**INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO**

*DEPARTAMENTO DE CASANARE – MUNICIPIO DE TRINIDAD – VEREDA EL CONVENTO*
*Institución Aprobada según Resolución Nº 2815 de 2021 de la Secretaria de Educación de Casanare*
*Y Res. 1380 de 2016 autoriza la Modalidad Media Técnico Agropecuario*
*Código DANE 285430000611 NIT: 844004354-2*

**ACTAS 2023**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **LUGAR** | **Restaurante escolar** | | |
| **QUIEN CONVOCA** | Daniel Felipe Segura Maldonado (Rector IE) | | |
| **FECHA** | 13 – Marzo - 2024 | **HORA INICIO** | 3:30 PM |
| | | **HORA FINALIZACION** | 6:00 PM |
| **EJE TEMATICO DE LA REUNION** | Socialización de funciones del CAE | | |

**OBJETIVO DE LA REUNION**

- Socialización de funciones del CAE
- buscar solución a la problemática que se ha estado presentado con el servicio del restaurante escolar 2024

**AGENDA DE LA REUNION**

- ✓ saludo
- ✓ verificación de asistentes
- ✓ Socializar funciones del CAE
- ✓ dar lectura a cada una de las novedad sobre la prestación del servicio PAE pasada por estudiantes y padres de familia/ cuidadores
- ✓ compromisos y conclusiones

**DESARROLLO DE LA REUNION**

Siendo las 3:30 pm del día 13 de marzo del 2024, se reunieron los integrantes del CAE y señoras ecónomas la cual son Ana victoria Tumay, Yenny humo, milena y vivían Camargo y Los padres de familia, en ejercicio de veedores, y actuando en representación de la comunidad educativa, se reunieron con el objetivo de dar cumplimiento a la normativa con lo exige la ley de hacer seguimiento y veeduría al Programa de Alimentación Escolar

Rector de la institución DANIEL FELIPE SEGURA MALDONADO, en las instalaciones restaurante escolar, para dar cumplimiento a la agenda prevista. Posteriormente se socializa funciones de los miembros con CAE.

intervención por parte de la docente NIDIAN ACEVEDO docente sede EL PALMAR DEL PAUTO donde manifiesta que los niños no le están dando el uso adecuado los niños botan el agua y hay contaminación por parte del plástico.

Intervención por parte del DOCENTE JEINS BARRETO docente JUAN JOSE RONDON donde manifiesta colocar un agendo en la ventana de la cocina y haci evitar el ingreso de insectos hace falta una nevera para refrigerar los alimentos que lo requieren cambiar la estufan o hacerle mantenimiento a la que esta.

Intervención por parte de la Docente ROCIO sede TORO donde manifiesta que no se cuenta con un sitio adecuado para que los niños tomen sus alimentos no hay licuadora para prepararle los jugos y no se cuenta con utensilios como vasos colador manajes

intervención por parte del Docente YESSICA sede MANDARINOS manifiesta la falta de utensilios tales como cuchillos olla express y también la falta de agua para preparar los alimentos

Intervención por parte del DOCCENTE LEISON SANCHEZ donde manifiesta que no cuentan con licuadora, con nevera, el sitio donde los niños toman los alimentos no es adecuado ya que

es muy caluroso manifiesta que llega muy poco y lo que envían en la minuta no alcanza para cumplir lo que dice en la minuta cual son aceite, azúcar o panela. Posteriormente intervención por parte de la docente CLARENA donde manifiesta de la semana pasada que la mayoría de estudiante no consumen la ensalada desconocen por qué no la consumen de la misma manera manifiesta estudiantes solicitan que si es posible más hidratación a la hora del almuerzo
Posteriormente intervención parte intervención por parte de los representantes de los estudiantes la estudiante SARAI CERON donde manifiesta que hay mucho desperdicio de ensalada papa y yuca de otros alimentos. Posteriormente intervención por parte de la personera LUISA GARZON donde manifiesta que sus compañeros le manifiestan que el arroz esta quedando crudo algunos alimentos sin sabor y hay mucho desperdicio de sabor de la misma manera hace lectura de algunos de algunos requerimiento de parte de algunos alumnos

- ✓ Que se pueda repetir jugo
- ✓ Que contraten las ecónomas de año pasado
- ✓ Que les echen sal ay buen sazón las comidas
- ✓ Pollo esta en mal estado y con mal olor
- ✓ El día de hoy 13 marzo se quedaron sin arroz

Intervención por parte de la estudiante PINZON represéntate del grado ONCE donde manifiesta que en ocasiones se han quedado sin almuerzo que les dan muy poquito almuerzo.
Posteriormente el señor rector procede dar lectura de las situaciones que sean presentados en el servicio de alimentación escolar.

Intervención por parte de la señora HIGA ALCALINE SALAMANCA donde manifiesta que hay otros casos de niños intoxicados, pero ellos no oficiaron ni reportaron, de la misma manera la madre considera que los alimentos no se dejen cocinar de un día para otro que sean cocinados el mismo día

Intervención por parte de la señora YESENIA PASTO donde manifiesta quejas que algunos niños le manifiestan tales como

- ✓ La pasta simple
- ✓ Cambian el menú en algunos alimentos para primaria-bachiller
- ✓ No están entregando la bolsa de agua si no que se esta dando en vaso
- ✓ Obligan a los niños consumir la ensalada
- ✓ El jugo parece limonado y en la minuta reporte jugo
- ✓ Manifiesta que las señoras ecónomas no están utilizando el uniforme

Intervención por parte del señor HECTOR SOLER: donde manifiestan que hay mucho desperdicio de la ensalada
Intervención por parte del señor ESTEFANIA: donde manifiesta y hace la invitación a las señoras ecónomas que hay cumplir la minuta tal cual como la envían
Intervención por parte del señor ANDERSON VILLAMIL concejal municipio donde informa lo que le manifestaron algunos padres de familia que algunos estudiantes estaban intoxicados por una alimentación que consumieron en el restaurante escolar de la institución educativa campestre brisas del pauto el día 12 de marzo del 2024

Intervención por parte de la señora ecónoma MILENA donde manifiesta que no cuentan con los utensilios como cuchillos, cucharones, licuadora

**PROPUESTA Y ACCIONES**

1. Suministrarles el agua a los niños de primaria en las horas de educación física para la sede centro
2. Se solicita interventoría para el día de mañana 14 de marzo 2024
3. Verificar cada vez que llegue la materia prima
4. Los padres y estudiantes que se comprometen para el día sábado que sean veedores al momento de recibir la materia prima es YESENIA PASTO - HIGA SALAMANCA -madre de familia LUISA GARZON personera estudiantil
5. Dotar a las señoras ecónomas de uniforme y tapabocas y gorros
6. Por solicitud de los padres de familias 2 veces a la semana que va hacer veeduría de servicio PAE
7. Se debe servir según lo estipulado en la minuta a todos los estudiantes por igual
8. La comida que sobra preparada en sitio por unimidad de los representes del CAE deciden que las ecónomas se lleven esos alimentos a casa
9. La materia prima que queda sin preparar se va entregar a los estudiantes la señorita personera estudiantil LUISA GARZON es la recomendad de tomar apuntes de los productos que va quedar esto si llegara que mercado
10. Tener en cuenta con el control de asistencia de estudiantes y así tener un balance para preparar el almuerzo y evitar que sobre la comida
11. Diseñar una ficha de verificación y veeduría

3056

El convento Trinidad Casanare, 13 de marzo de 2024.

Señor
**DANIEL FELIPE SEGURA MALDONADO**
Rector
I.E.C.B. del Pauto.

Cordial saludo.

Me dirijo a usted muy amablemente con el fin de expresar mi inconformidad por cómo se ha estado prestando el servicio de restaurante escolar. Es preocupante e indignante como se permite la preparación de alimentos en casi completa descomposición caso sucedido el día de ayer 12 de marzo con la proteína de la minuta correspondiente y lo que expresaban las personas encargadas **"EL POLLO SABE ASI PORQUE TIENE MAYONESA"**, otro caso muy reiterado es el arroz que no esta cocinado al 100% lo que genera que la comida se deposite en las canecas de recolección de residuos de comida, por otro lado como estudiante de grado 11 me he quedado sin almuerzo o la porción a sido reducida porque el grado 11 es el último en pasar al servicio de restaurante y tampoco existe el compromiso de docentes para regular la situación. Esta situación preocupa porque sobra decir que somos personas en etapa de desarrollo y por la actividad académica debemos recibir una buena alimentación ya que el colegio es de jornada única por ende le corresponde velar por el bienestar y seguridad del estudiantado.

Agradezco su colaboración y atención prestada

Atentamente,

**BRISENY SANDOVAL LEAL**
Est. Grado 11

Briseny Sandoval Leal

3057

El convento Trinidad Casanare, 13 de marzo de 2024.

Señor
**DANIEL FELIPE SEGURA MALDONADO**
Rector
I.E.C.B. del Pauto.

Cordial saludo.

Me dirijo a usted para informarle de mi preocupación por el estado en que regreso del colegio el día de ayer mi hijo **SANTIAGO JOSE BENITEZ HERNANDEZ** de grado noveno, con una posible intoxicación por ingerir alimentos en mal estado, como madre y responsable de Santiago exijo que de parte del colegio haya un compromiso por el bienestar del estudiante. Adicional a este suceso mi hijo no pudo asistir el día de hoy a clases por su estado de salud.

Gracias por su atención prestada. Espero esto sea una alerta para evitar inconvenientes como este.

Atentamente,

**Licp. Yohanny Hernández**
**Madre de familia**

3058

Trinidad Casanare, 12 de marzo del 2024

Licenciado:
**DANIEL FELIPE SEGURA MALDONADO**
Rector
I.E.C BRISAS DEL PAUTO
El Convento Trinidad Casanare

**REF:** Queja por el almuerzo escolar

Nosotros, como representantes de los estudiantes del grado octavo B pasamos una queja con respecto al almuerzo del día de hoy martes 12 de marzo del 2024, especialmente el pollo el cual tenía mal olor y sabia a raro, por tal motivo ninguno consumió el alimento.

Igualmente haceos saber que en ocasiones el almuerzo es muy poquito y quedamos con hambre.

Agradecemos nos colabore con esta situación

Atentamente,

Representantes de los Estudiantes del grado Octavo B

Lina Mayerly Solano B.
**LINA MAYERLY SOLANO BLANCO**
CEL:3144645659
Representante estudiantil
Grado 8B

Yudy Lucia Garcia
**YUDI LUCIA GARCIA ANZUETA**
CEL: 3105596814

3059

**INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO**
DEPARTAMENTO DE CASANARE – MUNCIPIO DE TRINIDAD – VEREDA EL CONVENTO
Institución Aprobada según Resolución Nº 1815 de 2021 de la Secretaría de Educación de Casanare
Y Res. 1380 de 2016 autoriza la Modalidad Media Técnico Agropecuario
Código DANE 285430000611 NIT: 844004354-2

**ACTAS 2024**

Firmas Asistencia: 1 Reunion GAE. 2024.

| | | | |
|---|---|---|---|
| N.A Clarena Cisneros | Doc. 1116865289 | Firma. | Clarena Cisneros |
| N.A Hector Jeins Rojas | Doc. 80038598 | Firma. | |
| N.A Jeison Sánchez T. | Doc. 1116664680 | Firma. | Jeison Sánchez |
| N.A Sara: Judeth Cerón M | Doc. 1029756742 | Firma. | Sara: C. |
| N.A Frank Antonio Urbano B | Doc. 1029649697 | Firma. | |
| N.A Luisa Fernanda Garzón R. | Doc. 1118774732 | Firma. | Fernanda G. |
| N.A Heidy Vanesa solano Pinzón | Doc. 1124820349 | Firma. | Heidy Pinzón |
| N.A Nidian Yanit Diaz A. | Doc. 1-118-543-703 | Firma. | |
| N.A Yesica Parra Moreno | Doc. 1118169189 | Firma. | Yesica Parra R. |
| N.A Yudy Rocio Martinez R | Doc. 1-136-884-970 | Firma. | Rocio Martinez |
| N.A Yesenia Pasto Ramirez | Doc. 1.118856739 | Firma. | yesenia Pasto R. |
| N.A Stefany Pinzón | Doc. 1124821410 | Firma. | Stefany Pinzón |
| N.A Higa A. Salamanca | Doc. 47033217 | Firma. | Higa A Salamanca |
| N.A Hector julio soler | Doc. 74347227 | Firma. | |
| N.A Santiago Jose Benitez Hernandez | Doc. 1029698039 | Firma. | Santiago B. |
| N.A Marcela Sandoval leal | Doc. 1052414050 | Firma. | Marcela's |
| N.A Yeny Shirley Huma I. | Doc. 1116666379 | Firma. | Yeny Shirley H. |
| N.A Helena Barrera | Doc. 1115918461 | Firma. | Helena B |
| N.A Vivian Yisel Camargo | Doc. 1006567818 | Firma. | Vivian C. |
| N.A Ana Victoria Tarazona L. | Doc. 1116666444 | Firma. | Ana Victoria T |
| N.A Kevin Alexander Beltran D | Doc. 1192737783 | Firma. | Kevin Beltran |

3060

**INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO**

DEPARTAMENTO DE CASANARE – MUNCIPIO DE TRINIDAD – VEREDA EL CONVENTO

Institución Aprobada según Resolución Nº 1815 de 2021 de la Secretaria de Educación de Casanare

Y Res. 1380 de 2016 autoriza la Modalidad Media Técnico Agropecuario

Código DANE 285430000611 NIT: 844004354-2

## ACTAS 2024

**Firmas Asistencia:**

N.A Danni Felipe Segura Maldonado Doc. 1117973213 Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

N.A Doc. Firma.

# ANEXO No. 2

## ACTA DE REUNIÓN
## RECTOR I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO, OPERADOR PAE, SUPERVISON E INTERVENTORIA

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 2398 DE 2023

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO | EFC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | TRINIDAD | URBANO ( ) RURAL ( X ) | |
| SEDE: | PRINCIPAL | FECHA VISITA: | 14/03/2024 | HORA INICIO: | 8:20 a. m. | | |
| OFERADOR: | REDAG S.A.S | CONTRATO No: UM 0001-2024 | VISITA No. | 1 | HORA TERMINACIÓN: | 2:00 p. m. | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( X ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ) | SI: SERVICIO DE INTERNADO | ( ) | |

**OBJETO DE LA VISITA:** "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el n de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO / EMAIL |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Daniel Felipe Segura Maldonado | 1.118.123.213 | Rector | 313 450 1561 |
| 2 | Nelson Leonardo Gonzales | 74.861.048 | Direc. Cobertura Educativa | 310 482 2429 |
| 3 | Camilo Andres Lopez | 1.118.545.639 | R/L Operador | 311 499 6156 |
| 4 | Edelmira Sierra Gutierrez | 24.227.103 | R/L Interventoria | 311 263 2150 |
| 5 | Maria Alejandra Pinzón | 1.019.076.163 | P/apoyo Interventoria | 311 575 8780 |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

alizar visita de seguimiento y control a la Institución Educativa Campostre Brisas del Pauto, sede Principal para efectuar investigación de campo y análisis situacional,

specto a la sospecha de un brote ETA durante el servicio del PAE del día martes 12 de marzo de 2024.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

ado las 8:20am del día 14 de marzo de 2024 y teniendo en cuenta el objetivo planteado, se da inicio a la reunión en la I.E Campestre Brisas del Pauto sede Principal ternos) con participación del Rector (Daniel Felipe Segura Maldonado), Director de Cobertura Educativa departamental (Nelson Leonardo Gonzales), R/L del operador milo Andrés López) e interventoría en cabeza de su R/L Edelmira Sierra Gutiérrez y coordinadora de calidad María Alejandra Pinzón.

na la palabra el Rector de la I.E, quien describe la situación presentada el martes 12 de marzo de 2024 respecto a la prestación del servicio de alimentación en el edor escolar. El licenciando expone que el desarrollo de la operación inició a las 11:30am con la entrega de las raciones a los estudiantes de primaria, continuando a las del medio día con el ingreso de secundaria. Qué siendo aproximadamente las 12:20pm fue avisado de que la proteína del día presentaba un sabor diferente, por lo cual, acercó a las instalaciones del comedor para realizar degustación del alimento cuestionado; encontrando la existencia de la preparación "pollo con mayonesa" y sabor acterístico al aderezo "mayonesa". El licenciado realiza prueba organoléptica del plato del día, y posteriormente, refirie a las manipuladoras tomar la decisión de tinuar con el servicio teniendo en cuenta que ellas habían sido capacitadas para el desarrollo de los procesos PAE; no obstante, los grados posteriores que ingresaron al icio desistieron de consumir la proteína. Finalmente, al terminar el día escolar los padres de familia miembros del CAE comunican al rector de la Intitucion Educativa entre uno (1) o dos (2) estudiantes habían resultado posiblemente intoxicado tras el consumo de alimentos del restaurante escolar y que los mismos, presentaron omas durante el transporte, pero no fueron remitidos a ningún centro de atención en salud o IPS.

bien, una vez conocido la narración completa de los hechos interviene el director de cobertura manifestando su interés y compromiso por velar para que el servicio de entación cumpla con los parámetros pactados en la minuta del contrato de prestación de servicio No. UM 0001-24. Así mismo, expone que día a día está atento a bir las novedades de la operación del PAE, como también, imagen del plato servido día a día.

