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

MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS				
FECHA CERTIFICACIÓN	10/09/2025		N° Oficio	1172	
OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA	NIT	817001291-5	MUNICIPIO(S)	ALMAGUER

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 operador anexa acta de inspección sanitaria del proveedor , con concepto sanitario favorable, con requerimiento el cual tiene treinta dias para adjuntar el acta con concepto favorable del establecimineto TIENDA COMUNITARIA LA KAKAUÑA
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 operador entrega hoja de aceptación del plan de capacitación y cronograma de capacitación.
6	PLAN DE RUTAS DE TRANSPORTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA (FR-SED-PAE-007)	1					El operador entrega el formato de plan de rutas donde estipula las fechas tentativas de entrega.
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, además de la información especifica de cada uno
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 entrega el plan de remisiones del respectivo contrato a ejecutar
10	INFORME PAIP EN MEDIO FISICO Y MAGNETICO	1					El operador entrega el Informe PAIP en medio magnético mediante memoria USB.
CALIFICACION ESPERADA	8 CALIFICACIÓN OBTENIDA 8 PORCENTAJE DE CUMPLIMEINTO 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 quince (15) días del mes septiembre de de 2025

DELLY JENNYTH DELGADO VELASCO
Profesional Especializado Líder programa PAE

Proyectó y Redviso Alfredo Munoz Zuñiga -Apoyo a la supervisión componente técnico
Proyectó y Redviso Rubert Hernan Buitron -Apoyo a la supervisión componente Financiero
Reviso: Leidy Lorena Ordoñoz -

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

KAKAOÑA MARKA-RESGUARDO DE CAQUIONA
NACION YANAKUNA-CHINCHAYSUYU
MUNICIPIO DE ALMAGUER- CAUCA
MACIZO ANDINO COLOMBIANO
NIT: 817001291-5 AÑO 2.025

Fecha 05/09/2025

SEÑORES

SECRETARIA DE EDUCACION DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA-PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE)

COMPONENTE PAIP

CORDIAL SALUDO

Por medio de la presente se hace entrega de componente PAIP, la cual costa de los siguientes documentos.

- PROPUESTA DE COSTOS
- CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS
- CRONOGRAMA DE CAPACITACION
- PROGRAMACION DE RUTAS DE TRASPORTE
- CERTIFICADO DE BODEGA
- APROBACION CICLOS DE MENU
- OLLA COMUNITARIA
- ACTA DE INSPECCION

PAE
RECIBIDO
FECHA: 05-09-2025
FIRMA: DiLiq
Hora: 8:52am

CAU2025ER037588
FC: 05/09/2025
FV: 26/09/2025
ASU:Entrega componente PAIP -
DEP:Programa d

Att:

Paulo males Rengifo
Cc: 1061985244 de Almaguer
Coordinador del PAE Caquiona

KAKAOÑA MARKA-RESGUARDO DE CAQUIONA
NACION YANAKUNA-CHINCHAYSUYU
MUNICIPIO DE ALMAGUER- CAUCA
MACIZO ANDINO COLOMBIANO
NIT: 817001291-5 AÑO 2.025

Fecha 05/09/2025

SEÑORES

SECRETARIA DE EDUCACION DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA-PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE)

COMPONENTE PAIP

PAE
RECIBIDO
FECHA: 05-09-2025
FIRMA: Dilia
Hora: 8:52am

CORDIAL SALUDO

Por medio de la presente se hace entrega de componente PAIP, la cual costa de los siguientes documentos.

- PROPUESTA DE COSTOS
- CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS
- CRONOGRAMA DE CAPACITACION
- PROGRAMACION DE RUTAS DE TRASPORTE
- CERTIFICADO DE BODEGA
- APROBACION CICLOS DE MENU
- OLLA COMUNITARIA
- ACTA DE INSPECCION

CAU2025ER037588
FC: 05/09/2025
FV: 26/09/2025
ASU:Entrega componente PAIP -
DEP:Programa d

Att:

Paulo males Rengifo
Cc: 1061985244 de Almaguer
Coordinador del PAE Caquiona

KAKAOÑA MARKA-RESGUARDO DE CAQUIONA
NACION YANAKUNA-CHINCHAYSUYU
MUNICIPIO DE AAMGUER- CAUCA
MACIZO ANDINO COLOMBIANO
NIT: 817001291-5 AÑO 2025

CAQUIONA 03 de septiembre de 2025

SEÑORES: SECRETARIA DE EDUCACION DEL DEPARTAMENTO DEL CACUCA- PROGRAMA DE ALIMENTACIC ESCOLAR PAE.

CORDIAL SALUDO

ASUNTO : APROBACION DE CICLOS DE MENU

EL SUSCRITO GOBERNADOR DEL CABILDO INDIGENA, DEL RESGUARDO INDIGENA YANACONA DE CAQUIONA

Aprobamos los ciclos de menu del Plan Alimentario Indígena Propio-PAIP que se concertó con la Entidad para la atención en sedes educativas con población mayoritariamente indígena o aquellas que se encuentran en territorio indígena, para la vigencia 2025.

Para constancia de lo anterior firma la autoridad Tradicional del resguardo indígena de Caquiona a los 03 días del mes de septiembre del año 2025.

