiento para la ejecución del contrato.
4	PUNTO DE DISTRIBUCIÓN O DESPACHO	1					El operado presenta acta de inspección sanitaria del proveedor, DISTRIBUIDORA HUELLAS la cual cuenta con concepto sanitario vigente
5	ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE (FR-SED-PAE-005)			1			
5	HOJA DE ACEPTACIÓN Y CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACIÓN (FR-SED-PAE-006)	1					El operado entrega hoja de aceptación del plan de capacitación y cronograma de la misma
6	PLAN DE RUTAS DE TRANSPORTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA (FR-SED-PAE-007)	1					El operador entrega plan de rutas donde indica la periodicidad de entrega de los alimentos e insumos de aseo
7	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO (FR-SED-PAE-008)	1					El operador entrega el formato donde reporta las marcas de alimentos e insumos a entregar.
8	PROPUESTA DE COSTOS (FR-SED-PAE-009)	1					El operador entrega la Propuesta de Costos del respectivo contrato a ejecutar
9	PLAN DE REMISIONES	1					El operador entrego el plan de remisiones, debidamente diligenciado.
10	INFORME PAIP EN MEDIO FISICO Y MAGNETICO	1					El operador entrega el Informe PAIP en medio magnético mediante memoria USB.

CALIFICACION ESPERADA	CALIFICACION OBTENIDA	PORCENTAJE DE CUMPLIMEINTO						
8	8	100%	8	0	2	0	0	

OBSERVACIÓN: Teniendo en cuenta que el PAIP hace parte de una planeación, los planes presentados son susceptibles de ajuste y modificación al momento de la operación, de lo que oportunamente la supervisión deberá hacer las observaciones en el momento de la implementación del programa o a solicitud del operador.

Para constancia se firma a los dos (02) días del mes Septiembre de 2025

DELLY JENNYTH DELGADO VELASCO
PE Líder programa PAE

Proyectó y Reviso: Angie Alejandra Rivera Ibarra -Apoyo a la supervisión componente técnico
Proyectó y Reviso: James Alirio Burbano Ortiz -Apoyo a la supervisión componente Financiero
Reviso: Leidy Lorena Ordoñez-Técnico Administrativo

Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación
Correo: pae.educacion@cauca.gov.co
Teléfono: 8244201 EXT. 181
www.cauca.gov.co
@GobCauca

AUTORIDAD ANCESTRAL DEL PUEBLO MISAK TERRITORIO WAMPIA	**CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA** Metrapsrenkutri mante kentreincha eshkaikwan wentewei asik isua kusrekun E-mail: cabildoindigenadeguambia@gmail.com **NIT 817.000.162-9**	F-GD VERSIÓN:**01** APROBADO: 15/06/2025
	FORMATO OFICIO	**Página 1 de 1**

Silvia, 28 de agosto del 2025

Señora.
Angie Alejandra Rivera Ibarra
Ingeniera -Alimentos
Programa de Alimentación Escolar – PAE

Asunto: APROBACION DE LOS CICLOS DE MENU.
Contrato: PAE OPERADOR GUAMBIA 2025

Cordial Saludo.

El Cabildo indígena del resguardo de Guambia mediante sus usos y costumbres informa que aprueba los ciclos de menú propuestos por la Secretaria de Educación del Cauca en el programa de alimentación escolar PAE, a aplicarse en el contrato del año 2025.

No siendo otro el motivo de nuestro comunicado agradecemos su atención.

Cordialmente

AUTORIDAD ANCESTRAL CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA GOBERNADORA WAMPIA - SILVIA

REPRESENTANTE LEGAL
mama Liliana Pechene Mueles
CC. 34.327.527 de Popayán

Elaboro: Mileidy Suarez Collazos
Revisado: tata Ivan Albeyro Tunubala Ullune
Asesor jurídico: Doctor Jhon Jairo Tumiña Tumiña.

LA OLLA COMUNITARIA Y EL PAIP EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA ATENCIÓN CON ENFOQUE DIFERENCIAL EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA.

Colombia es catalogada como una nación multiétnica y pluricultural y particularmente en el departamento del Cauca convergen diferentes etnias como son: Nasas, Yanaconas, Ingas, Kokonukos, Totoroes, Paeces, Misak-Guambianos, Embaló, Embera Chami, Eperara Siapidara, Kizgo, y Polindara, lo que exige al programa de alimentación escolar la necesidad de abordar la alimentación desde su cosmovisión cultural porque para los pueblos indígenas la alimentación va más allá de lo que se llevan a la boca, la diversidad de climas en el departamento y los ecosistemas que caracteriza al departamento, contribuyen a generar una gran variedad de especies de flora y fauna, que desde luego se ve reflejada en los diferentes productos y alimentos de cada zona del departamento y del país, donde habitan las comunidades indígenas como selva, bosques, paramos sierras, entre otros, tienen características naturales propias que influyen en las tradiciones de cada etnia y por consiguiente, en sus costumbres y rituales gastronómicos.

1. FORTALECIMIENTO DE LA OLLA COMUNITARIA Y CUALIFICACIÓN DE LA RACIÓN.

La olla comunitaria ha sido definida en la Resolución 18858 como una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes y que se ha fortalecido de diferentes formas y que para el programa y la entidad es determinante garantizar las condiciones de calidad, inocuidad, cantidad y oportunidad de los alimentos utilizados en la preparación de los complementos alimentarios servidos y consumidos en los comedores escolares:

FORMAS DE FORTALECIMIENTO Y CUALIFICACIÓN	ACTIVIDADES-ESTRATEGIAS
SABER ANCESTRAL	La unidad familiar indígena como unidad de producción: Los pueblos indígenas han venido fortaleciendo la economía propia dentro de sus familias en las comunidades, teniendo en cuenta los usos y costumbres, las orientaciones de los "guías" y de los "mayores" que han enseñado las fases de la luna, la época del tiempo para realizar las siembras de diferentes semillas, incluyendo las nativas en las parcelas y así obtener una buena cosecha de productos como plátano, yuca, banano, frijol, maíz, papa, trucha, huevos, frutas, entre otros, es por eso que la tierra es considerada fuente de conservación, de ella provienen los alimentos que son un referente cultural como social, a través de la comida se genera socialización y construcción de sociedad reforzando lazos de unión y amistad, de esta manera evidencian los cambios que la alimentación representa para la salud y que se pueden articular a la estrategia de compras públicas locales.
PRACTICAS FAMILIARES	Alimentos producidas en lotes, parcelas, chagras de las familias indígenas de los beneficiarios del programa que entregan a sus hijos y donan al comedor escolar para ser utilizados en los comedores escolares.
PRACTICAS PEDAGOGICAS PRODUCTIVAS Y DE INTERCAMBIO DE SABERES	Implementación de parcelas en las instituciones educativas para el desarrollo de prácticas pedagógicas y/o de producción en las sedes educativas para la transmisión de saberes ancestrales y que tiene como propósito evitar que se pierda el conocimiento, pero también para evitar el desarraigo de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes de la tierra en el marco de las estrategias que se vayan definido por el sistema indígena Propio y las particularidades culturales de cada pueblo indígena.
APOYO NUTRICIONAL DENTRO DEL SERVICIO	Contratación de la Administración de la atención educativa entre la ETC y los cabildos, autoridades tradicionales indígenas, asociación de autoridades tradicionales indígenas y organizaciones indígenas en el marco del proceso de construcción e implementación del Sistema Educativo Indígena Propio SEIP para la atención de establecimientos con población mayoritariamente indígena. donde se

EDUCATIVO CONTRATADO	entrega recurso económico para apoyo nutricional por cada niño registrado en el SIMAT; cada directivo docente conforme al recurso asignado por institución, solicita a la autoridad indígena el suministro de alimentos mensuales, para complementar la alimentación diaria de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes y que son preparados en los comedores escolares complementado y/o mejorando las raciones entregadas por el programa de alimentación escolar.
MEJORAMIENTO DE LA RACIÓN	Los beneficiarios del programa al llegar a la institución educativa reciben una bebida que puede ser colada, avena, agua panela y o chocolate con una masa de hojaldre u otro producto elaborado o adquirido en el comedor escolar (aporte nutricional adicional). El complemento alimentario que reciben del programa de alimentación escolar, es complementado con los aportes en especie que entregan padres de familia o unidades productivas, recursos del apoyo nutricional de la canasta educativa, mejorando de esta forma la ración diaria que reciben los beneficiarios del programa en los establecimientos educativos.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS MECANISMOS DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, COCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PROCESO	ACTIVIDADES
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	1. Presentación de actas de inspección sanitaria cuando aplique por parte del operador indígena. 2. **Capacitación inicial y continua al personal** conforme a lo exigido en la normatividad sanitaria. 3. **Personal:** Garantizar que el personal dinamizador auxiliar de alimentos sea pertinente para la población indígena, cumpla con la normatividad sanitaria aplicable vigente, con el fin de propender por las adecuadas condiciones higiénico sanitarias en los comedores escolares, teniendo en cuenta que todo debe estar acorde con los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena en el marco de los dispuesto en el literal b del artículo 2°, literal a del artículo 5° y el numeral 1 del artículo 7° de la Ley 21 de 1991. **Responsabilidades del personal dinamizador auxiliar de alimentos:** • Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos; • Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. • Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. • Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico a implementar en la ejecución del programa, llevando su debido registro en los formatos establecidos. • Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos. • Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. • Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. • Llevar registro diario de ingreso y salida de alimentos. • Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. Aplica intercambios autorizados previamente por la supervisión. • Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios, de acuerdo con los gramajes establecidos para la porción servida. • Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la



	dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. • Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de dinamizador de Alimentación Escolar, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar. • Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria. 4. **Características de calidad y compra de productos de alimentos y elementos de aseo**: los alimentos que se suministren para la entrega y modalidad de atención del programa, debe cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes, y prevenir las enfermedades trasmitidas por estos; condiciones que se deben garantizar durante todas las etapas del proceso hasta su consumo final, para lo cual se tendrá como referente la Resolución 18858 de 2018 y las normas sanitarias vigentes en el marco de la autonomía y territorialidad; lo mismo ocurre con los productos de limpieza y desinfección, los que deben cumplir con las normas del INVIMA y la Comunidad Andina de Naciones, acorde con los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena en el marco de los dispuesto en el literal b del artículo 2°, literal a) del artículo 5° y el numeral 1 del artículo 7° de la Ley 21 de 1991. El Operador dentro del PAIP debe hacer entrega de la relación de marcas y presentaciones (unidad de medida) en el formato establecido por la ETC de los alimentos que cumplan con las características de calidad y que van hacer utilizadas en la ejecución del contrato. En este sentido el personal que manipule alimentos debe recibir capacitación mínimamente en el manejo y control de los alimentos, características de calidad de los alimentos, definición de alimentos no perecederos y perecederos, vida útil de los alimentos, refrigeración, congelación almacenamiento en seco, PEPS (primero en llegar primero en salir) revisión de lotes y fechas de vencimiento para alimentos no perecederos. 5. El operador indígena debe hacer verificación de la capacidad y condiciones de almacenamiento en frio o en seco. (refrigeración, Congelación, Bodega o áreas de almacenamiento en seco en cada comedor escolar). 6. Disponer de recipientes plásticos con capacidad superior a 100 litros cuando en el comedor escolar no se disponga de estantes o anaqueles para el almacenamiento de alimentos no perecederos. 7. Alistamiento de alimentos perecederos (frutas, verduras) por su estado de madurez para evitar el deterioro y su almacenamiento en refrigeración y/o ajustado a la periodicidad de entregas según la programación de rutas para la entrega en los comedores escolares. 8. Alistamiento de productos cárnicos: porcionado de productos cárnicos de para s refrigeración o congelación de acuerdo al número de beneficiarios, programación preparación de los ciclos de menús y/o capacidad de almacenamiento del comedor escolar. 9. Ahumado y salado: práctica ancestral para reducir la humedad de los alimentos con adición de sal principalmente de los productos cárnicos, prácticas que se podrán realizar de acuerdo a la programación de los ciclos de menús, pero también de acuerdo a la programación de entregas de alimentos (rutas de transporte) en los comedores escolares.
PREPARACIÓN - COCCIÓN	1. Capacitación al personal en prácticas higiénicas y manipulación de alimentos. 2. Capacitación al personal manipulador de alimentos en la estandarización de porciones a partir de la composición de los alimentos que conforman los menús. 3. Alistamiento previo de los alimentos que conforman los ciclos menús programados por semana, según las cantidades de alimentos por el número de niños; organización, control y programación de los alimentos que reforzaran y/o cualificaran las raciones alimentarias de acuerdo al ciclo y menús programados.
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	1. **Plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima (alimentos, elementos de aseo y combustible:** El OPERADOR dentro del PAIP deberá presentar un plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima (alimentos, elementos de aseo y combustible) a cada comedor escolar, por municipio y para toda la ejecución del contrato, en el formato establecido por la entidad y que contenga como mínimo:

	• Comedores escolares por cada ruta de transporte programada registrando y cupos de atención. • Periodicidad de entrega, especificando clase de materia prima a entregar, fecha y lugar de entrega de la ruta de transporte. • La entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús programados. • Para los alimentos perecederos, la periodicidad de entrega será máximo por periodos de 10 días del calendario escolar, teniendo en cuenta la capacidad de almacenamiento a fin de evitar su deterioro; el operador notificará por escrito al componente técnico asignado de los cambios realizados en la periodicidad de entrega. • Los horarios de entrega de materia prima deberán estar sujetos a la jornada escolar de los establecimientos educativos, la supervisión de manera podrá autorizar la entrega de materia prima por fuera de la jornada escolar siempre y cuando el OPERADOR garantice la disponibilidad del producto en la prestación del servicio. 2. Condiciones de transporte de alimentos cárnicos: de acuerdo a las particularidades del territorio el operador solicita al proveedor la cantidad de alimento cárnico previamente congelado a entregar por comedor escolar (carnes de cerdo, res, pechuga previamente fraccionado en filetes y/o trozos), de acuerdo a la programación de rutas y la hora de salida los productos cárnicos se embalan en termos de icopor para ser distribuidos a los comedores escolares teniendo en cuenta la capacidad de almacenamiento del comedor escolar que no puede ser superior a 10 días el periodo de entrega, teniendo en cuenta que hay zonas de difícil acceso por diferentes situaciones, utilizan transporte no convencional (chivas, camperos, caballo-mula) apoyándose en la comunidad y padres de familia con el único propósito que los alimentos lleguen en cada comedor escolar. Cuando el comedor se ubica cerca a centros poblados el proveedor realiza la entrega directa de otra forma el operador realiza las entregas.