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 2398 DE 2023

se le otorga la palabra a la interventoría, quien deja constancia que a través del envío del Acta de comité CAE de fecha 13/03/2024 fue comunicada la situación particular resentada en la sede educativa en la cual se citaba la afectación de un (1) estudiante, hace enfasis en que no ha sido informada de la aparición de brotes de ETA por parte le la ETS, en este caso, Secretaría de Salud Departamental. Que dado el evento presentado el martes 12 de marzo de 2024, se expone la necesidad apremiante de dar lcance a la "RUTA PARA ATENCIÓN DE ETA" con el fin de conocer las responsabilidades de los actores que involucran la prevención de ETA'S, así como, las funciones de as autoridades sanitarias competentes que efectúan la investigación epidemiológica de campo, encuesta de consumidores, informes de notificación al sistema de igilancia y atención clínica inmediata de las personas afectadas. La Ing. Edelmira Sierra representante legal de interventoría, precisa que lo sucedido el pasado martes emuestra que fue realizado un cambio no autorizado en la preparación del alimento proteico, en razón a que para la programación del menú No. 17 contemplaba: pechuga sudada" y que en reemplazo de éste, fue entregado sin aprobación "pollo desmechado con mayonesa". En consecuencia, fija que inicialmente se realice el efuerzo de capacitación a las manipuladoras de alimentos que pertenecen a la Institución Educativa, dejando como soporte de esta actividad un informe de seguimiento e acciones de mejora por parte del operador. En este sentido, la capacitación debe contemplar temas como: manejo de documentos nutricionales, mejoramiento de los sabores de la preparaciones y estrategias para reducir la cantidad de desperdicio de los productos.

a interventoría solicita al operador, el cumplimiento estricto del ciclo de menú de veinte (20) días aprobado para la operación del PAE y no desarrollar cambios autónomos ue alteren el cubrimiento de requerimientos nutricionales. Recuerda que los intercambios se deben solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo el caso), y por su parte, efectuar la reposición de las materias primas faltantes durante las 24 horas del curso de la ejecución PAE. Así mismo, la consultoría fija

ue analizando las intervenciones que se plasmaron por medio del Acta de CAE de fecha 13/03/24, se concluye que se efectuará las aclaraciones pertinentes puesto que determinó erróneamente que la materia prima remanente de la semana se podía repartir a los estudiantes según el caso, así como, la comida preparada podía ser rvada por la manipuladoras. Finalmente, se indica que dado las confusiones de la comunidad educativa y que actualmente se cuenta con la publicación de las minutas en áreas de comedor escolar, se precisa que estos documentos sean socializados a todos los actores pertenecientes del CAE para efectos de su comprensión e interpretación cnica.

tercede el Ing. Camilo Andres Lopez en calidad de representante legal de la empresa operadora FEDAG S.A.S quien expone que se evaluarán la labor como el actuar de manipuladoras y se efectuará sesión de capacitación en manejo del ciclo de menús, guías de preparación, listas de intercambio y estandarización de los gramajes a avés del cumplimiento de minuta patrón. Por último, se desarrollará el mantenimiento a refrigerador y a licuadora. Se compromete a dar cumplimiento a la glamentación establecida en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. UM0001-2024. Se alude que el operador realizará las correcciones cesarias para evitar los riesgos de contaminación de los alimentos preparados y garantizar la inocuidad de las raciones entregadas.

### V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

El operador PAE, a través de su profesional técnico efectuará refuerzo en capacitación al personal manipulador de alimentos de la IE Campestre Brisas del Pauto sede ncipal, en relación a los soportes nutricionales: ciclo de menú, guías de preparación y minuta patrón.

a interventoría realizará la investigación respectiva haciendo un enfasis en la revisión de los puntos críticos de control de la operación: mantenimiento a sistemas de rigeración, así como procesos de desinfección de áreas y alimentos. Entre tanto, hará seguimiento de la labor dada por las manipuladoras y se canalizaran cada uno de avances, por medio de una proxima sesión de comté CAE en donde adicionalmente, se socializará a los diferentes actores, el manejo de los documentos nutricionales.

a interventoría desarrollará un seguimiento a la asistencia de los estudiantes durante el servicio de alimentación.

a interventoría anexa "RUTA DE ATENCIÓN DE ETA" para conocimiento del director de la Instución Educativa.

FIRMA:
NOMBRE: Nelson Leonardo Gonzales
CEDULA : 74.861.849

FIRMA:
NOMBRE: Camilo Andres Lopez
CEDULA : 1.118.545.939

FIRMA:
NOMBRE: Edelmira Sierra Gutierrez
CEDULA : 24.333.183

FIRMA:
NOMBRE: Maria Alejandra Pineda
CEDULA : 1.049.072.193

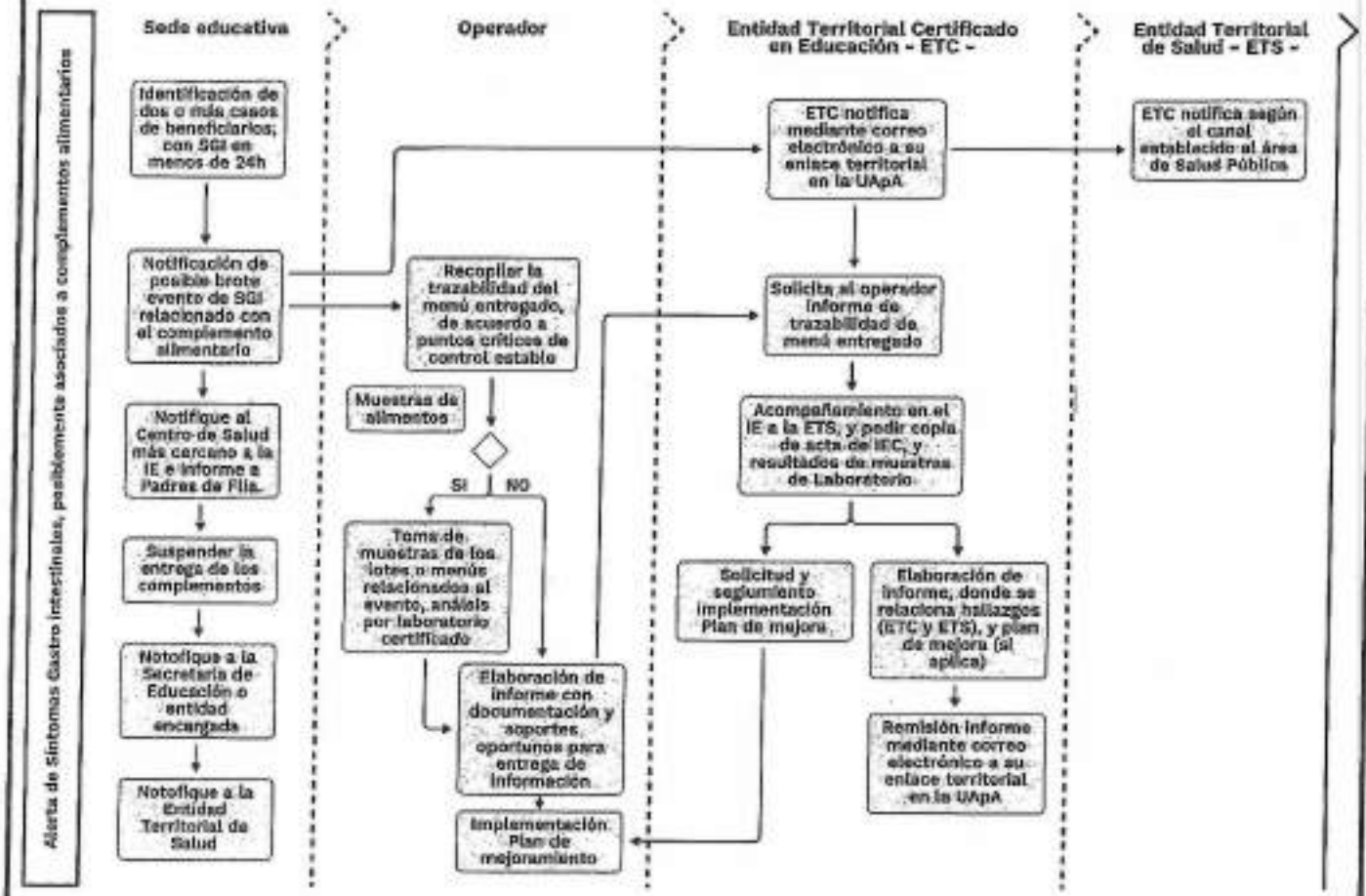
FIRMA:
NOMBRE: Daniel Felipe Segura Maldonado
CEDULA : 1.118.123.213 - iebrisasdelpauto@sedcasanare.gob.co

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

**Gráfica 1. Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de dos o más casos de beneficiarios con síntomas Gastro intestinales, posiblemente asociados a complementos alimentarios**




**Fuente:** Construcción UAPA.

# ANEXO No. 3

- FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO.
- FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS DE LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO
- FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES DE LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO
- REGISTRO FOTOGRÁFICO

Educación

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AT-VIRS-01
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

59
3066

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| IAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Trinidad | |
| de la visita: | 14/3/2024 | Hora inicio: 09:30 | Institución educativa: | Campestre Bajar del Pauto. | |
| dor: | TEDAS SAS. | Hora terminación: 14:00 | Sede educativa: | Principal - Tayacitano. | |
| to de prestación de los No. | UH/0001/2024. | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | Almuerzos X | No de servicios: 295. |

Califique según nivel de cumplimiento: C(Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

| | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|
| iciones higiénico sanitarias | | |
| aciones e Instalaciones | | |
| servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen npios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| s instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes ngreso de plagas, animales domésticos y otros. | 0 | Existen aberturas entre las paredes y techos |
| s instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y sinfección. | 1 | |
| cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de ncionamiento | 0 | Sanitarios no funcionan, servicios suspendidos. |
| instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial llas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| e saneamiento | | |
| ma de Limpieza y Desinfección | | |
| las las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita cumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | Registros actualizados. |
| plican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, llos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se lizan de manera oportuna. | 1 | Registros actualizados. |
| implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para so, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales tentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, edimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N/A | |
| de plagas | | |
| e evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de ores. | 1 | Reforzar proceso de fumigación o reducir frecuencias |
| aliza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa padora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas cas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: | 1 | de otra actividad de hielo o aberturas existentes. |
| disposición de residuos sólidos y líquidos | | |
| al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos s, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria te. | 1 | |
| sificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de os. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación res y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| nejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para perficies en contacto con estos. | 1 | |
| mple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. | 0 | Definir áreas, identificarlo y utilizarlo. |
| documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas. | N.A. | |
| iento de agua y control de plagas | | |
| en de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico lo, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día ducción. | 1 | Tanque elevado y tanque de nivel. |

60
3067

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | |
|---|---|---|
| e realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 09-03-24 | 1 | |
| **onal manipulador** | | |
| l personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | Adjuntar copias legibles de los certificados medicos. |
| uenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo stablecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| umple con las buenas practicas de manufacture durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo stablecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| **iciones de distribución y transporte en recepción de materia prima** | | |
| s condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la rmatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuados pisos, paredes, techo, estibas, nastillas). | NO | |
| vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | NO | |
| s conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la tación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de nufactura. | NO | |
| materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de ntaminación o alteración de las características propias de cada producto. | NO | |
| do cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de e proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 05 y demás normatividad vigente). | NO | |
| ersonal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y gelación. | NO | |
| **namiento** | | |
| lmacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura idos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| lmacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando sgo de contaminación. | 1 | |
| alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del o, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los | 1 | Paredes del area de almacenamiento presentan humedad |
| tulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| egistros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados ctamente y se realizan de manera oportuna. | NO | |
| igna robulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de eros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | NO | |
| teria prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su | 0 | No se cuenta con esa area. |
| **ión, ensamble y distribución** | | |
| rocesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los tos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| an y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas uctos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| ocedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de a que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| mpos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente eneran posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos lizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las rísticas de calidad o inocuidad. | 1 | |

3068 61

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 41 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Trituradora requiere mantenimiento de manera urgente. |
| 42 | Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso | N.O | |
| 43 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. | N.O | |
| 44 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |
| Aseguramiento y control de la calidad | | | |
| 45 | El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos | N.O | |
| 46 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. | N.O | |
| Participación ciudadana | | | |
| 17 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 8 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| Obligaciones contractuales | | | |
| 9 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 85.71 %

Observaciones

Durante la prestación del servicio se observó el proceso operativo de preparación de los alimentos. Las operaciones se realizaron bajo condiciones óptimas de limpieza y desinfección, pisos, mesones limpios en buen estado, se aplican los protocolos higiénicos de acuerdo al plan de saneamiento básico. Así mismo, las alimentos como frutas y verduras son desinfectados antes de procesarlos.
El personal porta adecuadamente el uniforme y de acuerdo a inspección documental cuentan con certificado médico. El menú en proceso y entregado corresponden al menú planeado (Menu No 19 - Semana 4).

Se realizo toma de muestra para el respectivo control microbiológico de los alimentos, para esta actividad se tuvieron en cuenta los siguientes alimentos: Espagueti con pollo desmechado, ensalada de repollo zanahoria, cebolla y mayonesa; Colado de avena, agua del filtro, Ambiente y frotis de mano de la Señora Hilena Barrera.

La única trituradora industrial se descompuso, debido al número de estudiantes (295) se necesita realizar mantenimiento

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Fabian Alvarado | Nombre: Y Hilena Barrera |
| Documento: 1.110.210.508 | Documento: Y 1115918469 |
| Cargo: Ap. Al. Intendente | Cargo: Y Economa. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

62

3069

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 02 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES | CÓDIGO: RO-AI-VIPS-03 |
| | | VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Trinidad. | | | | |
| Fecha de la visita: | 14 03 2024 | | Institución educativa: | Campestre Brisas del Pauto. | | | | | |
| Operador: | FEDAS SAS | | Sede educativa: | Principal | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 295 | No de manipuladoras: | 5 | No de días de prestación: | 5 | |
| | | Y | | | | | | | |

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo capa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4. | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 10 x 450g c/u | 12 x 450g c/u | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 6 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 10.325 L. | 12.000 L. | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 11.800 Kg. | 13.000 Kg | C. |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 5 | 5 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 5 | 5 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 5 | 5 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 5 | 5 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 10 pares. | 10 pares. | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 10 Rollos | 10 Rollos | C. |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente) | 200 unds. | 2 pares c/100 und | C. |
| | centaje de cumplimiento: | | | 100 .% |

rvaciones

ORIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Edelmira Sierra Gtz | Nombre: Hilena Barrera. |
| Documento: 1121896128 | Documento: 1115918464. |
| Cargo: P.A. Profesional Apoyo | Cargo: Economa |

Educación

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2020

63

3070

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: | Trinidad. |
| Fecha de la visita: | 14/08/2024 | Institución educativa: | Compuerta Brisas del Pauto. |
| Operador: | FEDAG SAS. | Sede educativa: | Principal. |
| Contrato de prestación de servicios No: | UM 0004 2024. | Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES: — ALMUERZOS: — No de servicios: |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Espaqueti con pollo desmechado, papa criolla dorada, Empanada de pollo, ensalada repollo zanahoria cebolla y mayonesa; jugo de lonche artificial, galleta avena. | | | | |
| Intercambios: — | Alimento: — | | | | |
| | Motivo del intercambio: — | Fecha: — | Autorizado por: — | | |

Calificación según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

Requerimientos alimentario y nutricional

| Cumplimiento de la minuta patrón | | Calificación |
|---|---|---|
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | N. C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | N. A |
| | Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | N C |
| | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | N O |
| | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| Centaje de cumplimiento: | | 84,6 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Yolanda Mendoza | Nombre: X Milena Barrera. |
| Documento: 1121820218 | Documento: 1005918464. |
| Cargo: PA- Interventoría | Cargo: X Economa |

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 05 | CÓDIGO: FO-AT-VSI-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA GUILLERMINA SIERRA GUTIERREZ

3079

ENTIDAD TERRITORIAL:

RESERVACIÓN DE CUBIERTOS

Fecha de la visita: 14-08-2024. | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria, segundo y tercero. | Municipio: Trinidad. | Sede educativa: Principal

Operador: FRIAG SAS | Instalación educativa: Compartir Brisas del Llano. | Tipo de Complemento: | Almuerzo: ✓ | Residencias escolares:

Organolépticas y temperaturas | Formato de evaluación de servicios No. UM 00011 | No Servicios: 295.

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento (de menú) Cumple | No cumple | Cumplimiento de gramajes: Proteico Peso/volumen | Harinoso Peso/volumen | Hortaliza Peso/volumen | Preparación casera | Peso crudo/neto | Cumple | No cumple | Apariencia Cumple | No cumple | Sabor Cumple | No cumple | Olor Cumple | No cumple | Textura Cumple | No cumple | Temperatura final de cocción T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución (inicio) T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución final T (°C) | Cumple | No cumple | Complementaria Cumple | No cumple |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Espaguetti con pollo desmechado | Espagueti con pollo desmechado | ✓ | | 190 g | 201 g | 208 g. | 191 g | 120 g. | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Papa criolla Dorada. | Papa Criolla Asada. | ✓ | | 50 g. | 51 g | 60 g. | 53 g. | 20 g. | | ✓ | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ |
| Ensalada, repollo, zanahoria, cebolla, rebaya y mayo. | Ens. repollo, zanahoria, cebolla y mayonesa | ✓ | | 73 g | 63 g | 70 g | 68 g. | 60 g. | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Jugo tamarindo | Jugo tamarindo. | ✓ | | 220 ml. | 223 ml | 234 ml. | 225 ml. | 200 g. | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Colado de avena. | colado de avena. | ✓ | | 194 g | 194 g | 198 g | 188 g. | 120 g. | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICADOR: No. de preparaciones que cumplen adecuadamente en CANTIDAD y organolépticas / No. de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 80. %

Observaciones:

El personal manipulador conoce la estandarización de la plata, entregados, existe la cantidad de alimento (papa frita, dorada) Debido al no cumplimiento del gramaje de la papa frita. El personal explica la razón del porque se entrega esa cantidad para niño de primero y segundo, los padres no se conocen el total de 70 a 75 gr

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Yarid Stella Isaza. | Nombre: Milena Barrero | |
| Documento: 1121210668 | Documento: 1115918464 | Nombre: |
| Cargo: P.A. Interventoría. | Cargo: Economa | Documento: |
| | | Cargo: |

64.

## REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE PREPARADO EN SITIO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO SEDE PRINCIPAL 3092

### CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS



**Fotografía 1. INSTALACIONES FÍSICAS – EXTERIORES**

**OSERVACIONES:** El comedor escolar esta aislado de todo foco de insalubridad, libre de residuos.



**Fotografía 2. PAREDES Y TECHOS**

**OBSERACIONES:** El diseño general de la instalación física del comedor escolar protege el ambiente de producción. Sin embargo, existe aberturas entre el techo y la estructura de la pared. Se requiere la instalación de barreras de protección y reforzar las actividades de fumigación.



**Fotografía 3. INSTALACIONES FÍSICAS – ÁREA PRODUCCIÓN**

**OBSERVACIONES:** El establecimiento dispone de protección física para las zonas, evita el ingreso de animales domésticos. Pisos y paredes en baldosas, limpios, resistentes, no porosos y como se observa, se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas




**Fotografía 4. DOTACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO**

**OBSERVACIONES:** Se cuenta con productos para el lavado y desinfección de menajes y alimentos. Las cantidades son acordes al número de estudiantes y suficiente para los procesos operativos diarios de limpieza y deinfeccion.

3073

## CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS



**Fotografía 5. CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL ÁREA**

**OBSERVACIONES:** El área de preparación se encontraba en adecuadas condiciones higiénicas. Proceso que se mantuvo durante toda la operación. Registros actualizados



**Fotografía 6. PROCESO DESINFECCIÓN DE MENAJES**

**OBSERVACIONES:** Para garantizar la asepsia de los utensilios y menajes. Para el servicio de lavan y desinfectan los vasos, platos y cucharas antes de utilizarlos

## MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESISUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



**Fotografía 7. RECIPIENTES DE RESIDUOS SÓLIDOS**

**OBSERVACIONES:** se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos, debido a la premura de los procesos un personal organiza los residuos como se observa a continuación.



**Fotografía 8. PROCESO FINAL.**

**OBSERVACIONES:** Posterior a su organización el personal manipulador organiza en recipientes protegidos los residuos organicos y son entregados a un tercero para su proceso de compost.

3074

## ABASTECIMIENTO DE AGUA



Fotografía 9. TANQUES DE ALMACENAMIENTO

OSERVACIONES: El agua utilizado para servicio se almacena en tanques aereos de PVC de 1000 L c/u.



Fotografía 10. TANQUES DE NIVEL

OBSERVACIONES: El tanque de nivel existente se usa como área de lavado de manos de los estudiantes antes del servicio.

## PERSONAL MANIPULADOR



Fotografía 11. DOCUMENTACIÓN

OSERVACIONES: El personal cuenta con certificado medido que acredita que no padece enfermedad infectocontagiosa.



Fotografía 12. DOTACIÓN O UNIFORME

OBSERVACIONES: Las manipuladoras portan adecuadamente el uniforme en todo proceso y ejecutan BPH.

## ALMACENAMIENTO



Fotografía 13. ÁREA DE ALMACENAMIENTO

OSERVACIONES: Área que cuenta con neveras, congelador, canastillas y estanterias. Existe humedad en las paredes por ende, se debe realizar mantenimento de la pintura



Fotografía 14. PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

OBSERVACIONES: Los productos lacteos y proteinas se almacenan en el congelador existente y se conserva en temperatura adecuada.

3095



otografía 15. PRODUCTOS RTP

OSERVACIONES: los productos hortofruticolas presentan caracteristicas organolépticas aceptables y se almacenan en canastillas limpias aisladas directamente del piso.



Fotografía 16. ABARROTES

OBSERVACIONES: Los abarrotes o productos empacados se almacenan en estantes y recipientes plasticos protegidos. Se cumple con lo estipulado en el Resolución 5109 de 2005.

## PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN -



Fotografía 17. PROCESO DE PRODUCCIÓN

OSERVACIONES: Los tiempos de exposición y manipulación de los alimentos se realizan de tal manera que no genere riesgo de contaminación y en el menor de los tiempos



Fotografía 18. SERVIDO Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS

OBSERACIONES: El servido se realiza de manera secuencial, coordinada y en el menor tiempo posible para garantizar temperaturas óptimas de los platos servidos.

## ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD



Fotografía 19. SEGUIMIENTO MICROBIOLÓGICO

OSERVACIONES: Se realiza toma de muestra para el respectivo control microbiológico de las preparaciones correspondiente al dia 14/03/2024.



Fotografía 20. SEGUIMIENTO MICROBIOLÓGICO

OSERVACIONES: El muestreo se realiza bajo estrictos procedimientos de limpieza y desinfección. Los resultados se anexan en el informe actual.

3076

## SEGUIMIENTO Y CONTRO NUTRICIONAL : VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚ



Fotografía 1. PLATO VACIO



Fotografía 2. POCILLO VACIO

OSERVACIONES: Antes de verificar los gramajes de un numero de los componentes alimentarios a entregar se taran los implementos como platos o pocillo dejando el gramaje en cero (0).



Fotografía 3. PROTEINA – MUESTRA 1

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|

OBSERVACIONES: Espagueti con pollo desmechado



Fotografía 4. RTP – MUESTRA 1

| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |
|---|---|---|---|

OBSERVACIONES: Papa criolla dorada. El gramaje verificado fue para niños de grados primero y segundo.



Fotografía 5. MUESTRA 1 - VERDURA

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|

OBSERVACIONES: Ensalada de repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa



Fotografía 6. MUESTRA 1 - FRUTA

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|

OBSERVACIONES: Jugo de tomate de arbol

3097



**Fotografía 7. COMPONENTE LÁCTEO – MUESTRA 1**

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|

**OBSERVACIONES:** Colada de avena



**Fotografía 8. MENÚ 19 – SEMANA 4**

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|

**OBSERVACIONES:** Ración servida en cumplimiento a ciclo de menú aprobado.



**Fotografía 9. SEGUIMIENTO Y CONTROL**



**Fotografía 10. SEGUIMIENTO Y CONTROL**

**OSERVACIONES:** Para la verificación de gramajes se realiza un muestreo aleatorio por cada componente, los gramajes son relacionados con la minuta patron para determinar el cumplimiento del mismo



**Fotografía 11. PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

**OSERVACIONES:** Los niños, niñas, jovenes y adolescentes toman el servicio de manera ordenada en los horarios establecidos.



**Fotografía 12. PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

**OBSERVACIONES:** Se evidencia aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes.

3078

# ANEXO No. 4

## RESULTADOS DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES (LABORATORIO INGELABS)

3079

| ingelabs laboratorios | INFORME DE RESULTADOS | Código: FO 037<br>Revisión: No 00<br>Pagina: 1 de 1<br>Inicio de vigencia<br>Septiembre de 2015 |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| INFORME DE RESULTADO No | IR092-24 |
| FECHA DE REPORTE | 22/03/2024 |

| DATOS CLIENTE | | IDENTIFICACION DEL ANALISIS | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CLIENTE | Edelmira Sierra | NUMERO DE MUESTRA | 460-24 | | | |
| NIT | 2422710J-3 | FECHA DE RECEPCION | 15/03/2024 | HORA | 10:36 am | T°C: 6°C |
| DIRECCION Y TELEFONO | 3112632150 | FECHA DE ANALISIS | 15/03/2024 al 22/03/2024 | | | |

| IDENTIFICACION DE LA MUESTRA | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MUNICIPIO DE TOMA | Trinidad | | | LUGAR DE TOMA | I.E. Campestre Brisas del Pauto-Comedor Escolar | | |
| FECHA DE MUESTREO | 14/03/2024 | HORA | 12: 15 pm | TEMPERATURA DE TOMA | 18°C | CANTIDAD | NA |
| TIPO DE MUESTRA | Agua Potable | | | TIPO DE MUESTREO | Agua De Grifo | | |
| FECHA PRODUCCION | NA | LOTE | NA | FECHA VENCIMIENTO | NA | REGISTRO SANITARIO | NA |
| PUNTO DE TOMA | Cocina | | | GEOREFERENCIACION | NA | | |
| PLAN DE MUESTREO | NA | | | MUESTREO REALIZADO POR | El solicitante | | |

| RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| PARAMETRO | RESULTADO | UNIDAD | VALOR LIMITE ADMISIBLE | METODO |
| Mesófilos aerobios | 0 | UFC/100 $cm^3$ | 100 | SM 9215 D Edición 2012 |
| Coliformes totales | 0 | UFC/100 $cm^3$ | 0 | SM 9222 B Edición 22:2012 |
| Coliformes fecales (*E.coli*) | 0 | UFC/100 $cm^3$ | 0 | SM 9222 G Edición 22:2012 |
| UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra | | | | |
| Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social. | | | | |

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

3080

| ingelabs laboratorios | INFORME DE RESULTADOS | Código: FG 037<br>Revisión: No 00<br>Pagina: 1 de 1<br>Inicio de vigencia Septiembre de 2015 |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| INFORME DE RESULTADO No | IR092-24 |
| FECHA DE REPORTE | 22/03/2024 |

| DATOS CLIENTE | | IDENTIFICACION DEL ANALISIS | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CLIENTE | Edelmira Sierra | NUMERO DE MUESTRA | 459-24 | | | |
| NIT | 24227103-3 | FECHA DE RECEPCION | 15/03/2024 | HORA | 10:36 am | T°C: 6°C |
| DIRECCION Y TELEFONO | 3112632150 | FECHA DE ANALISIS | 15/03/2024 al 22/03/2024 | | | |

| IDENTIFICACION DE LA MUESTRA | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MUNICIPIO DE TOMA | Trinidad | | | LUGAR DE TOMA | I.E. Campestre Brisas del Pauto-Comedor Escolar | | |
| FECHA DE MUESTREO | 14/03/2024 | HORA | 12: 10 pm | TEMPERATURA DE TOMA | NA | CANTIDAD | NA |
| TIPO DE MUESTRA | Manipulador | | | CLASE | Ana Milena | | |
| FECHA PRODUCCION | NA | LOTE | NA | FECHA VENCIMIENTO | NA | REGISTRO SANITARIO | NA |
| PUNTO DE TOMA | Cocina | | | GEORREFERENCIACION | NA | | |
| PLAN DE MUESTREO | NA | | | MUESTREO REALIZADO POR | El solicitante | | |

| RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| PARAMETRO | RESULTADO | UNIDAD | VALOR LIMITE ADMISIBLE | METODO |
| Coliformes totales | 11 | UFC/ml | NO ESTIPULADO | NTC 5230:2003;ISO 18953:2004 |
| Coliformes fecales (*E.coli*) | 0 | UFC/ml | NO ESTIPULADO | |
| UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra | | | | |
| Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa. | | | | |

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

| FEDAG S.A.S solutions integrales NIT 900509610-8 | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | **INFORME DE EJECUCIÓN N° 1** | **PERIODO: 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

# ANEXO 3

## Mesas de trabajo Operador, Interventoría y Supervisión PAE.

GOBERNACIÓN DE
CASANARE

3082

**MESA DE TRABAJO No 01 - CON INTERVENTORÍA Y OPERADOR DE PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**

FECHA: 19 de febrero de 2024

HORA: 8:00 am

LUGAR: Dirección de cobertura educativa

**ASISTENTES:**
Nelson Leonardo González Amador – Director Técnico de Cobertura Educativa
Edelmira Sierra Gutiérrez – R/L Interventoría
Camilo Andrés López Gualdrón - Representante legal FESAG SAS
Carolina Moreno Correa - Profesional apoyo SED
Caterinne Arcos Escobar - Coordinadora operativa Interventoría

**ORDEN DEL DÍA:**

1. Revisión documentos técnicos de nutrición de la modalidad ración industrializada y modalidad ración preparada en sitio, verificación y validación de fichas técnicas.
2. Procedimiento para solicitud de intercambios.
3. Estrategia de hábitos y estilos de vida saludable.
4. Proposiciones y varios.
5. Compromisos

**DESARROLLO:**

Inicia la reunión la ND Carolina Moreno, informado que el motivo del encuentro hacer entrega formal de los documentos técnicos de nutrición, explicar el manejo y solicitud de intercambios, verificación y validación de las fichas técnicas de productos a utilizar en el PAE,

1. **Revisión documentos técnicos de nutrición de la modalidad ración industrializada y modalidad ración preparada en sitio, verificación y validación de fichas técnicas.**

<u>Modalidad ración industrializada</u>

Se explica que dentro de la planeación del ciclo de menú de industrializado se tuvo en cuenta dos semanas de 5 menús cada una para un total de 10 menùs, se informa que se

debe vigilar la calidad de la fruta para cada entrega dado que las sedes educativas priorizadas con esta modalidad de atención son de difícil acceso.

El operador interviene informando que debido a la baja demanda de raciones industrializadas y al no contar con proveedores locales, se hace necesario definir el gramaje para los tres grados de escolaridad priorizados en esta modalidad de atención teniendo en cuenta, que los proveedores que se encuentran disponibles no manejan algunos gramajes establecido en sus productos, la ND Caterinne Arcos de la interventoría informa que es importante que se garantice no menos del 20% de las recomendaciones de calorías y nutrientes, el operador propone, hacer la entrega de los siguientes gramajes por componente.

**Tabla 1. Propuesta operador FEDAG SAS**

| Componente | Grado de escolaridad Peso neto |
|---|---|
| Bebida láctea | 200 cc |
| Derivado de cereal | 40 g |
| Azucares y dulces | 25 g |

Los gramajes anteriormente descritos, corresponden al grado de escolaridad de media y ciclo complementario, por ende, las profesionales en nutrición coinciden en dar viabilidad en el uso de los pesos netos en la operación.

La ND Caterinne Arcos menciona que debido a la dificultad de estandarizar los gramajes de las frutas es importante realizar estandarización de los pesos en bruto, por tanto, se sugiere de la siguiente manera:

**Tabla 2. Gramajes en peso bruto fruta entera RI**

| Componente | Grado de escolaridad Peso bruto |
|---|---|
| Banano | 145 g |
| Manzana | 118 g |
| Durazno | 118 g |
| Naranja | 167 g |
| Mandarina | 143 g |
| Granadilla | 2 unidades no menores a 100 g |

Se viabiliza por las partes, supervisión, operador e interventoría, la estandarización de los pesos, de igual manera se exige que se cumpla con las características de calidad establecidas en las fichas técnicas del proceso.

3084

## MESA DE TRABAJO No 01 - CON INTERVENTORÍA Y OPERADOR DE PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

Se recibe por parte del operador 24 fichas técnicas de productos a utilizar en la modalidad ración industrializada, las cuales teniendo en cuenta lo estipulado en la Herramienta 06. Nutrientes Criticos del anexo de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 00335 de 2021, las cuales son analizadas una a una en la siguiente tabla No.03.

**Tabla 3. Análisis nutrientes críticos RI.**

| ANALISIS DE FICHAS TECNICAS SEGÚN CONTENIDO DE NUTRIENTES CRÍTICOS | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Aporte por 100 g o 100 ml | | | | | | | | | |
| TIPO DE ALIMENTO | PRODUCTO | MARCA | Calorías (kcal) | | Sodio (mg) | | Azúcares totales (g) | | Grasas saturadas (g) | | Grasas trans (g) | |
| | | | Límite máximo* | Contenido del producto | Límite máximo* | Contenido * del producto | Límite máximo* | Contenido del producto | Límite máximo* | Contenido del producto | Límite máximo* | Contenido del producto |
| Bebidas lácteas y yogurt | Bebida lactea a base de yogurt | El recreo | 90 | 80 | 50 | 50 | 12 | 8,5 | 2 | 1,25 | 0,6 | 0 |
| Bebidas lácteas y yogurt | Avena | El recreo | 90 | 80 | 50 | 40 | 12 | 9,5 | 2 | 0,5 | 0,6 | 0 |
| Bebidas lácteas y yogurt | Leche saborizada | El recreo | 90 | 80 | 50 | 40 | 12 | 11 | 2 | 1,75 | 0,6 | 0 |
| Pan – Tostadas | Magolla miel | Tolboy | 450 | 310 | 550 | 15 | 12 | 12 | 2 | 0,75 | 0 | 0 |
| Galletas y pasteles | Tajada | Tolboy | 500 | 306 | 350 | 330 | 20 | 21 | 10 | 4,29 | 0,5 | 0 |
| Galletas y pasteles | Cheesecake | Tolboy | 500 | 320 | 350 | 345 | 30 | 30 | 10 | 9 | 0,5 | 0,1 |
| Galletas y pasteles | Galletas (chips chocolate, combinada y con coco) | Tolboy | 500 | 451 | 350 | 280 | 20 | 19 | 10 | 3,28 | 0,5 | 0 |
| Galletas y pasteles | Mantecada | Tolboy | 500 | 353 | 350 | 345 | 20 | 18,5 | 10 | 4,32 | 0,5 | 0 |
| Galletas y pasteles | Ponqué cubierto con chocolate | Tolboy | 500 | 450 | 350 | 350 | 20 | 20 | 10 | 7,5 | 0,5 | 0 |
| Galletas y pasteles | Brownie | Tolboy | 500 | 343,58 | 350 | [illegible] | 20 | [illegible] | 10 | [illegible] | 0,5 | [illegible] |

* valor de nutriente máximo para la adquisición de alimentos". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018)

Se informa al operador que la ficha técnica correspondiente a la tajada marca toliboy será permitida dentro de los productos PAE aunque supera en 1 g el aporte de azúcares añadidos respecto al límite establecido se tendrá en cuenta bajo la consideración informada de la baja disponibilidad en la zona por parte de otros proveedores, de acuerdo a los volúmenes de compra.