Cordialmente

EVERT QUINAYAS OMEN
CC: 4620147
REPRESENTANTE LEGAL GOBERNADOR DEL CABILDO
TL: 3128235609
CORREO: paecaquiona2022qgmail.com

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 hayan definido por el sistema indígena Propio y las particularidades culturales de cada pueblo indígena.
APOYO NUTRICIONAL DENTRO DEL	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

SERVICIO EDUCATIVO CONTRATADO	Indígena Propio SEIP para la atención de establecimientos con población mayoritariamente indígena. donde se 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 2º, literal a del artículo 5º y el numeral 1 del artículo 7º 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. Aplicar 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 2º, literal a) del artículo 5º y el numeral 1 del artículo 7º 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 su refrigeración o congelación de acuerdo al número de beneficiarios, programación y 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.

EL SUSCRITO GOBERNADOR DEL CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO INDIGENA DE YANACONA DE CAQUIONA

CERTIFICADO:

En ejercicio de nuestros usos, costumbre y derecho propio el cabildo indígena de Caquiona manifiesta que no cuenta con una bodega para el almacenamiento de alimentos, ya que todo el proceso logístico de entrega lo realiza el proveedor contratado.

Para constancia de lo anterior firma la autoridad Tradicional del resguardo indígena de Caquiona a los 03 días del mes de septiembre del año 2025.

EVERT QUINAYAS OMEN
CC: 4620147
REPRESENTANTE LEGAL GOBERNADOR DEL CABILDO
LT: 3226043002
CORREO: paecaquiona2022@gmail.com

Gobernación del Cauca
Secretaría de Salud

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

3349

CIUDAD: Caquiona | FECHA: 22-04-24 | ACTA N°: 19022106171687754

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Sec. Dptal de Salud del Cauca

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Guido Fernando Quinayás Bolaños

*CÉDULA / NIT: 10617487974 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 19022106171687754

*NOMBRE COMERCIAL: Tienda Comunitaria La Kakawera

*DIRECCIÓN: Corr. Resguardo Caquiona | MATRICULA MERCANTIL: 288424

*DEPARTAMENTO: Cauca | *MUNICIPIO: Almaguer

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

Otro [X] Cuál: Resguardo Indígena

TELÉFONOS: 3100162147 | FAX: ---

CORREO ELECTRÓNICO: qfquinayas@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Guido Fernando Quinayás Bolaños

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 10617487974

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Guido Fernando Quinayás Bolaños

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 10617487974

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Corr. Resguardo de Caquiona

*DEPARTAMENTO: Cauca | *MUNICIPIO: Almaguer

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: | *NÚMERO DE TRABAJADORES:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22 - 11 - 2022 (día / mes / año)			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		FAVORABLE			97.75%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*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

	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

Powered by 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	Se evidencia parte de la estantería en material poroso que no facilita la fácil limpieza y Sanitización C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9			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	No se evidencia uso de agua potable C
4.2	**Residuos liquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)*	2,5	1,25	0	C

Powered by 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	No se evidencia registros de limpieza y desinfección C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	No se evidencia soportes documentales de Saneamiento. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	16			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
80	FAVORABLE	90-100%
	X 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	
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.

Powered by CamScanner

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

VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:
Hallazgos: 2.2; 4.1; 4.5; 4.6
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 22 del mes de Abril del año 2024 en la Ciudad de Caquiona.
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: Billy Rubel Beltrán Galindez	NOMBRE:
CÉDULA: 4.696.957	CÉDULA:
CARGO: T. A. S.	CARGO:
INSTITUCIÓN: S. D. S. C.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Desly Norely chilito Omen	FIRMA:
NOMBRE: Desly Norely chilito Omen	NOMBRE:
CÉDULA: 1061985463	CÉDULA:
CARGO: Manipuladora de Alimentos	CARGO:

Powered by CamScanner

PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	PL001-FR-SED-PAE-(
	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 RESPONSAE CAPACITACION (Nombre, cédula, profesion, tarjeta teléfono, dirección, correo electróni copia de la tarjeta profesio
CABILDO CAQUIONA		14/09/2025	ALMAGUER	8:30-10:00	Presencial Direccion o Lugar:	Buenas Prácticas de Manufactura y Lineamientos Técnicos del Programa	15	Teorico: Practico:	JORLE ALEY MONACADA: CC
CABILDO CAQUIONA		14/09/2025	ALMAGUER	10:00 a 10:30	Presencial Direccion o Lugar:	Ciclos de menús, Minuta patrón y estandarización de porciones.	15	Teorico: Practico:	JORLE ALEY MONACADA: CC
CABILDO CAQUIONA		14/09/2025	ALMAGUER	10:30 a 11:00	Presencial Direccion o Lugar:	Plan de Saneamiento	15	Teorico: Practico:	JORLE ALEY MONACADA: CC
CABILDO CAQUIONA		14/09/2025	ALMAGUER	11:00 a 11:30	Presencial Direccion o Lugar:	Mantenimiento de equipos	15	Teorico: Practico:	JORLE ALEY MONACADA: CC
CABILDO CAQUIONA		14/09/2025	ALMAGUER	11:30 a :12:00	Presencial Direccion o Lugar:	Sistemas de gestión de la calidad	15	Teorico: Practico:	JORLE ALEY MONACADA: CC
CABILDO CAQUIONA		14/09/2025	ALMAGUER	12:00 a 12:30	Presencial Direccion o Lugar:	Gestión de la inocuidad - Prevención de la Contaminación.	15	Teorico: Practico:	JORLE ALEY MONACADA: CC
CABILDO CAQUIONA		14/09/2025	ALMAGUER	12:30 a 01:00	Presencial Direccion o Lugar:	Transporte, recepción y almacenamiento de materias primas, remisiones, reposiciones, devoluciones y faltantes	15	Teorico: Practico:	JORLE ALEY MONACADA: CC

para conmstancia se firma en CAQUIONA a los 14 días del mes de septiembre 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 de componente tecnico para su supervisión.
3. El plan de capacitación a implementar por el operador será de mínimo diez (10) horas anuales, tiempo que deberá ser distribuido de acuerdo a la duración del contrato.
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	www.cauca.gov.c @GobCauca
	Nombre: EVERT QUINAYAS OMEN	Nombre: PAULO MALES RENGIFO	
	REPRESENTANTE LEGAL	COORDINADOR OPERATIVO	

