PAE	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	18/11/2025			N° Oficio	4.7-2025-1571
OPERADOR:	TOTOGUAMPA	NIT	817004984-4	MUNICIPIO(S)	SILVIA-PIENDAMO-TOTORO

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 adjunta acta de vista sanitaria de el establecimiento, ASOCIASION DE PRODUCTORES, con concepto favorable
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 hace entrega del cronograma
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 CD

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 veintuuno (21) días del mes noviembre de de 2025

NEIDA LOREDA RUIZ G

NEIDA LORENA RUIZ LÓPEZ
PU Líder Cobertura Educativa

Proyectó: Alfredo Muñoz Zuñiga -Apoyo a la supervisión componente técnico
Ruber Hernan Melenje -Apoyo a la supervisión componente Financiero

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
@CobCauca

Inicio

Nuevo Requerimiento

Solicitar Legalización de documentos

Consultar

Seguridad

Manual de Usuario

Cerrar sesión

PEQUERIMIENTO - CONSULTA - SE CAUCA 10/11/2025

Imprimir

PAE
RECIBIDO
FECHA: 11/Nov/2025
FIRMA: Milena
Hora: 4:00Pm

Volver

REQUERIMIENTO		RESPUESTA
CIUDADANO	TOTOGUAMPA	No hay registros para mostrar
TIPO DE REQUERIMIENTO	TRÁMITE	
ASUNTO	DOCUEMENTACION PAIP 2026 TOTOGUAMPA	
No. RADICADO	CAU2025ER047152	
FECHA CREACIÓN	10/11/2025 14:43:19	
OTRA ENTIDAD		
RADICADO OTRA ENTIDAD		
FECHA VENCIMIENTO		
ESTADO	ABIERTO	
FECHA FINALIZADO		

CONTENIDO

FOLIOS

ADJUNTOS

FECHA	DOCUMENTO	U
10/11/2025 14:43:25	OFICIO secretaria.docx	81

CORRESPONDENCIA EXTERNA RELACIONADA

No hay registros para mostrar

NOVEDADES

FECHA CREACIÓN	ESTADO	NOVEDAD	COMENTA
10/11/2025 02:43:20 pm	ABIERTO	EL REQUERIMIENTO	

Silvia 10 de noviembre del año 2025

Doctora:
NEIDA LORENA RUIZ LÓPEZ
Lider Programa de Alimentación Escolar – PAE
Secretaria de Educación y Cultura
Popayán

Asunto: documentación PAI P 2026

Cordial Saludo,

De manera atenta me permito remitir documentación PAI P 2026, del operador TOTOGUAMPA en los municipios de SILVIA, TOTORO y PIENDAMO, para fines pertinentes.

Agradezco la atencion,

CLAUDIA LILINANA GALLEGO QUILINDO
Administrativa
Operador PAE-Totoguampa
Cel: 320 468 2855
Email. paetotoguampa@gmail.com

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-036
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE	VERSIÓN 0
	LISTA DE CHEQUEO PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO - PAIP	06/02/2020

OPERADOR:	TOTOGUAMPA	NIT:	817004984-4
MUNICIPIOS:	SILVIA, PIENDAMO Y TOTORO		

ITEM	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	ANEXO No.	No DE FOLIOS
	APROBACIÓN DE LOS CICLOS DE MENU					
1	El operador debe presentar documento de Aprobación de los ciclos de menú, por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo, conformado por 20 menus variados, completos y pertinentes que fueron elaborados en coordinación con la nutricionista del Equipo PAE y representantes de las autoridades indígenas en las reuniones de concertacion programadas.	1				1
	FORTALECIMIENTO DE LA OLLA COMUNITARIA Y CUALIFICACIÓN DE LA RACIÓN					
2	El operador debe presentar un documento donde se describa las actividades o estrategias para el fortalecimiento de la olla comunitaria y presentar los Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena, en el marco de lo dispuesto en el literal b) del artículo 211, el literal a) del artículo 50, y el numeral 1 del artículo 711, de la Ley 21 de 1991.	1				4
	BODEGAS DE ALMACENAMIENTO					
3	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA PLANTAS DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLE Y/O LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO:** El operador debe adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente y contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción o punto de distribución y entrega, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con **CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, entregando copia de la misma a la supervisión. PARÁGRAFO PRIMERO: En el evento de no contar con bodega, certificar dicha situación ante la supervisión. PARÁGRAFO SEGUNDO: No será aceptado certificación, registro o notificación sanitaria con concepto no favorable. En el evento de ser favorable con requerimiento o favorable condicionado, el operador dentro de los cuarenta y cinco (45) días hábiles siguientes a la fecha de visita de inspección, vigilancia y control, debe presentar a la supervisión copia del concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria.					4
	PUNTO DE DISTRIBUCIÓN O DESPACHO					
	El OPERADOR debe presentar copia del acta de inspeccion sanitario realizada por la autoridad sanitaria, a los establecimientos proveedores de alimentos, donde seran comprados los viveres para la ejecucion del programa de alimentacion escolar PAE, los cuales deberan coincidir con los reportes y facturas que se entregan en el informe financiero.					1
	ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE (FR-SED-PAE-002)					
4	Entregar a la supervisión inventario de los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del Programa de Alimentación Escolar PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, en el formato que para ello estipule la entidad. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos como equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.					1
	PLAN DE CAPACITACIÓN (PL -SED-PAE-001) (FR-SED PAE-001)					
5	El OPERADOR debe presentar en el formato establecido por la entidad (pag 9 del plan de capacitación) el documento diligenciado, con la información ahi requerida, ademas del cronograma de capacitación inicial, para ser implementado durante toda la ejecución del contrato (PL001-FR-SED-PAE-001) con fecha, hora y lugar de realización de la actividad por municipio, profesional encargado de brindar la capacitación indicando su nombre, cédula, teléfono, dirección de correspondencia, correo electrónico y tarjeta profesional, el que será verificado en campo por la supervisión. PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe acreditar la idoneidad del capacitador adjuntando junto con la documentación descrita anteriormente hoja de vida del capacitador con sus respectivos anexos, copia de la tarjeta profesional que lo acredite como nutricionista, ingeniero de alimentos, ingeniero agroindustrial, tecnólogo en alimentos o tecnólogo agroindustrial, con experiencia profesional de mínimo un (1) año y propuesta de la capacitación a realizarse en el formato diseñado para ello por la entidad.	1				2
	PLAN DE RUTAS DE TRANSPORTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA (FR-SED-PAE-005)					
6	El OPERADOR debe 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, semanal y para toda la ejecución del contrato, en el formato establecido por la entidad.	1				4
	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO (FR-SED-PAE-003)					
7	El operador debe hacer entrega del Formato FR-SED-PAE-003 Relación de marcas de alimentos y elementos de aseo, y la supervisión validará con las fichas técnicas que se tiene en el banco que para ello se ha creado, en el evento que el operador relacione elementos que la supervisión no cuente en su banco , deberá allegar la ficha técnica de dicho producto para su correspondiente validación.La materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energia 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.	1				4
	PROPUESTA DE COSTOS : (FR-SED-PAE-008)					
8	El OPERADOR deberá hacer entrega a la ENTIDAD del documento denominado "Propuesta de costos" en el formato establecido para ello, el que debe ser elaborado con base en la planeación de los ciclos de menús y la demanda de bienes y servicios, por el valor total del contrato.	1				2
9	**PLAN DE COMPRAS Y REMISION DE VIVERES : (FR-SED-PAE-007)**					
	El OPERADOR deberá hacer entrega a la ENTIDAD del documento denominado "Plan de compras y remisión de víveres" en el formato establecido para ello, el que debe ser elaborado con base en la planeación de los ciclos de menús y la demanda de bienes y servicios, por el valor total del contrato. FR-SED-PAE-007	1				1
	ENTREGA DE INFORME FASE PREOPERATIVA EN MAGNETICO					
13	El OPERADOR debe hacer entrega del PAIP en forma fisica y magnetica.	1				

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.