Representante legal
C.C. 34327527 de Popayán
Cabildo Indígena del Resguardo de Guambía
NIT. 817000162 - 9

AUTORIDAD ANCESTRAL DEL PUEBLO MISAK TERRITORIO WAMPIA	**CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA** Metrapsrenkutri mante kentreincha eshkaikwan wentewei asik isua kusrekun E-mail: cabildoindigenadeguambia@gmail.com **NIT 817.000.162-9**	F-GD VERSIÓN:**01** APROBADO: 15/06/2025
	FORMATO OFICIO	**Página 1 de 1**

Silvia, 28 de agosto del 2025

Señora.
Angie Alejandra Rivera Ibarra
Ingeniera -Alimentos
Programa de Alimentación Escolar – PAE

Asunto: FORTALECIMIENTO DEL OLLA COMUNITARIA Y CUALIFICACION DE LA RACION.
Contrato: PAE GUAMBIA 2025

Cordial Saludo.

El **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA** basado en los usos y costumbres, práctica la aplicación de la olla comunitaria, en donde se elaboran alimentos guiados por una sabedora mayor a la cual se le delega la tarea de guiar e incluir a todos los participantes, en dicho proceso se adicionan los alimentos que cada participante aporte con el fin de incrementar el valor nutricional de la ración a compartir el día de la actividad, esto se realiza en los restaurantes escolares de las instituciones educativas.

No siendo otro el motivo de nuestro comunicado agradecemos su atención.

Cordialmente

REPRESENTANTE LEGAL
mama Liliana Pechene Muelas
CC. 34.327.527 de Popayán

Elaboro: Mileidy Suarez Collazos
Revisado: tata Ivan Albeyro Tunubala Ullune
Asesor jurídico: Doctor Jhon Jairo Tumiña Tumiña.

Silvia, 28 de agosto del 2025

Señora.
Angie Alejandra Rivera Ibarra
Ingeniera -Alimentos
Programa de Alimentación Escolar – PAE

Asunto: BODEGAS DE ALMACENAMIENTO.
Contrato: PAE OPERADOR GUAMBIA PARA EL 2025

Cordial Saludo.

El **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA** en su calidad de operador del programa **ESPIRAL EDUCACIÓN** con su **Representante legal** mama Liliana Pechene Muelas CC. 34.327.527 de Popayán, informa que no cuenta con bodegas de almacenamiento reglamentadas bajo la norma sanitaria vigente, por esta razón se realiza la entrega de alimentos, directamente desde el local del proveedor al docente encargado del PAE de cada colegio y sus ecónomas, en el momento de la entrega hará presencia un auxiliar por cada proveedor. una ecónoma de la sede y el docente encargado con el fin de verificar la calidad y cantidad de los productos a recibir.

No siendo otro el motivo de nuestro comunicado agradecemos su atención.

Cordialmente

REPRESENTANTE LEGAL
mama Liliana Pechene Muelas
CC. 34.327.527 de Popayán

Elaboro: Mileidy Suarez Collazos
Revisado: tata Ivan Albeyro Tunubala Ullune
Asesor jurídico: Doctor Jhon Jairo Tumiña Tumiña.

Gobernación del Cauca
Secretaría de Salud

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

2201

CIUDAD: PIENDAMO | FECHA: 30/04/2025 | ACTA N°: 19548901253046-2

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DPTAL DEL CAUCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: ASOCIACION DE UNIDADES PRODUCTIVAS Y TRANSFORMACION DE ALIMENTOS

*CÉDULA / NIT: 901253046-2 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 19548901253046-2

*NOMBRE COMERCIAL: ASUNTAP

*DIRECCIÓN: CALLE 10 # 3-55 | MATRICULA MERCANTIL: — . —

*DEPARTAMENTO: CAUCA | *MUNICIPIO: PIENDAMO

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: BARRIO EL ROSARIO

TELÉFONOS: 3146139900 | FAX: — . —

CORREO ELECTRÓNICO: cqrlo6.muela6230@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: CARLOS ALBERTO MUELAS TUMIÑA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 10.721.597

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: CARLOS ALBERTO MUELAS TUMIÑA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 10.721.597

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 10 # 3-55

*DEPARTAMENTO: CAUCA | *MUNICIPIO: PIENDAMO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUNES A VIERNES DE 8:00 AM A 5:00 PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	11/04/2024 (día / mes / año)	FAVORABLE [X] / FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ] / DESFAVORABLE [ ]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el Instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,4, 2.6 y 2,7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	(1,5)	0,75	0	C

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3	1,5	0	C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)*	6	3	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6	3	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6	3	0	C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 92.Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C
4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)*	2,5	1,25	0	C

4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	1,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	9	4,5	1	NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73.Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)*	5	2,5	0	C
	CALIFIC/ CIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	NO
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	NO

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD		
Si	No X	Cuál:

VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:
NINGUNA:
Por parte del establecimiento:
*

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 30 del mes de ABRIL del año 2025 en la Ciudad de PIENDAMO.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: WILLIAMS ORLANDO SANCHEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 7.691.341	CÉDULA:
CARGO: T.A.S P.I.U.C.S	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S.D.C	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: carlos Alberto Muelas	NOMBRE:
CÉDULA: 10721597	CÉDULA:
CARGO: Representa legal	CARGO:

Gobernación del Cauca
Secretaría de Salud

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

2195

CIUDAD: PIENDAMO | FECHA: 29/01/2025 | ACTA N°: 19549107554930-1

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [ ] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL CAUCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: JHON MANUEL VALENCIA VALENCIA

*CÉDULA / NIT: 10755930-9 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 19549107554930-9

*NOMBRE COMERCIAL: MERCAFRUVER 28

*DIRECCIÓN: CALLE 10 # 3A-95 | MATRICULA MERCANTIL: 178672

*DEPARTAMENTO: CAUCA | *MUNICIPIO: PIENDAMO

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: BARRIO EL ROSARIO

TELÉFONOS: 3135438740 | FAX: — . —

CORREO ELECTRÓNICO: jhov7255@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: JHON MANUEL VALENCIA VALENCIA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 10755[illegible]

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JHON MANUEL VALENCIA VALENCIA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 10755[illegible]

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 10 # 3A-95

*DEPARTAMENTO: CAUCA | *MUNICIPIO: PIENDAMO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: [illegible] | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	26/01/2024 (día / mes / año)			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	100%
		FAVORABLE	X		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013. Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	// // C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	// // C

Scanned with CamScanner

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3	1,5	0	C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)*	6	3	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2. 5. Artículo 14. Numeral 12.)*	6	3	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2.4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6	3	0	C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 92.Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C
4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C

Scanned with CamScanner

4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	1,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	9	4,5	1	NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47, 49, 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100 %	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD preventiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	NO
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	NO

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

Scanned with CamScanner

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD		
Si	No X	Cuál:

VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:
EN EL MOMENTO DE LA INSPECCION SANITARIA EL ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LAS CONDICIONES HIGIENICAS SANITARIAS NORMATIVAS.
// // //
Por parte del establecimiento:
X
// // //

VII. NOTIFICACION DEL ACTA
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de ENERO del año 2025 en la Ciudad de PIEDECUESTA.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: William Ortaros Sanchez	NOMBRE:
CÉDULA: 7.641.391	CÉDULA:
CARGO: T.A.S P.I.C.S	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S.D.C	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jhon Manuel V.	NOMBRE:
CÉDULA: 10754830.	CÉDULA:
CARGO: Propietario.	CARGO:

Scanned with CamScanner

Gobernación del Cauca
Secretaría de Salud

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

03

CIUDAD: MORALES | FECHA: 16 Sept. 2024 | ACTA N°: ~~19473-9011484~~ 02

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: [ ] ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] 19473-105055 32

DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA SALUD DEPTAL. CAUCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: LIBARDO GRIJALBA

*CÉDULA / NIT: 10505532-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 19473-10505532-1

*NOMBRE COMERCIAL: COMERCIALIZADORA DISTRIMORALES

*DIRECCIÓN: Carrera 2A No. 13-21 | MATRICULA MERCANTIL: 173663

*DEPARTAMENTO: CAUCA | *MUNICIPIO: MORALES

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Centro

TELÉFONOS: 321-3737215 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: libardogrijalba@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: LIBARDO GRIJALBA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 10.505.532

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: LIBARDO GRIJALBA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 10.505.532

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 2A No. 13-71

*DEPARTAMENTO: CAUCA | *MUNICIPIO: MORALES

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7:00 am - 4:00 pm - D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	24 abril 2023	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	10 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y REC	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PROCESOS SANCIONATORIOS	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descr... el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descr... el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descr... el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la ... de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establ... continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)*	4				C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4				C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4				C

1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5			
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17%		La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	7			
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7%		La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	8			
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3,4)*	3			
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8			
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3			
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22%		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7			
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8			
4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8			
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23%		La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5			
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5			

5.3	**Residuos sólidos** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4				C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9				C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6				C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2				C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		31%			La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a [illegible] sea identificado como crítico y calificado como [illegible] (I), independiente del porcentaje de [illegible] obtenido, el CONCEPTO SANITARIO [illegible] será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la [illegible] SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si		No	Cuál:
		X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita. Hoy 16 del mes de Septiembre del año 2024 en la Ciudad de Moniy.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Diego Fabian Valero Díaz	NOMBRE:
CÉDULA: 4.641.235	CÉDULA:
CARGO: T.A.S.	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S.D.C.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Libardo Gyalba.	FIRMA:
NOMBRE: Libardo Gyalba	NOMBRE:
CÉDULA: 1050553Z.	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO:

1. INTRODUCCION.

Los profesionales de la alimentación y la nutrición desempeñan una función directa y catalizadora en asegurar el bienestar nutricional mediante el suministro de alimentos sanos y de buena calidad a los consumidores, la comunidad y la sociedad en general. Es ampliamente reconocido que las enfermedades de transmisión alimentaria están estrechamente asociadas con la contaminación de los alimentos, lo cual representa una importante amenaza para la salud pública, en este sentido el país debe garantizar que se apliquen programas sostenibles de calidad e inocuidad que permitan garantizar a la comunidad un abastecimiento de alimentos sanos y seguros en cantidades suficientes y a precios asequibles.

Las organizaciones privadas y públicas deben adoptar enfoques innovadores en la planificación, ejecución y capacitación en relación con las medidas de control de alimentos puede contribuir en especial a asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos para los consumidores y los mercados en general. De hecho, para ello se requiere un esfuerzo coordinado y concertado por parte del gobierno nacional, el ámbito académico, las asociaciones y la industria.

En este sentido la capacitación no es un objetivo en sí mismo, pero está ligado al mejoramiento de la salud pública y del desarrollo económico. En este contexto y reconociendo la necesidad de estandarizar las Buenas Práctica de Manufactura y la Manipulación de Alimentos se ha preparado los referentes conceptuales y pedagógicos con el fin de armonizar o estandarizar la metodología de la capacitación al personal que entre en contacto con los alimentos para el transporte, preparación y servido de los alimentos en el programa de alimentación escolar-PAE y que se ajuste a los requerimientos de los artículo 12 y 13 de la resolución 2674 de 2013 además de responder a las necesidades específicas del programa de alimentación escolar con el único propósito que el personal manipulador garantice las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad para la preparación de los alimentos que deben ser suministrados por el programa de alimentación escolar-PAE.

