INFORME
DEL CONTRATISTA
MES ENERO
2026

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

INFORME PARCIAL NÚMERO 1

DEL 26 DE ENERO AL 30 DE ENERO DE 2026

CONTRATO DE SUMINISTRO NÚMERO 003 DE 2026

CONTRATO	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 003 del 15 de enero de 2026
OBJETO	"SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE SARAVENA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA"
VALOR	OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS VEINTE MIL PESOS ($ 889.920.000,00).
PLAZO	CIENTO TRES (103) DÍAS HÁBILES ESCOLARES, DE LUNES A VIERNES CALENDARIO ESCOLAR
FECHA DE LEGALIZACIÓN	16 DE ENERO DE 2026
FECHA DE INICIO	26 DE ENERO DE 2026
FECHA DE TERMINACIÓN	22 DE JULIO DE 2026

ACTIVIDAD REQUERIDA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO A CONTRATAR:

ITEM	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR RACIÓN	VALOR TOTAL
1	Complemento Alimentario Jornada AM/PM	UNIDAD	131.840	$ 6.750	$ 889.920.000
	VALOR TOTAL				**$ 889.920.000**

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

ACTIVIDADES REALIZADAS:

De acuerdo a las actividades ejecutadas a la fecha según el calendario escolar desarrollado por cada institución y la ejecución del contrato, presento el siguiente análisis financiero:

MES	DIAS ATENDIDOS	RACIONES ENTREGADAS	VALOR TOTAL	% PARCIAL
Enero	5	5.916	39.933.000	**4.487%**

En cumplimiento al contrato de suministro No 3 de 2026 SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE SARAVENA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA Se han realizado las siguientes actividades para el cumplimiento:

Proceso de Alistamiento:

El día 16 de enero se procede a recibir el restaurante de las instituciones educativas, se recibe el inventario de la IE la Frontera con el que se va a trabajar para la vigencia 2026.

Se reciben las instalaciones en donde se va a adecuar el restaurante de la IE Técnico Industrial Rafael.

El día 16 de enero se realiza la respectiva fumigación de las dos instituciones educativas.

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

El día 23 de enero se realiza limpieza y desinfección de los restaurantes y área de servicio de las dos instituciones educativas.

El día 24 de enero se ingresa la materia prima para iniciar el programa.

Del personal contratado:

El personal contratado en el cargo de manipulador de alimentos fueron siete personas que a continuación se relacionan:

MANIPULADORA DE ALIMENTOS	N° DE CONTRATO	FECHA DE INICIO
YILBER FERNANDO CONTRERAS RIOGO	003	26/01/2026
DAYANA YULIETH DUQUE PARADA	004	26/01/2026
SANDRA MILENA MARIA BARON DURAN	005	26/01/2026
ERIKA PAOLA SUESCUN DAZA	006	26/01/2026
LUZ ENITH FLOREZ ZAMBRANO	007	26/01/2026
NEYLA ISABEL GALVIS ROJAS	008	26/01/2026
JULIA BAUTISTA ANGARITA	009	26/01/2026

- Coordinador: Fue contratado por prestación de servicios el día 15 del mes de enero del 2026.

  Dubel Alexander Caicedo Carrillo Contrato Número 001/2026

- ✓ Conductor: Fue contratado por prestación de servicios con fecha de inicio del día 24 de enero del 2026

  John Fray Escamilla Mateus Contrato Número 002/2026

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

- Los días 19 y 20 de enero se capacitó al personal manipulador de alimentos con una duración de 8 horas, realizada por la señora Eleonora Pabón, técnico en alimentos (anexo asistencias y evidencia fotográfica).