JORGE ARMANDO ALEY MONCADA
INGENIERO AGROINDUTRIAL
CC 10.306.743 de Popayán
Tarjeta profesional: 19261 – 1325160 CAU
Lugar de residencia: Popayán
Dirección: CLL 55BN CRR 9B-26
Celular: 3105448137
Correo electrónico: jaley463@gmail.com
agroindustriacaquiona@gmail.com



PERFIL PROFESIONAL

Ingeniero Agroindustrial con Maestría en Educación, docencia en ciencias naturales y agroindustria. Experiencia como capacitador en manipulación de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Docente en la Institución Educativa Santa María de Caquiona, con trayectoria en el diseño e implementación de metodologías activas y proyectos de emprendimiento agroindustrial.

.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Maestría en Educación – Universidad Minuto de Dios – [2022]
- Ingeniería Agroindustrial – Universidad del Cauca – [2013]

PROGRAMAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Institución: Servicio nacional de aprendizaje SENA
Título del Curso: ISO 9001:2008 MODULO I: FUNDAMENTACION DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD 2013

Institución: Servicio nacional de aprendizaje SENA

Título del Curso: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS 2013

Institución: Servicio nacional de aprendizaje SENA
Título del Curso: PEDAGOGÍA HUMANA 2013

Institución: Servicio nacional de aprendizaje SENA
Título del Curso: INDUCCIÓN A PROCESOS PEDAGOGICOS 2013

Experiencia Profesional

Docente
Institución Educativa Santa María de Caquiona – Cauca
2014 – Actualidad

- Orientación de ciencias naturales, agroindustria y proyectos pedagógicos productivos.
- Diseño e implementación de metodologías activas en procesos de enseñanza-aprendizaje.
- Acompañamiento en proyectos de emprendimiento agroindustrial con estudiantes de secundaria y media técnica.

Capacitador en Manipulación de Alimentos
Capacitaciones avaladas por Secretaría de Salud del Cauca e INVIMA
2016 – Actualidad

- Formación de manipuladores de alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
- Entre 2016 y 2018, autorización mediante resoluciones anuales expedidas por la Secretaría de Salud del Cauca.
- Desde 2019, habilitado por la Circular INVIMA DBA 4150-10264-19 para orientar capacitaciones a ecónomas del PAE.

- Diseño de guías de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene y seguridad alimentaria.

Habilidades

- **Técnicas:** Agroindustria, BPM, procesos de transformación de alimentos, normatividad INVIMA, docencia en ciencias naturales, emprendimiento agroindustrial.
- **Blandas:** Liderazgo, comunicación asertiva, gestión de proyectos educativos, trabajo en equipo.

Idiomas

- Español: Nativo
- Inglés: Nivel básico

Almaguer Cauca, 5 de Octubre del año 2018

Señores
MAESTRÍA EN EDUCACIÓN
UNIMINUTO
Bogotá D.C.

Asunto: *Carta de Trayectoria académica y laboral*

En calidad de Representante Legal de la I.E. Santa María De Caquiona, me permito presentar al docente **JORGE ARMANDO ALEY MONCADA** identificado con cédula de ciudadanía No.10306743, expedida en Popayán Cauca, como un profesional con sentido de pertenencia a la comunidad y con iniciativas de emprendimiento y de empresa local en lo relacionado con la transformación de alimentos; así mismo es una persona con procesos de investigación en la comunidad del Resguardo de Caquiona. Toda la actividad del docente Jorge Armando está encaminada a la proyección de la Institución Educativa Santa María de Caquiona a la comunidad del Resguardo Indígena de Caquiona.

Así mismo, certifico que el señor(a) se desempeña como docente de aula en el nivel de Media y tiene una asignación académica en el área de proyectos agroindustriales.

Atentamente,

REINALDO TRUJILLO ULE
C.C. No. 83.231.232 de Timaná Huila
Rector

La Universidad del Cauca

en nombre de la

República de Colombia

y por autorización del Ministerio de Educación Nacional

en atención a que

Jorge Armando Aley Moncada

c.c.nº 10'306.743 de Popayán

ha cumplido con todos los requisitos legales y estatutarios,
le otorga el título de

Ingeniero Agroindustrial

con todos los derechos, privilegios y dignidades que lo facultan para
el ejercicio de la profesión

Popayán, 15 de Marzo de 2.013

Registrado en el Libro de Diplomas Nº 077 Folio Nº 078

Diploma Nº 078-13 Resolución Nº 156-11-03-13 Acta Nº 04-15-03-13

El Rector
de la Universidad

El Decano
de la Facultad

La Secretaria Gral.
de la Universidad.