2. JUSTIFICACIÓN.

El hombre para su supervivencia necesita del consumo permanente de alimentos, ya sean naturales o procesados. Algunos de los cuales requieren de manipulación o procesamiento para adecuarlos según las necesidades para su consumo. Durante el manejo, manipulación, procesamiento, embalaje, almacenamiento, transporte y en toda actividad que interviene en la cadena alimentaria, se pueden generar condiciones inadecuadas que pueden generar daño, deterioro o contaminación física, química o microbiológica del alimento. Por lo tanto, toda persona que interviene directamente o de forma ocasional, en cualquiera de las actividades de la cadena productiva y alimentaria, que impliquen influencia en la calidad de los

alimentos en cualquier nivel, requiere de conocimientos específicos en Buenas prácticas en la manufactura de alimentos, disposiciones reglamentarias, Procedimientos, técnicas y prácticas especificas del sector y de los alimentos procesados, de tal forma que el recurso humano que pueda afectar directa o indirectamente la calidad del alimento tenga los conocimientos y la formación pertinente, para mantener las condiciones adecuadas para su consumo y evitar enfermedades trasmitidas por los alimentos - ETAS. El sistema de producción de alimentos, que incluye la producción, elaboración, distribución, preparación y consumo de alimentos, guarda relación con el grado de desarrollo de la comunidad en la cual se desarrolla. Cada comunidad tiene problemas específicos en cuanto a la calidad e inocuidad de los alimentos. Dado que en cada sistema hay diferentes factores sociales, culturales y económicos, se necesitan diferentes estrategias de control para asegurar la calidad de los alimentos.

Los conocimientos que se adquieran sobre el manejo y procesamiento de alimentos permitirán al manipulador, tomar las decisiones correctas durante el desarrollo de sus actividades, de tal forma que no se afecte el valor nutricional, las características sensoriales y la inocuidad del alimento.

Con lo anterior la educación continuada conduce a asegurar las buenas prácticas de manufactura de los alimentos. Es preciso darse cuenta de que para ello se requiere un buen conocimiento de la información técnica básica relacionada con el producto alimenticio, los métodos de elaboración y las instalaciones de preparación.

La tecnología de los alimentos involucra una amplia gama de conocimientos que abordan áreas científicas como la química, la física, la bioquímica, la microbiología, la nutrición, la medicina, la toxicología y sectores afines. Habida cuenta del amplio alcance de las necesidades de inocuidad y calidad de los alimentos.

3. OBJETIVOS.

3.1. Objetivo general.

Adquirir los conocimientos, habilidades y destrezas para el adecuado transporte, manejo, preparación y distribución de los alimentos que son entregados por el programa de alimentación escolar.

3.2. Objetivos específicos.

- Comprender la relación entre la salud de la población y el consumo de alimentos.

- Identificar las causas que pueden producir las enfermedades de transmisión alimentaria y comprender la responsabilidad para su prevención.

- Reconocer los factores ambientales que pueden favorecer la incidencia, Enfermedades y la contaminación de los alimentos.

- Identificar aspectos básicos para la protección de alimentos relacionado con los agentes contaminantes.

- Valorar la importancia de las buenas prácticas de manufactura y la manipulación de alimentos.

- Que el manipulador adquiera conocimientos en el manejo de la minuta patrón, los ciclos de menús, la aplicación de la lista de intercambios y la guía de preparación para la entrega en cantidad y oportunidad cumpliendo así con el aporte nutricional que establece la minuta patrón.

- Que el personal adquiera conocimientos en los lineamientos técnicos del programa.

4. MARCO DE REFERENCIA

La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades trasmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en lo mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos.

El profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa. Para intentar conseguir este objetivo el manipulador debe:

- Adquirir conocimientos en materia objeto de su trabajo: el manejo de los alimentos.
- Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo.
- Incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que prestan.

Con lo anterior conseguirá mejorar la calidad del servicio, colaborando en la protección de la salud de los consumidores.

Con respecto a la legislación el articulo 12 y 14 de la resolución 2674 de 2013, hace alusión a los planes de educación y capacitación continuada para apoyar el cumplimiento a lo estipulado en la norma.

De esta manera los programas educacionales podrán desempeñar una función de importancia y polifacética que haga hincapié en la calidad e inocuidad de los alimentos. La protección de la salud del consumidor y la garantía de una producción correcta, una buena fabricación y unas prácticas comerciales leales podrán lograrse adoptando enfoques preventivos bien fundados que a largo plazo resulten sostenibles.

5. DEFINICIONES.

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). 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 necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;
d) 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. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o 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. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b) 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;

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

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.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades 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 de lo dispuesto en la presente resolución.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de

información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

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 microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

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.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

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.

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.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

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.

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.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a

que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

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.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITI¬DAS POR ALIMENTOS. 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.

6. ALCANCE Y RESPONSABLES

Operador:	Cabildo Indígena Del Resguardo De Guambia
Zona:	
Contrato:	
Municipios:	Silvia, Buenos Aires, Caldono, Piendamo, morales, Totoro.
Personal manipulador de alimentos:	Asistir cumplidamente a las capacitaciones programadas por el operador en el sitio y la hora que se definan.
Representante Legal y/o Coordinador operativo:	Dar cumplimiento al plan de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos. Garantizar que el personal que está bajo su responsabilidad como personal de bodega, transportadores y personal manipulador de alimentos asista a las capacitaciones de acuerdo a la programación propuesta por el operador con la intensidad horaria definida. Garantizar que el personal encargado de impartir la capacitación sea el idóneo en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013. Reforzar las capacitaciones cuando se evidencie deficiencias en la aplicación de un procedimiento relacionado con la manipulación de alimentos.
Nombre profesional responsables del programa de capacitación:	Mileidy Cleriver Suarez Collazos.
Tarjeta profesional del capacitador (es):	061062-0508026 CAU
Acepto el plan de capacitación y me comprometo a implementarlo durante la ejecución del contrato vigente.	
Firma del Coordinador operativo:	Mileidy Suarez C.
Firma del Representante Legal:	

7. ESTRUCTURA TEMÁTICA DEL PROGRAMA

7.1. Buenas Prácticas de Manufactura y lineamientos técnicos del programa

Objetivo: Sensibilizar al personal en la importancia de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y cumplimiento de los lineamientos técnicos del programa. Dar a conocer los conceptos generales y disposiciones obligatorias establecidas en la Resolución 2674 del 2013 y la resolución 335 de 2021.

7.1.1. Definición de las Buenas Prácticas de Manufactura. 7.1.2. Conceptos Generales de la resolución
7.1.3. Disposiciones Generales.
7.1.4. Condiciones Básicas De Higiene En La Fabricación De Alimentos.
7.1.5. Vigilancia Y Control.
7.1.6. lineamientos técnicos del programa.

7.2. Los Ciclos de menús, Minuta patrón y estandarización de porciones.

Objetivo: Sensibilizar al personal en la importancia de dar cumplimiento a la implementación de los ciclos de menús alimentos para garantizar el aporte nutricional, y que el personal manipulador adquiera la destreza para la preparación y servido de los alimentos en el programa de alimentación escolar.

7.2.1. Ciclos de menús.
7.2.2. Minuta patrón.
7.2.3. Lista de intercambios.
7.2.4. Guía de preparaciones, pesos brutos y pesos netos para el porcionado de los alimentos.
7.2.5. Estandarización de porciones.
7.2.6. Control de entrada y salida de alimentos.
7.2.7. Servicios de alimentación.

7.3. Plan de saneamiento.

Objetivo: Dar a conocer la importancia de implementar el plan de saneamiento para asegurar la calidad y la inocuidad de los alimentos que se manipulan en los comedores escolares y las bodegas de almacenamiento del programa.

7.3.1. Programa de Limpieza y desinfección.
7.3.2. Programa de Residuos sólidos y Líquidos 7.3.3. Programa de Control de Plagas.
7.3.4. Programa de abastecimiento de agua.
7.3.5. La importancia de los Registros de la implementación de los procedimientos del plan de saneamiento.

7.4. Mantenimiento de equipos.

Objetivo: dar a conocer la importancia del mantenimiento de equipos para garantizar la buena prestación del servicio y que no afecten la calidad, la cantidad y la oportunidad en el almacenamiento, distribución, alistamiento, preparación y servido de los alimentos.

7.4.1. Programa de Mantenimiento de equipos.

7.5. Sistema de gestión de la calidad.

Objetivo: Dar a conocer los conceptos generales y los controles de Calidad que permiten garantizar la buena calidad en la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar-PAE

7.5.1. Concepto de Calidad.
7.5.2. Generalidades.
7.5.3. Puntos de control en el manejo de los alimentos.
7.5.4. Criterios de aceptación y rechazo en la compra y recepción de alimentos.
7.5.5. Rotulado y etiquetado de los alimentos.
7.5.6. Manejo de no conformidades.

7.6. Gestión de la inocuidad - Prevención de la Contaminación.

Objetivo: Identificar y conocer las formas en que se puede contaminar un alimento y las formas de prevenirlo.

7.6.1. Gestión de la inocuidad de los alimentos.
7.6.2. Factores de riesgo.
7.6.3. Tipos de contaminación.
7.6.4. Prevención de la contaminación.
7.6.5. Casos de contaminación cruzada indirecta y directa.
7.6.6. Microbiología de los alimentos.

7.7. Transporte, recepción y almacenamiento de materias primas, remisiones, reposiciones, devoluciones y faltantes.

Objetivos: Conocer y aplicar el manejo adecuado de las materias primas que conforman los alimentos entregados por el programa durante el transporte, la recepción y el almacenamiento de materias primas.

7.7.1. Transporte de alimentos.
7.7.2. Recepción de materias primas.
7.7.3. Almacenamiento de materias primas e insumos.

7.7.4. Remisiones, reposiciones, devoluciones y faltantes.

8. METODOLOGÍA

8.1. El buen proceso de aprendizaje

Un buen tutor posee un conocimiento profundo del proceso de aprendizaje. Este proceso se ajusta al siguiente patrón: las sensaciones externas que estimulan los órganos de los sentidos oídos, ojos, cuerpo (tacto), nariz y lengua, y el sistema nervioso transmite las impresiones a las partes pertinentes del cerebro. Luego el cerebro transmite los impulsos a los músculos y órganos del movimiento y del habla, y el resultado final es una reacción.

8.2. Cómo crear una impresión.

El recibir una impresión es el primer paso del aprendizaje. Por consiguiente, el tutor debe asegurarse que el participante reciba impresiones intensas (motivaciones).

La intensidad de la impresión dependerá de:

- El número de sentidos que son estimulados. □ Lo vívida que sea la impresión
- Si la impresión se registra.

8.3. La observación del capacitador

La única manera de que el capacitador sepa que el alumnado ha aprendido el material, consiste en observar su comportamiento:

- Sus acciones.
- Sus impresiones escritas.
- Su lenguaje.

8.4. Factores que obstaculizan el aprendizaje.

- El punto estático del proceso de aprendizaje: a intervalos, la curva ascendente del ritmo de aprendizaje se detiene y se planta, mientras el cerebro descansa.
- La saturación: si el mensaje está cargado, el receptor rechaza el exceso y el aprendizaje se detiene.
- La fatiga: un receptor cansado no es tan receptivo como el que no está.
- La incapacidad para concentrarse: mientras más largo sea el mensaje, más disminuye la concentración desde el comienzo hasta el final.
- Magnitud de los conceptos. Mientras más largo sea el mensaje trasmitido, menor será el grado de apropiación de los conceptos en el personal que recibe la capacitación

8.5. Como facilitar la comprensión

Para facilitar la comprensión, el tema se desarrolla procediendo desde:

- Lo conocido a lo desconocido.
- Lo sencillo a lo complejo.
- Lo global a lo particular, para volver luego a lo global.
- Lo concreto a lo abstracto.
- Lo particular a lo general.
- Las observaciones al razonamiento.
- Punto por punto, en un orden lógico.

8.6. Estrategias de aprendizaje.

- **Estudio en pequeño grupo**: facilita el estudio cooperativo mediante el intercambio de experiencias (debate / reflexión) sobre el estudio de casos.
- **Estudio Independiente**: aprendizaje experiencial individual, mediante el trabajo individual en la estructuración de la información
- **Estudio en gran grupo**: facilita el aprendizaje social mediante la enseñanza recíproca.
- **Enseñanza directa**: facilita el aprendizaje inferencial mediante la exposición magistral.
- **Autoevaluación**: mediante el ejercicio reflexivo de sus avances conceptuales, regulando, verificando y reflexionando sobre lo aprendido.

8.7. Evaluación y refuerzo- efectividad de la capacitación.

El proceso de evaluación es fundamentar para determinar el grado de apropiación de los conceptos y conocimientos por parte del personal capacitado.

La forma en que el tutor determina que el personal ha adquirido los conocimientos ofrecidos en el curso, se efectúa de forma verbal o escrita. Lo anterior debe ir acompañado de la observación del comportamiento por parte del personal, en este aspecto el tutor debe observar:

- Las acciones o la actitud
- Los comentarios o el lenguaje.
- Las impresiones escritas.

8.8. Sesión de aprendizaje.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Toda persona que manipula o entra en contacto con los alimentos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos.

ALCANCES
Identificar los beneficios y desventajas de la utilización de técnicas adecuadas para el manejo y procesamiento de alimentos, así como de las condiciones que deben las plantas productoras de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.