Dando cumplimiento al cronograma de capacitación entregado en la propuesta inicial que consta de la siguiente temática:

<table>
<tr><th colspan="2">8.3.1 MODULO I: B.P.M. Capítulos III, VI</th></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivo: Formar al personal en las prácticas higiénicas y medidas de protección junto con la orientación para inicio de labores y diligenciamiento de los formatos que implique cada programa de saneamiento</td></tr>
<tr><td colspan="2">Enfoque: Los asistentes partirán de obtener información del componente legal por el que se direccionan las actividades a ejercer como de una asimilación de la terminología pertinente. Es indispensable que el personal reconozca las responsabilidades que implica las practicas higiénicas y las medidas de protección. El personal debe tener claridad en las funciones que se vinculan a su labor, entre estas cada uno de los programas de saneamiento de manera que se permita un buen inicio del programa y se lleve a la mejora continua</td></tr>
<tr><th colspan="2">TEMAS Y SUBTEMAS</th></tr>
<tr><td>1. NORMATIVIDAD Y CONCEPTUALIZACIÓN

a. Normatividad (resolución 2674/13, 5109705; 2504/05; 00335/21; Decreto 1805/15)

b. Conceptos básicos

2. CAPITULO III- Personal manipulador de alimentos

Protocolos de bioseguridad
a. Estado de salud
b. Educación y capacitación
c. Plan de capacitación
d. Practicas higiénicas y medidas de protección
e. Aspectos a recordar y señalizar</td><td>2. CAPITULO VI- Saneamiento y formatos
a. <u>Programa de Limpieza y desinfección</u>
-Productos, usos y concentraciones
-Reconocimiento de procedimientos
-Diligenciamiento de Formatos
b. <u>Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos</u>
-Identificación de residuos
-Manejo y procedimientos
-Diligenciamiento de Formatos
c. <u>Programa de control de plagas</u>
-Identificación de plagas
-Control y procedimientos
-Diligenciamiento de Formatos
d. <u>Programa de monitoreo de la calidad del agua</u>
- Caracterización de la fuente
- Procedimientos de control, acciones correctivas
-Diligenciamiento de formatos</td></tr>
<tr><td>Exponente: Profesional en el área de alimentos o áreas afines</td><td>Lugar: oficina y/o Sedes Educativas</td></tr>
<tr><th colspan="2">8.3.3 MODULO III: SOCIALIZACION DE MINUTA Y SUS COMPLEMENTOS</th></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivo: Socializar los documentos que componen la minuta, especificando sus componentes</td></tr>
</table>

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

Enfoque: A través de los lineamientos por los cuales se rige el programa de alimentación escolar, es necesario suministras la información de preparación, componentes nutriciones y gramajes pertinentes, esto debe ser de total claridad para el personal manipulador, además de ser una orientación de su labor.	
TEMAS Y SUBTEMAS	
1. CICLOS DE MENU a. Componentes e % de ingesta diaria b. Minuta patrón c. Reconocimientos de los diversos menús 1. GUIA DE PREPARACION a. Lectura y reconocimiento de los procedimientos	2. ANÁLISIS NUTRICIONAL a. Identificación de gramaje en crudo por nivel b. Relacionar el gramaje en servido por nivel 3. LISTA DE INTERCAMBIOS a. Identificación de alimento por componente
Exponente: Profesional en nutrición y dietética o áreas afines	**Lugar**: oficina y/o sedes educativas

MODULO	TEMAS	RESPONSABLE	INTENSIDAD	PERIODO DE EJECUCION MESES								
Programación/Meses				1	2	3	4	5	6	7	8	9
MODULO 1	B.P.M. Capítulos III, VI	Profesional en el área de alimentos	4 horas	X		X						
MODULO 2	Orientación de los Procedimientos Operativos	Profesional en el área de alimentos	3 horas	X		X				X		
MODULO 3	Socialización de Minuta y Sus Complementos	Profesional en alimentos o en seguridad y salud en el trabajo	1 hora	X								
Total, de horas de formación			8 horas									

Teniendo en cuenta la importancia de la temática se llevó a cabo el total de las horas programadas en el módulo 1, 2 y 3 en el mes uno abarcando toda la intensidad horaria que se debe cumplir en el cronograma.

- ✓ El personal contratado cuenta con su respectivo certificado de manipulación de alimentos y exámenes de laboratorio los cuales fueron entregados en la etapa de alistamiento con su respectiva hoja de vida.
- ✓ Se hace entrega de la respectiva dotación a los trabajadores, la cual cuenta de dos uniformes blancos (pantalón y camisa) con sus respectivos logos,

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

cofias, dos pares de zapatos blancos, un delantal de plástico, delantal en tela antifluido, tapabocas, alcohol, jabón antibacterial y guantes.