3085

## MESA DE TRABAJO No 01 - CON INTERVENTORÍA Y OPERADOR DE PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

De igual manera con el producto Brownie, para el cual se solicita completar la información de la ficha técnica, dado que solo reporta contenido calórico; en la tabla No. 04 se relacionan los productos y marcas VALIDADOS y APROBADOS para su uso en la modalidad de atención Ración industrializada.

**Tabla 4. Productos validados y aprobados RI.**

| COMPONENTE | PRODUCTO | MARCA | VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021 |
|---|---|---|---|
| Bebidas lácteas y yogurt | Leche entera | El recreo | Cumple. |
| Bebidas lácteas y yogurt | Avena | El recreo | Cumple. |
| Bebidas lácteas y yogurt | Bebida láctea a base de yogurt | El recreo | Cumple. |
| Bebidas lácteas y yogurt | Leche saborizada (fresa, vainilla y chocolate) | El recreo | Cumple. |
| Pan – Tostadas | Mogolla miel | Toliboy | Cumple. |
| Galletas y pasteles | Tajada | Toliboy | Cumple. Aunque supera en 1 g el aporte de azúcares añadidos respecto al límite establecido se tendrá en cuenta debido a la baja disponibilidad en la zona de este producto. |
| Galletas y pasteles | Cheesecake | Toliboy | Cumple. |
| Galletas y pasteles | Galletas (galleta, galleta chips chocolate, galleta combinada y galleta con coco) | Toliboy | Cumple. |
| Galletas y pasteles | Mantecada | Toliboy | Cumple. |
| Galletas y pasteles | Ponqué cubierto con chocolate | Toliboy | Cumple. |
| Galletas y pasteles | Brownie | Toliboy | No cumple |
| Dulces | Panelita con leche | La sabrosura | Cumple. |
| Dulces | bocadillo de guayaba con manjar blanco | La sabrosura | Cumple. |
| Dulces | Panelita de coco | La sabrosura | Cumple. |
| Dulces | Bocadillo de guayaba | La sabrosura | Cumple. |
| Dulces | bocadillo de guayaba con galleta | La sabrosura | Cumple. |
| Dulces | bocadillo de guayaba con mora | La sabrosura | Cumple. |
| Dulces | Dulce con leche variedad tricolor | La sabrosura | Cumple. |
| Dulces | Rollito con leche azucarados | La sabrosura | Cumple. |
| Dulces | Coco café | La sabrosura | Cumple. |

3086

## MESA DE TRABAJO No 01 - CON INTERVENTORÍA Y OPERADOR DE PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

| COMPONENTE | PRODUCTO | MARCA | VERIFICACION FT Resol 00333 DE 2021 |
|---|---|---|---|
| Dulces | Coco guayaba | La sabrosura | Cumple. |
| Dulces | Caramelo | La sabrosura | Cumple. |
| Dulces | Uvas pasas | pronavid | Cumple. |
| Frutos secos | Maní con sal | Pronavid | Cumple. |

Se pide actualizar con el proveedor la ficha técnica del brownie en un plazo no mayor a 10 días, con el fin de realizar la validación de dicho producto.

Modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo

Se aclaran dudas acerca de la rotación del ciclo de menú el cual está compuesto por 20 menús distribuidos en 4 semanas, se informa la importancia de socializar el ciclo y las guías con las manipuladoras de alimentos, debido a que presenta algunas variaciones respecto a las cantidades, es decir, el día que se suministra la colada como es el caso de los menús 1, 3, 7, 14, 16 y 19, el gramaje en bruto del componente cereal (arroz o pasta) baja teniendo en cuenta la cantidad de avena o fécula a adicionar en la colada, esta descripción se encuentra en las notas de la minuta patrón, de igual manera sucede cuando se suministra plátano verde en monedas, lengüetas o patacón, el gramaje en bruto es menor teniendo en cuenta el volumen final de la preparación.

Se procede a revisar cada una de las fichas técnicas, identificando los quesos como únicos alimentos a determinar nutrientes críticos tabla No.05.

**Tabla 5. Análisis de nutrientes críticos RPS**

| | | | Aporte por 100 g o 100 ml | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE ALIMENTO | PRODUCTO | MARCA | Calorías (kcal) | | Sodio (mg) | | Azúcares totales (g) | | Grasas saturadas (g) | | Grasas trans (g) | |
| | | | Límite máximo* | Contenido del producto | Límite máximo* | Contenido del producto | Límite máximo* | Contenido del producto | Límite máximo* | Contenido del producto | Límite máximo* | Contenido del producto |
| Quesos | Queso doble crema | Del campo | 320 | 284 | 500 | 440 | 0 | 3.1 | 15 | 12 | 0 | 0 |
| Quesos | Queso campesino | Del campo | 320 | 276 | 500 | 415 | 0 | 3.3 | 15 | 10 | 0 | 0 |

* valor de nutriente máximo para la adquisición de alimentos". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018)

3087

## MESA DE TRABAJO No 01 - CON INTERVENTORÍA Y OPERADOR DE PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

Se permite el uso de la marca alimenticios del campo, debido a que las demás aportadas no tienen información nutricional, que permita su validación y la oferta de la región es limitada.

En la tabla No. 06 se relacionan los productos y marcas VALIDADOS y APROBADOS para su uso en la modalidad de atención ración preparada en sitio.

**Tabla 6. Productos validados y aprobados RPS**

| CLASIFICACION | PRODUCTO | MARCA | VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021 |
|---|---|---|---|
| ABARROTES | ACEITE DE SOYA | IDEAL SOYA | Cumple. |
| | | ZAFIRO | Cumple. |
| ABARROTES | ACHIOTE | EL REY | Cumple. |
| | | ALFONSO GARCES ZULUAGA | Cumple. |
| ABARROTES | ARROZ BLANCO | ARROZ CHICAMOCHA | Cumple. |
| | | ARROZ CASANARE | Cumple. |
| | | ARROZ RDA | Cumple. |
| ABARROTES | PASTA ESPAGUETI Y FIDEOS | COMARRICO | Cumple. |
| | | LA NIEVE | Cumple. |
| ABARROTES | ARVEJA SECA | SUDESPENSA | Cumple. |
| | | MARITZA | Cumple. |
| | | GRANOS DEL ORIENTE | Cumple. |
| ABARROTES | FRIJOL (BOLA ROJA, NIMA, CARGAMANTO) | MARITZA | Cumple. |
| | | SUDESPENSA | Cumple. |
| | | MIDIA | Cumple. |
| | | GRANOS DEL ORIENTE | Cumple. |
| ABARROTES | LENTEJA | SUDESPENSA | Cumple. |
| | | GRANOS DEL ORIENTE | Cumple. |
| ABARROTES | MANTEQUILLA | LA FINA | Cumple. |
| | | GUSTOSITA | Cumple. |
| ABARROTES | AVENA EN HOJUELAS | LA ABUELA | Cumple. |
| | | GRANOS DEL ORIENTE | Cumple. |
| | | IDEAL | Cumple. |
| ABARROTES | HARINA DE MAÍZ BLANCO | LA NIEVE | Cumple. |
| | | LA SOBERANA | Cumple. |
| | | DOÑA AREPA | Cumple. |
| LACTEO | LECHE EN POLVO | MIRAMONTE | Cumple. |
| | | NUTRALAC | Cumple. |

3088

## MESA DE TRABAJO No 01 - CON INTERVENTORÍA Y OPERADOR DE PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

| CLASIFICACION | PRODUCTO | MARCA | VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021 |
|---|---|---|---|
| | | LUCERITO | Cumple. |
| ABARROTES | AZÚCAR | INCAUCA | Cumple. |
| | | RIOPAILA | Cumple. |
| | | GRANOS DEL ORIENTE | Cumple. |
| ABARROTES | FECULA DE MAIZ | MAIZENA | Cumple. |
| ABARROTES | PANELA | EL SANTANDEREANO | |
| ABARROTES | SAL | REFISAL | Cumple. |
| | | REINA BLANCA | Cumple. |
| ABARROTES | CREMA DE LECHE | GLORIA | Cumple. |
| | | LATTI | |
| ABARROTES | MAYONESA | MIDIA | Cumple. |
| | | LA CONSTANCIA | Cumple. |
| LACTEO | QUESO CAMPESINO | ALIMENTICIOS EL CAMPO | Cumple. Se aclara que, aunque está por encima 1,2 g por encima en el límite de Azucares totales, se permite su uso al ser el único proveedor disponible de la región. |
| LACTEO | QUESO DOBLE CREMA | ALIMENTICIOS EL CAMPO | Cumple. Se aclara que, aunque está por encima 2,7 g por encima en el límite de azucares totales, se permite su uso al ser el único proveedor disponible de la región. |
| PROTEINA | CARNE CERDO | CERVALLE | Cumple. |
| PROTEINA | HUEVO | CANAGUAY | Cumple. |
| PROTEINA | CARNE MOLIDA | MINERVA | Cumple. |

Se pide al operador hacer la entrega lo más pronto posible de la ficha técnica de la panela, crema de leche latti, avena hojuelas marca ideal y huevos.

**2. Procedimiento para solicitud de intercambios.**

La ND Carolina Moreno, informa que el procedimiento se realiza conforme a lo estipulado en la página 42 ítems "i) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico y j) El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio, " del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 00335 de 2021,

por tanto se pide sean solicitados dentro de los tiempos debido a la exigencia que esto requiere. La solicitud se debe hacer por el correo electrónico autorizado, cuando se requiera un número más de intercambio, se debe adjuntar soporte de los proveedores donde se manifieste la justificación de no suministro.

**3. Estrategia de hábitos y estilos de vida saludable.**

En cumplimiento a la actividad *"4. Impulsar la cultura de alimentación saludable en la comunidad, a través del Programa de Alimentación Escolar y promover alimentación saludable y agradable, mediante los planes de capacitaciones continuo al personal manipulador de alimentos. 5. Apoyar la implementación de estrategias de educación alimentaria y nutricional haciendo uso de guías, campañas u otras estrategias que promuevan en el entorno del PAE la alimentación saludable, las cuales definirá la nutricionista de la ETC en articulación con la Estrategia de Estilos de vida saludable EVS del Ministerio de Educación Nacional y directrices dadas por la UAPA. 6. En caso de que la Entidad Territorial Certificada en Educación establezca entregar modalidad ración industrializada para que pueda ser consumida fuera del establecimiento educativo cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, etc.), permitiendo así atender de manera transitoria con esta del contrato de prestación UM 0001 de 2024"*, se plantea con el operador realizar actividad dirigida a las manipuladoras de alimentos, identificadas como actores principales en la cadena de suministro del PAE, se pide socializar temáticas como consumo de verduras, agua, control en el consumo de azúcares y grasas y manejo de porciones según grado de escolaridad.

Se plantea como muestra mínimo 03 municipios, a lo que el operador informa que es posible realizarla en Tamara, Sacama y la salina, se pide presentar informe del mismo, registro fotográfico y planilla de asistencia.

**4. proposiciones y varios:**

Hacer entrega del ciclo de menú, guías de preparación y minuta patrón al 100% de las sedes educativas priorizadas según la modalidad de atención.

**Compromisos:**

Por parte del operador, hacer entrega el día 01 de marzo de 2024 fichas técnicas pendientes para su proceso de validación.

Por parte de la interventoría realizar validación de fichas técnicas enviadas.

No siendo más el motivo de la reunión se dio por terminada a las 4:30 pm, se firma la presente acta, aprobando su contenido.

3090

**MESA DE TRABAJO No 01 - CON INTERVENTORÍA Y OPERADOR DE PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**

**Próxima reunión**
De requerirse.

| NOMBRE Y APELLIDOS | CARGO | DEPENDENCIA | FIRMA |
|---|---|---|---|
| Nelson Leonardo González Amador | Director Técnico de Cobertura Educativa | Secretaria de Educación Departamental | |
| Edelmira Sierra Gutiérrez | R/L Interventoria | Interventoria | |
| Camilo Andrés López Gualdrón | Representante legal FESAG SAS | FEDAG SAS. | |
| Carolina Moreno Correa | Profesional apoyo SED | Secretaria de Educación Departamental | |
| Caterinne Arcos Escobar | Coordinadora operativa Interventoría | Interventoría | |

# DOCUMENTOS TÉCNICOS DE NUTRICIÓN.

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

# MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDAD RACION PARA PREPARAR EN SITIO.

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

3093

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDAD DE ATENCION PREPARADA EN SITIO

Alimentos Prestigio

| COMPONENTE | GRUPO ALIMENTO | PREPARACIÓN | PREESCOLAR | | | PRIMARIA (Primero, segundo y tercero) | | | PRIMARIA (Cuarto y quinto) | | | SECUNDARIA | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | CANTIDAD EN GRAMOS (g) | | | CANTIDAD EN GRAMOS (g) | | | CANTIDAD EN GRAMOS (g) | | | CANTIDAD EN GRAMOS (g) | | | CANTIDAD EN GRAMOS (g) | | |
| | | | PESO BRUTO | PESO NETO | PESO SERVIDO | PESO BRUTO | PESO NETO | PESO SERVIDO | PESO BRUTO | PESO NETO | PESO SERVIDO | PESO BRUTO | PESO NETO | PESO SERVIDO | PESO BRUTO | PESO NETO | PESO SERVIDO |
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Carnes (ejemplos) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Carne de res[1] | 3 veces/semana | 42 g | 32 g | 30 g | 55 g | 33 g | 30 g | 82 g | 43 g | 40 g | 78 g | 39 g | 39 g | 94 g | 94 g | 60 g |
| | Carne blanca | 2 veces/semana | 46 g | 36 g | 34 g | 46 g | 41 g | 35 g | 94 g | 54 g | 45 g | 69 g | 63 g | 36 g | 86 g | 75 g | 45 g |
| | Huevo (diferentes) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Huevo de gallina | 3 veces/semana | 59 g | 28 g | 45-50 g | 85 g | 39 g | 45-50 g | 88 g | 39 g | 45-50 g | 35 g | 39 g | 45-50 g | 35 g | 39 g | 45-50 g |
| | Leguminosas secas | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Frutos secos o semillas comestibles | 2 veces/semana | 8 g | 5 g | 10 g | 8 g | 8 g | 20 g | 17 g | 17 g | 20 g | 25 g | 30 g | 70 g | 19 g | 40 g | 130 g |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ejemplos | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Arroz o | Porción crudo | 31 g | 31 g | 70 g | 31 g | 31 g | 70 g | 40 g | 40 g | 90 g | 69 g | 69 g | 135 g | 47 g | 62 g | 140 g |
| | Pasta o | | 26 g | 26 g | 60 g | 27 g | 27 g | 85 g | 46 g | 46 g | 105 g | 69 g | 69 g | 135 g | 44 g | 61 g | 140 g |
| DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ejemplos | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Arepa, tortilla de maíz o de arroz elaborada (Adulto)[2] | 3 veces/semana (Opcional) | 80 g | 80 g | 120 cc | 80 g | 80 g | 120 cc | 90 g | 80 g | 120 cc | 90 g | 80 g | 120 cc | 90 g | 90 g | 120 cc |
| ALIMENTOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tortilla de maíz o arepa[3] | Porción crudo | 70 g | 57 g | 57 g | 88,5 g | 45 g | 45 g | 147 g | 45 g | 45 g | 147 g | 100 g | 100 g | 235 g | 135 g | 135 g |
| | Papa, yuca, plátano y ñame | | 28 g | 60 g | 60 g | 91 g | 70 g | 70 g | 119 g | 90 g | 90 g | 126 g | 110 g | 110 g | 185 g | 140 g | 140 g |
| | Arroz o cuscús crudo | | 17 g[4] | 29 g[4] | 60 g | 30 g[4] | 27 g[4] | 60 g | 38 g[4] | 36 g[4] | 75 g | 67 g[4] | 67 g[4] | 55 g | 80 g[4] | 88 g[4] | 120 g |
| DERIVADOS VERDURA CARNE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ejemplos | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ensalada verduras/frutas cruda | Porción cruda | Según edad y tipo de ensalada | 80 g | 80 g | Según edad y tipo de ensalada | 60 g | 60 g | Según edad y tipo de ensalada | 45 g | 45 g | Según edad y tipo de ensalada | 70 g | 70 g | Según edad y tipo de ensalada | 90 g | 90 g |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ejemplos | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Porción de fruta (cerezas o equivalente) | Porción cruda | Según edad y tipo de fruta | 40 g | 200 cc | Según edad y tipo de fruta | 40 g | 200 cc | Según edad y tipo de fruta | 40 g | 200 cc | Según edad y tipo de fruta | 40 g | 200 cc | Según edad y tipo de fruta | 40 g | 200 cc |
| LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Productos lácteos (ejemplos) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Leche líquida entera | 3 veces por semana | 100 cc | 100 cc | 100 cc | 100 cc | 100 cc | 100 cc | 100 cc | 100 cc | 100 cc | 120 cc | 120 cc | 120 cc | 120 cc | 120 cc | 120 cc |
| | Leche en polvo entera | | 13 g | 13 g | 13 g | 13 g | 13 g | 13 g | 13 g | 13 g | 13 g | 15 g | 15 g | 15 g | 15 g | 15 g | 15 g |
| | Queso | | 15 g | 15 g | 10 g | 12 g | 12 g | 12 g | 30 g | 30 g | 30 g | 20 g | 20 g | 20 g | 40 g | 40 g | 40 g |
| AZUCARES | GRUPO VI. AZUCARES | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ejemplos | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Azucar | Porción cruda | 6 g | 4 g | | 4 g | 4 g | | 6 g | 6 g | | 8 g | 8 g | | 8 g | 8 g | |
| | Panela | | 8 g | 8 g | | 8 g | 8 g | | 8 g | 8 g | | 10 g | 10 g | | 10 g | 10 g | |

3094

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA PATRON DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDAD DE ATENCION PREPARADA EN SITIO