CONTENIDO DE LAS COMPETENCIAS DISCIPLINARES Y COMPETENCIAS COGNITIVAS.	
CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS, ACTITUDES Y VALORES, Y HÁBITOS Y PRÁCTICAS DE LA DISCIPLINA (Didáctica de la materia).	**CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS, ACTITUDES Y VALORES, Y HÁBITOS Y PRÁCTICAS DEL PENSAMIENTO (didáctica de las habilidades y estrategias de pensamiento)**
✣ Prevenir posibles contaminaciones de alimentos aplicando buenas prácticas de manufactura. ✣ Minimizar cargas contaminantes y desechos desarrollando y/o aplicando planes de limpieza y desinfección. ✣ Valorar y determinar los diferentes puntos críticos de control en la producción de alimentos. ✣ Cumplir con la normatividad vigente evitando así las ETAS. ✣ Cumplir con los controles de calidad para el manejo de materias primas y producto terminado.	✣ Reconocer la necesidad de información, para encontrar, comparar y contrastar, usar y comunicar información en sus diversos formatos, utilizándola para la toma de decisiones. ✣ Líder, persuasivo y capaz de mostrar las ventajas y desventajas en el uso técnicas en el manejo y producción de alimentos. ✣ Formular de forma crítica e innovadora propuestas sustentadas y ajustadas de acuerdo a la normatividad, además de consciente del impacto socioeconómico. ✣ Desarrollar aptitudes que le permitan expresar claramente su pensamiento en forma verbal o escrita frente a las condiciones de manejo y producción de alimentos.
INTENCIONALIDADES EDUCATIVAS (Resultados esperados). Adoptar tecnologías y prácticas de mejoramiento continuo para la producción de alimentos.	

PROCESO DE APRENDIZAJE
INDUCCIÓN.

1. **Acción Tutorial.** (prefiguración)

- Formulación de los objetivos y/o intencionalidades del curso.
- Presentar las estrategias de trabajo que se van a aplicar para el aprendizaje. (mapas, diagramas, etc) □Recapitulación de conocimientos previos, con apoyo de preguntas abiertas e ilustraciones de tipo funcional.

Trabajo Individual. (Ejecución).

- A partir de las preguntas e ilustraciones, (Evoca un saber declarativo previo).
- Compara y contrasta, toma decisiones sobre temas relacionados (evidencia construcciones). (Ejecuta un saber procedimental previo).
- Identifica el procedimiento que sigue para aplicar técnicas (reflexionando sobre le proceso mental).

Trabajo en pequeño grupo o triadas. (Reflexión).

- Socializar elaboraciones (poniendo en común), identificando semejanzas, diferencias y contraste;

tomar apuntes, concluir. **Trabajo en gran grupo.**

- Socializar conclusiones de los pequeños grupos, para construir las conclusiones generales.

Mediación. (Acción tutorial).

- Presentar conceptos alternativos de la aplicación de técnicas para el manejo y producción de alimentos mediante ejercicios a partir del estudio de casos.

Trabajo Individual.

- Reestructurar el concepto previo.
- Autoevaluar haciendo énfasis en los cambios introducidos. Tomar apuntes.

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE Y DESARROLLO DE COMPETENCIAS. PRÁCTICA GUIADA.

- **Acción Tutorial:** ubicación del contexto (**producción de alimentos**), modelando de un ejemplo a partir de estudio de casos y preguntas relacionadas con el tema.
- **Trabajo Individual:** elaborar, resúmenes, tablas o diagramas que permitan la importancia de las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos
- **Trabajo en Pequeño Grupo:** sustentar una construcción para debate.
- **Trabajo en Gran Grupo:** sustentar un ejercicio perfeccionado. Aplicar la retroalimentación sobre la aplicación del ejercicio y las conclusiones logradas.
- **Trabajo Individual:** hacer reflexión mediante la promoción de la autogestión y la autorregulación, teniendo como referente los objetivos y/metas propuestas. Sacar conclusiones.

TRANSFERENCIA LIBRE.

- **Trabajo Individual:** aplicar la lectoescritura, haciendo uso de la información. Construcción criterios de evaluación para promover las BPM según la legislación □ Analizar y seleccionar ideas.
- Construcción de fichas de lectura y resúmenes como instrumentos de apoyo.
- Planeación y ejecución de planes de saneamiento manejo, elaboración y producción de alimentos con calidad según las normas.

ACTIVIDADES DE CULMINACIÓN Y EVALUACIÓN DE LOGROS.
❖ Elaboración de talleres de apoyo y refuerzo. ❖ Prueba de autoevaluación sobre la base del proceso de aprendizaje cooperativo. ❖ Prueba de conceptos previos y conceptos reestructurados, de procedimientos y actitudes frente a la industria alimenticia.
DISPONIBILIDAD DE MATERIALES Y RECURSOS PEDAGÓGICOS.
❖ Guías de apoyo para el desarrollo de lectura. ❖ Guías de apoyo sobre la dinámica de trabajo en grupo. ❖ Bibliografía guiada. ❖ Retroproyector de acetatos, videos, video beam.

9. DOCUMENTOS RELACIONADOS.

Plan de saneamiento.
Registro de capacitación.
Resolución 2674 de 2013.
Resolución 335 de 2021.

PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	PL001-FR-SED-PAE-001
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 1
	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN INICIAL, CONTINUA Y PERMANENTE	03/01/2023

OPERADOR	No. CONTRATO	FECHA	MUNICIPIO	HORARIO E INTENSIDAD	AMBIENTE (Presencial)	TEMAS	NÚMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS A IMPACTAR	METODOLOGIA DE LA CAPACITACION	PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA CAPACITACION (Nombre, cédula, profesion, tarjeta profesional, teléfono, dirección, correo electrónico Anexando copia de la tarjeta profesional)
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	2025	30 DE AGOSTO 2025	Silvia	9:00 AM. 10:00 AM	Presencial Espiral Educacion segundo Piso carrera 2 N° 12-25 B/ El Porvenir	Medidas de promoción del cuidado de la salud del personal de apoyo lógistico	61	**Teorico**: se realizara mediante diapositivas y videos **Practico**: formatos del PAE impresos para un mejor manejo	Mileidy Clarivel Suarez Collazos. Cedula de ciudadania: 1064435254. Ingeniera de alimentos T.P. 061062-0508026 CAU Celula: 3142449779 - Vereda el Tunel municipio de Cajibio. Correo electronico: emilymaritza1017@gmail.com
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	2025	30 DE AGOSTO 2025	Silvia	10:00 AM 11:00 M	Presencial Espiral Educacion segundo Piso carrera 2 N° 12-25 B/ El Porvenir	Buenas Prácticas de Manufactura y Lineamientos Técnicos del Programa	61	**Teorico**: se realizara mediante diapositivas y videos **Practico**: formatos del PAE impresos para un mejor manejo	Mileidy Clarivel Suarez Collazos. Cedula de ciudadania: 1064435254. Ingeniera de alimentos T.P. 061062-0508026 CAU Celula: 3142449779 - Vereda el Tunel municipio de Cajibio. Correo electronico: emilymaritza1017@gmail.com
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	2025	30 DE AGOSTO 2025	Silvia	11:00 aM 12:00 M	Presencial Espiral Educacion segundo Piso carrera 2 N° 12-25 B/ El Porvenir	Ciclos de menús, Minuta patrón y estandarización de porciones.	61	**Teorico**: se realizara mediante diapositivas y videos **Practico**: formatos del PAE impresos para un mejor manejo	Mileidy Clarivel Suarez Collazos. Cedula de ciudadania: 1064435254. Ingeniera de alimentos T.P. 061062-0508026 CAU Celula: 3142449779 - Vereda el Tunel municipio de Cajibio. Correo electronico: emilymaritza1017@gmail.com
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	2025	30 DE AGOSTO 2025	Silvia	1:00 PM. 2:00 PM	Presencial Espiral Educacion segundo Piso carrera 2 N° 12-25 B/ El Porvenir	Plan de Saneamiento	61	**Teorico**: se realizara mediante diapositivas y videos **Practico**: formatos del PAE impresos para un mejor manejo	Mileidy Clarivel Suarez Collazos. Cedula de ciudadania: 1064435254. Ingeniera de alimentos T.P. 061062-0508026 CAU Celula: 3142449779 - Vereda el Tunel municipio de Cajibio. Correo electronico: emilymaritza1017@gmail.com
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	2025	30 DE AGOSTO 2025	Silvia	2:00 PM. 3:00 PM	Presencial Espiral Educacion segundo Piso carrera 2 N° 12-25 B/ El Porvenir	Enfermedades Transmitidas por Alimentos.	61	**Teorico**: se realizara mediante diapositivas y videos **Practico**: formatos del PAE impresos para un mejor manejo	Mileidy Clarivel Suarez Collazos. Cedula de ciudadania: 1064435254. Ingeniera de alimentos T.P. 061062-0508026 CAU Celula: 3142449779 - Vereda el Tunel municipio de Cajibio. Correo electronico: emilymaritza1017@gmail.com
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	2025	30 DE AGOSTO 2025	Silvia	3:00 PM. 3:300 PM	Presencial Espiral Educacion segundo Piso carrera 2 N° 12-25 B/ El Porvenir	Sistemas de gestión de la calidad	61	**Teorico**: se realizara mediante diapositivas y videos **Practico**: formatos del PAE impresos para un mejor manejo	Mileidy Clarivel Suarez Collazos. Cedula de ciudadania: 1064435254. Ingeniera de alimentos T.P. 061062-0508026 CAU Celula: 3142449779 - Vereda el Tunel municipio de Cajibio. Correo electronico: emilymaritza1017@gmail.com

PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	PL001-FR-SED-PAE-001
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 1
	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN INICIAL, CONTINUA Y PERMANENTE	03/01/2023

OPERADOR	No. CONTRATO	FECHA	MUNICIPIO	HORARIO E INTENSIDAD	AMBIENTE (Presencial)	TEMAS	NÚMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS A IMPACTAR	METODOLOGIA DE LA CAPACITACION	PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA CAPACITACION (Nombre, cédula, profesion, tarjeta profesional, teléfono, dirección, correo electrónico Anexando copia de la tarjeta profesional)
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	2025	30 DE AGOSTO 2025	Silvia	3:30 PM. 4:00 PM	Presencial Espiral Educacion segundo Piso carrera 2 N° 12-25 B/ El Porvenir	Gestión de la inocuidad - Prevención de la Contaminación.	61	**Teorico**: se realizara mediante diapositivas y videos **Practico**: formatos del PAE impresos para un mejor manejo	Mileidy Clarivel Suarez Collazos. Cedula de ciudadania: 1064435254. Ingeniera de alimentos T.P. 061062-0508026 CAU Celula: 3142449779 - Vereda el Tunel municipio de Cajibio. Correo electronico: emilymaritza1017@gmail.com
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	2025	30 DE AGOSTO 2025	Silvia	4:00 PM. 5:00 PM	Presencial Espiral Educacion segundo Piso carrera 2 N° 12-25 B/ El Porvenir	Transporte, recepción y almacenamiento de materias primas, remisiones, reposiciones, devoluciones y faltantes	61	**Teorico**: se realizara mediante diapositivas y videos **Practico**: formatos del PAE impresos para un mejor manejo	Mileidy Clarivel Suarez Collazos. Cedula de ciudadania: 1064435254. Ingeniera de alimentos T.P. 061062-0508026 CAU Celula: 3142449779 - Vereda el Tunel municipio de Cajibio. Correo electronico: emilymaritza1017@gmail.com

Para conmstancia se firma en Silvia a los veintiocho dias (28) de agosto de 2025

Nota:

1. El operador podrá incluir otros temas dentro del cronograma pero ajustados a las necesidades y objetivos del programa.
2. En caso de realizar capacitación de manera presencial adjuntar direccion del lugar a realizar la capacitación y si es de manera virtual adjuntar el link de capacitación o en su defecto informar el mismo antes de realizar la capacitación al apoyo del componente tecnico para su supervisión.
3. El plan de capacitación a implementar por el operador será de mínimo diez (10) horas anuales y/o proporcional por el tiempo de ejecución de contrato, tiempo que deberá ser distribuido en periodos trimestrales del calendario escolar.
4. La capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura BPM debe contar con un tiempo considerable para los temas que se abarca.