- ✓ Cada quince (15) días se les hace entrega de guantes, tapabocas y cofias para los días de trabajo.
- ✓ Se realizaron las respectivas afiliaciones al sistema de seguridad social, salud, pensión, ARL y caja de compensación familiar.
- ✓ Se realizó el pago de la seguridad social, salud, pensión, ARL y caja de compensación correspondiente a los días trabajados del mes de enero de 2026.
- ✓ Se realizó el pago de la nómina de los días trabajados en el mes de enero de 2026

Socialización

- ✓ El día jueves 16 de enero se realizó la socialización del contrato No 003 de 2026 en las instalaciones de la Alcaldía Municipal, Despacho de la Secretaría General y de Gobierno Municipal, en donde asistieron el Rector de la Institución Educativa La Frontera y la Rectora de La I.E Técnico Industrial Rafael Pombo, profesional del equipo PAE municipal, el enlace de Educación, el Secretario de Gobierno – Nahum Franco Mateus, la profesional de Control interno de la Alcaldía y el Representante Legal de la empresa – José de Jesús Corsio.
- ✓ Se da a conocer las cantidades asignadas de acuerdo al objeto contractual, sin embargo, se hace énfasis en que estas cantidades pueden variar mes a mes de acuerdo a los estudiantes matriculados en el SIMAT, siendo la prioridad los estudiantes de primaria.

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

SEDE EDUCATIVA	JORNADA	CUPOS
LA FRONTERA	Mañana/Tarde	796
TECNICO INDUSTRAIL RAFAEL POMBO	Mañana	484

✓ *Teniendo en cuenta los estudiantes matriculados en la Base de datos Simat* y de acuerdo a lo estipulado en el contrato se socializó junto con el rector y la rectora de las Instituciones educativas beneficiarias por el municipio y el Secretario de Gobierno la distribución de los cupos, iniciando la IE la frontera con 796 cupos para la jornada mañana y tarde de transición a séptimo, El Pombo Bachillerato con 484 cupos para los grados sexto y séptimo. Sin embargo, la Licenciada Cielo Cardona – Rectora de la IE Rafael Pombo manifestó en la socialización la necesidad de cubrir un grado quinto (5º) que se encuentra en la sede.

El día 26 de enero del 2026 en la formalización y acta del Comité de Alimentación Escolar CAE de la IE Técnico industrial Rafael Pombo mediante acta Nº 001 realizan la distribución de los cupos desde el grado quinto (5) a séptimo (7º) teniendo en cuenta que de acuerdo a los estudiantes matriculados dentro de la plataforma SIMAT no se altera la distribución inicial de los cupos

Prestación del servicio

El día 26 de enero se da inicio con la prestación el servicio según el alcance del objeto del contrato de suministro número 003 de 2026, en las siguientes instituciones educativas con un total de 1.280 complementos alimentarios, los *cuales están especificados en el siguiente cuadro de acuerdo al objeto* contractual y la distribución del SIMAT:

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

	JORNADA	CUPOS
LA FRONTERA	Mañana/Tarde	796
TECNICO INDUSTRAIL RAFAEL POMBO	Mañana	484

Las Instituciones Educativas beneficiarias cuentan con el número de estudiantes relacionados de acuerdo a los datos registrados en el SIMAT suministrado por cada una de las secretarías de las instituciones educativas (Frontera y Pombo)

Para este informe parcial las cantidades suministradas fueron las siguientes de acuerdo a como se relaciona a continuación desde el 26 de enero al 30 de enero de 2026, que corresponde a los días 26, 27, 28, 29 y 30 (5 días en total) del mes de enero de 2026 para un total de cinco mil novecientos dieciséis (5.916) complementos alimentarios por un valor de treinta y nueve millones novecientos treinta y tres mil pesos m/cte. ($ 39.933.000) entregados durante los 05 días de atención del mes.

El proceso diario es iniciar el servicio entre las 7:30 am a 9:20 am y 1:45 pm a 3:20 pm en las Instituciones, se toma asistencia diaria (anexo planillas) y los complementos alimentarios en caso de inasistencia son entregados a los niños suplentes identificados por los coordinadores de las Instituciones y la Alcaldía.