CALIFICACION ESPERADA	8	CALIFICACION OBTENIDA	8	PORCENTAJE DE CUMPLIMEINTO	100%	8	0	0	0	23

OBSERVACIONES:

Para constacia se firma en Silvia Cauca, a los (6) dias del mes de noviembre de 2025

REPRESENTANTE LEGAL O COORDINADOR OPERATIVO	FIRMA NOMBRE: MARTIN ERLEY YUNDA FERNANDEZ	Programa de Alimentación Escolar (PAE) Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación Correo: pae.educacion@cauca.gov.co Teléfono: 8244201 EXT. 153 - 120 www.cauca.gov.co @GobCauca

	FR-SED-PAE-010
Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca	VERSION 1
	07/12/2022

PLANEACION CICLO DE MENUS - 2026

COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES - CRIC				
DEPARTAMENTO	ETC CAUCA			MUNICPIO	TODOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	ROM	INDÍGENA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		INDIGENA (Totoguampa)		

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
CREMAS O SOPAS					CALDO DE POLLO
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE	TRUCHA GUISADA CON VERDURAS	ARVEJAS GUISADAS	HUEVOS PERICOS	POLLO SUDADO
LEGUMINOSA	** EN PROTEINA	_	**EN PROTEINA	_	_
CEREAL	ARROZ CON QUINUA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	_	PAPA CRIOLLA COCINADA	_	CHIPS DE ARRACACHA	_
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	_	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE	_	_
JUGO/FRUTA	_	_	AGUA DE PANELA CON TOMATE DE ÁRBOL	BANANO	RODAJA DE PIÑA
LACTEO	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	_	COLADA DE QUINUA	_ AGUA DE PIÑA

**EN EL MENU #5 EL POLLO UTILIZADO PARA EL CALDO, SE DEBE GUISAR A PARTE UNA VEZ ESTE LISTO EL CALDO PARA SERVIRLO COMO ACOMPAÑANTE DEL SECO

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
CREMAS O SOPAS	SANGO	_	_	_	_
ALIMENTO PROTEÍCO	**EN LA SOPA	VERDURAS SALTEADAS CON POLLO (CEBOLLA, TOMATE, HABICHUELA, ZANAHORIA Y BROCOLI)	HUEVOS CON ACELGA Y ESPINACA	_	ULLUCOS GUISADOS CON HUEVO
LEGUMINOSA	_	_	_	FRIJOLES GUISADOS CON CIDRA PAPA O GUATILA	_
CEREAL	**EN LA SOPA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON QUINUA	AREPA DE MAÍZ
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	_	MADURO COCINADO	PAPA GUISADA	_	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	_	**EN PROTEINA	_	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REMOLACHA	_
JUGO/FRUTA	AGUA DE PANELA CON LULO	_	NARANJA	_	MANGO PICADO
LÁCTEO	_	SORBETE DE QUINUA	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	COLADA DE KENDU

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
CREMAS O SOPAS	_	MAZAMORRA DE MAÍZ CON LECHE	_	_	SOPA DE GUINEO
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	HUEVO REVUELTO	FILETE DE POLLO SUDADO CON CEBOLLA TOMATE Y CILANTRO	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA CIDRA O GUATILA	HUEVOS PERICOS
LEGUMINOSA		_	_	_	
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON PAPA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON QUINUA	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	_	_	_	_	PAPAS A LA FRANCESA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	_	_	_	ENSALADA VERDE (LECHUGA, PEPINO Y TOMATE)	_
JUGO/FRUTA	AGUA DE PANELA CON LULO Y PLANTAS AROMATICAS	JUGO DE MANGO	_		_
LÁCTEO	_	_	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON TOMATE DE ÁRBOL	COLADA DE KENDU

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
CREMAS O SOPAS	_	_	SOPA DE VERDURAS CON POLLO	_	SOPA DE GUINEO
ALIMENTO PROTEÍCO	ULLUCOS GUISADOS CON POLLO	TORTILLA DE HUEVO	**EN LA SOPA	HUEVOS REVUELTOS	_
LEGUMINOSA	_	_	_	_	ARVEJAS CON CARNE MOLIDA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA Y HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON QUINUA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	_	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPAS GUISADAS CON MANÍ	_
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	_	_	ENSALADA DE CEBOLLETA CON TOMATE Y PEREJIL	_
JUGO/FRUTA	_	MANDARINA	AGUA DE PANELA CON LULO Y PLANTAS AROMATICAS	_	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LÁCTEO	JUGO DE MANGO CON LECHE	COLADA DE PLÁTANO	_	SORBETE DE QUINA	_

Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU	JULIANA GUTIERREZ ARENAS		
FIRMA	Julgutie	MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.061.762.401

ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS
DEL ORIENTE CAUCANO "TOTOGUAMPA"
RESOLUCIÓN Nº 0112 DE NOVIEMBRE 22 DE 2001, MINISTERIO DEL INTERIOR
DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS INDIGENAS
NIT 817.004.984 Dv4

LA ASOCIACION TOTOGUAMPA COMO OPERADOR PAE

AVALA:

Por medio de la presente se acepta el listado de los 20 menús correspondientes a la minuta de complemento nutricional que presenta la entidad certificada gobernación del Cauca SED, mediante formulario denominado ciclo de menús PAIP indígena, así mismo la lista de intercambios se acoge esta propuesta que se ejecutara en el marco del contrato para la prestación de servicio de alimentación PAE en INSTITUCONES EDCATIVAS Y SUS SEDES de los municipios de Silvia, Piendamó, y Totoró.

Para constancia de lo anterior se firma en Silvia Cauca a los (6) seis días del mes de noviembre, por el representante legal.

WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN FAJARDO
C.C. No. 1.061.793.002 expedida en Popayán ©
Representante Legal Totoguamapa
Celular 310-5042226
Correo Electrónico paetotoguampa@gmail.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, Ambaló, 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	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

DENTRO DEL SERVICIO EDUCATIVO CONTRATADO	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 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 energia 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 caracteristicas 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.

WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN
CC. 1.061.793.002 DE POPAYAN.
Representante Legal- Totoguampa
Cel. 310 – 504-2226
Correo. paetotoguampa@gmail.com

ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS
DEL ORIENTE CAUCANO "TOTOGUAMPA"
RESOLUCIÓN Nº 0112 DE NOVIEMBRE 22 DE 2001, MINISTERIO DEL INTERIOR
DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS INDIGENAS
NIT 817.004.984 Dv4

Silvia 06 de noviembre de 2025

Doctora:
NEIDA LORENA RUIZ LOPEZ
Profesional Universitario
Secretaria de Educación y Cultural del Departamento del Cauca. Popayán — Cauca.

Asunto. Certificación de NO bodega.

Atento saludo.

Según asunto La Asociación Totoguampa como operador PAE, en las sedes educativas de los municipios de Silvia, Piendamó Y TOTORO, informa que no se cuenta con bodega para el almacenamiento de víveres.

Para constancia de lo anterior se firma en Silvia Cauca a los seis (6) días del mes de Noviembre, por el representante legal de Totoguampa.

Cordialmente,

WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN FAJARDO
C.C. No. 1.061.793.002 expedida en Popayán © Representante
Legal Totoguamapa
Celular 310-5042226
Correo Electrónico paetotoguampa@gmail.com

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

invima

Gobernación del Cauca
Secretaría de Salud

CIUDAD SILVIO FECHA 23-01-2025 ACTA N° 19743106493046 0869

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARIO DEPTO DE SALUD.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL NELSON FOSION PECHENE

*CÉDULA / NIT 1064430465 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 1064430465

*NOMBRE COMERCIAL ASOCIACION DE PRODUCTORES (COTOINDOS)

*DIRECCIÓN CRA 3ª Nº 401 MATRICULA MERCANTIL —

*DEPARTAMENTO CAUCA *MUNICIPIO SILVIO

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

Otro [ ] Cuál: COTO

TELÉFONOS 3147710042 FAX — —

CORREO ELECTRÓNICO NO

NOMBRE DEL PROPIETARIO PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES (COTOINDOS)

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 1064430465

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL NELSON FOSION PECHENE

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 1064430465

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CRA 3ª Nº 401

*DEPARTAMENTO CAUCA *MUNICIPIO SILVIO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 8AM - 6PM *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	NUEVO (día/mes/año)	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		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 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	EDIFICACIÓN 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.**	1.5			

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	ACTUALIZAR 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	USO PERMANENTE DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL C
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5	2.5	0	DE HACER. NECESARIO CAPACITAR AL PERSONAL. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15	%	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

4.3	**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)*	5		0	La Hay pero expuesto contra	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	No Documentados	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	26	Y.		La calificación del bloque corresponde al 26% 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	Y.		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	**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	Y.		La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta	

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
N/.	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%

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

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	NO SE TOMARON
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	NO SE TOMO

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

Si	No	Cuál:
	X	

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 del mes de ENERO del año 2025 en la Ciudad de SILVIA.