Programa de Alimentación Escolar (PAE) Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación Correo: pae.educacion@cauca.gov.co Teléfono: 8244201 EXT. 181	FIRMA	FIRMA	
	Nombre: mama LILIANA PECHENE MUELAS C.C. 34,327,027 de Popayán	Nombre: MILEIDY CLARIVEL SUAREZ COLLAZOS CC. 1,064,435,254 Silvia	
	REPRESENTANTE LEGAL	COORDINADOR OPERATIVO	

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VÍVERES E INSUMOS DE ASEO - RPS

OPERADOR	MUNICIPIO	RUTA	ESTABLECIMIENTO	CODIGO DANE SEDE	NOMBRE DE LA SEDE EDUCATIVA	UBICACIÓN	POBLACIÓN	CUPOS	TIPO DE PAE	MODALIDAD DE PAE	PERIODICIDAD DE ENTREGA PERECEDEROS	PERIODICIDAD DE ENTREGA NO PERECEDEROS	LUGAR ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS	LUGAR ESPECIFICO DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS					FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS					FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS			
																PERÍODO 1 (20 días)					PERÍODO 2 (20 días)					PERÍODO 3 (10 días)			
																Perecederos (Galería)				No Perecederos (Grano)	Perecederos (Galería)				No Perecederos	Perecederos (Galería)			No Perecederos (Grano)
																				SEPTIEMBRE					OCTUBRE				NOVIEMBRE
																8	15	22	29	8	14	21	28	4	14	12	20		12
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	1	INSTITUCION EDUCATIVA CERRO CATALINA	219110001322	ESCUELA RURAL MIXTA NUEVA GRANADA	RURAL	ETC-IND	94	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Entre 10:00 a. m. y 11:00 m	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	2	INSTITUCION EDUCATIVA CERRO CATALINA	419110001623	COLEGIO AGROPECUARIO CERRO CATALINA	RURAL	ETC-IND	121	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Entre 11:00 a. m. y 1:00 pm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	3	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROAMBIENTAL INTERCULTURAL MISAK SHUR PUPEN	219137001561	ESCUELA RURAL MISAK LA LAGUNA II ETAPA	RURAL	ETC-IND	27	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Piendamo Calle 10 N° 3 - 55 B/ el Rosario	Piendamo Calle 10 N° 3 - 55 B/ el Rosario	Entre 8:00:00 a. m. y 10:00 am	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	3	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROAMBIENTAL INTERCULTURAL MISAK SHUR PUPEN	219137001570	ESCUELA RURAL MISAK PALERMO	RURAL	ETC-IND	19	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Piendamo Calle 10 N° 3 - 55 B/ el Rosario	Piendamo Calle 10 N° 3 - 55 B/ el Rosario	Entre 10:00 a. m. y 12:00 am	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	3	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROAMBIENTAL INTERCULTURAL MISAK SHUR PUPEN	219137800014	ESCUELA MISAK LA LAGUNA 1	RURAL	ETC-IND	13	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Piendamo Calle 10 N° 3 - 55 B/ el Rosario	Piendamo Calle 10 N° 3 - 55 B/ el Rosario	Entre 1:00 a. m. y 3:00 m	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	4	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROAMBIENTAL INTERCULTURAL MISAK SHUR PUPEN	419137001498	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROAMBIENTAL INTERCULTURAL MISAK SHUR PUPEN	RURAL	ETC-IND	180	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Piendamo Calle 10 N° 3 - 55 B/ el Rosario	Piendamo Calle 10 N° 3 - 55 B/ el Rosario	Entre 3:00 a. m. y 5:00 pm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	3	I.E.DPTAL INDG MISAK MISAK ALA KUSREINUK MINGA EDUCATIVA INTERCULTURAL KURAK CHAK	219130003721	CONCENTRACIÓN ESCOLAR MISAK	RURAL	ETC-IND	270	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Entre 4:00 a. m. y 6:00 pm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	1	I.E.DPTAL INDG MISAK MISAK ALA KUSREINUK MINGA EDUCATIVA INTERCULTURAL KURAK CHAK	219130800001	ESCUELA NASA FXIW WESX UUS CXAHCXA YAAKNA FXIZENI YAT	RURAL	ETC-IND	20	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Entre 8:00:00 a. m. y 9:00 am	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	1	I.E.DPTAL INDG MISAK MISAK ALA KUSREINUK MINGA EDUCATIVA INTERCULTURAL KURAK CHAK	219473006636	I.E.DPTAL INDG MISAK MISAK ALA KUSREINUK MINGA EDUCATIVA INTERCULTURAL KURAK CHAK	RURAL	ETC-IND	764	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Entre 10:00 a. m. y 11:00 m	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	1	I.E.DPTAL INDG MISAK MISAK ALA KUSREINUK MINGA EDUCATIVA INTERCULTURAL KURAK CHAK	219473006709	ESCUELA RURAL MIXTA CAIMITO	RURAL	ETC-IND	63	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Carrera 2 #. 13-21 Barrio Centro Morales Cauca	Carrera 2 #. 13-21 Barrio Centro Morales Cauca	Entre 11:00 a. m. y 1:00 pm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	2	I.E.DPTAL INDG MISAK MISAK ALA KUSREINUK MINGA EDUCATIVA INTERCULTURAL KURAK CHAK	219473800006	CENTRO DOCENTE LA CONCORDIA	RURAL	ETC-IND	50	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Carrera 2 #. 13-21 Barrio Centro Morales Cauca	Carrera 2 #. 13-21 Barrio Centro Morales Cauca	Entre 9:00 p.m. y 12:00 pm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VÍVERES E INSUMOS DE ASEO - RPS

OPERADOR	MUNICIPIO	RUTA	ESTABLECIMIENTO	CODIGO DANE SEDE	NOMBRE DE LA SEDE EDUCATIVA	UBICACIÓN	POBLACIÓN	CUPOS	TIPO DE PAE	MODALIDAD DE PAE	PERIODICIDAD DE ENTREGA PERECEDEROS	PERIODICIDAD DE ENTREGA NO PERECEDEROS	LUGAR ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS	LUGAR ESPECIFICO DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS					FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS					FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS			
																PERÍODO 1 (20 días)					PERÍODO 2 (20 días)					PERÍODO 3 (10 días)			
																Perecederos (Galería)				No Perecederos (Grano)	Perecederos (Galería)				No Perecederos	Perecederos (Galería)			No Perecederos (Grano)
																				SEPTIEMBRE					OCTUBRE				NOVIEMBRE
																8	15	22	29	8	14	21	28	4	14	12	20		12
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	2	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROAMBIENTAL ALA KUSREI YA MISAK PISCITAU	219548000884	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROAMBIENTAL ALA KUSREI VA MISAK PISCITAU	RURAL	ETC-IND	616	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Carrera 2 #. 13-21 Barrio Centro Morales Cauca	Carrera 2 #. 13-21 Barrio Centro Morales Cauca	Entre 1:00 p m. y 5:00 pm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	4	INST EDUC EL TRANAL ANTES CENTRO EDUCATIVO EL TRANAL	219743000023	ESCUELA RURAL MIXTA EL TRANAL	RURAL	ETC-IND	137	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Carrera 1#. 5-11 Barrio Rosario Piendamo	Entre 8:00:00 a. m. y 9:00 am	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	4	INST EDUC EL TRANAL ANTES CENTRO EDUCATIVO EL TRANAL	219743000635	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO JUANAMBU	RURAL	ETC-IND	20	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	Entre 9:00 a. m. y 10:00 am	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	4	INST EDUC EL TRANAL ANTES CENTRO EDUCATIVO EL TRANAL	219743001020	ESCUELA RURAL MIXTA LOS ALPES	RURAL	ETC-IND	8	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	Entre 10:00 a. m. y 11:00 m	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	5	INST EDUC EL TRANAL ANTES CENTRO EDUCATIVO EL TRANAL	219743001313	ESC SAN ANTONIO	RURAL	ETC-IND	12	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	Entre 11:00 a. m. y 1:00 pm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	5	INSTITUCION EDUCATIVA LA CAMPANA	219743000252	I.E. LA CAMPANA - SEDE PRINCIPAL	RURAL	ETC-IND	262	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	9:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	5	INSTITUCION EDUCATIVA LA CAMPANA	219743000325	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO EL PUEBLITO	RURAL	ETC-IND	41	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	10:00 a. m	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	5	INSTITUCION EDUCATIVA LA CAMPANA	219743000473	ESCUELA RURAL MIXTA SANTA LUCIA	RURAL	ETC-IND	20	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	11:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	5	INSTITUCION EDUCATIVA LA CAMPANA	219743000821	CENTRO DOCENTE PIENDAMO ARRIBA	RURAL	ETC-IND	92	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	8:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	5	INSTITUCION EDUCATIVA LA CAMPANA	419743001088	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO TULCAN	RURAL	ETC-IND	21	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	9:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	5	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	219548000892	COLEGIO AGROINDUSTRIAL MISAK SAN PEDRO	RURAL	ETC-IND	127	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	10:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	5	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	219743000040	ESCUELA VEINTE DE JULIO MICHAMBE	RURAL	ETC-IND	20	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	11:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	5	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	219743000228	C.E. LAS DELICIAS	RURAL	ETC-IND	92	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	12:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	6	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	219743000333	C.E. EL CACIQUE	RURAL	ETC-IND	125	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	7:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VÍVERES E INSUMOS DE ASEO - RPS

OPERADOR	MUNICIPIO	RUTA	ESTABLECIMIENTO	CODIGO DANE SEDE	NOMBRE DE LA SEDE EDUCATIVA	UBICACIÓN	POBLACIÓN	CUPOS	TIPO DE PAE	MODALIDAD DE PAE	PERIODICIDAD DE ENTREGA PERECEDEROS	PERIODICIDAD DE ENTREGA NO PERECEDEROS	LUGAR ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS	LUGAR ESPECIFICO DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS					FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS					FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS			
																PERÍODO 1 (20 días)					PERÍODO 2 (20 días)					PERÍODO 3 (10 días)			
																Perecederos (Galería)				No Perecederos (Grano)	Perecederos (Galería)				No Perecederos	Perecederos (Galería)			No Perecederos (Grano)
																				SEPTIEMBRE					OCTUBRE				NOVIEMBRE
																8	15	22	29	8	14	21	28	4	14	12	20		12
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	6	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	219743000350	CC.E. EL CHIMAN	RURAL	ETC-IND	10	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	10:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	6	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	219743000520	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA - SEDE PRINCIPAL	RURAL	ETC-IND	471	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	8:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	6	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	219743000805	ESCUELA RURAL MIXTA PUENTE REAL	RURAL	ETC-IND	31	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	7:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	6	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	219743000830	CENTRO DOCENTE MIXTA JUAN DE DIOS (BUJIOS)	RURAL	ETC-IND	43	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	8:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	6	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	219743000970	ESCUELA RURAL MIXTA GUAMBIA NUEVA	RURAL	ETC-IND	13	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	8:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	6	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	219743001046	CENTRO COMUNITARIO BILING`E LA MARQUEZA	RURAL	ETC-IND	36	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	9:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	6	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	419743001037	C.E. SAN PEDRO - PEÑA DEL CORAZON	RURAL	ETC-IND	54	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	8:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	6	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	419743001100	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO EL TREBOL	RURAL	ETC-IND	25	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	9:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	6	INSTITUCION EDUCATIVA MISAK MAMA MANUELA	419743001126	ESCUELA BASICA INTEGRAL CUMBRE NUEVA	RURAL	ETC-IND	12	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	8:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	SILVIA	6	INSTITUCION EDUCATIVA NOVIRAO	219824000150	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO NOVIRAO	RURAL	ETC-IND	208	C.A	RPS	SEMANAL	MENSUAL	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	BR 2 12 25 BRR EL PORVENIR	10:00 a. m.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X

REPRESENTANTE LEGAL Y/O COORDINADOR OPERATIVO

FIRMA

Mileidy Suarez C.

NOMBRE: MILEIDY CLARIVEL SUAREZ COLLAZOS CC. 1,064,435,254 DE SILVIA

	SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-003
PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 1
	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS	03/01/2023

OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA					CONTRATO N°	3683-2024
MUNICIPIOS	SILVIA - BUENOS AIRES - CALDONO - MORALES - PIENDAMO - TOTORO					FECHA DILIGENCIAMIENTO	22/08/2025
CUPOS	MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	X	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		INDUSTRIALIZADO	
	TIPO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO CAJM/CAJT	X	ALMUERZO	X	RIAD	

	PRODUCTO		MARCA	PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO		APLICA PARA LA EJECUCIÓN	
					No.	VIGENCIA	No.LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
	ACEITES Y GRASAS							
1	ACEITE VEGETAL PURO O MEZCLA DE GIRASOL, SOYA O MAÍZ	OPCIÓN 1	EL FRITON	1000 ML	PSA-0004158-2023	6/09/2030	L 102	11/04/2026
		OPCIÓN 2	SOYA DE ORO	1000 ML	PSA-0002170-2019	29/08/2026	L 2425011	6/09/2025
		OPCIÓN 3	BUENA SOYA	1000 ML	PSA-0004158-2023	6/09/2030	LOTE:171	19/06/2026
		OPCIÓN 4	DOÑA LUPE	1000 ML	PSA - 0003338 - 2021	15/12/2028	L 1040	27/03/2026
	AZUCARES Y DULCES							
2	AZUCAR REFINADA	OPCIÓN 1	MANUELITA	500 GR	NSA-0008503-2020	30/03/2030	L 2805253	
		OPCIÓN 2	RIO PAILA	500 GR	NSA-0008606-2020	20/01/2030	L25062512	
		OPCIÓN 3	MAYAGUEZ	500 GR	NSA-0012840-2022	31/08/2032	L-241128	
3	PANELA	OPCIÓN 1	PANELA A GRANEL LOCAL	500 GR	Este producto no cuenta con reguistro sanitario, teniendo en cuenta que se compra a los pequeños productores			
4	CHOCOLATE CON AZUCAR	OPCIÓN 1	CRUZ	250 GR	NSA-000553-2016	24/02/2026	L070325	7/03/2027
		OPCIÓN 2	LUKER	250 GR	NSA-001483-2016	6/09/2026	L9900268991	11/02/2027
		OPCIÓN 3	CORONA	250 GR	NSA-0013909-2023	13/04/2033	L250225	25/02/2027
		OPCION 4	AROMA	500 GR	NSA - 0008560-202	4/05/2030	9900270183	24/02/2026
		OPCION 5	TESALIA	250 GR	NSA-000670-2016	10/03/2026	L 150524	15/05/2026
	CEREALES							
5	ARROZ BLANCO	OPCIÓN 1	Flor Huila	500 GR	RSA - 0010241 - 2020	5/05/2030	L 230725	7/11/2026
		OPCIÓN 2	DIANA	500 GR	RSA-0018097-2022	25/03/2027	LE06A	13/02/2026
		OPCIÓN 3	SUPREMO	500 GR	RSA-0032601-2024	19/07/2029	LN11	1/02/2026
		OPCION 4	BOLUGA	500 GR	NSA-000690-2026	16/03/2026	4L	21/03/2026
		OPCIÓN 5	ROA	500 GR	RSA-0021218-2022	11/08/2027	L090425A	4/02/2028
6	MAIZ AMARILLO	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500 GR			L 280125	28/01/2026
7	PASTAS 1 (SPAGUETTI)	OPCIÓN 1	ZONIA	250 GR	RSA-0016924-2021	28/12/2026	A25	11/09/2026
		OPCIÓN 2	RIOKA	250 GR	PSA-0003461-2022	24/05/2029	L 121024	12/10/2025
		OPCIÓN 3	LA MUÑECA	250 GR	RSAV16174315		LC141251161	21/05/2026
	LACTEOS Y DERIVADOS LÁCTEOS							