UNIMINUTO

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Jorge Armando Aley Moncada

CC No. 10.306.743

Ha cumplido con los requisitos académicos exigidos por la Institución, la cual, con las debidas autorizaciones le otorga el título de

Magister en Educación

en testimonio se firma y sella este diploma

Consejo de Fundadores

Rector General

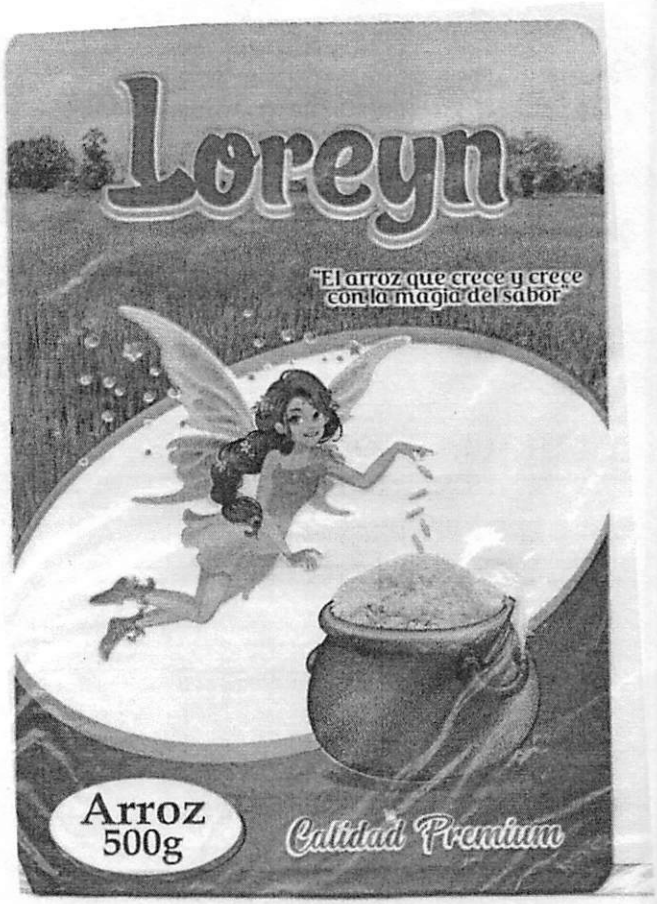
Rector UNIMINUTO

Secretaria General

SECRETARIA GENERAL

República de Colombia

FICHA TECNICA: ARROZ LOREYN



Arroz

Loreyn

"El arroz que crece y crece con la magia del sabor"

PREPARACION

Ingredientes
1 taza de arroz por 2 de agua
Cebolla larga
Aceite y sal al gusto

1. Sofría en el aceite la cebolla y la sal
2. Agregue el agua y lleve a ebullición
3. Adicione el arroz
4. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua
5. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente

Empacado y distribuido por:
MARGRANOS S.A.S
NIT. 901818341-7
Cra. 8 No. 27A - 35
Barrio Puenes
Ipiales - Nariño
Cel.: 314 523 0839
margranos.sas@gmail.com

Puntos de venta en:
PASTO: CRA 7 No. 16 - 61
CEL: 314 640 3248
POPAYAN: CRA 10A No. 66N -20
CEL: 350 [illegible]

Información Nutricional
Tamaño por porción 1/4 Taza (50g)
Porciones por envase: 10

Cantidad por porción	valor diario
Calorías 180	Calorías grasas 0
Grasas Total 0g	0%
Grasas saturada 0g	0%
GRASA TRANS 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos totales	14 %
Fibra dietaria	0%
Azúcares	0%
Proteína 5g	10%
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Calcio	0%

Los porcentajes de valor diario están basados en una dieta de 2000 Cal. Sus valores diarios pueden ser mayores dependiendo de sus necesidades

Vence: 31 / 12 / 2026

Lote: 2024

Notificación Sanitaria No. NSA-0018853-2024

MANTENGASE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

Loreyn Arroz 500g

7 709583 843693

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NUMERO **10.306.743**

ALEY MONCADA

APELLIDOS

JORGE ARMANDO

NOMBRES

Jorge Aley M.

FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO **29-MAY-1985**

POPAYAN
(CAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.66	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

18-JUL-2003 POPAYAN
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

ÍNDICE DERECHO

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

A-1100100-01241543-M-0010306743-20210624 **0074753756A 1** 8502054920

REGISTRADURÍA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	PL002-FR-SED-PAE-001
PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 2
	PROGRAMACIÓN DE RUTAS DE TRANSPROTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMAS E INSUMOS	03/01/2023

OPERADOR	MUNICIPIO	RUTA	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	CODIGO DANE SEDE	SEDE EDUCATIVA	POBLACIÓN	CUPOS	TIPO DE PAE (CA-JU)	MODALIDAD DE PAE (RPS - CATERING -IC)	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													
															PRIMER PERIODO					SEGUNDO PERIODO					TERCER PERIODO			
															septiembre Perecederos (Galería) Marcar con X				septiembre No Perecederos (Grano) Marcar con X	octubre Perecederos (Galería) Marcar con X				octubre No Perecederos (Grano) Marcar con X	noviembre Perecederos (Galería) Marcar con X			noviembre No Perecederos (Grano) Marcar con X
															7	14	21	28	7	5	12	19	26	5	2	9	16	2
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022001096	ESCUELA MIXTA GABRIELAS	INDIGENA	18			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA MIXTA	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000639	ESCUELA RURAL MIXTA EL HATO	INDIGENA	42			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA EL HATO	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000138	ESCUELA RURAL MIXTA DOMINGUILLO	INDIGENA	6			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA DOMINGUILLO	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000499	ESCUELA RURAL MIXTA BALCONCRUZ	INDIGENA	8			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA BALCONCRUZ	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000341	ESCUELA RURAL MIXTA ROSA PAMBA	INDIGENA	8			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA ROSA PAMBA	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000635	ESCUELA RURAL MIXTA EL PINDIO	INDIGENA	13			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA EL PINDIO	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000928	ESCUELA RURAL MIXTA CERRO ALTO	INDIGENA	11			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA CERRO ALTO	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000189	ESCUELA MIXTA EL GUAMBIAL	INDIGENA	8			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA MIXTA EL GUAMBIAL	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000171	ESCUELA RURAL MIXTA QUEBRADILLAS	INDIGENA	6			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA QUEBRADILLAS	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000642	ESCUELA RURAL MIXTA HATO VIEJO	INDIGENA	11			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA HATO VIEJO	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022001061	ESCUELA RURAL MIXTA CERRO LARGO	INDIGENA	24			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA CERRO LARGO	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000910	ESCUELA RURAL MIXTA EL POTRERO	INDIGENA	11			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA EL POTRERO	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000663	COLEGIO SANTA MARIA DE CAQUIONA	INDIGENA	194			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	COLEGIO SANTA MARIA DE CAQUIONA	10:AM-4:00 PM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Para constancia se firma a los ( ) _______ días del mes de _________ de 2025