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.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO: T.A.S.	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.D.S.	INSTITUCIÓN:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:

PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-002
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 1
	INVENTARIO Y ESTADO DE EQUIPO - BODEGA DEL OPERADOR	03/01/2023

OPERADOR:	TOTOGUAMPA	**NIT:**	8170049844	**CONTRATO No**	
MUNICIPIOS	SILVIA, PIENDAMO Y TOTORO				
DIRECCIÓN:	SILVIA CAUCA	**TELÉFONO**	3152004587		

Estado: Bueno = B. Regular = R. Malo = M.

ITEM	Equipos-utensilios	CANTIDAD	ESTADO			OBSERVACIONES
			B	R	M	
1.1	Balanza					
1.2	Balanza Gramera de mesa	1	X			
1.3	Balanza Romana					
1.4	Bascula	1	X			
1.5	Balde plástico					
1.6	Canastilla plástica	30	X			
1.7	Punto Ecoklico de recoleccion de residuos	3	X			
1.8	Congelador	2	X			
1.17	Nevera	1	X			
1.9	Cuarto frio					
1.10	Estibas	20	X			
1.13	Extintor de incendios	1	X			
1.14	Gatos para estibas					
1.16	Montacargas	1	X			
1.18	Termómetro de punzón análogo o digital.	1	X			

NOTA: Diligenciar con letra Legible / La Bodega y los equipos deben cumplir las exigencias establecidas en la reglamentación sanitaria Resolución 2674 de 2013.

OBSERVACIONES:

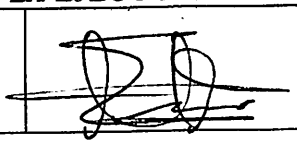
NOMBRRE RESPONSALE BODEGA:	José Daniel Morales Trochez
CEDULA RESPONSABLE BODEGA	1.064.438.275
TELEFONO RESPONSABLE BODEGA	323.702.2542

Para constancia se firma _____ a los _____ días de 2025

FIRMA	**FIRMA**
Nombre Martin Erley Yunda Fernández	**Nombre** Wbeimar Pierluigi Kasamachin
COORDINADOR OPERATIVO	**REPRESENTANTE LEGAL**

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

6. ALCANCE Y RESPONSABLES
7.

OPERADOR:	**TOTOGUAMPA**
Municipio:	SILVIA TOTORO PIENDAMO
Dirección:	SILVIA
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. 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 responsable del programa de capacitación:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA
Tarjeta profesional del capacitador:	061062-0650775 CAU
ACEPTO EL PLAN DE CAPACITACIÓN Y ME COMPROMETO A IMPLEMENTARLO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO VIGENTE	
FIRMA DEL COORDINADOR OPERATIO	

Libertad y Orden

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)	NOMBRES
QUILINDO	MIRANDA	JHODIMAR FRANCOIS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C (X) C.E ( ) PAS ( ) No. 1061783889

SEXO: F (X) M ( )

NACIONALIDAD: COL. (X) EXTRANJERO ( ) PAÍS:

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE ( ) SEGUNDA CLASE ( ) NÚMERO: D.M:

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA: DÍA 12 09 AÑO 1995

PAÍS: COLOMBIA

DEPTO: CAUCA

MUNICIPIO: POPAYÁN

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA: CALLE 71 CN 4C E 04

PAÍS: COLOMBIA DEPTO: CAUCA

MUNICIPIO: POPAYÁN

TELÉFONO: 3163891501 EMAIL: franeototoguampa.c@gmail.com

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA											TÍTULO OBTENIDO
PRIMARIA					SECUNDARIA				MEDIA		FECHA DE GRADO
1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	6o.	7o.	8o.	9o.	10	X	MES 12 AÑO 2012

EDUCACION SUPERIOR (PREGRADO Y POSTGRADO)

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO, EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA:

TC (TÉCNICA), TL (TECNOLÓGICA), TE (TECNOLÓGICA ESPECIALIZADA), UN (UNIVERSITARIA),

ES (ESPECIALIZACIÓN), MG (MAESTRÍA O MAGISTER), DOC (DOCTORADO O PHD),

RELACIONE AL FRENTE EL NÚMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ÉSTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY)

MODALIDAD ACADÉMICA	No. SEMESTRES APROBADOS	GRADUADO SI	GRADUADO NO	NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULO OBTENIDO	TERMINACIÓN MES	TERMINACIÓN AÑO	No. DE TARJETA PROFESIONAL
UN	10	X		INGENIERO DE ALIMENTOS	04	2018	061062-0650775CAU

ESPECÍFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE: HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA, REGULAR (R), BIEN (B) O MUY BIEN (MB)

IDIOMA	LO HABLA R	LO HABLA B	LO HABLA MB	LO LEE R	LO LEE B	LO LEE MB	LO ESCRIBE R	LO ESCRIBE B	LO ESCRIBE MB

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
COTAINDOC-TOTOGUAMPA		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
CAUCA	SILVIA	semillascotaindoc@gmail.com

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
3166947202	DÍA 03 MES 02 AÑO 2024	DÍA 30 MES 12 AÑO 2024

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
INGENIERO DE ALIMENTOS	CALIDAD DE ALIMENTOS	TERRITORIOS INDIGENAS

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
COTAINDOC-TOTOGUAMPA		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
CAUCA	SILVIA	semillascotaindoc@gmail.com

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
3166947202	DÍA 20 MES 02 AÑO 2023	DÍA 30 MES 12 AÑO 2023

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
INGENIERO DE ALIMENTOS	CALIDAD DE ALIMENTOS	TERRITORIOS INDIGENAS

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
ALCANAPA: FRISBRY		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
CAUCA	POPAYÁN	

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA 24 MES 01 AÑO 2021	DÍA 24 MES 01 AÑO 2023

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
ADMINISTRATIVO	ADMINISTRADOR	CENTRO COMERCIAL TERRAPLAZA

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA.

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
SEÑOR PIZZA		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD
CAUCA	POPAYÁN	

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA 12 MES 01 AÑO 2019	DÍA 10 MES 12 AÑO 2020

CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN
ADMINISTRATIVO	ADMINISTRADOR	CENTRO COMERCIAL TERRAPLAZA

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
COLEGIO CAMPESTRE HISPANO DEL NORTE		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD
CAUCA	POPAYÁN	

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA 12 MES 02 AÑO 2018	DÍA 30 MES 11 AÑO 2018

CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN
DOCENTE DE QUIMÍCA	COORDINADOR GRADO 11	TRASVERSAL 9

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
COLEGIO CAMPESTRE HISPANO DEL NORTE		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD
CAUCA	POPAYÁN	

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA 01 MES 02 AÑO 2017	DÍA 30 MES 11 AÑO 2017

CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN
DOCENTE DE MATEMATICAS	COORDINADOR GRADO 11	TRASVERSAL 9

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

4 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NÚMERO DE AÑOS Y MESES.

OCUPACIÓN	*TIEMPO DE EXPERIENCIA*	
	AÑOS	*MESES*
SERVIDOR PÚBLICO	1	
EMPLEADO DEL SECTOR PRIVADO	6	
TRABAJADOR INDEPENDIENTE		
TOTAL TIEMPO EXPERIENCIA	7	

5 FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI ◯ NO ⊗ ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES, (ARTÍCULO 5o. DE LA LEY 190/95).

Ciudad y fecha de diligenciamiento Sibaté 27 Enero 2025.

FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

6 OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE.

Ciudad y fecha

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.061.783.889**

QUILINDO MIRANDA

APELLIDOS

JHODIMAR FRANCOIS

NOMBRES

FIRMA

INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **12-SEP-1995**

POPAYAN
(CAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.69	**A+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

18-SEP-2013 POPAYAN
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-1100100-00500211-M-1061783889-20131022 0035543998A 1 40764109

Acta de Grado

Institución Educativa "Santa Rosa"

Popayán - Cauca

En la ciudad de Popayán, Cauca a los siete (7) días del mes de Diciembre del año 2012, se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes del último grado, los suscritos Rector y Director de Grado de la

Institución Educativa "Santa Rosa"

Institución aprobada Sexta undécimo grado en el nivel de Educación Media y reconocida oficialmente por la Secretaría de Educación Municipal para otorgar el Título de Bachiller en la modalidad **Académica**, según Resolución No. 02039 del 5 de Octubre de 2007.