Los complementos entregados en las Instituciones Educativas durante el mes de enero 2026 son las siguientes:

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

INSTITUCION	N° DE DIAS	MODALIDAD DEL SERVICIO	RACIONES ENTREGADAS	TOTAL, DE SERVICIOS MES DE ENERO 2026
LA FRONTERA	5	Preparación en Sitio Propio	796	3.980
TECNICO INDUSTRAIL RAFAEL POMBO	4	Industrializado	484	1.936
TOTAL, RACIONES ENTREGADAS MES DE ENERO 2026				**5.916**

En la institución Educativa la frontera se entregaron 3.980 complementos alimentarios preparados en sitio en los grados de transición a séptimo y 26 estudiantes del grado octavo que están como suplentes.

En la IE Técnico Industrial Rafael Pombo se entregaron 1.936 complementos alimentarios industrializados en los grados de quinto a séptimo.

El día 30 de enero no hubo labores académicas en la Institución educativa Técnico Industrial Rafael Pombo por motivo de Asamblea de padres de Familia

Los complementos entregados fueron los establecidos en la minuta entregada por el ente territorial con su respectiva guía de preparación, análisis nutricional y especificaciones técnicas de la contratación, el ciclo de menú es el siguiente:

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

CICLOS DE MENÚ

CICLO 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	Agua de Panela con Leche	Chocolate Caliente	Batido de guayaba	Yogur	Sorbete de avena
Alimento proteico	Tortilla con verduras		Fajitas de pollo*		Sandwiche de pechuga**
Cereal acompoñante	Arepa de yuca	Tungo de arroz	* *Como apompañante de* alimento proteico	Doradas de trigo	** *Como apompañante de* alimento proteico
Fruta		Mandarina		Manzana	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 2

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	Chocolate Caliente	Agua de Panela con Leche	Sorbete de fresas	Sorbete de Avena	Yogur
Alimento proteico	Huevo revuelto	Carne guisada		Pastel de pollo*	
Cereal acompoñante	Arepas de queso	Arepa de platano	Cachapa	* Como apompañante de alimento proteico	Pan de leche
Fruta			Patilla		Fruta picada(Banano, manzana, fresas)
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 3

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	*Sorbete de mora*	*Chocolate Caliente*	*Sorbete de Avena*	*Chocolate Frio*	*Agua de Penela con Leche*
Alimento proteico	Creps de carne*		Sandwiche de huevo**		Pechuga en salsa de tomate
Cereal acompoñante	* Como apompañante de alimento proteico	Torrejas	** Como apompañante de alimento proteico	Arepa de yuca	Arepa asada
Fruta		Manzana		Granadilla	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 4

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	Sorbete de avena	Chocolate Caliente	Agua de panela con leche	Yogur	Sorbete de fresas
Alimento proteico	Omelette de huevo		Carne guisada		Empanada de pollo*
Cereal acompoñante	Tostadas	Rosquilla	Arepa Asada	Doradas de trigo	* Como apompañante de alimento proteico
Fruta		Banano		Fruta picada (Mango, papaya y manzana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS PARA LA VIGENCIA 2025	**Edis Yelitza Garces Ojeda** **Tarjeta Profesinal: 05620** **Profesional de Apoyo Equipo PAE** **Secretaria de Educación Departamental - Arauca**	**FIRMA**	