PAE	SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-003
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 1
	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS	03/01/2023

OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA			CONTRATO N°	3683-2024
MUNICIPIOS	SILVIA - BUENOS AIRES - CALDONO - MORALES - PIENDAMO - TOTORO			FECHA DILIGENCIAMIENTO	22/08/2025

CUPOS	MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	X	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		INDUSTRIALIZADO		
	TIPO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO CAJM/CAJT	X	ALMUERZO	X	RIAD		

	PRODUCTO		MARCA	PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO		APLICA PARA LA EJECUCIÓN	
					No.	VIGENCIA	No.LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
8	LECHE UHT LIQUIDA	OPCIÓN 1	ALPINA	1100 GR	RSA-004555-2017	27/08/2027	L16061221	30/10/2025
		OPCIÓN 2	Mr QUICK	1100 GR	RSA - 001587 - 2026	06/15/2027	L251811B	13/11/025
		OPCIÓN 3	COLACTEOS	1100GR	RSA-0020463-2022	13/07/2027	L 071108JABA	9/11/2025
	LEGUMINOSAS							
9	FRIJOL ROJO	OPCIÓN 1	FRIJOL CALIMA	500 RG	RSAD 10172812	2026/04/04	L 181224	15/11/2025
		OPCIÓN 2	SUDESPENSA	500 GR	NSA-0011989-2022	29/03/2032	L0803	31/03/2026
		OPCIÓN 3	FRIJOL DIANA	500 RG	NSA-002644-2017	2027/03/22	L SI 1	27/12/2025
10	ARVEJA	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500GR			L 240125	24/01/2026
		OPCIÓN 2	EL PAISANO	450 GR			L - 30225	1/05/2026
11	LENTEJA	OPCIÓN 1	LENTEJA DIANA	500 RG	NSA-002644-2017	2027/03/22	L SI 1	29/11/2025
		OPCIÓN 2	DOÑA LUPE	500GR			L150325	15/03/2026
		OPCIÓN 3	SUDESPENSA	500 GR	NSA-0011989-2022	29/03/2032	L9375	3/02/2026
		OPCIÓN 4	EL PAISANO	500 RG	NSA-002644-2017	22/03/2027	LE 31124	1/11/2025
	PROTEINA ANIMAL							
1	POLLO	OPCIÓN 1	De a cuerdo al la resolucion 1375 del 2013 estos alimentos se eceptuan de este requisito siendo que son productos que no son sometidos a ningun tipo de trasformación y ni procesamiento					
		OPCIÓN 2						
13	HUEVO	OPCIÓN 1						
		OPCIÓN 2						
	SAL							
14	SAL YODADA	OPCIÓN 1	REFRISAL	500 GR	RSA-0031356-2024	16/05/2029	L 50108/3931	
		OPCIÓN 2	NATUSAL	500GR	RSA-0016567-2021	9/12/2026	L 2NAT24	1/05/2026
	INSUMOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION Y ASEO PERSONAL							
15	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	OPCIÓN 1	BONDY	500 ML	NSOC61973-14CO	28/04/2027		
16	DESINFECTANTE LIQUIDO	OPCIÓN 1	LIMPIDO MULTIUSOS	1000 ML	NSOH00189-04CO		B1:11.01.125	
		OPCIÓN 2	PATOJITO AMARILLO	1000 ML	NSOH09642-21CO	8/03/2028	M 3070324	
17	DETERGENTE BIOEDEGRADABLE PARA PLATOS	OPCIÓN 1	AXION LIQUIDO	750 ML	PH-2020-0065	1/10/2028		
		OPCIÓN 2	LOZACREM	450 GR	NSOH00882-11CO	2/02/2028	L 2406163	1/06/2026

PAE	SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-003
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 1
	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS	03/01/2023

OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA	CONTRATO N°	3683-2024
MUNICIPIOS	SILVIA - BUENOS AIRES - CALDONO - MORALES - PIENDAMO - TOTORO	FECHA DILIGENCIAMIENTO	22/08/2025

CUPOS	MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	X	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		INDUSTRIALIZADO		
	TIPO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO CAJM/CAJT	X	ALMUERZO	X	RIAD		

	PRODUCTO		MARCA	PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO		APLICA PARA LA EJECUCIÓN	
					No.	VIGENCIA	No.LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
		OPCIÓN 3	AK CREMA LAVALOZA	900 GR	NSOH05799-17CO	1/12/2030	L 4080230	24/08/2028
18	JABON PARA ASEO GENERAL INOLORO Y BIODEGRADABLE	OPCIÓN 1	FAB	1000 GR	NSOHO2775-14CO		L 344M2	
		OPCIÓN 2	DERSA	1000 GR	NSOHO8906-20CO		L 510020	
		OPCIÓN 3	ULTREX	1000 GR	NSOHO5600-16CO		L 7240204717083	

NOTA: Relacionar las marcas de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección, adjuntando la ficha técnica que se requiera en caso de no encuentrarse la misma en el banco de fichas técnicas con su respectiva consulta de la vigencia del registro sanitario y/o notificación sanitaria.

Para constancia se firma en Silvia el día dieciocho (18) de febrero del 2025

AUTORIDAD ANCESTRAL CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA GOBERNADORA SILVIA

NOMBRE: LILIANA PECHENE MUELAS 34.557 DE POPAYÁN
REPRESENTANTE LEGAL

Mileidy Suarez C.

NOMBRE: MILEIDY CLARIVEL SUAREZ COLLAZOS C.C. 1,064,435,254 DE SILVIA
COORDINADOR OPERATIVO

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-038
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE	VERSIÓN 1
	PROPUESTA DE COSTOS	07/12/2022

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de Reporte	29 DE AGOSTO DEL 2025	Periodo de Ejecucion	PRIMERO

1. Información de Operador

Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
Autoridad Indigena del resguardo de Guambia	817 000 162 - 9	320 6784765
Nombre de Representante Legal	Número de Identidad	Teléfono Contacto 2
Mama LILIANA PECHENE MUELAS	34,327,527	310 6306313

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos

CUPOS	DIAS	RACIONES	VR RACION	VALOR CONTRATO	RECURSOS
435	50	21.750	$ 5.531	$ 120.299.250	NACION
				$ 0	REGALIAS
TOTALES				$ 120.299.250	

4. Información de Productos Demandados

BIENES Y SERVICIOS	PORCENTAJE DE EJECUCION	TIEMPOS	COSTOS	FUENTE
ALIMENTOS	64,2%	50	74.306.806	NACIÓN-REGALIAS
RECURSO HUMANO	17,3%	50	20.000.000	NACIÓN-REGALIAS
COMBUSTIBLE	8,8%	50	10.200.000	NACIÓN-REGALIAS
TRANSPORTE	1,0%	50	1.200.000	NACIÓN-REGALIAS
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	1,6%	50	1.815.800	NACIÓN-REGALIAS
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	1,2%	50	1.406.625	NACIÓN-REGALIAS
DOTACION R. H.	3,3%	50	3.856.000	NACIÓN-REGALIAS
ADMINISTRACION	2,6%	50	2.965.237	NACIÓN-REGALIAS
TOTALES	100%		115.750.468	

Firma:	
Nombre:	Mama LILIANA PECHENE MUELAS
Cédula	34,327,527
REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA	
TEL: 3218449837	E-mail: paeespiraleducacion@gmail.com

AUTORIDAD ANCESTRAL CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA GOBERNADORA WAMPIA - SILVIA

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-038
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE	VERSIÓN 1
	PROPUESTA DE COSTOS - C.A	07/12/2022

INFORMACIÓN GENERAL			
Fecha de Reporte	29 DE AGOSTO DEL 2025	Periodo de Ejecucion	PRIMERO

1. Información de Operador		
Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
Autoridad Indigena del resguardo de Guambia	817 000 162 - 9	320 6784765
Nombre de Representante Legal	Número de Identidad	Teléfono Contacto 2
Mama LILIANA PECHENE MUELAS	34,327,527	310 6306313

2. Información de Entidad Territorial		
Entidad Territorial Certificada que Atiende	NIT	Municipio Reportado
Departamento Cauca	891580016-8	SILVIA, PIENDAMO, MORALES, CALDONO, BUENOS AIRES, TOTORO.

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos		
Grupo de Edad 4 - 8 años 11 meses	Grupo de Edad 9 - 13 años 11 meses	Grupo de Edad 14 - 17 años 11 meses
	435	

BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Dias)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
ALIMENTOS	GRASAS (ACEITE VEGETAL)	1.000	245	50	7.142	1.753.132	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL (ARROZ)	500	1.570	50	2.300	3.610.080	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL (KENDU)	500	142	50	4.800	680.160	NACIÓN-REGALIAS
	AZUCAR (AZUCAR)	500	259	50	2.095	543.485	NACIÓN-REGALIAS
	REMOLACHA	500	96	50	2.600	249.392	NACIÓN-REGALIAS
	REPOLLO BLANCO	500	211	50	2.600	548.662	NACIÓN-REGALIAS
	PLATANO VERDE	500	61	50	2.500	152.600	NACIÓN-REGALIAS
	LEGUMINOSA (FRIJOL BOLÓN)	500	314	50	6.000	1.883.520	NACIÓN-REGALIAS
	LECHE UHT LIQUIDA	1.100	1.873	50	5.200	9.738.655	NACIÓN-REGALIAS
	LEGUMINOSA (LENTEJAS)	500	183	50	3.800	695.856	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL (PASTAS ALIMENTICIAS) - CABELLO D	250	174	50	1.600	279.040	NACIÓN-REGALIAS
	AZUCAR (PANELA)	500	0	50	3.400	0	NACIÓN-REGALIAS
	SAL	500	70	50	1.342	93.618	NACIÓN-REGALIAS
	AHUYAMA	500	509	50	2.500	1.272.030	NACIÓN-REGALIAS
	PROTEINA (CARNE DE CERDO)	500	275	50	14.500	3.982.860	NACIÓN-REGALIAS
	PROTEINA (CARNE DE RES)	500	824	50	14.500	11.948.580	NACIÓN-REGALIAS
	PROTEINA (POLLO.PECHUGA)	500	1.099	50	8.500	9.339.120	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (CEBOLLA CABEZONA)	500	469	50	2.800	1.312.360	NACIÓN-REGALIAS
	PEPINO	500	258	50	2.500	645.280	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (MANGO)	500	419	50	2.500	1.046.400	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (MORA DE CASTILLA)	500	277	50	3.600	996.696	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	500	621	50	2.500	1.553.250	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (HABICHUELA)	500	268	50	4.500	1.204.668	NACIÓN-REGALIAS
	PROTEINA (HUEVO)	55	3.924	50	600	2.354.400	NACIÓN-REGALIAS
	PAPA COMÚN	500	2.070	50	1.300	2.690.600	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (TOMATE)	500	1.032	50	3.700	3.818.444	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (ZANAHORIA)	500	663	50	2.600	1.723.072	NACIÓN-REGALIAS
	SUBTOTAL ALIMENTOS					**74.306.806**	NACIÓN-REGALIAS

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-038
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE	VERSIÓN 1
	PROPUESTA DE COSTOS - C.A	07/12/2022

INFORMACIÓN GENERAL			
Fecha de Reporte	29 DE AGOSTO DEL 2025	Periodo de Ejecucion	PRIMERO

1. Información de Operador

Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
Autoridad Indigena del resguardo de Guambia	817 000 162 - 9	320 6784765
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
Mama LILIANA PECHENE MUELAS	34,327,527	310 6306313

2. Información de Entidad Territorial

Entidad Territorial Certificada que Atiende	NIT	Municipio Reportado
Departamento Cauca	891580016-8	SILVIA, PIENDAMO, MORALES, CALDONO, BUENOS AIRES, TOTORO.