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondiente al Nivel de Educación Media Académica, llenando los requisitos del respectivo proyecto Educativo Institucional, se procedió a otorgar el título de

Bachiller Académico

al graduando, cuyo nombre, apellidos y número de documento de identidad se relacionan a continuación

Jhodimar François Quilindo Miranda

T.I No. 1.058.120.904 Popayán

Es fiel copia tomada del Acta Original General No. _____ de fecha 7 de Diciembre de 2012, que consta de 35 estudiantes graduados, iniciando con el nombre de **Becerra Quilindo Francisco Javier** y finalizando con el nombre de **Velasco Rivera Lizeth Vanessa**.

Firmada y sellada por **M. Sc. Miller Rodríguez Muñoz**, Rector y **M. Sc. Willington Benítez Charí**, Director de Grado.

Expedida en Popayán, Cauca, el día siete (7) del mes de Diciembre del año 2012.

M. Sc. Miller Rodríguez Muñoz
Rector

M. Sc. Willington Benítez Charí
Director de Grado

Libertad y Orden

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)	NOMBRES
QUILINDO	MIRANDA	JHODIMAR FRANCOIS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C (X) C.E ( ) PAS ( ) No. 1061783889

SEXO: F (X) M ( )

NACIONALIDAD: COL. (X) EXTRANJERO ( ) PAÍS:

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE ( ) SEGUNDA CLASE ( ) NÚMERO: D.M:

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA: DÍA 12 09 AÑO 1995

PAÍS: COLOMBIA

DEPTO: CAUCA

MUNICIPIO: POPAYÁN

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA: CALLE 71 CN 4C E 04

PAÍS: COLOMBIA DEPTO: CAUCA

MUNICIPIO: POPAYÁN

TELÉFONO: 3163891501 EMAIL: francototoguampa c@gmail.com

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA											TÍTULO OBTENIDO
PRIMARIA					SECUNDARIA				MEDIA		FECHA DE GRADO
1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	6o.	7o.	8o.	9o.	10	11	MES 12 AÑO 2012
										X	

EDUCACION SUPERIOR (PREGRADO Y POSTGRADO)

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO, EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA:

TC (TÉCNICA), TL (TECNOLÓGICA), TE (TECNOLÓGICA ESPECIALIZADA), UN (UNIVERSITARIA),

ES (ESPECIALIZACIÓN), MG (MAESTRÍA O MAGISTER), DOC (DOCTORADO O PHD),

RELACIONE AL FRENTE EL NÚMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ÉSTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY).

MODALIDAD ACADÉMICA	No. SEMESTRES APROBADOS	GRADUADO SI	GRADUADO NO	NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULO OBTENIDO	TERMINACIÓN MES	TERMINACIÓN AÑO	No. DE TARJETA PROFESIONAL
UN	10	X		INGENIERO DE ALIMENTOS	04	2018	061062-0650775CAU

ESPECÍFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE: HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA, REGULAR (R), BIEN (B) O MUY BIEN (MB)

IDIOMA	LO HABLA			LO LEE			LO ESCRIBE		
	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
COTAINDOC-TOTOGUAMPA		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD
CAUCA	SILVIA	semillascotaindoc@gmail.com

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
3166947202	DÍA 03 MES 02 AÑO 2024	DÍA 30 MES 12 AÑO 2024

CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN
INGENIERO DE ALIMENTOS	CALIDAD DE ALIMENTOS	TERRITORIOS INDIGENAS

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
COTAINDOC-TOTOGUAMPA		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD
CAUCA	SILVIA	semillascotaindoc@gmail.com

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
3166947202	DÍA 20 MES 02 AÑO 2023	DÍA 30 MES 12 AÑO 2023

CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN
INGENIERO DE ALIMENTOS	CALIDAD DE ALIMENTOS	TERRITORIOS INDIGENAS

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
ALCANAPA: FRISBRY		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD
CAUCA	POPAYÁN	

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA 24 MES 01 AÑO 2021	DÍA 24 MES 01 AÑO 2023

CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN
ADMINISTRATIVO	ADMINISTRADOR	CENTRO COMERCIAL TERRAPLAZA

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA.

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
SEÑOR PIZZA		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
CAUCA	POPAYÁN	

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA 12 MES 01 AÑO 2019	DÍA 10 MES 12 AÑO 2020

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
ADMINISTRATIVO	ADMINISTRADOR	CENTRO COMERCIAL TERRAPLAZA

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
COLEGIO CAMPESTRE HISPANO DEL NORTE		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
CAUCA	POPAYÁN	

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA 12 MES 02 AÑO 2018	DÍA 30 MES 11 AÑO 2018

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
DOCENTE DE QUIMÍCA	COORDINADOR GRADO 11	TRASVERSAL 9

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
COLEGIO CAMPESTRE HISPANO DEL NORTE		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
CAUCA	POPAYÁN	

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA 01 MES 02 AÑO 2017	DÍA 30 MES 11 AÑO 2017

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
DOCENTE DE MATEMATICAS	COORDINADOR GRADO 11	TRASVERSAL 9

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

4 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NÚMERO DE AÑOS Y MESES.

OCUPACIÓN	*TIEMPO DE EXPERIENCIA*	
	AÑOS	*MESES*
SERVIDOR PÚBLICO	1	
EMPLEADO DEL SECTOR PRIVADO	6	
TRABAJADOR INDEPENDIENTE		
TOTAL TIEMPO EXPERIENCIA	7	

5 FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI ◯ NO ⊗ ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES, (ARTÍCULO 5o. DE LA LEY 190/95)

Ciudad y fecha de diligenciamiento Silvia 27 Enero 2025.

FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

6 OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE

Ciudad y fecha

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.061.783.889

QUILINDO MIRANDA

APELLIDOS

JHODIMAR FRANCOIS

NOMBRES

FIRMA

FECHA DE NACIMIENTO 12-SEP-1995

POPAYAN
(CAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.69	A+	M
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

18-SEP-2013 POPAYAN
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

INDICE DERECHO

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-1100100-00500211-M-1061783889-20131022 0035543998A 1 40764109

Acta de Grado

Institución Educativa "Santa Rosa"

Popayán - Cauca

En la ciudad de Popayán, Cauca a los siete (7) días del mes de Diciembre del año 2012, se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes del último grado, los rectores Rector y Director de Grado de la

Institución Educativa "Santa Rosa"

Institución aprobado hasta undécimo grado en el nivel de Educación Media y reconocida oficialmente por la Secretaría de Educación Municipal para otorgar el Título de Bachiller en la modalidad **Académica**, según Resolución No. 02039 del 5 de Octubre de 2007.

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondiente al Nivel de Educación Media Académica, llenando los requisitos del respectivo Proyecto Educativo Institucional, se procedió a otorgar el título de

Bachiller Académico

al graduando, cuyo nombres, apellidos y número del documento de identidad se relacionan a continuación

Jhodimar Francois Quilindo Miranda

T.I No. 95091200904 Popayán

Es fiel copia tomada del Acta Original General No. _____ de fecha 7 de Diciembre de 2012, que consta de 15 estudiantes graduados, iniciando con el nombre de **Becerra Quilindo Francisco Javier** y culmina con el nombre de **Velasco Rivera Lizeth Vanessa**.

Firmada y sellada por **M. Sc. Miller Rodríguez Muñoz**, Rector y **M. Sc. Willington Benítez Charí**, Director de Grado.

Expedida en Popayán, Cauca, el día siete (7) del mes de Diciembre del año 2012.

M. Sc. Miller Rodríguez Muñoz
Rector

M. Sc. Willington Benítez Charí
Director de Grado

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

Personería Jurídica: Resolución 24195 del 30 de Diciembre de 1965 del Ministerio de Educación Nacional
Resolución No. 501 del 7 de Mayo de 1974 de la Superintendencia Nacional de Cooperativas
Resolución No. 1850 del 31 de Julio de 2002, emanada del Ministerio de Educación Nacional

En atención a que

JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA

con cédula de ciudadanía No. 1.061.783.889 de Popayán
Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos
por la Universidad, le confiere el título de

INGENIERO DE ALIMENTOS

En testimonio de ello le expide el presente diploma y se firma en
Popayán el día 6 de Abril de 2018

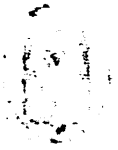
Lina Marcela Zapata
Director(a) Sede

Rector(a)

Gloria Patricia Rojo J
Secretario(a) General

Libro de Registros No 00200020181 Folio No 004 Registro No 0038 Refrendado en Popayán el día 5 de Abril de 2018

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL



Personería Jurídica, Resolución 24779 del 30 de Diciembre de 1965 del Ministerio de Educación Nacional.
Resolución No. 1651 del 7 de Mayo de 1974 de la Superintendencia Nacional de Cooperativas.
Resolución No. 1814 del 10 de Junio de 2002, emanada del Ministerio de Educación Nacional.