REPRESENTANTE LEGAL Y/O COORDINADOR OPERATIVO	FIRMA NOMBRE: EVERT QUINAYAS

	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 DE CAQUIONA					CONTRATO N°	
MUNICIPIOS	ALMAGUER					FECHA DILIGENCIAMIENTO	03- 09 2025
CUPOS	MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	X	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		INDUSTRIALIZADO	
	TIPO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO CAJM/CAJT	X	ALMUERZO		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	LA REALEZA	500ML, 1000ML, 2800ML	RSA-0027472-2023	06/09/2028		
		OPCIÓN 2	EL FRITON	500ML, 1000ML, 2800ML	PSA-0004158-2023	06/09/2030		
		OPCIÓN 3						
	AZUCARES Y DULCES							
2	AZUCAR REFINADA	OPCIÓN 1	MANUELITA	500GR, 1000GR	0008503-2020	30/03/2030		
		OPCIÓN 2	INCAUCA	500GR, 1000GR	NSA-002829-2017	08/05/2027		
		OPCIÓN 3						
3	PANELA	OPCIÓN 1	PRODUCTO LOCAL	500GR, 1000G				
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
	CEREALES							
11	ARROZ BLANCO	OPCIÓN 1	FLOR HUILA	500GR LT.281221	RSAA17111103	01/06/2028		
		OPCIÓN 2	LOREYN	500GR	NSA-0013100-2022	22/11/2032		
		OPCIÓN 3	BLANQUITA	500GR	PSA-0002667-2020	06/11/2027		
13	MAIZ AMARILLO TRILLADO - CUCHUCO	OPCIÓN 1	MAIZ TRILLADO CUCHUCO	500GR, 1000GR	MC090508	01-nov-25		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
14	MAIZ BLANCO TRILLADO - MOTE	OPCIÓN 1	MAIZ BLANCO TRILLADO- MOTE	500GR, 1000GR		30/07/2025		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
	LACTEOS Y DERIVADOS LÁCTEOS							
17	LECHE ENTERA EN POLVO	OPCIÓN 1	EL RODEO	380GR	002621-2016	27/10/2026		
		OPCIÓN 2	PROLECHE	380 GR LT. 350	RSA-001587-2016	15/06/2026		
		OPCIÓN 3						
	LEGUMINOSAS							
25	FRIJOL ROJO	OPCIÓN 1	LUHUMAR	500GR LT. 130122	NSA-003017-2017	10/025		
		OPCIÓN 2	DOÑA LUPE	500 GR LT. 150122	RSAD 10172812	24/10/2025		
		OPCIÓN 3						
26	LENTEJA	OPCIÓN 1	SU DESPENSA	500 GR LT. 150122	RSAD 10172812	15/9/25		
		OPCIÓN 2	DOÑA LUPE	500GR	17 09 34	26-abr-25		
		OPCIÓN 3						
	PROTEINA ANIMAL							
43	POLLO	OPCIÓN 1	BUCANERO	500GR, 1000GR				
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
44	HUEVO	OPCIÓN 1	PRODUCTO LOCAL	55 GR				
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						

	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 DE CAQUIONA	CONTRATO N°	
MUNICIPIOS	ALMAGUER	FECHA DILIGENCIAMIENTO	03- 09 2025

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

	PRODUCTO		MARCA	PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO		APLICA PARA LA EJECUCIÓN	
					No.	VIGENCIA	No.LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
	SAL							
45	SAL YODADA	OPCIÓN 1	REFISAL	500 GR LT.20201	RSIAE17MO1994			
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
	INSUMOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION Y ASEO PERSONAL							
46	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	OPCIÓN 1	SUPER B	500ML	NSOC85644-18CO	17/11/2025		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
47	DETERGENTE BIOEDEGRADABLE PARA PLATOS	OPCIÓN 1	DETERGENTE LIQUIDO AK	1000 CC LT. 00005	RS NSOH00854-11CO	FV 5/10/25		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
48	DESINFECTANTE LIQUIDO	OPCIÓN 1	BLANQUEADO YES	500CC, 1000 CC	NSOH04063-15CO	8/025		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
49	JABON PARA ASEO GENERAL INOLORO Y BIODEGRADABLE	OPCIÓN 1	DERSA	125GR, 500 GR	NSOHO6496	FV.13/0425		
		OPCIÓN 2	3D	125GR, 500 GR LT303	NSOHO6496-17CO	10/03/2026		
		OPCIÓN 3	FAB	125GR, 500 GR	NSOHO1716-23CO	23/09/2025		

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 caquiona a los tres dias (03) días del mes de septiembre de 2025.