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos

Grupo de Edad 4 - 8 años 11 meses	Grupo de Edad 9 - 13 años 11 meses	Grupo de Edad 14 - 17 años 11 meses
	435	

BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Dias)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
RECURSO HUMA	MANIPULADORAS	UNIDAD	8	50	50.000	20.000.000	NACIÓN-REGALIAS
COMBUSTIBLE	SUMINISTRO DE GAS	UNIDAD	85	50	120.000	10.200.000	NACIÓN-REGALIAS
TRANSPORTE	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	UNIDAD	2	50	500.000	1.200.000	NACIÓN-REGALIAS
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	DESINFECTANTE LIQUIDO	1000 cc	41	1	9.500	391.875	NACIÓN-REGALIAS
	DETERGENTE LAVAPLATOS	1000 cc	28	1	12.500	343.750	NACIÓN-REGALIAS
	DETERGENTE ASEO GENERAL	1000 cc	28	1	6.000	165.000	NACIÓN-REGALIAS
	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	500 CC	20	1	4.200	84.000	NACIÓN-REGALIAS
	PAPEL HIGIENICO	UND	20	1	2.600	52.000	NACIÓN-REGALIAS
	ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO DE PLATOS	UND	35	1	1.200	42.000	NACIÓN-REGALIAS
	ESPONJA ABRASIVA	UND	35	1	800	28.000	NACIÓN-REGALIAS
	BOLSAS PLASTICAS PARA BASURA	UND	120	1	2.500	300.000	NACIÓN-REGALIAS
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	Escoba plástica grande	UND	6	1	8.000	48.000	NACIÓN-REGALIAS
	Trapero de hilaza, sin goma	UND	6	1	12.000	72.000	NACIÓN-REGALIAS
	Cepillo largo cerdas duras	UND	6	1	8.800	52.800	NACIÓN-REGALIAS
	Cepillo de mano cerdas duras	UND	6	1	7.800	46.800	NACIÓN-REGALIAS
	Recogedor de basura plástico	UND	6	1	7.500	45.000	NACIÓN-REGALIAS
	Balde plástico capacidad 12 lt.	UND	6	1	25.200	151.200	NACIÓN-REGALIAS
	Kit de aseo	UND	14	1	100.000	1.400.000	NACIÓN-REGALIAS
DOTACION R. H.	DOTACION MANIPULADORAS	UND	8	1	482.000	3.856.000	NACIÓN-REGALIAS
ADMINISTRACIO	GASTOS ADMINISTRATIVOS	1	1	1	2.965.237	2.965.237	NACIÓN-REGALIAS
	SUBTOTAL OTROS COSTOS					**45.992.444**	
	TOTAL:					**120.299.250**	

Firma:

Nombre:	Mama LILIANA PECHENE MUELAS
Cédula	34,327,527
REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA	
TEL:	E-mail:

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-038
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE	VERSIÓN 1
	PROPUESTA DE COSTOS	07/12/2022

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de Reporte	29 DE AGOSTO DEL 2025	Periodo de Ejecucion	PRIMERO

1. Información de Operador

Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
Autoridad Indigena del resguardo de Guambia	817 000 162 - 9	320 6784765
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
Mama LILIANA PECHENE MUELAS	34.327.527	310 6306313

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos

CUPOS	DIAS	RACIONES	VR RACION	VALOR CONTRATO	RECURSOS
3.681	50	184.050	$ 5.124	**$ 943.072.200**	**NACION**
				$ 0	**REGALIAS**
TOTALES				**$ 943.072.200**	

4. Información de Productos Demandados

BIENES Y SERVICIOS	PORCENTAJE DE EJECUCION	TIEMPOS	COSTOS	FUENTE
ALIMENTOS	51,0%	50	480.698.176	NACIÓN-REGALIAS
RECURSO HUMANO	18,7%	50	176.000.000	NACIÓN-REGALIAS
COMBUSTIBLE	8,0%	50	75.600.000	NACIÓN-REGALIAS
TRANSPORTE	4,2%	50	39.960.000	NACIÓN-REGALIAS
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	1,7%	50	16.204.000	NACIÓN-REGALIAS
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	1,7%	50	15.812.500	NACIÓN-REGALIAS
DOTACION R. H.	3,6%	50	33.516.000	NACIÓN-REGALIAS
ADMINISTRACION	11,2%	50	105.281.524	NACIÓN-REGALIAS
TOTALES	**100%**		**943.072.200**	

Firma:	
Nombre:	Mama LILIANA PECHENE MUELAS
Cédula	34327527
REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA	
TEL: 3218449837	E-mail: paeespiraleducacion@gmail.com

PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-038
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE	VERSIÓN 1
	PROPUESTA DE COSTOS - C.A	07/12/2022

INFORMACIÓN GENERAL			
Fecha de Reporte	29 DE AGOSTO DEL 2025	Periodo de Ejecucion	PRIMERO

1. Información de Operador		
Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
Autoridad Indigena del resguardo de Guambia	817 000 162 - 9	320 6784765
Nombre de Representante Legal	Número de Identidad	Teléfono Contacto 2
Mama LILIANA PECHENE MUELAS	34327527	310 6306313

2. Información de Entidad Territorial		
Entidad Territorial Certificada que Atiende	NIT	Municipio Reportado
Departamento Cauca	891580016-8	SILVIA, BUENOS AIRES, CALDONO, MORALES, PIENDAMO TOTORO.

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos		
Grupo de Edad 4 - 8 años 11 meses	Grupo de Edad 9 - 13 años 11 meses	Grupo de Edad 14 - 17 años 11 meses
	3.812	

BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Dias)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
ALIMENTOS	GRASAS (ACEITE VEGETAL)	1.000	1.288	50	9.900	12.754.665	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL (ARROZ)	500	13.620	50	2.800	38.135.160	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL (KENDU)-MAIZ	500	773	50	7.000	5.411.070	NACIÓN-REGALIAS
	AZUCAR (AZUCAR)	500	1.752	50	4.000	7.008.624	NACIÓN-REGALIAS
	AZUCAR (CHOCOLATE CON AZUCAR)	500	206	50	24.000	4.947.264	NACIÓN-REGALIAS
	CERAL (MAIZ AMARILLO TRILLADO - CUCHUC	500	773	50	3.800	2.937.438	NACIÓN-REGALIAS
	LEGUMINOSA (ARVEJA)	500	994	50	5.000	4.969.350	NACIÓN-REGALIAS
	LEGUMINOSA (FRIJOL NIMA)	500	1.436	50	7.500	10.766.925	NACIÓN-REGALIAS
	LECHE UHT LIQUIDA	1.100	15.059	50	7.500	112.939.773	NACIÓN-REGALIAS
	LEGUMINOSA (LENTEJAS)	500	1.988	50	5.600	11.131.344	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL (PASTAS ALIMENTICIAS) - CABELLO DI	250	184	50	2.800	515.340	NACIÓN-REGALIAS
	CEREAL (PASTAS ALIMENTICIAS) - ESPAGUETI	250	147	50	2.800	412.272	NACIÓN-REGALIAS
	AZUCAR (PANELA)	500	464	50	6.500	3.014.739	NACIÓN-REGALIAS
	SAL	500	331	50	1.500	496.935	NACIÓN-REGALIAS
	AHUYAMA	500	221	50	5.700	1.258.902	NACIÓN-REGALIAS
	PROTEINA (CARNE DE CERDO)	500	957	50	17.800	17.035.668	NACIÓN-REGALIAS
	PROTEINA (CARNE DE RES)	500	1.988	50	18.500	36.773.190	NACIÓN-REGALIAS
	PROTEINA (POLLO.PECHUGA)	500	3.810	50	10.000	38.098.350	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (CEBOLLA CABEZONA)	500	3.821	50	5.500	21.014.829	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (FRESA)	500	2.577	50	8.000	20.613.600	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (MANGO)	500	4.068	50	6.500	26.438.783	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (MORA DE CASTILLA)	500	4.638	50	7.500	34.785.450	NACIÓN-REGALIAS
	FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	500	3.828	50	5.500	21.055.320	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (HABICHUELA)	500	515	50	3.800	1.958.292	NACIÓN-REGALIAS
	PROTEINA (HUEVO)	55	23.927	50	750	17.944.875	NACIÓN-REGALIAS
	PAPA COMÚN	500	4.042	50	2.500	10.104.345	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (TOMATE)	500	3.357	50	4.600	15.442.531	NACIÓN-REGALIAS
	VERDURA (ZANAHORIA)	500	607	50	4.500	2.733.143	NACIÓN-REGALIAS
	SUBTOTAL ALIMENTOS					**480.698.176**	NACIÓN-REGALIAS
RECURSO HUMA	MANIPULADORAS	UNIDAD	64	50	55.000	176.000.000	NACIÓN-REGALIAS
COMBUSTIBLE	SUMINISTRO DE GAS	UNIDAD	560	50	135.000	75.600.000	NACIÓN-REGALIAS
TRANSPORTE	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	UNIDAD	2,4	2	16.650.000	39.960.000	NACIÓN-REGALIAS

PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-038
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE	VERSIÓN 1
	PROPUESTA DE COSTOS - C.A	07/12/2022

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de Reporte	29 DE AGOSTO DEL 2025	Periodo de Ejecucion	PRIMERO

1. Información de Operador

Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
Autoridad Indigena del resguardo de Guambia	817 000 162 - 9	320 6784765
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
Mama LILIANA PECHENE MUELAS	34327527	310 6306313

2. Información de Entidad Territorial

Entidad Territorial Certificada que Atiende	NIT	Municipio Reportado
Departamento Cauca	891580016-8	SILVIA, BUENOS AIRES, CALDONO, MORALES, PIENDAMO TOTORO.

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos

Grupo de Edad 4 - 8 años 11 meses	Grupo de Edad 9 - 13 años 11 meses	Grupo de Edad 14 - 17 años 11 meses
	3.812	

BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Dias)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	DESINFECTANTE LIQUIDO	1000 cc	353	1	6.000	2.115.000	NACIÓN-REGALIAS
	DETERGENTE LAVAPLATOS	1000 cc	235	1	12.500	2.937.500	NACIÓN-REGALIAS
	DETERGENTE ASEO GENERAL	1000 cc	235	1	24.000	5.640.000	NACIÓN-REGALIAS
	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	500 CC	158	1	8.500	1.338.750	NACIÓN-REGALIAS
	PAPEL HIGIENICO	UND	158	1	3.500	551.250	NACIÓN-REGALIAS
	ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO DE PLATOS	UND	310	1	1.500	465.000	NACIÓN-REGALIAS
	ESPONJA ABRASIVA	UND	310	1	1.500	465.000	NACIÓN-REGALIAS
	BOLSAS PLASTICAS PARA BASURA	UND	920	1	2.500	2.300.000	NACIÓN-REGALIAS
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	Escoba plástica grande	UND	49	1	11.500	563.500	NACIÓN-REGALIAS
	Trapero de hilaza, sin goma	UND	49	1	15.200	744.800	NACIÓN-REGALIAS
	Cepillo largo cerdas duras	UND	49	1	8.800	431.200	NACIÓN-REGALIAS
	Cepillo de mano cerdas duras	UND	49	1	7.800	382.200	NACIÓN-REGALIAS
	Recogedor de basura plástico	UND	49	1	7.500	367.500	NACIÓN-REGALIAS
	Balde plástico capacidad 12 lt.	UND	49	1	25.200	1.234.800	NACIÓN-REGALIAS
	Kit de aseo	UND	78	1	160.000	12.480.000	NACIÓN-REGALIAS
DOTACION R. H.	DOTACION MANIPULADORAS	UND	63	1	532.000	33.516.000	NACIÓN-REGALIAS
ADMINISTRACIO	GASTOS ADMINISTRATIVOS	1	1	1	104.815.539	105.281.524	NACIÓN-REGALIAS
	SUBTOTAL OTROS COSTOS					**462.374.024**	
	TOTAL:					**943.072.200**	

Firma:

Nombre: Mama LILIANA PECHENE MUELAS

Cédula 34327527

REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA

TEL: E-mail:

AUTORIDAD ANCESTRAL CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA GOBERNADOR WAMPIA - SILVIA

FR-SED-PAE-009	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
VERSION 1	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
15-ENE-25	PLAN DE REMISIONES

OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA		NIT:	817.000.162-9	CONTRATO:	N/A
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO		MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	30	MUNICIPIOS:	BUENOS AIRES, CALDONO, MORALES, PIENDAMO, SILVIA Y TOTORO			

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMERO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	8/09/25	FECHA DE TERMINACIÓN	03-10-2025
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	14/10/25	FECHA DE TERMINACIÓN	11/11/25
PERIODO DE ENTREGA:	TERCERO	DIAS DE ATENCIÓN:	10		FECHA DE INICIO	12/11/25	FECHA DE TERMINACIÓN	26/11/25

RANGOS DE EDAD	TOTAL DE CUPOS	No DE DÍAS A ATENDER:	TOTAL RACIONES:
9-13 AÑOS 11 MESES:	3681	50	184050

ALIMENTOS NO PERECEDEROS	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR			
		1er Periodo	2do Periodo	3er Periodo (10 días)	
ACEITE 1	1000	582	582	251	
ARROZ	500	6.039	6.039	3.093	
CEREAL KENDU	500	332	332	221	
AZÚCAR	500	774	774	413	
ARVEJA	500	442	442	221	
CHOCOLATE	500	663	663	221	
FRIJOL ROJO 1	500	6.695	6.695	3.348	
LECHE UHT	1100	884	884	442	
LENTEJA 1	500	310	310	310	
MAIZ AMARILLO	500	207	207	104	
PANELA 1	500	74	74	74	
PASTA (Cabello de Angel)	250	148	148	74	
SAL 1	500	148	148	148	
FECHA DE ENTREGA NO PERECEDEROS:		8/09/25	14/10/25	12/11/25	