Acta Individual de Graduación No. 09-136-2018

PROGRAMA : INGENIERÍA DE ALIMENTOS

CODIGO SNIES: 53108

FECHA GRADO: 06 DE ABRIL DE 2018

LUGAR: UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA, SEDE POPAYÁN

En atención a que JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA
con Cédula de Ciudadanía No 1.061.783.889 de Popayan
cumplió todos los requisitos exigidos por las normas legales y estatutarias, le expide el título de: INGENIERO DE ALIMENTOS

Lo anterior, atendiendo la aprobación del Consejo Académico de la Sede POPAYÁN, mediante acta No 002 en sesión del día 06 de marzo de 2018.

Para constancia se citan en este título las autoridades competentes: Rector(a), Director(a) de Sede, Jefe de programa y Secretario(a) General de la Universidad, así:

Rector(a): MARITZA RONDON RANGEL

Director(a) de sede: LINA MARCELA ZAPATA GIL

Jefe de programa: ROBERTO ENCARNACION MOSQUERA

Secretario(a) General: GLORIA PATRICIA RAVE IGLESIAS

Se expide la presente Acta en la ciudad de POPAYÁN el día 06 DE ABRIL DE 2018

Gloria Patricia Rave I

GLORIA PATRICIA RAVE IGLESIAS
Secretario(a) General

REPÚBLICA DE COLOMBIA

COPNIA

Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2025-3415909

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1061783889, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 061062-0650775 CAU desde el 13 de Enero de 2023, otorgado(a) mediante Resolución Nacional R2023001098.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los veinticuatro (24) días del mes de Febrero del año dos mil veinticinco (2025).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

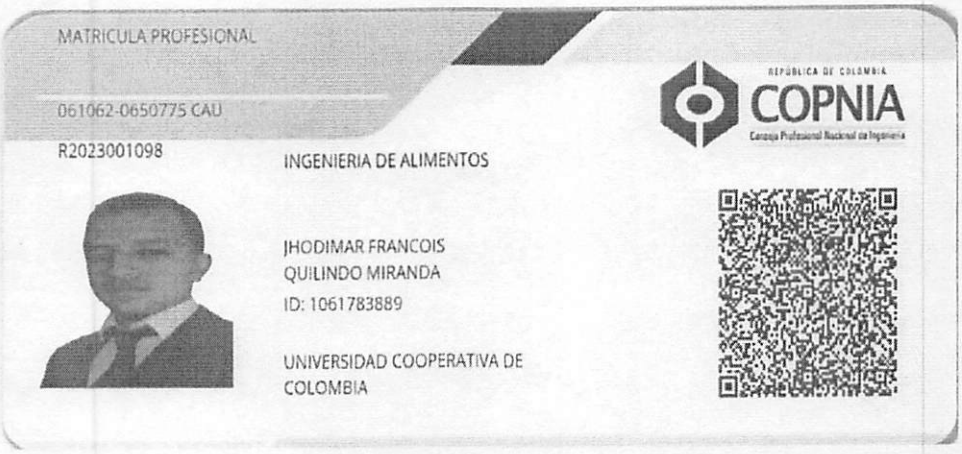
Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

Tarjeta profesional



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)
TOTOGUAMPA		18/12/2025	SILVIA	2 HORAS	Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Buenas Prácticas de Manufactura para productos carnicos	70	Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com
TOTOGUAMPA		18/12/2025	SILVIA	2 HORAS	Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Ciclos de menús, Minuta patrón y estandarización de porciones.		Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com
TOTOGUAMPA		18/12/2025	SILVIA	1 HORA	Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Plan de Saneamiento	70	Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com
TOTOGUAMPA		18/12/2025	SILVIA	1 HORA	Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Mantenimiento de equipos		Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com
TOTOGUAMPA		18/12/2025	SILVIA	1: 30 HORA	Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Sistemas de gestión de la calidad		Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@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)
TOTOGUAMPA		18/12/2025	SILVIA	1:30 HORA	Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Gestión de la inocuidad - Prevención de la Contaminación.		Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com
TOTOGUAMPA		18/12/2025	SILVIA	1 HORA	Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Transporte, recepción y almacenamiento de materias primas, remisiones, reposiciones, devoluciones y faltantes		Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com
70									

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	Wbeimar Pierluigi Kasamachin Fajardo	Nombre	Martin Yunda
	REPRESENTANTE LEGAL		COORDINADOR OPERATIVO	

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

PROGRAMACIÓN DE RUTAS DE TRANSPROTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMAS E INSUMOS

PL002-FR-SED-PAE-001

VERSIÓN 2

3/01/2023

| OPERADOR | MUNICIPIO | RUTA | ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | CODIGO DANE SEDE | SEDE EDUCATIVA | POBLACIÓN | CUPOS | TIPO DE PAE (CA-JU) | MODALIDAD DE PAE (RPS - CATERING -Rg | 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 | | |

	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	3/01/2023

| | | | | | | | | | | | | | | | FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS | | | | | | | | | | | | | | |

PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA		PL002-FR-SED-PAE-001
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE		VERSIÓN 2
	PROGRAMACIÓN DE RUTAS DE TRANSPROTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMAS E INSUMOS		3/01/2023

| | | | | | | | | | | | | | | | FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS | | | | | | | | | | | | | | |

	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	3/01/2023

| | | | | | | | | | | | | | | | FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS | | | | | | | | | | | | | | |

	SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-037
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 0
	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO	06/02/2020

OPERADOR:	TOTOGUAMPA		
MUNICIPIOS	SILVIA, TOTORO Y PIENDAMO	FECHA DILIGENCIAMIENTO	6/11/2025

RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS (X)	RACIÓN PREPARADA EN CASA - RPC (X)
PAE REGULAR (X)	
PAE JORNADA UNICA (X)	
INDUSTRIALIZADA (X)	
CATERING (X)	

	PRODUCTO		MARCA	PRESENTACIÓN (gr, Lb, Kg, ml, Lt, Unidad)	REGISTRO SANITARIO
ACEITES Y GRASAS					
1	ACEITE VEGETAL PURO O MEZCLA DE GIRASOL, SOYA O MAÍZ	OPCIÓN 1	FRITON	1000 ML	PSA-0004169-2023
		OPCIÓN 2	LAGARZA	1000 ML	NSA-002512-2017
		OPCIÓN 3	OLIOSOYA	1000 ML	PSA-0002199-2019
AZUCARES Y DULCES					
2	AZUCAR REFINADA	OPCIÓN 1	INCAUCA	500 GR	NSA-002087-2016
		OPCIÓN 2	RIOPAILA	500 GR	NSA-0008606-2020
		OPCIÓN 3	MANUELITA		
3	PANELA	OPCIÓN 1			
		OPCIÓN 2	ASUNTAP	500 GR	NSA-0006705-2019
		OPCIÓN 3			
CEREALES					
11	ARROZ BLANCO	OPCIÓN 1	FLORHUILA	500 GR	RSA-0010241-2020
		OPCIÓN 2	KWESX ARROZ	500 GR	NSA-0105-2025
		OPCIÓN 3			
13	MAIZ AMARILLO TRILLADO - CUCHUCO	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500 GR	
		OPCIÓN 2	PRODUCTOS SAFRA	500 GR	
		OPCIÓN 3			
14	MAIZ BLANCO TRILLADO - MOTE	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500 GR	
		OPCIÓN 2	PRODUCTOS SAFRA	500 GR	
		OPCIÓN 3			
14	HARINA WAMPIA	OPCIÓN 1	HARINA DE QUINUA	500GM	PSA02502025
		OPCIÓN 2			
		OPCIÓN 3			
LACTEOS Y DERIVADOS LÁCTEOS					
18	LECHE ENTERA LIQUIDA LARGA VIDA UHT	OPCIÓN 1	PARMALAT	1100ML	RSIAB02M02595
		OPCIÓN 2	ALPINA	1100ML	RSA-004555-2017
		OPCIÓN 3	PURACE	1100ML	RSA-004555-2017
LEGUMINOSAS					
25	FRIJOL ROJO	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500 GR	L271023
		OPCIÓN 2	DIANA	500 GR	NSA -0026442017
		OPCIÓN 3	SUDESPENSA	500 GR	NSA-0011989-2022
26	LENTEJA	OPCIÓN 1	DOÑA LUPE	500 GR	L271023
		OPCIÓN 2	DIANA	500 GR	NSA-002644-2017
		OPCIÓN 3	SUDESPENSA	500 GR	NSA-0011989-2022

	SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-037
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 0
	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO	06/02/2020

OPERADOR:	TOTOGUAMPA		
MUNICIPIOS	SILVIA, TOTORO Y PIENDAMO	FECHA DILIGENCIAMIENTO	6/11/2025

RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS (X)	RACIÓN PREPARADA EN CASA - RPC (X)
PAE REGULAR (X)	
PAE JORNADA UNICA (X)	
INDUSTRIALIZADA (X)	
CATERING (X)	

	PRODUCTO		MARCA	PRESENTACIÓN (gr, Lb, Kg, ml, Lt, Unidad)	REGISTRO SANITARIO
PROTEINA ANIMAL					
43	CARNE DE RES	OPCIÓN 1		500 GR	
	POLLO CAMPESINO	OPCIÓN 1		500 GR	
		OPCIÓN 2			
		OPCIÓN 3			
44	HUEVO	OPCIÓN 1	LUNA	55 GR	
		OPCIÓN 2			
		OPCIÓN 3			
SAL					
45	SAL YODADA	OPCIÓN 1	REFISAL	500 GR	
		OPCIÓN 2			
		OPCIÓN 3			
INSUMOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION Y ASEO PERSONAL					
46	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	OPCIÓN 1	JABON QUIMPO	300 ML	01-800016012
		OPCIÓN 2			
		OPCIÓN 3			
47	DETERGENTE BIOEDEGRADABLE PARA PLATOS	OPCIÓN 1	AXION	1000 GR	PH2021-0005
		OPCIÓN 2	LAVA	1000 GR	
		OPCIÓN 3	MI DIA	1000 GR	NSOH09012-20CO
48	DESINFECTANTE LIQUIDO	OPCIÓN 1	PATOJITO	1000 ML	NSOH09642-20CO
		OPCIÓN 2	TAKTAX	100 ML	NSOH000450-01CO
		OPCIÓN 3			
49	JABON PARA ASEO GENERAL INOLORO Y BIODEGRADABLE	OPCIÓN 1	FAB	1000 GR	NSOH02775-14CO
		OPCIÓN 2	GOOL	1000 GR	NSOH04176-04CO
		OPCIÓN 3			

Para constacia se firma a los (06) diez días del mes de noviembre de 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.

REPRESENTANTE LEGAL O COORDINADOR OPERATIVO	FIRMA	Programa de Alimentación Escolar (PAE) Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación Correo: pae.educacion@cauca.gov.co Teléfono: 8244201 EXT. 153 - 120
	NOMBRE Pier Kasamachin	

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:	TOTOGUAMPA		NIT:	817004984-4	CONTRATO:	
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO		MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	50	MUNICIPIOS:	SILVIA, PIENDAMO Y TOTORO			

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMER	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/01/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/02/2026
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/02/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/03/2026
PERIODO DE ENTREGA:	TERCER	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/03/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/04/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/04/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/05/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/05/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	12/06/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	7	DIAS	FECHA DE INICIO	12/06/206	FECHA DE TERMINACIÓN	19/07/2026

RANGOS DE EDAD		TOTAL DE CUPOS ATENDER		No DE DÍAS A ATENDER:		TOTAL RACIONES:		
9-13 AÑOS 11 MESES:		3882		107		415374		
ALIMENTOS	GRAMAJE SEGÚN	UNIDAD DE MEDIDA	FRECUENCIA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR				
NO PERECEDEROS	9-13 AÑOS			1er Periodo	2do Periodo	3er Periodo	4to Periodo	5to Periodo
GRASAS (ACEITE VEGETAL)		1000		1.228	1.228	1.228	1.228	2.968
CEREAL (ARROZ)		500		5.916	5.916	5.916	5.916	8.790
AZUCAR (AZUCAR)		500		1.019	1.019	1.019	1.019	1.019
CERAL (MAIZ AMARILLO TRILLADO)		500		242	242	242	242	242
LEGUMINOSA (FRIJOL CARGAMANTO)		500		829	829	829	829	829
LECHE EN POLVO ENTERA								
LECHE UHT LIQUIDA		1100		6.515	6.515	6.515	6.515	6.515
LEGUMINOSA (LENTEJAS)		500		499	499	499	499	499
CERAL (MAIZ- MUTE)								
CERAL (MAIZ BLANCO TRILLADO - CUCHUCO)		500		1.175	1.175	1.175	1.175	1.175
AZUCAR (PANELA)		Und		280	280	280	280	280
AZUCAR (PANELA)		500		264	264	264	264	264
SAL		500		10.961	10.961	10.961	10.961	10.961

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

Gobernación del Cauca

OPERADOR:	TOTOGUAMPA	NIT:	817004984-4	CONTRATO:	
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO	MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	50	MUNICIPIOS:	SILVIA, PIENDAMO Y TOTORO		

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMER	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/01/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/02/2026
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/02/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/03/2026
PERIODO DE ENTREGA:	TERCER	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/03/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/04/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/04/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/05/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/05/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	12/06/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	7	DIAS	FECHA DE INICIO	12/06/206	FECHA DE TERMINACIÓN	19/07/2026

RANGOS DE EDAD	TOTAL DE CUPOS ATENDER	No DE DÍAS A ATENDER:	TOTAL RACIONES:
9-13 AÑOS 11 MESES:	3882	107	415374

ALIMENTOS	GRAMAJE SEGÚN MINUTA	UNIDAD DE MEDIDA	FRECUENCIA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 1er Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 2do Periodo					TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 3er Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 4-5-6to Periodo			
PERECEDEROS	9-13 AÑOS			Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	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		625	463	648	825		628	454	649	824	628	460	446	0	627	457	446	0
VERDURA (AJO)		gr		70	70	70	286		70	69	70	285	70	70	70	0	70	70	70	0
YUCA		500		304	0	390	670		305	0	389	670	305	0	388	0	304	0	387	0
PROTEINA (CARNE DE RES)		500		1090	540	1058	391		1095	529	1059	389	1093	538	1055	0	1093	535	1051	0
PROTEINA (CARNE DE CERDO)		500		0	540	0	542		0	529	0	540	0	538	0	0	0	535	0	0
PROTEINA (POLLO.PECHUGA)		500		1054	540	1058	1430		1059	529	1059	1426	1055	538	538	0	1051	535	535	0
VERDURA (CEBOLLA CABEZONA)		500		245	261	734	216		244	256	734	215	245	260	689	0	243	259	687	0
VERDURA (CEBOLLA JUNCA)		500		514	274	728	378		517	269	730	377	518	275	682	0	518	274	682	0
CILANTRO		gr		206	70	0	208		208	69	0	208	207	70	0	0	208	70	0	0
FRUTA (GUAYABA)		500		650	614	0	615		657	602	0	615	655	614	0	0	654	612	0	0
FRUTA (MORA)		500		0	433	838	0		0	426	838	0	0	498	498	0	0	431	431	0
FRUTA (MANGO)		500		904	907	907	910		909	890	909	909	908	754	908	0	908	908	908	0
FRUTA (TOMATE DE ARBOL)		500		980	503	941	504		982	490	940	500	981	498	938	0	980	498	940	0
FRUTA (LIMON CRUDO)		500		65	65	53	0		65	64	53	0	65	65	53	0	65	65	53	0
FRUTA (BANANO)		500		0	0	0	577		0	0	0	574	0	0	0	0	0	0	0	0
FRUTA (PIÑA)		500		754	757	0	615		755	739	0	615	754	754	0	0	754	754	0	0
FRUTA (AGUACATE)		500		431	0	0			435	0	0		432	0	0	0	431	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

Gobernación del Cauca

OPERADOR:	TOTOGUAMPA	NIT:	817004984-4	CONTRATO:	
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO	MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	50	MUNICIPIOS:	SILVIA, PIENDAMO Y TOTORO		