Altos Logros Aprendes

I

| ALMUERZO | | PREESCOLAR | | PRIMARIA (Primero, segundo y tercero) | | PRIMARIA (Cuarto y quinto) | | SECUNDARIA | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GRASAS | GRUPO V: GRASAS | | | | | | | | | | |
| | Queso fresco | | | | | | | | | | |
| | Aceite vegetal | Todos los días | 20 cc (una cucharadita) | 20 cc (una cucharadita) | | 40 cc (dos cucharaditas) | 40 cc (dos cucharaditas) | 60 cc (tres cucharaditas) | 60 cc (tres cucharaditas) | 80 cc (cuatro cucharaditas) | 80 cc (cuatro cucharaditas) |
| AGUA | AGUA | | | | | | | | | | |
| | Agua para preparaciones de cereales | A voluntad y mínimo | 200 cc | 200 cc | 200 cc | 200 cc | 200 cc | 200 cc | 200 cc | 200 cc | 200 cc |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS Y MICRONUTRIENTES | | | | | | | | | | |
| | Condimentos y otros* | Todos los días | 10 g | 10 g | | 14 g | 14 g | 20 g | 20 g | 20 g | 20 g |
| | Micronutrientes | | 2.5 g | 2.5 g | | 3 g | 3 g | 4 g | 4 g | 4.5 g | 4.5 g |

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

| | Calorías (kcal) | Calorías (%) | Proteína (g) | Grasas (g) | Calorías totales (g) | Calcio (mg) | Hierro (mg) | Sodio (mg) | Calorías (kcal) | Proteína (g) | Grasas (g) | Calorías totales (g) | Calcio (mg) | Hierro (mg) | Sodio (mg) | Calorías (kcal) | Proteína (g) | Grasas (g) | Calorías totales (g) | Calcio (mg) | Hierro (mg) | Sodio (mg) | Calorías (kcal) | Proteína (g) | Grasas (g) | Calorías totales (g) | Calcio (mg) | Hierro (mg) | Sodio (mg) | Calorías (kcal) | Proteína (g) | Grasas (g) | Calorías totales (g) | Calcio (mg) | Hierro (mg) | Sodio (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Total aporte promedio diario | 727 | 100% | 20.3 | 19.8 | 129 | 268 | 3.5 | 1.2 | 727 | 20.3 | 19.8 | 129 | 268 | 3.5 | 1.2 | 727 | 20.3 | 19.8 | 129 | 268 | 3.5 | 1.2 | 727 | 20.3 | 19.8 | 129 | 268 | 3.5 | 1.2 | 727 | 20.3 | 19.8 | 129 | 268 | 3.5 | 1.2 |
| Aporte nutricional diario (almuerzo escolar) | 1500 | 48.5 | 43.3 | 29.7 | 200 | 5.6 | 1150 | 1400 | 57 | 24.3 | 1200.7 | 400 | 8.2 | 1200 | 1774 | 49.8 | 44.3 | 29.7 | 200 | 5.6 | 1150 | 1400 | 57 | 24.3 | 1200.7 | 400 | 8.2 | 1200 | 2071 | 57.1 | 60 | 240.7 | 1150 | 9.5 | 1400 | 2400 | 82.4 | 240.7 | 1150 | 9.5 | 1400 | 2400 | 82.4 | 240.7 | 1150 | 9.5 | 1400 |
| adecuación total | 33% | 34% | 31% | 14% | 43% | 48% | 30% | 86% | 39% | 30% | 19% | 32% | 67% | 12% | 41% | 30% | 30% | 30% | 12% | 41% | 12% | 12% | 30% | 30% | 30% | 12% | 41% | 12% | 17% | 30% | 36% | 30% | 12% | 24% | 14% | 30% | 30% | 30% | 12% | 24% | 14% | 30% | 30% | 30% | 12% | 24% |

ANIMAL

1. Carne de pollo: Incluye carne de pollo sin menudencias, cocinada 145 gramos

2. Arroz: Tiempo de cocción arroz de pilón: Tiempo de preparación: Incluye cocción, alistar y suministro de calidad en el comedor el gramaje del alimento en crudo el gramaje total del plato servido en crudo gramaje total del plato servido en crudo. Para más detalles por favor revisar el anexo técnico del programa. Adicional para el preparamiento de la siguiente tabla:

| GRAMAJE CEREAL (arroz o pasta) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| NIVEL DE ESCOLARIDAD | Menú de arroz con cebada | | | Menú de pasta con cebada | | |
| | PESO NETO | PESO NETO | PESO SERVIDO | PESO NETO | PESO NETO | PESO SERVIDO |
| Preescolar | 14 g | 16 g | 37 g | 18 g | 18 g | 42 g |
| Primaria 1 | 23 g | 26 g | 57 g | 29 g | 29 g | 67 g |
| Primaria 2 | 33 g | 37 g | 104 g | 39 g | 39 g | 87 g |
| Secundaria | 46.4 g | 46.4 g | 116 g | 55.4 g | 55.4 g | 133 g |
| Media y ciclo complementario | 33.4 g | 37.4 g | 93 g | 39.4 g | 39.4 g | 102 g |

3. Plátano verde harton verde: Para el plátano verde harton verde se debe tener en cuenta el tiempo de preparación, el tiempo de cocción, el tiempo de preparación y el tiempo de cocción. En cuanto a la cocción, la cantidad de agua que se debe utilizar para la cocción del plátano verde harton verde es de 1 litro por cada 1 kg de plátano verde harton verde. Para más detalles por favor revisar el anexo técnico del programa.

| PLATANO HARTON VERDE | | | |
|---|---|---|---|
| NIVEL DE ESCOLARIDAD | CANTIDAD EN GRAMOS (g) | | |
| | PESO NETO | PESO BRUTO | PESO SERVIDO (Cocido) |
| Preescolar | 39 g | 45.12 g | 36 g |
| Primaria 1 | 79 g | 91.48 g | 91.1 g |
| Primaria 2 | 92 g | 47.24 g | 66.7 g |
| Secundaria | 130 g | 74.6 g | 72.3 g |
| Media y ciclo complementario | 130 g | 100 g | 96.9 g |

4. Condimentos y otros: Incluye Sal, Cebolla larga, tomate, cilantro, Aderezo, Orégano, tipo, [illegible]

5. Micronutrientes: Incluye consolidado, vitaminas, mezcla de hierro y micronutrientes

6. Aceite Vegetal: Para todo gramaje se debe tener en cuenta el uso de aceite vegetal, teniendo en cuenta la calidad del gramaje y la cantidad de la porción, en gramaje consumible del plato servido preparado

7. Proteína: Los gramajes establecidos en el presente documento, son de carácter obligatorio, que en ningún momento podrán ser disminuidos en composición, gramaje y calidad del producto

| NOMBRE INSTITUCIONISTA - SEDE EN QUE SERVIRÁ LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR | | CARGO DEL MODULO | |
|---|---|---|---|
| FIRMA | | FIRMA DEL PROVEEDOR | HUELLA |

# CICLOS DE MENÚ RACION PARA PREPARAR EN SITIO.

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

3096

## PLANEACION CICLOS DE MENÚS

| | |
|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE |
| MUNICIPIO | |
| SEDE EDUCATIVA | |
| OPERADOR | |
| MENUTA CON ENFOQUE ETNICO: | Sin |
| GRUPO ÉTNICO | Sin Pertenencia Étnica |
| MODALIDAD DE ATENCIÓN | Ración para Preparar en Sitio |
| TIPO DE COMPLEMENTO | Almuerzo |

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

### SEMANA No. 1

| COMPONENTES | PESO SERVIDO | MENÚ No. 1 | MENÚ No. 2 | MENÚ No. 3 | MENÚ No. 4 | MENÚ No. 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | Carnes: 50 g<br>Huevo: 1 (60 - 65 g)<br>Pollo: 80 g | POCHUSA EN SALSA CRIOLLA | CARNE MOLIDA GUISADA | GOULASH DE POLLO | CARNE ENCEBOLLADA | HUEVO REVUELTO |
| | | | FRIJOL ROJO GUISADO | | | LENTEJA GUISADAS |
| CEREALES | Arroz: 50 g<br>Pasta: 60 g | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ AMARILLO | ARROZ BLANCO |
| TUBERCULOS, RAICES,PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL | Platano: 100 g<br>Papa: 70 g<br>Arepa: 80 g | PAPA SALADA | PLATANO COCIDO | PURE DE PAPA | MONEDAS DE PLATANO VERDE | AREPA CON QUESO |
| ENSALADA O VERDURAS CALIENTES | 50 g | ENSALADA SOL (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa) | ENSALADA (Repollo, tomate, cebolla y limón) | Incluida en el proteico | ENSALADA DULCE CON CREMA DE LEBONE | ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON |
| BEBIDAS (FRUTAS EN JUGO) | 200 cc | JUGO DE GUAYABA | JUGO DE MARACUYA | JUGO DE PIÑA | JUGO DE LULO | LIMONADA CON PANELA |
| LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | Leche: 120 cc<br>Queso: 15 g | COLADA DE FECULA DE MAIZ | | COLADA DE AVENA | | Incluida en el RTP |
| AGUA | 200 cc | AGUA POTABLE | | AGUA POTABLE | | AGUA POTABLE |

### SEMANA No. 2

| COMPONENTES | PESO SERVIDO | MENÚ No. 6 | MENÚ No. 7 | MENÚ No. 8 | MENÚ No. 9 | MENÚ No. 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | Carnes: 50 g<br>Huevo: 1 (60 - 65 g)<br>Pollo: 80 g | GOULASH DE POLLO | CARNE EN BISTEC | FRIDES SUDADOS CON CERDO MAGRO | POCHUSA SUDADA EN CUBOS | HUEVOS PERICOS |
| | | | | | | ARVEJAS SECAS GUISADAS |
| CEREALES | Arroz: 50 g<br>Pasta: 60 g | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ AMARILLO | ARROZ BLANCO |
| TUBERCULOS, RAICES,PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL | Platano: 100 g<br>Papa: 70 g<br>Arepa: 80 g | AREPA CON QUESO | PUCA COCIDA | TAJADAS MADURAS | PAPA CHORREADA | PLATANO MADURO COCIDO |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTES | 50 g | Incluida en el proteico | ENSALADA SOL (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa) | ENSALADA CHILENA (Repollo, tomate, cebolla y cilantro) | ENSALADA SOYA | ENSALADA REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN |
| BEBIDAS (FRUTAS EN JUGO) | 200 cc | JUGO DE PIÑA | JUGO DE MANGO | LIMONADA DE PANELA | SORBETE DE GUAYABA | JUGO DE TOMATE DE ARBOL |
| LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | Leche: 120 cc<br>Queso: 20 g | Incluida en el RTP | COLADA DE AVENA | | | |
| AGUA | 200 cc | AGUA POTABLE | | AGUA POTABLE | | AGUA POTABLE |

| | |
|---|---|
| NOMBRE NUTRICIONISTA – DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS | CAROLINA MORENO CORREA |

| | | | |
|---|---|---|---|
| FIRMA | | MATRÍCULA PROFESIONAL | MND 05665 |

149

3097

## PLANEACION CICLOS DE MENÚS

| | |
|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE |
| MUNICIPIO | |
| SEDE EDUCATIVA | |
| OPERADOR | |
| MINUTA CON BIFOODIE ETNICO: | No |
| GRUPO ÉTNICO | Sin Pertenencia Étnica |
| MODALIDAD DE ATENCIÓN | Ración para Preparar en Sitio |
| TIPO DE COMPLEMENTO | Almuerzo |

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

### SEMANA No. 3

| COMPONENTES | PESO SERVIDO | | | | | MENÚ No. 11 | MENÚ No. 12 | MENÚ No. 13 | MENÚ No. 14 | MENÚ No. 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | Carnoso 50 g<br>Huevo 1 (55 - 60 g) | Carnoso 65 g<br>Huevo 1 (55 - 60 g) | Carnoso 65 g<br>Huevo 1 (55 - 60 g) | Carnoso 90 g<br>Huevo 1 (55 - 60 g) | Carnoso 80 g<br>Huevo 1 (55 - 60 g) | PECHUGA GUISADA EN CUBOS | CARNE MOLIDA CON ESPAGUETI | LENTEJAS GUISADAS CON POLLO | GOURASH DE CARNE | HUEVOS REVUELTOS |
| | 25 g | 35 g | 35 g | 75 g | 100 g | | | | | FRIJOL GUISADO |
| CEREALES | Arroz 55 g<br>Pasta 65 g | Arroz 70 g<br>Pasta 85 g | Arroz 90 g<br>Pasta 105 g | Arroz 120 g<br>Pasta 140 g | Arroz 150 g<br>Pasta 170 g | ARROZ CON FIDEOS | Incluido en el proteico | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL | Platano 50 g<br>Papa 50 g<br>Arepas 50 g | Platano 65 g<br>Papa 65 g<br>Arepas 65 g | Platano 85 g<br>Papa 85 g<br>Arepas 85 g | Platano 100 g<br>Papa 100 g<br>Arepas 95 g | Platano 105 g<br>Papa 105 g<br>Arepas 120 g | LONGUCHAS DE PLATANO VERDE | CASCOS DE PAPA FRITOS | PLATANO COCIDO O AL HORNO CON QUESO | PURE DE PAPA | PAPA AL VAPOR |
| ENSALADA O VERDURA CRUDITES | 50 g | 60 g | 65 g | 75 g | 80 g | VERDURA COCIDA (Habichuela, zanahoria y cebolla cabezona) | ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON | ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA | Incluido en el proteico | ENSALADA ROJA |
| BEBIDAS (FRUTAS EN JUGO) | 200 ml | 200ml | 200 ml | 200 ml | 200 ml | SORBETE DE GUAYABA | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | JUGO DE PIÑA | LIMONADA CON PANELA | JUGO DE MARACUYA |
| LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | Leche 150 ml<br>Queso 10 g | Leche 150 ml<br>Queso 12 g | Leche 150 ml<br>Queso 18 g | Leche 150 ml<br>Queso 20 g | Leche 150 ml<br>Queso 45 g | | | Incluido en el RTP | COLADA DE AVENA | |
| AGUA | 200ml | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 200 ml | AGUA POTABLE | | AGUA POTABLE | | AGUA POTABLE |

### SEMANA No. 4

| COMPONENTES | PESO SERVIDO | | | | | MENÚ No. 16 | MENÚ No. 17 | MENÚ No. 18 | MENÚ No. 19 | MENÚ No. 20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | Carnoso 50 g<br>Huevo 1 (55 - 60 g) | Carnoso 50 g<br>Huevo 1 (55 - 60 g) | Carnoso 45 g<br>Huevo 1 (55 - 60 g) | Carnoso 90 g<br>Huevo 1 (55 - 60 g) | Carnoso 60 g<br>Huevo 1 (55 - 60 g) | CHARE SUDADA | PECHUGA SUDADA | ARVEJAS SUDADAS CON CARNE DE RES | ESPAGUETI CON POLLO DESMECHADO | HUEVO BATIDO |
| | 25 g | 35 g | 50 g | 75 g | 100 g | | | | | LENTEJAS GUISADAS |
| CEREALES | Arroz 55 g<br>Pasta 65 g | Arroz 70 g<br>Pasta 85 g | Arroz 90 g<br>Pasta 105 g | Arroz 120 g<br>Pasta 140 g | Arroz 150 g<br>Pasta 170 g | ARROZ BLANCO | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ BLANCO | Incluido en el proteico | ARROZ BLANCO |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL | Platano 50 g<br>Papa 65 g<br>Arepas 50 g | Platano 65 g<br>Papa 85 g<br>Arepas 65 g | Platano 85 g<br>Papa 105 g<br>Arepas 85 g | Platano 100 g<br>Papa 120 g<br>Arepas 95 g | Platano 105 g<br>Papa 140 g<br>Arepas 120 g | PLATANO COCIDO | PAPA CRIOLLA | AREPA CON QUESO | PAPA CRIOLLA COCIDA | PLATANO COCIDO |
| ENSALADA O VERDURA CRUDITES | 50 g | 60 g | 65 g | 50 g | 80 g | ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, CEBOLLA Y LIMON | ENSALADA ROJA | ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON | ENSALADA MIXTA (Repollo, zanahoria cebolla, cebolla y mayonesa) | ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE |
| BEBIDAS (FRUTAS EN JUGO) | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 200 ml | LIMONADA CON PANELA | JUGO DE MANGO | JUGO DE PIÑA | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | JUGO DE MARACUYA |
| LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | Leche 150 ml<br>Queso 10 g | Leche 150 ml<br>Queso 12 g | Leche 150 ml<br>Queso 18 g | Leche 150 ml<br>Queso 20 g | Leche 150 ml<br>Queso 45 g | COLADA DE AVENA | | Incluido en el RTP | COLADA DE AVENA | |
| AGUA | 200ml | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 200 ml | AGUA POTABLE | | AGUA POTABLE | | AGUA POTABLE |

| | | | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS | | CAROLINA MOREIRO CORREA | |
| FIRMA | | MATRÍCULA PROFESIONAL | NMD 65665 |