FIRMA	FIRMA
NOMBRE: EVERT QUINAYAS OMEN	NOMBRE PAULO MALES RENGIFO
REPRESENTANTE LEGAL	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		Periodo de Ejecucion	

1. Información de Operador

Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA	817001291-5	3128235609
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
EVERT QUINAYAS OMEN	4620147	3226043002

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos

CUPOS	DIAS	RACIONES	VR RACION	VALOR CONTRATO	RECURSOS
360	50	18,000	$ 5,154	**$ 92,772,000**	**NACION**
TOTALES				**$ 92,772,000**	

4. Información de Productos Demandados

BIENES Y SERVICIOS	PORCENTAJE DE EJECUCION	TIEMPOS	COSTOS	FUENTE
ALIMENTOS	68.6%	50	$ 63,661,176.00	NACIÓN
RECURSO HUMANO	12.1%	50	$ 11,250,000.00	NACIÓN
C[illegible]USTIBLE	4.3%	50	$ 3,944,000.00	NACIÓN
[illegible]NSPORTE	1.8%	50	$ 1,680,000.00	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	1.6%	50	$ 1,494,000.00	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	1.4%	50	$ 1,297,850.00	NACIÓN
DOTACION R. H.	4.0%	50	$ 3,720,000.00	NACIÓN
ADMINISTRACION	6.2%	50	$ 5,724,974.00	NACIÓN
TOTALES	**100.0%**		**92,772,000**	

Firma:	
Nombre:	EVERT QUINAYAS OMEN
Cédula	4620147
REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA	
TEL: 3213890584	E-mail:paecaquiona2022@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		Periodo de Ejecucion	

1. Información de Operador

Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA	817001291-5	3128235609
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
EVERT QUINAYAS OMEN	4620147	3226043002

2. Información de Entidad Territorial

Entidad Territorial Certificada que Atiende	NIT	Municipio Reportado
Departamento Cauca	891580016-8	ALMAGUER

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
	360	

BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Dias)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
ALIMENTOS	GRASAS (ACEITE VEGETAL)	1,000	145.1	50	$ 8,000.00	1,160,640	NACIÓN
	CEREAL (ARROZ)	500	1,447.2	50	$ 2,600.00	3,762,720	NACIÓN
	AZUCAR (AZUCAR)	500	247.7	50	$ 3,000.00	743,040	NACIÓN
	CERAL (MAIZ AMARILLO TRILLADO - CUCHUCO)	500	151.2	50	$ 2,500.00	378,000	NACIÓN
	LEGUMINOSA (FRIJOL CARGAMANTO)	500	208.8	50	$ 5,000.00	1,044,000	NACIÓN
	LECHE EN POLVO	900	171.6	50	$ 15,000.00	2,574,000	NACIÓN
	LEGUMINOSA (LENTEJAS)	500	118.8	50	$ 3,500.00	415,800	NACIÓN
	CERAL (MAIZ BLANCO TRILLADO - MOTE)	500	168.5	50	$ 2,500.00	421,200	NACIÓN
	AZUCAR (PANELA)	500	57.6	50	$ 3,500.00	201,600	NACIÓN
	SAL	500	60.1	50	$ 2,000.00	120,240	NACIÓN
	AHUYAMA	500	581.0	50	$ 3,000.00	1,743,120	NACIÓN
	VERDURA (AJO)	100	79.2	50	$ 1,000.00	79,200	NACIÓN
	YUCA	500	276.5	50	$ 3,500.00	967,680	NACIÓN
	PROTEINA (CARNE DE RES)	500	738.0	50	$ 14,000.00	10,332,000	NACIÓN
	PROTEINA (CARNE DE CERDO)	500	252.0	50	$ 14,000.00	3,528,000	NACIÓN
	PROTEINA (POLLO.PECHUGA)	500	928.8	50	$ 11,000.00	10,216,800	NACIÓN
	VERDURA (CEBOLLA CABEZONA)	500	309.6	50	$ 3,000.00	928,800	NACIÓN
	VERDURA (CEBOLLA JUNCA)	500	394.6	50	$ 3,000.00	1,183,680	NACIÓN
	CILANTRO	100	100.8	50	$ 500.00	50,400	NACIÓN
	FRUTA (GUAYABA)	500	471.6	50	$ 4,000.00	1,886,400	NACIÓN
	FRUTA (MANGO)	500	864.0	50	$ 4,000.00	3,456,000	NACIÓN
	FRUTA (MORA DE CASTILLA)	500	277.2	50	$ 4,000.00	1,108,800	NACIÓN
	FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	500	694.8	50	$ 4,000.00	2,779,200	NACIÓN
	FRUTA (LIMON CRUDO)	500	20.2	50	$ 3,000.00	60,480	NACIÓN
	FRUTA (BANANO)	500	108.0	50	$ 2,500.00	270,000	NACIÓN
	FRUTA (PIÑA)	500	547.2	50	$ 4,000.00	2,188,800	NACIÓN
	FRUTA (AGUACATE)	500	118.8	50	$ 4,000.00	475,200	NACIÓN
	VERDURA (HABICHUELA)	500	102.2	50	$ 3,800.00	388,512	NACIÓN
	PROTEINA (HUEVO)	55	2,880.0	50	$ 500.00	1,440,000	NACIÓN
	CEREAL(MAIZ TIERNO)	500	86.4	50	$ 2,500.00	216,000	NACIÓN
	PAPA COMÚN	500	638.6	50	$ 2,000.00	1,277,280	NACIÓN
	PAPA CRIOLLA	500	219.6	50	$ 2,000.00	439,200	NACIÓN
	OLLOCO	500	60.5	50	$ 2,800.00	169,344	NACIÓN
	PLATANO- GUINEO	500	252.0	50	$ 2,500.00	630,000	NACIÓN
	PLATANO HARTON MADURO	500	158.4	50	$ 3,000.00	475,200	NACIÓN
	PLATANO HARTON VERDE	500	370.1	50	$ 3,000.00	1,110,240	NACIÓN
	VERDURA (TOMATE DE COCINA)	500	954.0	50	$ 3,000.00	2,862,000	NACIÓN
	VERDURA (ZANAHORIA)	500	478.1	50	$ 2,500.00	1,195,200	NACIÓN
	VERDURA (REPOLLO)	500	50.4	50	$ 2,000.00	100,800	NACIÓN
	VERDURA (LECHUGA)	500	177.8	50	$ 3,000.00	533,520	NACIÓN
	VERDURA (PEPINO)	500	192.2	50	$ 2,000.00	384,480	NACIÓN
	VERDURA (TE EN INFUSION)	100	363.6	50	$ 1,000.00	363,600	NACIÓN
	SUBTOTAL ALIMENTOS					**$ 63,661,176.00**	NACIÓN