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMER	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/01/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/02/2026
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/02/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/03/2026
PERIODO DE ENTREGA:	TERCER	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/03/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/04/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/04/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/05/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/05/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	12/06/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	7	DIAS	FECHA DE INICIO	12/06/206	FECHA DE TERMINACIÓN	19/07/2026

RANGOS DE EDAD	TOTAL DE CUPOS ATENDER	No DE DÍAS A ATENDER:	TOTAL RACIONES:
9-13 AÑOS 11 MESES:	3882	107	415374

VERDURA (HABICHUELA)	500		0	0	346	222		0	0	349	224	0	0	187	0	0	0	187	0	
PROTEINA (HUEVO)	Und		0	7372	3686	0		0	7211	3686	0	0	7360	3680	0	0	7356	3678	0	
CEREAL(MAIZ TIERNO)	500		0	319	0	0		0	318	0	0	0	322	0	0	0	321	0	0	
PAPA COMÚN	500		1045	496	285	797		1047	485	285	792	1047	494	284	0	1046	492	282	0	
PAPA CRIOLLA	500		284	0	433	355		285	0	435	353	284	0	245	0	282	0	243	0	
OLLOCO	500		0	0	335	0		0	0	335	0	0	0	336	0	0	0	335	0	
PLATANO- GUINEO	500		538	0	540	0		540	0	540	0	538	0	0	0	535	0	0	0	
PLATANO HARTON MADURO	500		0	469	0	176		0	456	0	175	0	467	0	0	0	464	0	0	
PLATANO HARTON VERDE	500		538	0	455	720		540	0	455	720	538	0	452	0	535	0	452	0	
VERDURA (TOMATE)	500		938	1234	978	759		940	1207	979	755	938	1233	975	0	940	1230	976	0	
VERDURA (ZANAHORIA)	500		334	627	433	702		337	615	435	697	336	628	305	0	335	627	314	0	
VERDURA (REPOLLO)	500		130	0	130	0		131	0	131	0	132	0	132	0	131	0	131	0	
VERDURA (LECHUGA)	500		0	153	346	425		0	151	349	426	0	155	347	0	0	154	348	0	
VERDURA (PEPINO)	500		0	354	116	425		0	346	115	426	0	354	115	0	0	353	115	0	
VERDURA (TE EN INFUSION)	gr		573	0	575	504		574	0	574	500	575	0	575	0	576	0	576	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

Gobernación del Cauca

OPERADOR:	TOTOGUAMPA	NIT:	817004984-4	CONTRATO:	
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO	MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	50	MUNICIPIOS:	SILVIA, PIENDAMO Y TOTORO		

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMER	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/01/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/02/2026
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/02/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/03/2026
PERIODO DE ENTREGA:	TERCER	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/03/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/04/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/04/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/05/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/05/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	12/06/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	7	DIAS	FECHA DE INICIO	12/06/206	FECHA DE TERMINACIÓN	19/07/2026

RANGOS DE EDAD	TOTAL DE CUPOS ATENDER	No DE DÍAS A ATENDER:	TOTAL RACIONES:
9-13 AÑOS 11 MESES:	3882	107	415374

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	5to Periodo	6to Periodo
Esponja Plastica lavado olla (2 mensuales)	Und	140	138	140	140	140	86
Detergente biodegradable para lavado de platos (2 kilos/litros mensuales por 100 cupos)	1.000	105	105	106	106	105	86
Esponja Abrasiva (2 mensuales)	Und	140	138	140	140	140	86
Desinfectante líquido (2 litros mensuales por cada 100 cupos.	1.000	175	174	176	176	175	106
Jabon aseo general biodegradable (2 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos)	1.000	105	105	106	106	105	86
Jabon Antibacterial líquido (300 cc mensuales por cada manipulador.	300	79	78	81	81	79	78
Bolsas plásticas biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos. (8 unidades identificadas por colores)	Und	560	552	560	560	560	78
Papel Higiénico (1 rollo mensual por cada manipulador)	Und	79	78	81	81	79	404

ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR
Escoba plástica grande	64
Trapero de Hilaza, sin goma	64
Cepillo largo cerdas duras	64
Cepillo de manos cerdas duras	64
Recogedor de basura plástico	64
Balde plástico capacidad 12 lt	64

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:	TOTOGUAMPA		NIT:	817004984-4	CONTRATO:	
TIPO DE PREPARACION:	PREPARADA EN SITIO		MODALIDAD:	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA		
No SEDES A ATENDER:	50	MUNICIPIOS:	SILVIA, PIENDAMO Y TOTORO			

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMER	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/01/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/02/2026
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/02/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/03/2026
PERIODO DE ENTREGA:	TERCER	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/03/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/04/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/04/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	11/05/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	20	DIAS	FECHA DE INICIO	12/05/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	12/06/2026
PERIODO DE ENTREGA:	CUARTO	DIAS DE ATENCIÓN:	7	DIAS	FECHA DE INICIO	12/06/206	FECHA DE TERMINACIÓN	19/07/2026

RANGOS DE EDAD	TOTAL DE CUPOS ATENDER	No DE DÍAS A ATENDER:	TOTAL RACIONES:
9-13 AÑOS 11 MESES:	3882	107	415374

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	feb-06	Periodo de Ejecucion	2026 - 1

1. Información de Operador

Nombre de Operador	Nº NIT	Teléfono
ASOCIACION TOTOGUAMPA	817004984-4	3204682855
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN	1,061,793,002	3105042226

2. Información de Entidad Territorial

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

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
	3706	

BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Dias)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
	SUBTOTAL ALIMENTOS			107		$ 1.547.320.381	NACIÓN
RECURSO HUMA	MANIPULADORAS	UNIDAD	79	107	$ 32.000,00	$ 270.496.000,00	NACION
COMBUSTIBLE	SUMINISTRO DE GAS	UNIDAD	536	107	$ 112.000,00	$ 60.017.167,57	NACION
TRANSPORTE	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	UNIDAD	5,5	107	$ 13.000.000,00	$ 71.500.000,00	NACION
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	DESINFECTANTE LIQUIDO	1000 cc	842	107	$ 5.000,00	$ 4.207.500,00	NACION
	DETERGENTE LAVAPLATOS	1000 cc	561	107	$ 10.000,00	$ 5.610.000,00	NACION
	DETERGENTE ASEO GENERAL	1000 cc	561	107	$ 10.000,00	$ 5.610.000,00	NACION
	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	300 CC	435	107	$ 5.000,00	$ 2.172.500,00	NACION
	PAPEL HIGIENICO	UND	435	107	$ 2.500,00	$ 1.086.250,00	NACION
	ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO DE PLATOS	UND	770	107	$ 1.000,00	$ 770.000,00	NACION
	ESPONJA ABRASIVA	UND	770	107	$ 1.000,00	$ 770.000,00	NACION
	BOLSAS PLASTICAS PARA BASURA	UND	2.640	107	$ 1.000,00	$ 2.640.000,00	NACION
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	Escoba plástica grande	UND	64	107	$ 15.000	$ 960.000,00	NACION
	Trapero de hilaza, sin goma	UND	64	107	$ 18.000	$ 1.152.000,00	NACION
	Cepillo largo cerdas duras	UND	64	107	$ 10.000	$ 640.000,00	NACION
	Cepillo de mano cerdas duras	UND	64	107	$ 5.000	$ 320.000,00	NACION
	Recogedor de basura plástico	UND	64	107	$ 9.000	$ 576.000,00	NACION
	Balde plástico capacidad 12 lt.	UND	64	107	$ 15.000	$ 960.000,00	NACION
	Kit de aseo	UND	50	107	$ 100.000	$ 5.000.000,00	NACION
DOTACION R. H.	DOTACION MANIPULADORAS	UND	158	107	$ 160.000,00	$ 25.280.000,00	NACION
ADMINISTRACIO	GASTOS ADMINISTRATIVOS	UND	5,5	107	$ 25.200.175,26	$ 138.600.963,93	NACION
	SUBTOTAL OTROS COSTOS					$ 598.368.381	
	TOTAL:					$ 2.145.688.762	

Firma:

Nombre: WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN

Cédula 1,061,793,002

REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA

TEL: E-mail: paetotoguampa@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	feb-06	Periodo de Ejecucion	2026 - 1

1. Información de Operador

Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
ASOCIACION TOTOGUAMPA	817004984-4	3204682855
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN	1,061,793,002	3105042226