149

# GUÍAS DE PREPARACIÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO.

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

3099

## FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No.: 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementaria | PREPARACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | PECHUGA EN SALSA CRIOLLA | Pechuga de pollo con piel | F085 | 41 | 48 | 56 | 69 | 81 | En poco aceite sofreir en aceite cebolla, tomate, pimentón, ajo y sal, adicionar agua suficiente, agregar el pollo y dejar cocinar 30 minutos, servir caliente. |
| | | | Tomate de guiso | B103 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Pimentón rojo | B086 | 3 | 3,5 | 3 | 3 | 4 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A008 | 18 | 23 | 32 | 46,4 | 52,4 | En una olla + fuego bajo la cebolla y la sal con el aceite, enseguida verter el agua, dejar hervir y adicionar el arroz a fuego medio los primeros minutos; cuando se evapore la mayoría del agua, bajar el fuego, tapar la olla y apagar lo cocido a fuego bajo hasta que este tierno y seco el arroz. |
| | | | Cebolla larga | B029 | 2,6 | 3,1 | 4 | 5,8 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | PAPA SALADA | Papa criolla o negra | B070 | 78 | 88 | 129 | 138 | 175 | Lave y desinfecte la papa, pongala a cocinar en agua que apenas cubra y espere hasta que este blandita, una vez esta cocida sirva en caliente. |
| ENSALADA O VERDURA CRUDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA SOL (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa) | Repollo blanco | B093 | 25 | 30 | 32,5 | 35 | 45 | Lave y desinfecte las verduras y cortelas y sirva. |
| | | | Zanahoria | B110 | 25 | 25,2 | 27,3 | 29,4 | 30,8 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 20 | 20,2 | 20,8 | 22,4 | 28,8 | |
| | | | Mayonesa, con sal | D020 | 2,5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | AGUA DE GUAYABA | Guayaba pulpa | C031 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y las semillas, posteriormente licue la fruta con el agua y el azúcar, cuele y sirva. |
| | | | Azúcar blanco | A003 | 4 | 4 | 4 | 6 | 6 | |
| LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | COLADA DE FECULA DE MAIZ | Leche entera en polvo | B008 | 13 | 13 | 13 | 15,6 | 15,6 | Ponga una olla con agua a calentar a fuego medio, adicione la fécula de maíz previamente disuelta para evitar formación de grumos deje hervir, adicione el azúcar y sirva caliente. |
| | | | Fécula de maíz | A001 | 8 | 8 | 8 | 9,6 | 9,6 | |
| | | | Azúcar blanco | A003 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | L015 | 1,5 | 3 | 2 | 3 | 3 | Adicionar en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B009 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,5 | |
| | | ACEITE | Achiote, seco | L001 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORÓ EL ANÁLISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: MND-91695

151

3700

FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Racion para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 3

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementación | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | CARNE MOLIDA GUISADA | Carne de res molida magra | F009 | 42 | 50 | 63 | 76 | 94 | Rehogar en aceite, cocinar posteriormente la carne una vez esta lista sazonar adicionar alguito y servir caliente. |
| | | | Tomate de guiso | R169 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Cebolla cabezona | R027 | 5 | 7 | 10 | 11 | 13 | |
| | | | Pimentón rojo | R080 | 2 | 2,5 | 3 | 3 | 4 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | FRIJOLES SUDADOS | Frijol | T006 | 5 | 6 | 12 | 20 | 40 | Dejar con un dia de anticipación el frijol seco en remojo, hacer un hogao con el aceite, cebolla, tomate, ajo, color y sal, adicionar pimiento y cocinarlo colocar en la olla a presión y adicionar agua suficiente para cocción. Dejar hervir de 20-25 minutos. |
| | | | Plátano hartón, verde | R092 | 2,8 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Zanahoria | R110 | 2,8 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Tomate de guiso | R169 | 3,6 | 5,6 | 12 | 17,6 | 28 | |
| | | | Cebolla larga | R029 | 2,5 | 2,8 | 3 | 11,8 | 18 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A009 | 26 | 33 | 40 | 56 | 62 | En una olla a fuego lento freir la cebolla y la sal con el aceite, enseguida verter el agua, dejar hervir y adicionar el arroz a fuego medio los primeros minutos; cuando se evapore la mayoria del agua, bajar el fuego, tapar la olla y apagar la cocción a fuego bajo hasta que este tierno y seco el arroz. |
| | | | Cebolla larga | R029 | 2,4 | 3,1 | 4 | 5,6 | 6,1 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | PLATANO COCIDO | Plátano hartón, verdoso | D089 | 95 | 98,5 | 142 | 187 | 225 | Lave y desinfecte el platano, ponga a cocinar en agua que apenas cubra y cuando hierva que este blandito, una vez este cocido elimine el agua. |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA (Pepino, tomate, cebolla cabezona) | Repollo blanco | R059 | 29 | 35 | 39 | 39 | 49 | Lave y desinfecte las verduras mezcle y sirva. |
| | | | Tomate de guiso | R169 | 29 | 35 | 39 | 39 | 49 | |
| | | | Cebolla cabezona | R027 | 21 | 25 | 27 | 27 | 32 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | JUGO DE MARACUYA | Limón | C044 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | |
| | | | Maracuyá | C056 | 188 | 188 | 188 | 188 | 188 | |
| | | | Azúcar blanca | R003 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cáscara y los semillas, pasarlas, licuar, cernir y endulzar. Sirva en frio |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | L015 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | |
| | | AJO | Ajo | R009 | 0,1 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | Adicionar en las preparaciones |
| | | ACHIOTE | Achiote, pepa | L001 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: CARDURA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL:

NOVEDADES:

251

3701

FORMATO GUIAS DE PREPARACION

UNIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No.: 3

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingrediente) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementarios | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AUMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | GOULASH DE POLLO | Pechuga de pollo con piel | F085 | 41 | 48 | 54 | 68 | 81 | Cocine la pechuga y picarla en cubos. Dejar en remojo la arveja desde el día anterior. En un recipiente con agua y sal se agrega arveja y cocinarla en ondas, se deja hervir de 10 a 15 minutos, hasta su ablandar. Aparte en un sartén se adiciona aceite y se sofríe la carne por 5 minutos. Luego se agrega la cebolla picada en rodajas, se deja hervir por 5 minutos, adicionar la arveja y tomate bien cocida, revolver y servir bien caliente. |
| | | | Arveja verde con cascara | B010 | 19 | 25 | 17 | 19 | 19 | |
| | | | Habichuela | B052 | 26 | 30 | 33 | 36 | 47 | |
| | | | Zanahoria | B130 | 29 | 32 | 34 | 36 | 48 | |
| | | | Tomate de guiso | B103 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Pimentón rojo | B080 | 2 | 2.5 | 3 | 3 | 4 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2.5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A010 | 11 | 17 | 24 | 28,4 | 41,4 | En una olla a fuego lento freir la cebolla, luego adicionar ajo sal con el arroz, añadir el arroz y enseguida verter el agua, dejar a fuego medio los primeros minutos, cuando se evapore la mayoría del agua, bajar el fuego, tapar la olla y cocinar lo suficiente a fuego bajo hasta que este último y saca el arroz. |
| | | | Fideos | A072 | 5 | 6 | 8 | 8 | 10 | |
| | | | Cebolla larga | B028 | 3,4 | 3,1 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,8 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | PURE DE PAPA | Papa criolla o negra | B096 | 78 | 88 | 103 | 138 | 175 | Lavar y pelar las papas, cortar en cuartos grandes y colocar en agua y sal, dejar hervir hasta que estén blandas, retirar del fuego y escurrir el agua; se machacan las papas y en un recipiente aparte derretir la margarina y agregar a la mezcla, adicionar la mayonesa, la leche. Servir caliente |
| | | | Mayonesa, con sal | D030 | 2.5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| | | | Margarina | D015 | 2.5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| | | | Leche entera en polvo | G008 | 0,91 | 1,04 | 1,17 | 1,56 | 1,95 | |
| BEBIDA | GRUPO V. FRUTAS Y VERDURAS | AGUA DE PIÑA | Piña | G072 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y los semillas, pique en trozo, licue, cierne y endulce. Sirva fría |
| | | | Azúcar blanco | E009 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | |
| LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | GRUPO II. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | COLADA DE AVENA | Leche entera en polvo | G008 | 13 | 13 | 13 | 15,6 | 15,6 | Pongr una olla con agua a calentar a fuego medio, adicione la avena en hojuelas deje hervir, adicione el azúcar y retirar enfriar. |
| | | | Avena en hojuelas, Precocida | A012 | 8 | 8 | 8 | 9,6 | 9,6 | |
| | | | Azúcar blanco | E009 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | E015 | 1,6 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione estas preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B009 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, seco | D091 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - QUIEN ELABORA EL ANÁLISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA: [signature]

MATRICULA PROFESIONAL: 6980-6985

152

3702

## FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No.: 4

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementación | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | CARNE ENCEBOLLADA | Carne para asar magra | F009 | 47 | 55 | 63 | 78 | 94 | En un sartén se rehoga cebolla y se sofríe la carne por 5 minutos, luego se agrega cebolla en rodajas, sal y ají y se cocina se deja hervir por 5 minutos y se sirve caliente. |
| | | | Cebolla cabezona | B037 | 5 | 7 | 10 | 11 | 13 | |
| | | | Pimentón rojo | B089 | 2 | 2.5 | 3 | 3 | 4 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2.5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ AMARILLO | Arroz blanco | A030 | 34 | 41 | 48 | 58 | 62 | En una olla a fuego lento dore la cebolla, la zanahoria y la salsa en el aceite, añada el arroz y arrehogado revise el agua dejar a fuego medio, cuando se evapore la mayoría del agua bajar el fuego, tapar la olla y acabar la cocción a fuego bajo hasta que este firme y suelto el arroz. |
| | | | Zanahoria | B130 | 2.4 | 3.3 | 4 | 5.6 | 6.2 | |
| | | | Cebolla larga | B039 | 2.4 | 3.3 | 4 | 5.6 | 6.2 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 3 | 2.5 | 3 | 4.5 | 4.6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | MONEDAS DE PLATANO VERDE | Plátano hartón, verde | B002 | 59 | 76 | 92 | 110 | 130 | Lave y desinfecte el plátano, retire la cascara, corte en rodajas, precaliente el aceite y adicione una a una las rodajas para que no se peguen, retire cuando estén fritas y sirvase caliente |
| | | | Aceite de soya | D012 | 4 | 4.5 | 7 | 9 | 10 | |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA DULCE CON CREMA DE LECHE | Repollo blanco | B039 | 30 | 36 | 39 | 41 | 58 | Lave y desinfecte todas las frutas y verduras menos la cebo. |
| | | | Piña | C072 | 30 | 33 | 37 | 40 | 40 | |
| | | | Manzana roja - gala | C034 | 8 | 7 | 8 | 10 | 11 | |
| | | | Mango común | C051 | 15 | 19 | 20 | 25 | 32 | |
| | | | Azúcar blanco | F001 | 3 | 3 | 3.6 | 7.8 | 3.8 | |
| | | | Crema de leche | G001 | 3.5 | 3 | 4 | 4.5 | 5.4 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | JUGO DE LULO | Lulo | C045 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y las semillas, pandeme, licue, cernir y endulzar. Sirvase frio |
| | | | Azúcar blanco | F001 | 6 | 6 | 6 | 6 | 8 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | I015 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B099 | 0,2 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, seco | I001 | 0.01 | 0.02 | 0.02 | 0.02 | 0.02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: 1098656955

154

3703

# FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No.: 9

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementación | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | HUEVO REVUELTO | Huevo de gallina | A006 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | Colocar en un sartén, recién a calentar, adicionar el huevo previamente revuelto y dejar freír, por último agregar la sal y servir. |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | |
| | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | LENTEJAS GUISADAS | Lenteja | B036 | 5 | 8 | 17 | 25 | 40 | Dejar con un día de rotación la lenteja en remojo, se hace un sancocho con el cocto, cebolla, tomate, ajo y sal y se deja hervir por 20 minutos, luego se adicionan las lentejas y el agua suficiente para cocción. Dejar hervir de 10 a 15 minutos. |
| | | | Pepa cerrejón o negra | B006 | 2,9 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Zanahoria | B110 | 3,6 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Tomate de aliño | B065 | 2,5 | 5,6 | 11 | 17,6 | 28 | |
| | | | Cebolla larga | B029 | 2,3 | 3,5 | 8 | 11,5 | 18 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 1,5 | 2,5 | 4 | 6,5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A030 | 24 | 31 | 40 | 25 | 62 | En una olla a fuego lento freír la cebolla y la sal con el aceite, cuando esté en el agua, dejar hervir y adicionar el arroz a fuego medio los primeros minutos cuando se evapore la mayoría del agua, bajar el fuego, tapar la olla y apagar la cocción a fuego bajo hasta que esté lista y servir al acto. |
| | | | Cebolla larga | B029 | 2,4 | 3,1 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | AREPA CON QUESO | Harina blanca para arepas precocida | A096 | 17 | 20 | 26 | 32 | 48 | Añada la cantidad total de harina a utilizar, en otra recipiente calcule la misma cantidad de agua y vierta el queso según la totalidad del proceso, adicione una pizca de sal al agua, revuelva el agua con el queso, deje reposar 2 minutos, luego adicione la harina y la mantequilla derretida, poco a poco, mezcle hasta formar una masa consistente, procure tener una plancha o sartén y ponga a cocer. |
| | | | Queso tipo campesino | D017 | 10 | 12 | 20 | 25 | 45 | |
| | | | Mantequilla | D015 | 2,5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 3 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO III. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON | Pepino Cohombro | B007 | 35 | 40 | 43 | 45 | 60 | Lave y desinfecte los verduras, cocido y sirva. |
| | | | Tomate de aliño | B065 | 32 | 38 | 42 | 48 | 57 | |
| | | | Limón | C044 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | |
| BEBIDA | GRUPO III. FRUTAS Y VERDURAS | LIMONADA CON PANELA | Limón | C044 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | Disuelva la panela y agregue el limón, mezcle y sirva en frío. |
| | | | Panela | K003 | 8 | 8 | 8 | 10 | 10 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | D035 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | D008 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, semi | L001 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: 3460-35680

3104

## FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MENUS CON ENFOQUE ETNICO: Na

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 6

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primero 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primero 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementario | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | GOULASH DE POLLO | Pechuga de pollo con piel | F005 | 41 | 48 | 54 | 60 | 84 | Cortar la pechuga y ponerlos en cubos. Dejar un cucharon la arveja desde el día anterior. En un recipiente con agua y sal se agrega arveja y zanahoria en cubitos, se deja hervir de 20 a 25 minutos, luego se escurren. Aparte en una olla se adiciona aceite y se sofríe la cebolla por 5 minutos. Luego se agrega la cebolla y tomate en rodajas, se deja hervir por 5 minutos, adicionar la arveja y zanahoria cocida, escurrir y servir caliente. |
| | | | Arveja verde con cascara | G019 | 10 | 15 | 17 | 19 | 20 | |
| | | | Habichuela | G052 | 26 | 30 | 33 | 35 | 42 | |
| | | | Zanahoria | G110 | 27 | 31 | 34 | 36 | 45 | |
| | | | Tomate de guiso | G103 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Cebolla cabezona | G037 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Pimenton rojo | G080 | 2 | 2,5 | 3 | 3 | 4 | |
| | | | Aceite de soya | D013 | 2,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ PIDEOS | Arroz blanco | A010 | 19 | 25 | 31 | 48 | 52 | En una olla a fuego lento fría la cebolla, los Pideos y la sal con el aceite, añadir el arroz y enseguida vierte el agua, dejar a fuego medio los primeros minutos, cuando se compore la mayoría del agua, bajar al fuego, tapar la olla y acabar de cocinar a fuego bajo hasta que este listo y sirve el arroz. |
| | | | Pideos | A072 | 5 | 6 | 8 | 8 | 10 | |
| | | | Cebolla larga | B029 | 3,4 | 3,1 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | AREPA CON QUESO | Harina de maiz para arepas precocida | A036 | 17 | 20 | 26 | 32 | 41 | Utilice la cantidad total de harina a utilizar, en otro recipiente coloque la misma cantidad de agar y vaya el agua según la totalidad del proyecto, adicione una pizca de sal al agua, remueva el agua con el agar, deje reposar 2 minutos, luego adicione la harina y la mezcla anterior, poco a poco, mezcle hasta formar una masa consistente, precaliente una plancha o sarten y ponga a asar. |
| | | | Queso tipo campesino | G017 | 30 | 12 | 20 | 25 | 45 | |
| | | | Mantequilla | D015 | 2,5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,3 | 7,0 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | JUGO DE PIÑA | Piña | C032 | 110 | 130 | 110 | 130 | 110 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y los sembro, porcione, licue, cuele y endulce. Sirvase frio |
| | | | Azucar blanca | S003 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | L015 | 1,6 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B009 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | |
| | | ACEITE | Aceite, soya | L001 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA

MATRICULA PROFESIONAL: NMO-05695

951

3705

## FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 7

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Preparaciones) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementacion | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | CARNE EN GUISADO | Carne para sancocho | 7009 | 47 | 56 | 63 | 76 | 84 | En un sartén se adiciona aceite y se sofríe la carne por 5 minutos, luego se agrega cebolla en cuadros, el tomate, la sal y el sabrito se deja hervir por 5 minutos y se sirve caliente. |
| | | | Cebolla cabezona | B032 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Tomate de guiso | B103 | 5 | 5,1 | 4 | 4,8 | 5 | |
| | | | Aceite de soya | D013 | 3,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A010 | 16 | 25 | 32 | 40,4 | 51,4 | En una olla a fuego lento freir la cebolla y la adicion el aceite, enseguida verter el agua, dejar hervir y adicionar el arroz a fuego medio los primeros minutos; cuando se observe la mayoria del agua, bajar el fuego, tapar la olla y apagar la estufa o fuego bajo hasta que este listo y seco el arroz. |
| | | | Cebolla larga | B009 | 3,4 | 3,3 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | D013 | 3 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | YUCA COCIDA | Yuca blanca | B107 | 76 | 88 | 119 | 138 | 175 | Lavar, pelar y cortar la yuca, en una olla poner suficiente agua adicionar la sal y la yuca dejar cocinar por 30 minutos. Servir caliente |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA SOL (Tomate, cebolla cabezona, cebolla y mayonesa) | Repollo blanco | B030 | 25 | 30 | 32,5 | 35 | 45 | Lave y desinfecte las verduras picarlo y servir. |
| | | | Zanahoria | B110 | 11 | 15,2 | 27,3 | 29,4 | 37,8 | |
| | | | Cebolla cabezona | B032 | 15 | 19,2 | 20,8 | 22,4 | 28,8 | |
| | | | Mayonesa, con sal | D020 | 2,5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | JUGO DE MANGO | Mango comun | C053 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y las semillas, pique, licue, cuele y endulce. Sirvase frio |
| | | | Azucar blanca | B003 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | COLADA DE AVENA | Leche entera en polvo | G008 | 15 | 15 | 15 | 15,6 | 15,6 | Poner una olla con agua a calentar a fuego medio, adicione la avena previamente disuelta para evitar formación de grumos deje hervir, adicione el azúcar y sirvase caliente. |
| | | | Avena en hojuelas, Precocida | A022 | 8 | 8 | 8 | 8,6 | 8,6 | |
| | | | Azucar blanca | A003 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | B015 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B009 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, anto | L001 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANEXO: CAROLINA NOREÑO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: MND 0595