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		Periodo de Ejecucion	

1. Información de Operador

Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA	817001291-5	3128235609
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
EVERT QUINAYAS OMEN	4620147	3226043002

2. Información de Entidad Territorial

Entidad Territorial Certificada que Atiende	NIT	Municipio Reportado
Departamento Cauca	891580016-8	ALMAGUER

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
	360	

BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Dias)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
RECURSO HUMANO	MANIPULADORAS	UND	15	50	$ 15,000.00	11,250,000	NACIÓN
COMBUSTIBLE	SUMINISTRO DE GAS	UND	34	50	$ 116,000.00	3,944,000	NACIÓN
TRANSPORTE	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	UND	3.5	50	$ 480,000.00	1,680,000	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	DESINFECTANTE LIQUIDO	1000 cc	84	50	$ 4,000.00	336,000	NACIÓN
	DETERGENTE LAVAPLATOS	1000 cc	56	50	$ 4,000.00	224,000	NACIÓN
	DETERGENTE ASEO GENERAL	1000 cc	56	50	$ 5,000.00	280,000	NACIÓN
	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	500 CC	53	50	$ 3,000.00	157,500	NACIÓN
	PAPEL HIGIENICO	UND	53	50	$ 1,500.00	78,750	NACIÓN
	ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO DE PLATOS	UND	98	50	$ 800.00	78,400	NACIÓN
	ESPONJA ABRASIVA	UND	98	50	$ 800.00	78,400	NACIÓN
	BOLSAS PLASTICAS PARA BASURA	UND	108	50	$ 600.00	64,800	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	Escoba plástica grande	UND	14	50	$ 8,000.00	112,000	NACIÓN
	Trapero de hilaza, sin goma	UND	14	50	$ 10,000.00	140,000	NACIÓN
	Cepillo largo cerdas duras	UND	14	50	$ 5,000.00	70,000	NACIÓN
	Cepillo de mano cerdas duras	UND	14	50	$ 5,000.00	70,000	NACIÓN
	Recogedor de basura plástico	UND	14	50	$ 7,000.00	98,000	NACIÓN
	Balde plástico capacidad 12 lt.	UND	14	50	$ 16,000.00	224,000	NACIÓN
	Kit de aseo	UND	13	50	$ 60,000.00	780,000	NACIÓN
DOTACION R. H.	DOTACION MANIPULADORAS	UND	30	50	$ 124,000.00	3,720,000	NACIÓN
ADMINISTRACION	GASTOS ADMINISTRATIVOS	UND	2.5	50	$ 1.00	5,724,974	NACIÓN
	SUBTOTAL OTROS COSTOS					**29,110,824**	
	TOTAL:					**92,772,000**	
						0	

Firma:

Nombre:	EVERT QUINAYAS OMEN
Cédula	4620147
	REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA
TEL:	E-mail: paecaquiona2022@gmail.com

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

OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA			NIT:	817001291-5	CONTRATO:	
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO			MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	13	MUNICIPIOS:		ALMAGUER			

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMERO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	09/09/2025	FECHA DE TERMINACIÓN	14/10/2025
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	15/10/2025	FECHA DE TERMINACIÓN	12/11/2025
PERIODO DE ENTREGA:	TERCERO	DIAS DE ATENCIÓN:	10		FECHA DE INICIO	13/11/2025	FECHA DE TERMINACIÓN	27/11/2025
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:	360	50	18000

ALIMENTOS NO PERECEDEROS	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR			
		1er Periodo	2do Periodo	3er Periodo	4to Periodo
GRASAS (ACEITE VEGETAL)	1000	58	58	29,2	
CEREAL (ARROZ)	500	580	580	288,0	
AZUCAR (AZUCAR)	500	98	98	51,8	
CERAL (MAIZ AMARILLO TRILLADO)	380	160	160	86,2	
LEGUMINOSA (FRIJOL CARGAMANTO)	1000	0	0	0,0	
LECHE EN POLVO ENTERA	500	79	79	50,4	
LECHE UHT LIQUIDA	500	47	47	25,2	
LEGUMINOSA (LENTEJAS)	500	50	50	50,4	
CERAL (MAIZ- MUTE)	500	22	22	0,0	
CERAL (MAIZ BLANCO TRILLADO - CUCHUCO)	500	63	63	0,0	
AZUCAR (PANELA)	500	25	25	7,2	
SAL	500	24	24	12,6	
FECHA DE ENTREGA NO PERECEDEROS:		07 – 09 -2025	14 – 10 -2025	12 – 11 -2025	