2. Información de Entidad Territorial

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

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
	3706	

BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Dias)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
	GRASAS (ACEITE VEGETAL)	500	7.880,5	107	$ 6.500,00	$ 51.222.990,00	NACIÓN
	CEREAL (ARROZ)	500	32.453,5	107	$ 2.500,00	$ 81.133.800,00	NACIÓN
	HARINA DE QUINUA EN POLVO	500	1.746,9	107	$ 9.000,00	$ 15.722.100,00	NACIÓN
	AZUCAR (AZUCAR)	500	3.540,4	107	$ 2.700,00	$ 9.559.036,80	NACIÓN
	CERAL (MAIZ AMARILLO TRILLADO - CUCHUCO)	500	2.096,3	107	$ 2.500,00	$ 5.240.700,00	NACIÓN
	KENDU	500	1.164,6	107	$ 8.500,00	$ 9.899.100,00	NACIÓN
	LEGUMINOSA (FRIJOL CARGAMANTO)	500	1.746,9	107	$ 5.800,00	$ 10.132.020,00	NACIÓN
	LECHE EN POLVO	900	0,0	107	$ -	$ -	NACIÓN
	LECHE UHT LIQUIDA	1.100	35.467,4	107	$ 6.200,00	$ 219.897.654,55	NACIÓN
	LEGUMINOSA (LENTEJAS)	500	3.066,8	107	$ 5.100,00	$ 15.640.578,00	NACIÓN
	CERAL (MAIZ BLANCO TRILLADO - MOTE)	500	1.164,6	107	$ 3.200,00	$ 3.726.720,00	NACIÓN
	CEREAL (PASTAS ALIMENTICIAS) - CABELLO ANGE	250	0,0	107		$ -	NACIÓN
	AZUCAR (PANELA)	500	8.229,8	107	$ 4.900,00	$ 40.326.216,00	NACIÓN
	SAL	500	974,4	107	$ 1.600,00	$ 1.559.011,20	NACIÓN
	CLAVOS	100	465,8	107	$ 2.200,00	$ 1.024.848,00	NACIÓN
	TOMILLO	100	854,0	107	$ 2.000,00	$ 1.708.080,00	NACIÓN
	ORGANO	100	854,0	107	$ 2.000,00	$ 1.708.080,00	NACIÓN
	QUINUA, CRUDA EN GRANO	500	1.048,1	107	$ 7.000,00	$ 7.336.980,00	NACIÓN
	AREPA DE MAIZ PRECOCIDO, CON SAL	100	13.587,0	107	$ 2.000,00	$ 27.174.000,00	NACIÓN
	VERDURA, AHUYAMA	500	3.028,0	107	$ 2.800,00	$ 8.478.288,00	NACIÓN
	VERDURA (AJO)	100	388,2	107	$ 2.000,00	$ 776.400,00	NACIÓN
	ARRACACHA	500	1.397,5	107	$ 4.500,00	$ 6.288.840,00	NACIÓN
	YUCA	500	0,0	107	$ -	$ -	NACIÓN
	PROTEINA (CARNE DE RES)	500	8.074,6	107	$ 16.000,00	$ 129.192.960,00	NACIÓN
	PROTEINA (CARNE DE CERDO)	500	0,0	107		$ -	NACIÓN
	PROTEINA (POLLO.PECHUGA)	500	11.257,8	107	$ 11.400,00	$ 128.338.920,00	NACIÓN
	PROTEINA (POLLO.MENUDENCIAS)	500	2.368,0	107	$ 3.400,00	$ 8.051.268,00	NACIÓN
	PROTEINA (TRUCHA CRUDA)	500	5.124,2	107	$ 13.000,00	$ 66.615.120,00	NACIÓN
	VERDURA (CEBOLLA CABEZONA)	500	8.144,4	107	$ 4.000,00	$ 32.577.744,00	NACIÓN
	VERDURA (CEBOLLA JUNCA)	500	4.340,1	107	$ 4.000,00	$ 17.360.304,00	NACIÓN
	PEREJIL, CRUDO	100	388,2	107	$ 2.000,00	$ 776.400,00	NACIÓN
	CILANTRO	100	582,3	107	$ 2.000,00	$ 1.164.600,00	NACIÓN
	MANI CON PIEL	100	1.941,0	107	$ 2.000,00	$ 3.882.000,00	NACIÓN
	LEGUMINOSA (FRIJOL VERDE)	500	0,0	107	$ -	$ -	NACIÓN
MENTOS	LEGUMINOSA (ARVEJA SECA)	500	3.959,6	107	$ 4.000,00	$ 15.838.560,00	NACIÓN
	FRUTA (GUAYABA)	500	6.211,2	107	$ 4.000,00	$ 24.844.800,00	NACIÓN
	FRUTA (LULO)	500	10.481,4	107	$ 5.000,00	$ 52.407.000,00	NACIÓN
	FRUTA (MANGO)	500	24.534,2	107	$ 5.000,00	$ 122.671.200,00	NACIÓN
	FRUTA (MORA DE CASTILLA)	500	0,0	107		$ -	NACIÓN
	FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	500	6.521,8	107	$ 4.000,00	$ 26.087.040,00	NACIÓN
	FRUTA (LIMON CRUDO)	500	419,3	107	$ 3.000,00	$ 1.257.768,00	NACIÓN
	FRUTA (MARACUYA)	500	0,0	107		$ -	NACIÓN
	FRUTA (BANANO)	500	3.726,7	107	$ 4.000,00	$ 14.906.880,00	NACIÓN
	FRUTA (NARANJA)	500	4.658,4	107	$ 4.000,00	$ 18.633.600,00	NACIÓN
	FRUTA (MANDARINA)	500	5.628,9	107	$ 4.000,00	$ 22.515.600,00	NACIÓN
	FRUTA (PIÑA)	500	2.562,1	107	$ 4.000,00	$ 10.248.480,00	NACIÓN
	FRUTA (AGUACATE)	500	0,0	107		$ -	NACIÓN
	VERDURA (HABICHUELA)	500	3.416,2	107	$ 3.500,00	$ 11.956.560,00	NACIÓN
	PROTEINA (HUEVO)	55	225.156,0	107	$ 600,00	$ 135.093.600,00	NACIÓN
	CEREAL(MAIZ TIERNO)	500	0,0	107	$ -	$ -	NACIÓN
	PAPA COMÚN	500	11.948,8	107	$ 3.000,00	$ 35.846.388,00	NACIÓN
	PAPA CRIOLLA	500	5.473,6	107	$ 3.000,00	$ 16.420.860,00	NACIÓN
	OLLOCO	500	1.746,9	107	$ 3.000,00	$ 5.240.700,00	NACIÓN
	PLATANO- GUINEO	500	2.717,4	107	$ 3.000,00	$ 8.152.200,00	NACIÓN
	PLATANO HARTON MADURO	500	3.028,0	107	$ 3.500,00	$ 10.597.860,00	NACIÓN
	PLATANO HARTON VERDE	500	776,4	107	$ 3.500,00	$ 2.717.400,00	NACIÓN
	VERDURA, ESPINACA, CRUDA	500	388,2	107	$ 3.000,00	$ 1.164.600,00	NACIÓN
	VERDURA, ACELGA, HOJAS CRUDA	500	388,2	107	$ 4.000,00	$ 1.552.800,00	NACIÓN
	VERDURA (TOMATE DE COCINA)	500	14.099,4	107	$ 4.000,00	$ 56.397.696,00	NACIÓN
	VERDURA (ZANAHORIA)	500	7.104,1	107	$ 3.000,00	$ 21.312.180,00	NACIÓN
	GUATILA, SIN CASCARA, CRUDA	500	1.358,7	107	$ 2.500,00	$ 3.396.750,00	NACIÓN
	VERDURA (REMOLACHA)	500	0,0	107	$ -	$ -	NACIÓN
	VERDURA (REPOLLO)	500	698,8	107	$ 3.000,00	$ 2.096.280,00	NACIÓN
	VERDURA (LECHUGA)	100	1.941,0	107	$ 600,00	$ 1.164.600,00	NACIÓN
	VERDURA (BROCOLI)	500	1.397,5	107	$ 4.000,00	$ 5.590.080,00	NACIÓN
	VERDURA (PEPINO)	500	388,2	107	$ 3.500,00	$	
	CANELA	100	1.785,7	107	$ 2.000,00	$	
	VERDURA (TE EN INFUSION)	100	3.882,0	107	$ 2.000,00	$	