3706

# FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 8

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (especificarlo) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementario | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | FRIJOLES SUDADOS CON CERDO | Cerdo magro picado | P011 | 47 | 55 | 55 | 76 | 94 | Pongo a cocinar el cerdo hasta que este blandito, sálteo y adiciono a la preparación de frijoles. |
| | | | Aceite de soya | O012 | 3,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | | Frijol | 9006 | 5 | 8 | 17 | 25 | 40 | Dejar con un día de anticipación el frijol seco en remojo, hacer un frapeo con el aceite, cebolla, tomate, ajiaceite y sal, adicionar plátano y con hoja colorar en la olla a presión y adicionar agua suficiente para cocción. Dejar hervir de 20-25 minutos. |
| | | | Plátano hartón, verde | 8093 | 2,8 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Zanahoria | 8130 | 2,8 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Tomate de guiso | 8302 | 3,5 | 5,6 | 12 | 17,6 | 28 | |
| | | | Cebolla larga | 8039 | 3,8 | 6,6 | 8 | 11,8 | 18 | |
| | | | Aceite de soya | O012 | 2,5 | 3,5 | 4 | 4,5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A030 | 26 | 31 | 40 | 56 | 62 | En una olla a fuego lento freir la cebolla y lo saltean el aceite, enseguida echar el agua, dejar hervir y adicionar el arroz a fuego medio los primeros minutos cuando se evapore la mayoría del agua, bajar al fuego, tapar la olla y apagar la estufa o fuego bajo hasta que este firme y seco el arroz. |
| | | | Cebolla larga | 8039 | 2,6 | 3,1 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | O012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | TAJADAS SANCOCHADAS | Plátano hartón, maduro | 8089 | 95 | 98,5 | 140 | 197 | 225 | Lavo y desinfecto el plátano, retiro la cáscara, pico en forma el aceite y sofrío las tajadas de plátano, sirvo caliente. |
| | | | Aceite de soya | O012 | 4 | 4,5 | 7 | 8 | 10 | |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA CHILENA (Repollo, tomate, cebolla y cilantro) | Repollo blanco | 8008 | 22 | 30 | 32 | 31 | 42 | Lavo y desinfecto las verduras repollo y pimo. |
| | | | Tomate de guiso | 8305 | 28 | 27 | 29 | 32 | 43 | |
| | | | Cebolla cabezona | 8037 | 21 | 24 | 26 | 29 | 35 | |
| | | | Cilantro | 8035 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | LIMONADA CON PANELA | Limón | C044 | 30 | 30 | 30 | 30 | 35 | Disuelvo la panela y le pelo el limón, macho y obtengo jugo. |
| | | | Panela | F003 | 8 | 8 | 8 | 10 | 10 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | L015 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adiciono en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | 8009 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, pepa | L003 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: MN 69005

3707

## FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Raciòn para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 9

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementacion | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | PECHUGA EUDADA EN CUBOS | Pechuga de pollo con piel | F005 | 41 | 48 | 54 | 60 | 61 | En una olla sofreir en aceite cebolla, tomate, ajo y sal, adicionar agua suficiente, agregar el pollo y dejar cocinar 30 minutos, servir caliente. |
| | | | Tomate de guiso | B103 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Aceite de soya | D013 | 2,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ AMARILLO | Arroz blanco | A010 | 24 | 31 | 40 | 56 | 62 | En una olla a fuego lento freir la cebolla, la zanahoria y la col con el aceite, añadir el arroz y cocinarlo hasta ver el agua dejar a fuego medio, cuando se evapore la mayoria del agua bajar el fuego, tapar la olla y cocinar la cocción a fuego bajo hasta que este tierno y seco el arroz. |
| | | | Zanahoria | B130 | 3,4 | 5,1 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Cebolla larga | B029 | 3,4 | 5,1 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | D013 | 2 | 3,6 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | PAPA CHORREADA | Papa criolla o negra | B006 | 28 | 68 | 115 | 158 | 176 | Lave y desinfecte la papa, prepare un guiso espeso con la zanahoria y sirva sobre la papa una vez esté cocida. |
| | | | Tomate de guiso | B103 | 5 | 7,2 | 8 | 8 | 10,4 | |
| | | | Cebolla larga | B029 | 3 | 3,6 | 6 | 7 | 13 | |
| | | | Mantequilla | D015 | 2,5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA ROJA | Remolacha | B008 | 25 | 30 | 37,5 | 35 | 45 | Cocinar las remolachas, cebolla en cuadros y los remolachos hasta que estén blandos, dejarlos enfriar y luego pelarlos en cuadritos agregar la mayonesa y la sal revolver bien, servir |
| | | | Zanahoria | B130 | 21 | 25,2 | 27,3 | 29,4 | 27,6 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 16 | 19,2 | 20,8 | 22,4 | 20,8 | |
| | | | Mayonesa, con sal | D010 | 2,5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pintona | C001 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y las semillas, pique en, adicione la leche y mezcle con la fruta, licue, cierna y endulce. Sirva frio. |
| | | | Leche entera en polvo | G008 | 13 | 13 | 13 | 15,6 | 15,6 | |
| | | | Azúcar blanca | B003 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | L015 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B009 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, seco | L001 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA

MATRICULA PROFESIONAL: 1102 05 6691

151

3708

# FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 10

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementación | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | HUEVOS PERICOS | Huevo de gallina | J004 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | Colocar en un sartén, aceite a calentar, adicione el tomate y cebolla, adicionar alimento previamente revuelto y dejar freir, por último agregar la sal y servir. |
| | | | Tomate de guiso | B003 | 5 | 7 | 10 | 11 | 13 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 5 | 7 | 10 | 11 | 13 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 3,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | ARVEJAS SECAS GUISADAS | Arveja seca | T003 | 5 | 8 | 17 | 25 | 40 | Dejar con un día de anticipación la arveja seca en remojo, días de la preparación lavar bien agregar agua y sal colocar en olla exprés con el guiso por 20 minutos, enviar caliente. |
| | | | Pepa común o negra | B075 | 2,9 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Zanahoria | B110 | 2,9 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Tomate de guiso | B003 | 3,5 | 5,8 | 12 | 17,6 | 28 | |
| | | | Cebolla larga | B029 | 2,3 | 3,9 | 8 | 11,6 | 18 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 1,5 | 3,5 | 4 | 4,5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A010 | 34 | 51 | 49 | 56 | 62 | En una olla a fuego lento freir la cebolla y la cebolla con el aceite, enseguida verter el agua, dejar hervir y adicionar el arroz a fuego moderado los primeros minutos; cuando se evapore la mayoría del agua, bajar al fuego, tapar la olla y apagar la cocción a fuego bajo hasta que este listo y seco el arroz. |
| | | | Cebolla larga | B029 | 2,4 | 3,1 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | PLATANO MADURO COCIDO | Plátano hartón, maduro | B069 | 95 | 98,5 | 142 | 187 | 225 | Lave y desinfecte el platano, pongo a cocinar en agua que apenas cubra y espere hasta que este blandito, una vez este cocido envase caliente. |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA | Repollo blanco | B033 | 25 | 30 | 35 | 38 | 45 | Lave y desinfecte las verduras crudas y sirva. |
| | | | Tomate de guiso | B003 | 26 | 30 | 30 | 32 | 45 | |
| | | | Zanahoria | B110 | 21 | 24 | 26 | 30 | 35 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | Limón | C044 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y las semillas, pondrem, fruta, cande y endulzar. Sirva se fría |
| | | | Tomate de árbol | C051 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | |
| | | | Azúcar blanca | A003 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | L015 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B009 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, seco | L061 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,03 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: MND 05695

091

3709

## FORMATO GUIAS DE PREPARACIÓN

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Etnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Racion para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 11

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementarias | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | PECHUGA GUISADA EN CUBOS | Pechuga de pollo con piel | P005 | 41 | 48 | 54 | 69 | 81 | En una olla saltear en aceite cebolla, tomate, pimentón, ajo y sal, añadimos agua o caldo de pollo, tapamos el pollo y dejamos cocinar 30 minutos, servir caliente. |
| | | | Tomate de guiso | B103 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Pimentón rojo | B080 | 2 | 2,5 | 3 | 3 | 4 | |
| | | | Aceite de soya | D013 | 2,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ FIDEOS | Arroz blanco | A010 | 29 | 35 | 33 | 48 | 59 | En una olla a fuego medio baja la cebolla, los fideos y lo sal con el aceite, añadir el arroz y enseguida verte el agua, dejar a fuego medio los primeros minutos, cuando se evapore la mayoría del agua, bajar al fuego, tapar la olla y acabará la cocción a fuego bajo hasta que este blando y seco el arroz. |
| | | | Fideos | A072 | 5 | 6 | 8 | 8 | 10 | |
| | | | Cebolla larga | B028 | 2,4 | 3,1 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | LEGUMINOSAS DE PLATANO VERDE | Plátano bastón, verde | B060 | 99 | 76 | 97 | 110 | 120 | Lave y desinfecte el plátano, retire la cascara, corte el longanizas largas, precalentar el aceite y freir las longanizas. |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | VERDURA COCIDA (Habichuela, zanahoria y cebolla cabezona) | Habichuela | B052 | 15 | 20 | 23 | 24 | 32 | Lave y desinfecte las verduras crudas hasta que estén blandas, cuando el pimentón y el tomate y adicione al final de la preparación, servir caliente |
| | | | Zanahoria | B110 | 27 | 30 | 31 | 35 | 47 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 15 | 18 | 19 | 20 | 23 | |
| | | | Tomate de guiso | B103 | 5 | 26,4 | 29,6 | 30,8 | 35,6 | |
| | | | Pimentón rojo | B080 | 2 | 2,4 | 2,6 | 2,8 | 3,6 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 2,4 | 2,6 | 2,8 | 3,6 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pirulera | C031 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y las semillas, posterior, adicione la leche y mezcle con la fruta, azúcar, canela y vainillas. Sirvan frío. |
| | | | Leche entera en polvo | C008 | 13 | 13 | 13 | 15,6 | 15,6 | |
| | | | Azúcar blanco | B005 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | L015 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B009 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, seco | L001 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: 8600 05945

191

3710

# FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 12

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementaria | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO M. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | CARNE MOLIDA CON ESPAGUETI | Carne de res molida magra | F089 | 47 | 55 | 65 | 70 | 94 | Cocine la carne molida en agua. Pele los tomates y quítele las semillas corte los en trozos gruesos, reserve con mucho cuidado el ajo picado y la cebolla agregue los tomates y condimentar, sazone y cocine a fuego lento hasta que se seque haciendo la salsa. Cocinar los espaguetis en agua con sal y aceite, dejar hervir 5 minutos, escurrirlos y luego agregarlos a la salsa mezclando bien. Servir caliente |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Tomate de pulpa | B103 | 3 | 3,1 | 4 | 4,8 | 5 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | | Pasta espaguetti | A072 | 36 | 37 | 46 | 60 | 61 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | CASCOS DE PAPA FRITO | Papa criolla o negra | B036 | 78 | 88 | 109 | 138 | 176 | Lave y desinfecte la papa, pongo a cocinar y corte en cascos, por culuno el aceite y deje freir la papa hasta que quede crocante |
| | | | Aceite de soya | D012 | 4 | 4,5 | 7 | 9 | 10 | |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO G. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON | Pepino Cohombro | B027 | 38 | 40 | 42 | 45 | 60 | Lave y desinfecte las verduras y cebolla y pique. |
| | | | Tomate de pulpa | B103 | 31 | 38 | 42 | 46 | 57 | |
| | | | Limón | C064 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | |
| BEBIDA | GRUPO G. FRUTAS Y VERDURAS | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de árbol | C081 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y las semillas, porcione, licue, cierna y endulce. Sirva frio |
| | | | Azúcar blanco | B001 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | L015 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B009 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, seco | L001 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: MP0196

291

3777

## FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: No Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 14

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingrediente) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementación | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | GOULASH DE CARNE | Carne de res picada | 7020 | 42 | 55 | 60 | 76 | 84 | Cocine la carne y pardee en cubos. Dejar en remojo la arveja desde el día anterior. En un recipiente con agua y sal se agrega arveja y sancochar en capsulas, se deja hervir de 10 a 15 minutos, luego se escurren. Aparte en una sartén se adiciona aceite y se sofríe la carne por 5 minutos. Luego se agrega la cebolla y tomate en rodajas, se deja hervir por 5 minutos, adicionar la arveja y zanahoria cocida, mezclar y servir caliente. |
| | | | Arveja verde con cascara | 6019 | 49 | 55 | 57 | 59 | 59 | |
| | | | Habichuela | 6052 | 26 | 30 | 33 | 36 | 47 | |
| | | | Zanahoria | 8110 | 27 | 32 | 34 | 36 | 48 | |
| | | | Tomate de guiso | 8100 | 5 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Cebolla cabezona | 8007 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Pimentón rojo | 8080 | 2 | 2,5 | 3 | 3 | 4 | |
| | | | Aceite de oliva | 0012 | 2,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A010 | 38 | 34 | 32 | 46,6 | 52,4 | En una olla a fuego medio sofreir el cebollin y el tomate hasta ablandar, enseguida verter el agua, dejar hervir y adicionar el arroz a fuego medio los primeros minutos; cuando se evapore la mayoría del agua, bajar el fuego, tapar la olla y apagar la cocción a fuego bajo hasta que esté listo el arroz. |
| | | | Cebolla larga | B009 | 2,4 | 3,1 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de oliva | 0012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | PURE DE PAPA | Papa criolla o negra | B006 | 78 | 88 | 110 | 130 | 175 | Lavar y pelar las papas, cortar en cuartos grandes y colocar en agua y sal, dejar hervir hasta que estén blandas, retirar del fuego y escurrir el agua; en macetero las papas y en un recipiente aparte derretir la mantequilla y agregar a la maceta, adicionar la margarina, la leche. Servir caliente |
| | | | Mayonesa, con sal | D020 | 2,5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| | | | Mantequilla | D015 | 2,5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| | | | Leche entera en polvo | C008 | 0,91 | 1,09 | 1,37 | 1,56 | 1,95 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | LIMONADA CON PANELA | Limón | C044 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | Disuelva la panela y agregue el limón, mezcle y sirva frío. |
| | | | Panela | A031 | 6 | 6 | 6 | 7 | 7 | |
| LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | COLADA DE AVENA | Leche entera en polvo | C008 | 13 | 13 | 13 | 15,6 | 18,6 | Ponga una olla con agua a calentar a fuego medio, adicione la avena en hojuelas deje hervir, adicione el maicer y sirva caliente. |
| | | | Avena en hojuelas, Precocida | A002 | 8 | 8 | 8 | 9,6 | 9,6 | |
| | | | Azúcar blanca | 0020 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | 1015 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | 0009 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, seco | 1004 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: 5052566

3772

## FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MENUS CON ENFOQUE ETNICO: Si

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 35

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingrediente) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementación | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | HUEVO REVUELTO | Huevo de gallina | A004 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | Colocar en un sartén, medio a calentar, adicionar el huevo previamente batido y dejar freir, por último agregar la sal y servir. |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | |
| | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | FRIJOLES GUISADOS | Frijol | T006 | 5 | 8 | 17 | 25 | 40 | Dejar con un día de anticipación el frijol para remojo, hacer un fogón con el aceite, cebolla, tomate, ajo,sal y sal, adicionar pimienta y cuando este caliente en la olla a presión y adicionar agua suficiente para cocción. Dejar hervir de 30-35 minutos. |
| | | | Plátano hartón, verde | B002 | 2,9 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Zanahoria | B110 | 2,9 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Tomate de aliño | B103 | 3,5 | 5,6 | 12 | 17,6 | 28 | |
| | | | Cebolla larga | B029 | 2,3 | 3,6 | 8 | 11,3 | 18 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 3,5 | 4 | 4,5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A010 | 24 | 31 | 40 | 50 | 62 | En una olla a fuego lento freir cebolla y la col con el aceite, mientras sucede adicionar el agua, dejar hervir y adicionar el arroz a fuego medio los primeros minutos; cuando se evapore la mayoria del agua, bajar el fuego, tapar la olla y apagar la cocción a fuego bajo hasta que este tierno y seco el arroz. |
| | | | Cebolla larga | B029 | 2,4 | 3,1 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | PAPA AL VAPOR | Papa común amarga | D070 | 70 | 88 | 110 | 138 | 175 | Lave y desinfecte la papa, ponga a hervir en agua que apenas cubra y espere hasta que esta blandita, una vez este cocida sirvase caliente. |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA ROJA | Remolacho | D008 | 25 | 30 | 32,5 | 35 | 45 | Cocinar las remolachas, cebolla en cuadros y las remolachas hasta que estas blandas, dejarlas enfriar y luego picarlas en cuadritos agregar la mayonesa y la sal revolver bien. Servir |
| | | | Zanahoria | B110 | 21 | 25,2 | 27,3 | 29,4 | 37,8 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 16 | 19,2 | 20,8 | 22,4 | 28,8 | |
| | | | Mayonesa, con sal | D070 | 2,5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | JUGO DE MANDARINA | Mandarina | C056 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y las semillas, pasarlas, licuar, colar y endulzar. Servir frio |
| | | | Azúcar blanca | E003 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | U025 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicionar en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | A009 | 0,2 | 0,3 | 0,4 | 0,5 | 0,6 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, pasta | U001 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: 8760-85465