ALIMENTOS PERECEDEROS	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 1er Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 2do Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 3er Periodo (10 días)				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 4to Periodo			
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
AHUYAMA	500	88,4	0,0	441,8	441,8	88,4	0,0	441,8	441,8	88,4	0,0						
CARNE DE CERDO	500	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0						
CARNE DE RES 1	500	441,8	0,0	441,8	0,0	441,8	0,0	441,8	0,0	441,8	0,0						
CARNE DE POLLO-PECHU	500	220,9	920,5	0,0	220,9	220,9	920,5	0,0	220,9	220,9	920,5						
CEBOLLA CABEZONA 1	500	449,2	360,8	397,7	257,7	449,2	360,8	397,7	257,7	449,2	360,8						
FRUTA (FRESA)	500	515,5	515,5	0,0	0,0	515,5	515,5	0,0	0,0	515,5	515,5						
FRUTA (MANGO)	500	0,0	625,9	0,0	0,0	0,0	625,9	0,0	0,0	0,0	625,9						
FRUTA (MORA DE CASTIL	500	515,5	515,5	515,5	515,5	515,5	515,5	515,5	515,5	515,5	515,5						

FR-SED-PAE-009	SECRETARIA DE EDUCACIÓN ... ULTURA DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
VERSION 1	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
15-ENE-25	PLAN DE REMISIONES



OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA		NIT:	817.000.162-9	CONTRATO:	N/A
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO		MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	30	MUNICIPIOS:	BUENOS AIRES, CALDONO, MORALES, PIENDAMO, SILVIA Y TOTORO			

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMERO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	8/09/25	FECHA DE TERMINACIÓN	03-10-2025
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	14/10/25	FECHA DE TERMINACIÓN	11/11/25
PERIODO DE ENTREGA:	TERCERO	DIAS DE ATENCIÓN:	10		FECHA DE INICIO	12/11/25	FECHA DE TERMINACIÓN	26/11/25

RANGOS DE EDAD	TOTAL DE CUPOS	No DE DÍAS A ATENDER:		TOTAL RACIONES:													
9-13 AÑOS 11 MESES:	3681	50		184050													
FRUTA (TOMATE ARBOL)	500	589,1	0,0	589,1	589,1	589,1	0,0	589,1	589,1	589,1	0,0						
HUEVOS	500	3.682,0	0,0	3.682,0	3.682,0	3.682,0	0,0	3.682,0	3.682,0	3.682,0	0,0						
HABICHUELA	500	88,4	117,8	88,4	88,4	88,4	117,8	88,4	88,4	88,4	117,8						
PAPA COMÚN 4	500	405,0	787,9	957,3	1.141,4	405,0	787,9	957,3	1.141,4	405,0	787,9						
TOMATE 1	500	397,7	309,3	206,2	0,0	397,7	309,3	206,2	0,0	397,7	309,3						
ZANAHORIA 1	500	36,8	176,7	36,8	272,5	36,8	176,7	36,8	272,5	36,8	176,7						
FECHA DE ENTREGA PERECEDEROS:		8/09/25	15/09/25	22/09/25	29/09/25	14/10/25	21/10/25	28/10/25	4/11/25	12/11/25	20/11/25						

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MÍNIMOS POR CADA 100 CUPOS EN EL COMEDOR ESCOLAR	UNID. MEDIDA lb/cc/und	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR			
		1er Periodo	2do Periodo	3er Periodo (10 días)	
Esponja Plastica lavado olla (2 mensuales)	Und	124,0	124,0	92,0	
Detergente biodegradable para lavado de platos (2 kilos/litros mensuales por 100 cupos)	1.000	94,0	94,0	47,0	
Esponja Abrasiva (2 mensuales)	Und	124,0	124,0	62,0	
Desinfectante líquido (2 litros mensuales por cada 100 cupos.	1.000	141,0	141,0	71,0	
Jabon aseo general biodegradable (2 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos)	1.000	94,0	94,0	47,0	
Jabon Antibacterial líquido (300 cc mensuales por cada manipulador.	300	63,0	63,0	32,0	
Bolsas plásticas biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos. (8 unidades identificadas por colores)	Und	368,0	368,0	184,0	
Papel Higiénico (1 rollo mensual por cada manipulador)	Und	63,0	63,0	32,0	
FECHA DE ENTREGA INSUMOS:		8/09/25	14/10/25	12/11/25	

ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR
Escoba plástica grande	49
Trapero de Hilaza, sin goma	49
Cepillo largo cerdas duras	49
Cepillo de manos cerdas duras	49
Recogedor de basura plástico	49
Balde plástico capacidad 12 lt	49
FECHA DE ENTREGA ELEMENTOS:	8/09/25

FR-SED-PAE-009	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
VERSION 1	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
15-ENE-25	PLAN DE REMISIONES



OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA		NIT:	817.000.162-9	CONTRATO:	N/A
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO		MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	5	MUNICIPIOS:	BUENOS AIRES, CALDONO, MORALES, PIENDAMO, SILVIA Y TOTORO			

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMERO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	8/09/25	FECHA DE TERMINACIÓN	26-09-2025
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	29/09/25	FECHA DE TERMINACIÓN	4/11/25
PERIODO DE ENTREGA:	TERCERO	DIAS DE ATENCIÓN:	10		FECHA DE INICIO	5/11/25	FECHA DE TERMINACIÓN	19/11/25
PERIODO DE ENTREGA:		DIAS DE ATENCIÓN:			FECHA DE INICIO		FECHA DE TERMINACIÓN	

RANGOS DE EDAD `	TOTAL DE CUPOS	No DE DÍAS A ATENDER:	TOTAL RACIONES:
9-13 AÑOS 11 MESES:		50	0

ALIMENTOS NO PERECEDEROS	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR			
		1er Periodo	2do Periodo	3er Periodo (10 días)	
ACEITE 1	1000	182	182	101	
ARROZ	500	765	765	371	
CEREAL KENDU	500	66	66	22	
AZÚCAR	500	117	117	62	
FRIJOR MINA	500	140	140	70	
LENTEJA 1	500	79	79	53	
LECHE LIQYUDA UHT	1100	0	0	0	
PANELA	500	835	835	417	
PASTAS - Cabello de angel	250	39	39	39	
Sal 1	500	35	35	35	
FECHA DE ENTREGA NO PERECEDEROS:		8/09/25	29/09/25	5/11/25	

ALIMENTOS PERECEDEROS	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 1er Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 2do Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 3er Periodo (10 días)							
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2						
AHUYAMA 4	500	82,2	49,8	29,7	62,1	82,2	49,8	29,7	62,1	82,2	49,8						
AJO	500	7,0	7,0	0,0	14,0	7,0	7,0	0,0	14,0	7,0	7,0						
CARNE DE CERDO	500	0,0	61,2	61,2	0,0	0,0	61,2	61,2	0,0	0,0	61,2						
CARNE DE RES	500	122,4	61,2	61,2	122,4	122,4	61,2	61,2	122,4	122,4	61,2						
CARNE DE POLLO Pechuga	500	122,4	122,4	122,4	122,4	122,4	122,4	122,4	122,4	122,4	122,4						
CEBOLLA CABEZONA 1	500	48,9	69,0	18,4	69,0	48,9	69,0	18,4	69,0	48,9	69,0						
CEBOLLA JUNCA 2	500	6,1	25,3	24,5	24,5	6,1	25,3	24,5	24,5	6,1	25,3						
CILANTRO 1	500	8,7	7,0	2,6	7,0	8,7	7,0	2,6	7,0	8,7	7,0						
YUCA	500	21,9	0,0	21,9	21,9	21,9	0,0	21,9	21,9	21,9	0,0						
HABICHUELA1	500	62,9	0,0	19,2	38,5	62,9	0,0	19,2	38,5	62,9	0,0						
FRIJOL VERDE	500	0,0	0,0	0,0	26,2	0,0	0,0	0,0	26,2	0,0	0,0						

FR-SED-PAE-009	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
VERSION 1	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
15-ENE-25	PLAN DE REMISIONES

OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA		NIT:	817.000.162-9	CONTRATO:	N/A
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO		MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	5	MUNICIPIOS:	BUENOS AIRES, CALDONO, MORALES, PIENDAMO, SILVIA Y TOTORO			

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMERO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	8/09/25	FECHA DE TERMINACIÓN	26-09-2025
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	29/09/25	FECHA DE TERMINACIÓN	4/11/25
PERIODO DE ENTREGA:	TERCERO	DIAS DE ATENCIÓN:	10		FECHA DE INICIO	5/11/25	FECHA DE TERMINACIÓN	19/11/25
PERIODO DE ENTREGA:		DIAS DE ATENCIÓN:			FECHA DE INICIO		FECHA DE TERMINACIÓN	

RANGOS DE EDAD	TOTAL DE CUPOS	No DE DÍAS A ATENDER:	TOTAL RACIONES:
9-13 AÑOS 11 MESES:		50	0

HUEVO	55	437,0	437,0	437,0	437,0	437,0	437,0	437,0	437,0	437,0	437,0						
FRUTA GUAYABA	500	65,6	65,6	0,0	65,6	65,6	65,6	0,0	65,6	65,6	65,6						
FRUTA MANGO	500	65,6	56,8	56,8	0,0	65,6	56,8	56,8	0,0	65,6	56,8						
FRUTA MORA	500	0,0	65,6	56,8	0,0	0,0	65,6	56,8	0,0	0,0	65,6						
FRUTA PIÑA	500	69,9	69,9	69,9	69,9	69,9	69,9	69,9	69,9	69,9	69,9						
FRUTA TOMATE DE ARBOL	500	56,8	56,8	56,8	113,6	56,8	56,8	56,8	113,6	56,8	56,8						
LECHUGA 1	500	31,5	0,0	19,2	0,0	31,5	0,0	19,2	0,0	31,5	0,0						
MAÍZ TIERNO	500	215,9	332,1	134,6	217,6	215,9	332,1	134,6	217,6	215,9	332,1						
PEPINO 1	500	0,0	12,2	0,0	0,0	0,0	12,2	0,0	0,0	0,0	12,2						
PLATANO GUINEO2	500	31,5	0,0	51,6	38,5	31,5	0,0	51,6	38,5	31,5	0,0						
PLATANO HARTÓN MADURO 1	500	62,1	0,0	48,1	62,1	62,1	0,0	48,1	62,1	62,1	0,0						
PLATANO HARTÓN VERDE 1	500	118,0	49,8	57,7	96,1	118,0	49,8	57,7	96,1	118,0	49,8						
REPOLLO	500	0,0	0,0	0,0	30,6	0,0	0,0	0,0	30,6	0,0	0,0						
TOMATE 1	500	0,0	0,0	38,5	19,2	0,0	0,0	38,5	19,2	0,0	0,0						
REMOLACHA	500	99,6	81,3	94,4	196,7	99,6	81,3	94,4	196,7	99,6	81,3						
ZANAHORIA 1	500	0,0	38,5	0,0	0,0	0,0	38,5	0,0	0,0	0,0	38,5						
FECHA DE ENTREGA PERECEDEROS:		13/04/00	14/03/00	29/01/00	19/03/00	13/04/00	14/03/00	29/01/00	19/03/00	13/04/00	14/03/00	29/01/00	19/03/00				

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MÍNIMOS POR CADA 100 CUPOS EN EL COMEDOR ESCOLAR	UNID. MEDIDA lb/cc/und	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR			
		1er Periodo	2do Periodo	3er Periodo (10 días)	
Esponja Plastica lavado olla (2 mensuales)	Und	14	14	7	35
Detergente biodegradable para lavado de platos (2 kilos/litros mensuales por 100 cupos)	1.000	11	11	6	28
Esponja Abrasiva (2 mensuales)	Und	14	14	7	35
Desinfectante liquido (2 litros mensuales por cada 100 cupos.	1.000	17	17	8	41

ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR
Escoba plástica grande	6
Trapero de Hilaza, sin goma	6
Cepillo largo cerdas duras	6
Cepillo de manos cerdas duras	6

FR-SED-PAE-009	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
VERSION 1	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
15-ENE-25	PLAN DE REMISIONES



OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO DE GUAMBIA		NIT:	817.000.162-9	CONTRATO:	N/A
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO		MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	5	MUNICIPIOS:	BUENOS AIRES, CALDONO, MORALES, PIENDAMO, SILVIA Y TOTORO			

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMERO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	8/09/25	FECHA DE TERMINACIÓN	26-09-2025
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	29/09/25	FECHA DE TERMINACIÓN	4/11/25
PERIODO DE ENTREGA:	TERCERO	DIAS DE ATENCIÓN:	10		FECHA DE INICIO	5/11/25	FECHA DE TERMINACIÓN	19/11/25
PERIODO DE ENTREGA:		DIAS DE ATENCIÓN:			FECHA DE INICIO		FECHA DE TERMINACIÓN	

RANGOS DE EDAD	TOTAL DE CUPOS	No DE DÍAS A ATENDER:	TOTAL RACIONES:
9-13 AÑOS 11 MESES:		50	0

Jabon aseo general biodegradable (2 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos)	1.000	11	11	6	28
Jabon Antibacterial líquido (300 cc mensuales por cada manipulador.	300	8	8	4	20
Bolsas plásticas biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos. (8 unidades identificadas por colores)	Und	48	48	24	120
Papel Higiénico (1 rollo mensual por cada manipulador)	Und	8	8	4	20
FECHA DE ENTREGA INSUMOS:		8/09/25	29/09/25	5/11/25	

Recogedor de basura plástico	6
Balde plástico capacidad 12 lt	6
FECHA DE ENTREGA ELEMENTOS:	8/09/25