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

CILCOS DE MENÚ INDUSTRIALIZADO

p

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTO LÁCTEOS	Yogurt	Bebida De Leche Con Avena	Leche Entera	Leche Saborizada	Kuminis
DERIVADO DE CEREAL	Ponqué	Croissants	Brownie	Pan De Leche	Galleta Cracker
FRUTA	Mandarina		Manzana Roja		Pera
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS		Mani		Chocolatina	
SEMANA 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LECHE Y PRODUCTO LÁCTEOS	Leche Saborizada	Kumis	Bebida De Leche Con Avena	Yogurt	Leche Entera
DERIVADO DE CEREAL	Almojábana	Mantecada	Hojaldre	Hojaldre	Brownie
FRUTA	Mandarina		Granadilla		Banano
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS		Panelita De Leche		Arequipe	
SEMANA 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LECHE Y PRODUCTO LÁCTEOS	Leche Saborizada	Bebida De Leche Con Avena	Yogurt	Leche Entera	Yogur
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Cracker	Croissants	Ponqué	Mantecada	Ponqué
FRUTA	Manzana Roja	Pera		Banano Bocadillo	
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS			Mani		Bocadillo
SEMANA 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LECHE Y PRODUCTO LÁCTEOS	Bebida De Leche Con Avena	Kumis	Leche Saborizada	Yogurt	Leche Entera
DERIVADO DE CEREAL	Hojaldre	Galleta Wafer	Mantecada	Croissants	Paledonia
FRUTA		Banano	Pera		Granadilla
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS	Panelita De Leche			Chocolatina	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS PARA LA VIGENCIA 2025/2026		Edis Yelitza Garces Ojeda TP: 05620 Profesional de Apoyo Equipo PAE Secretaria de Educación Departamental - Arauca		FIRMA	

El 26 de enero se da inicio con la prestación del servicio según el alcance del objeto del contrato de Suministro 003 de 2026, se inició con el ciclo 1 Menú N.º 1 (Agua de panela con leche, tortilla con verduras, arepa de yuca y agua apta para el consumo humano.)

En la IE Rafael Pombo se inició con la semana 1 Menú Nº 1 (yogurt, ponqué y mandarina)

En la entrega de cada uno de los complementos alimentarios se cumplió con todo lo establecido en los lineamientos técnicos y estándares de calidad.

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

MUESTRAS

Cada una de las manipuladoras de alimentos cuentan con su respectivo certificado médico y el examen de frotis y KOH para uñas entregados en la etapa de Alistamiento.

- ✓ Proceso Diario

Semanalmente se recoge en el vehículo de transporte de alimentos la materia prima de primera calidad, la cual es transportada y llevada al lugar de preparación en donde se realiza el lavado y desinfección y la preparación según la guía y minuta entregada por el nutricionista, a los alimentos diariamente se le toma la temperatura con el respectivo termómetro, se toma la muestra de agua diariamente con el kit para saber la cantidad de cloro, bromo y ph.

Los complementos alimentarios se preparan en la Institución Educativa la Frontera. En la IE Rafael Pombo se llevan industrializados.

Al finalizar la jornada se lavan, desinfectan los implementos utilizados para cada una de las labores según indica el BPM, y se diligencia los formatos,

Todos los procesos diarios cuentan con los respectivos formatos diligenciados del BPM de proceso diario que son anexados en este informe.

Compras locales,

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com

Para este programa se está comprando en nuestra región los siguientes productos locales:

Huevos, Queso doble crema, Mazorca, carne, Pollo (pechuga de pollo), Pan tajado, Pan de leche, Yogurt, patillas.

Dando cumplimiento a las compras locales se anexa el formato diligenciado donde se describen las compras realizadas con los respectivos proveedores.

Atentamente,

JOSÉ DE JESUS CORSIO
Representante Legal

DUBEL ALEXANDER CAICEDO CARRILLO
Coordinador

Anexo:

Formato de compras locales
Evidencia capacitación
Evidencia Socialización
Evidencia entrega de dotación
Evidencia fotográfica proceso de fumigación
Planillas de Asistencias diarias de los beneficiarios
Certificación de Rector
Evidencias Fotográficas entrega de complemento de febrero 2025
Formatos diligenciados de Buenas Prácticas de Manufactura
Formatos Ruta de entrega de materia primas, víveres, aseo, gas.
Evidencias fotográficas de la entrega de materia prima.
Fichas técnicas, registro Invima y/o permiso ICA, permisos sanitarios
Contratos de personal, afiliaciones al sistema de seguridad social
Pago de nómina mes de enero
Pago seguridad del personal contratado y representante legal
Contrato de transporte
Contrato de Bodega
Certificación Bancaria
Factura Electrónica

Calle 13 No 8-05 Saravena - Arauca 311 682 8296 servisumifacoanik.sas@hotmail.com