ALIMENTOS PERECEDEROS	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 1er Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 2do Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 3er Periodo				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	101,5		138,2		101,5		138,2		101,5							
VERDURA (AJO)	100	7,2		28,8		7,2		28,8		7,2							
YUCA	500	27,4		98,6		27,4		98,6		27,4							
PROTEINA (CARNE DE RES)	500	154,8		136,8		154,8		136,8		154,8							
PROTEINA (CARNE DE CERDO)	500	50,4		50,4		50,4		50,4		50,4							
PROTEINA (POLLO,PECHUGA)	500	151,2		237,6		151,2		237,6		151,2							
VERDURA (CEBOLLA CABEZONA)	500	44,6		87,8		44,6		87,8		44,6							
VERDURA (CEBOLLA JUNCA)	500	70,6		103,0		70,6		103,0		70,6							
CILANTRO	500	4,3		3,6		4,3		3,6		4,3							
FRUTA (GUAYABA)	500	118,8		57,6		118,8		57,6		118,8							
FRUTA (MORA)	500	39,6		79,2		39,6		79,2		39,6							
FRUTA (MANGO)	500	172,8		172,8		172,8		172,8		172,8							
FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	500	140,4		136,8		140,4		136,8		140,4							
FRUTA (LIMON CRUDO)	500	5,8		1,4		5,8		1,4		5,8							
FRUTA (BANANO)	500	0,0		54,0		0,0		54,0		0,0							
FRUTA (PIÑA)	500	144,0		57,6		144,0		57,6		144,0							
FRUTA (AGUACATE)	55	39,6		0,0		39,6		0,0		39,6							
VERDURA (HABICHUELA)	500	0,0		51,1		0,0		51,1		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 DE CAQUIONA			NIT:	817001291-5	CONTRATO:	
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO			MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	13	MUNICIPIOS:		ALMAGUER			

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMERO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	09/09/2025	FECHA DE TERMINACIÓN	14/10/2025
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20		FECHA DE INICIO	15/10/2025	FECHA DE TERMINACIÓN	12/11/2025
PERIODO DE ENTREGA:	TERCERO	DIAS DE ATENCIÓN:	10		FECHA DE INICIO	13/11/2025	FECHA DE TERMINACIÓN	27/11/2025
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:	360	50		18000												
PROTEINA (HUEVO)	500	720,0		360,0		720,0		360,0		720,0						
CEREAL(MAIZ TIERNO)	500	28,8		0,0		28,8		0,0		28,8						
PAPA COMÚN	500	146,2		100,1		146,2		100,1		146,2						
PAPA CRIOLLA	500	25,2		72,0		25,2		72,0		25,2						
OLLOCO	500	0,0		30,2		0,0		30,2		0,0						
PLATANO- GUINEO	500	50,4		50,4		50,4		50,4		50,4						
PLATANO HARTON MADURO	500	43,2		14,4		43,2		14,4		43,2						
PLATANO HARTON VERDE	100	50,4		109,4		50,4		109,4		50,4						
VERDURA (TOMATE)	500	205,2		164,9		205,2		164,9		205,2						
VERDURA (ZANAHORIA)	500	89,3		105,1		89,3		105,1		89,3						
VERDURA (REPOLLO)	500	10,1		10,1		10,1		10,1		10,1						
VERDURA (LECHUGA)	500	12,2		70,6		12,2		70,6		12,2						
VERDURA (PEPINO)	500	32,4		47,5		32,4		47,5		32,4						
VERDURA (TE EN INFUSION)	500	54,0		100,8		54,0		100,8		54,0						
FECHA DE ENTREGA PERECEDEROS:		07 – 09 -2025		21 – 09 -2025		14 – 10 -2025		28 – 10 -2025		12 – 11 -2025						

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	4to Periodo
Esponja Plastica lavado olla (2 mensuales)	Und	8	8	4	
Detergente biodegradable para lavado de platos (2 kilos/litros mensuales por 100 cupos)	1.000	8,0	8,0	4,0	
Esponja Abrasiva (2 mensuales)	Und	8,0	8,0	4,0	
Desinfectante liquido (2 litros mensuales por cada 100 cupos.	1.000	12	12	6	
Jabon aseo general biodegradable (2 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos)	1.000	8	8	4	
Jabon Antibacterial liquido (300 cc mensuales por cada manipulador.	300	4	4	2	
Bolsas plásticas biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos. (8 unidades identificadas por colores)	Und	32	32	16	
Papel Higiénico (1 rollo mensual por cada manipulador)	Und	4	4	2	
FECHA DE ENTREGA INSUMOS:		07 – 09 -2025	14 – 10 -2025	12 – 11 -2025	

ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR
Escoba plástica grande	13
Trapero de Hilaza, sin goma	13
Cepillo largo cerdas duras	13
Cepillo de manos cerdas duras	13
Recogedor de basura plástico	13
Balde plástico capacidad 12 lt	13
FECHA DE ENTREGA ELEMENTOS:	07– 09 –2025