691

3113

## FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Racion para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No.: 26

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementario | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | CARNE SUDADA | Carne de res picada | 7099 | 42 | 55 | 63 | 78 | 94 | Prepare un guiso, cocine previamente la carne una vez este bien cocida adicione el guiso y termine cocinando. |
| | | | Tomate de guiso | 8100 | 5 | 7 | 10 | 11 | 13 | |
| | | | Cebolla cabezona | 8027 | 5 | 7 | 10 | 11 | 13 | |
| | | | Pimentón rojo | 8080 | 3 | 3,5 | 3 | 3 | 4 | |
| | | | Aceite de soya | 0012 | 2,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A080 | 35 | 43 | 52 | 46,4 | 52,4 | En una olla a fuego lento sofría la cebolla y la cilantro el aceite, enseguida verter el agua, deje hervir y adicionar el arroz a fuego medio los primeros minutos cuando se evapore la mayoría del agua, bajar al fuego, sazonar la sal y apagar la estufa y fuego bajo hasta que este firme y seco el arroz. |
| | | | Cebolla larga | 8079 | 2,6 | 3,1 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | 0012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | PLATANO COCIDO | Platano harton, rodaja | 9089 | 85 | 98,5 | 142 | 167 | 225 | Lave y desinfecte el platano, retire la cascara y ponga a cocinar con suficiente agua, cuando este blando listo. |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA (Repollo, tomate y cebolla) | Repollo blanco | 8099 | 27 | 30 | 34 | 37 | 47 | Lave y desinfecte las verduras mezcle y sirva. |
| | | | Tomate de guiso | 8100 | 26 | 31 | 35 | 39 | 48 | |
| | | | Cebolla cabezona | 8027 | 16 | 20 | 20 | 22 | 28 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | LIMONADA CON PANELA | Limón | C064 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | Disuelva la panela y agregue el limón, mezcle y sirva frio. |
| | | | Panela | 5033 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | |
| LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | COLADA DE AVENA | Leche entera en polvo | G008 | 8 | 8 | 8 | 10 | 10 | Ponga una olla con agua a calentar a fuego medio, adicione la avena en hojuelas deje hervir, adicione el azucar y sirva caliente. |
| | | | Avena en Hojuelas, Precocida | A012 | 13 | 13 | 13 | 15,6 | 15,6 | |
| | | | Azúcar blanca | 5002 | 8 | 8 | 4 | 9,6 | 9,6 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | 1015 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | 8009 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, seco | 1001 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | |
| | | | | | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: MND-95065

591

3774

## FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 17

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementario | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | PECHUGA GUISADA | Pechuga de pollo con piel | F085 | 41 | 48 | 54 | 68 | 81 | En una olla saltar en aceite cebolla, tomate, pimentón, ajo y sal, adicionar agua suficiente, agregar el pollo y dejar cocinar 30 minutos, servir caliente. |
| | | | Tomate de salsa | B103 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 5 | 7 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | Pimentón rojo | B080 | 2 | 2.5 | 3 | 3 | 4 | |
| | | | Aceite de soya | D013 | 3 | 3.5 | 4.1 | 5.1 | 6.2 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ FIDEOS | Arroz blanco | A030 | 19 | 25 | 32 | 48 | 52 | En una olla a fuego lento freir la cebolla, los fideos y la sal con el aceite, añadir el arroz y enseguida vierte el agua, dejar a fuego medio los primeros minutos, cuando se evapore la mayoría del agua, bajar al fuego, tapar la olla y acabar la cocción a fuego bajo hasta que este listo y seco el arroz. |
| | | | Fideos | A072 | 5 | 6 | 8 | 8 | 10 | |
| | | | Cebolla larga | B029 | 2.4 | 3.1 | 4 | 5.6 | 6.7 | |
| | | | Aceite de soya | D013 | 3 | 3.5 | 3 | 4.5 | 4.6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | PAPA CRIOLLA | Papa criolla o negra | B076 | 28 | 86 | 109 | 116 | 135 | Lave y desinfecte la papa, retire previamente la cascara, ponga a cocinar en agua que apenas cubra y espere hasta que este blandita, una vez cocinada retire el agua. |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA ROJA | Remolacho | B208 | 25 | 30 | 32,5 | 35 | 45 | Cocinar los zanahorias, cebolla en cuadros y los remolachos hasta que estan blandas, dejarlos enfriar y luego picarlos en cuadritos agregar la mayonesa y la sal revolver bien. Servir |
| | | | Zanahoria | B110 | 21 | 25.2 | 27.3 | 29.4 | 31.8 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 2.6 | 3 | 4 | 4.5 | 5.4 | |
| | | | Mayonesa, con sal | D030 | 2 | 2.4 | 2.6 | 2.8 | 3.6 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | JUGO DE MANGO | Mango común | C051 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y las semillas, parcialmente, licue, cuele y endulce. Servir frio |
| | | | Azúcar blanca | A009 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | A015 | 3.5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B009 | 0.2 | 0.3 | 0.3 | 0.5 | 0.4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, otro | L001 | 0.01 | 0.02 | 0.02 | 0.03 | 0.02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: 4910-93491

991

3775

# FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Racion para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No.: 18

GOBERNACIÓN DE CASANARE SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementación | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | ARVEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES | Carne de res picada | F039 | 47 | 55 | 63 | 71 | 94 | Dejar con un día de anticipación la arveja seca en remojo, el día de la preparación lavar bien agregar agua y sal colocar en olla express con el guiso y la carne de res, por 35 minutos. Servir caliente. |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | | Arveja seca | T003 | 5 | 8 | 17 | 25 | 40 | |
| | | | Papa criolla o negra | B070 | 2,9 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Zanahoria | B110 | 2,9 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Tomate de guiso | B103 | 3,5 | 5,6 | 12 | 17,6 | 28 | |
| | | | Cebolla larga | B020 | 2,3 | 3,8 | 8 | 11,8 | 18 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 3,5 | 4 | 4,5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A010 | 24 | 31 | 40 | 56 | 62 | En una olla a fuego lento freir la cebolla y la sal con el aceite, seguidamente verter el agua, dejar hervir y adicionar el arroz a fuego medio los primeros minutos; cuando se empiece la maguera del agua, bajar el fuego, tapar la olla y apagar la cocción a fuego bajo hasta que este blando y seco el arroz. |
| | | | Cebolla larga | B020 | 2,4 | 3,3 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | AREPA CON QUESO | Harina blanca para arepas precocida | A034 | 17 | 20 | 26 | 32 | 41 | Medir la cantidad total de harina a utilizar, en otro recipiente colocar la misma cantidad de agua y verter el queso según la totalidad del gramaje, adicionar una pizca de sal al agua, remueba el agua con el queso, deje reposar 2 minutos, luego adicione la harina y la mantequilla derretida, poco a poco, mezcle hasta formar una masa consistente, precalentar una plancha o sartén y ponga a asar. |
| | | | Queso tipo campesino | D017 | 10 | 12 | 20 | 25 | 45 | |
| | | | Mantequilla | D035 | 2,5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,6 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON | Pepino Cohombro | B077 | 30 | 40 | 42 | 45 | 60 | Lave y desinfecte las verduras recorte y pique. |
| | | | Tomate de guiso | B103 | 32 | 38 | 43 | 48 | 57 | |
| | | | Limón | C046 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | JUGO DE PIÑA | Piña | C037 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y las semillas, pique, licue, cuele y endulce. Sirvase frio. |
| | | | Azúcar blanca | E001 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | L015 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B005 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, color | L001 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,02 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: CARGUMA RIVERO

FIRMA: MATRICULA PROFESIONAL: VALIDADO

3716

## FORMATO GUIAS DE PREPARACION

| | |
|---|---|
| UNIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE |
| MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: | No |
| GRUPO ÉTNICO | Sin Pertenencia Étnica |
| MODALIDAD DE ATENCION | Ración para Preparar en Sitio |
| TIPO DE COMPLEMENTO | Almuerzo |
| MENÚ No. | 15 |

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Media y complementarias | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | ESPAGUETI CON POLLO DESMECHADO | Pechuga de pollo con piel | F085 | 41 | 48 | 54 | 66 | 81 | Cocinar la pechuga en agua. Picar los tomates y quitarles las semillas cortarlos en tiras gruesas, sofreir con mucho cuidado el ajo picado y la cebolla agregar los tomates y condimentar, sazonar y cocinar a fuego suave hasta que se sazone luego de la salsa. Cocinar los espaguetis en agua con sal y aceite, dejar hervir 5 minutos, escurrirlos y luego agregarlos a la salsa mezclando bien. Servir caliente |
| | | | Cebolla cabezona | B022 | 5 | 7 | 10 | 11 | 15 | |
| | | | Tomate de guiso | B026 | 5 | 5,1 | 6 | 6,8 | 5 | |
| | | | Aceite de soya | C012 | 2,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | | Pasta espaguetti | A072 | 18 | 29 | 38 | 50,4 | 54,4 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | B072 | 78 | 85 | 119 | 138 | 139 | Lavar y desinfectar la papa criolla, posteriormente el cocinar y adicionar las papa, cuando este crocantes retire del fuego. |
| | | | Aceite de soya | C012 | 2 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA SOL (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa) | Repollo blanco | B039 | 25 | 30 | 32,5 | 35 | 45 | Lavar y desinfectar las verduras mezclar y servir. |
| | | | Zanahoria | B110 | 21 | 24,2 | 27,3 | 29,4 | 37,8 | |
| | | | Cebolla cabezona | B027 | 16 | 19,2 | 20,8 | 22,4 | 28,8 | |
| | | | Mayonesa, doy sol | D030 | 2,5 | 3 | 4 | 4,5 | 5,4 | |
| BEBIDA | GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de árbol | C081 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | Lavar y desinfectar la fruta, retirar la cascara y las semillas, porcionar, licuar, colar y endulzar. (Jarra de litro |
| | | | Azúcar blanco | A085 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS | COLADA DE AVENA | Leche entera en polvo | G008 | 13 | 13 | 13 | 15,6 | 19,6 | Hervir en olla con agua a calentar a fuego medio, adicionar la avena en hojuelas dejar hervir, adicionar el azúcar y servir caliente. |
| | | | Avena en hojuelas, Precocida | A012 | 8 | 8 | 8 | 9,6 | 9,6 | |
| | | | Azúcar blanco | A085 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | L015 | 1,5 | 2 | 2 | 2 | 3 | Adicionar en las preparaciones |
| | | AJO | Ajo | B009 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, seco | L001 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: MND-65665

391

3777

FORMATO GUIAS DE PREPARACION

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: no

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

MENÚ No. 30

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g) Preescolar | PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3 | PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5 | PESO BRUTO (g) Secundaria | PESO BRUTO (g) Ribetta y complementario | PREPARACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | HUEVOS BATIDOS | Huevo de gallina | J004 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | Colocar en un sarten, aceite o calentar, adicionar el huevo previamente revuelto y dejar freir, por último agregar la sal y servir. |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| | GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS | LENTEJAS GUISADAS | Lenteja | D026 | 5 | 8 | 17 | 25 | 40 | Dejar con un dia de anticipación la lenteja en remojo, se hace un hogao con el aceite, cebolla, tomate, ajo y sal y se deja hervir por 20 minutos, luego se adicionan las lentejas y el agua suficiente para cocción. Dejar hervir de 10 a 15 minutos. |
| | | | Pasta corrida o negra | D076 | 2,5 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Zanahoria | D130 | 2,5 | 4,7 | 10 | 14,7 | 23 | |
| | | | Tomate de guiso | D101 | 3,8 | 5,6 | 12 | 17,6 | 28 | |
| | | | Cebolla larga | D029 | 2,2 | 3,8 | 8 | 11,8 | 18 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2,5 | 3,5 | 4 | 4,5 | 6 | |
| CEREALES | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | A010 | 35 | 35 | 40 | 55 | 65 | En una olla a fuego lento freir la cebolla y la sal con el aceite, enseguida verter el agua, dejar hervir y adicionar el arroz a fuego medio los primeros minutos; cuando se consuma la mayoria del agua, bajar el fuego, tapar la olla y apagar la cocción a fuego bajo hasta que este listo y seco el arroz. |
| | | | Cebolla larga | D029 | 2,4 | 3,4 | 4 | 5,6 | 6,2 | |
| | | | Aceite de soya | D012 | 2 | 2,5 | 3 | 4,5 | 4,6 | |
| TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL | GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | PLATANO MADURO COCIDO | Platano bocon, maduro | D089 | 95 | 99,5 | 142 | 167 | 215 | Lave y desinfecte el platano, pongo a cocinar en agua que apenas cubra y espere hasta que este blandito, una vez este cocido retuque cabeza. |
| ENSALADA O VERDURA CALIENTE | GRUPO E. FRUTAS Y VERDURAS | ENSALADA REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA | Repollo blanco | D009 | 25 | 30 | 35 | 35 | 45 | Lave y desinfecte las verduras pique y sirva. |
| | | | Tomate de guiso | D101 | 24 | 30 | 30 | 31 | 45 | |
| | | | Zanahoria | D130 | 21 | 24 | 26 | 30 | 35 | |
| | | | Naranja | C061 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | |
| BEBIDA | GRUPO E. FRUTAS Y VERDURAS | JUGO DE MARACUYA | Maracuyá | C056 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y las semillas, pese la pulpa, licue, cuele y endulce. Sirva en vaso |
| | | | Azúcar blanca | R002 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| CONDIMENTOS | CONDIMENTOS | SAL | Sal | L025 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 3 | Adicione en la preparacion |
| | | AJO | Ajo | B008 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | |
| | | ACHIOTE | Achiote, polvo | L002 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,03 | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: CAROLINA MORENO

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL: RND 61665

691

# CICLOS DE MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

3779

# PLANEACION CICLOS DE MENÚS

| | |
|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE |
| MUNICIPIO | |
| SEDE EDUCATIVA | |
| OPERADOR | |
| MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: | No |
| GRUPO ÉTNICO | Sin Pertenencia Étnica |
| MODALIDAD DE ATENCIÓN | Ración Industrializada |
| TIPO DE COMPLEMENTO | Complemento JM/JT |

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

**SEMANA No. 1**

| COMPONENTES | PESO SERVIDO | | | MENÚ No. 1 | MENÚ No. 2 | MENÚ No. 3 | MENÚ No. 4 | MENÚ No. 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BEBIDA (LACTEOS) | 180 cc | 200 cc | 200 cc | YOGURTH DE MELOCOTON UHT | AVENA UHT | YOGURTH DE FRESA UHT | LECHE ENTERA UHT | LECHE SABORIZADA DE CHOCOLATE UHT |
| DERIVADO DE CEREAL | 30 g | 40 g | 40 g | MOGOLLA MIEL | TAJADA (Ponqúe blanco) | CHEESCAKE (variedad torta de queso) | GALLETA | MANTECADA |
| FRUTA | 100 g | 100 g | 120 g | BANANO | MANZANA | DURAZNO | | |
| AZUCARES Y DULCES | 15 g | 20 g | 25 g | | | | BOCADILLO TRICOLOR | MANI |

**SEMANA No. 2**

| COMPONENTES | PESO SERVIDO | | | MENÚ No. 6 | MENÚ No. 7 | MENÚ No. 8 | MENÚ No. 9 | MENÚ No. 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BEBIDA (LACTEOS) | 180 cc | 200 cc | 200 cc | YOGURTH DE MORA UHT | LECHE ENTERA UHT | LECHE SABORIZADA VAINILLA UHT | YOGURTH DE FRESA UHT | AVENA UHT |
| DERIVADO DE CEREAL | 30 g | 40 g | 40 g | PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE | BROWNIE | TAJADA (Ponqúe blanco) | MANTECADA | GALLETA |
| FRUTA | 100 g | 100 g | 120 g | GRANADILLA | NARANJA | MANDARINA | | |
| AZUCARES Y DULCES | 15 g | 20 g | 25 g | | | | PANELITA DE LECHE | BOCADILLO TRICOLOR |

| | | | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS | CAROLINA MORENO CORREA | | |
| FIRMA | | MATRÍCULA PROFESIONAL | MNO 05665 |

# LISTA DE INTERCAMBIOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

3121

## LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

| | |
|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE |
| MUNICIPIO | |
| SEDE EDUCATIVA | |
| OPERADOR | |
| MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: | No |
| GRUPO ÉTNICO | Sin Pertenencia Étnica |
| MODALIDAD DE ATENCIÓN | Ración Industrializada |
| TIPO DE COMPLEMENTO | Complemento JM/JT |

| COMPONENTE | NOMBRE DE PREPARACIÓN | RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA (gramos /g) | | | ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Preescolar | Primaria 1ciclo | Primaria 2ciclo | |
| ALIMENTO PROTEICO | LECHE DE VACA, ENTERA PASTEURIZADA | 180 cc | 200 cc | 200 cc | LECHE DE VACA, ENTERA PASTEURIZADA |
| | BEBIDA CON LECHE Y AVENA PASTEURIZADA, SABOR NATURAL | 180 cc | 200 cc | 200 cc | BEBIDA CON LECHE Y AVENA PASTEURIZADA, SABOR NATURAL |
| | BEBIDA CON LECHE Y AVENA PASTEURIZADA, SABOR CANELA | 180 cc | 200 cc | 200 cc | BEBIDA CON LECHE Y AVENA PASTEURIZADA, SABOR CANELA |
| | LECHE SABORIZADA VAINILLA | 180 cc | 200 cc | 200 cc | LECHE SABORIZADA VAINILLA |
| | LECHE SABORIZADA CHOCOLATE | 180 cc | 200 cc | 200 cc | LECHE SABORIZADA CHOCOLATE |
| | LECHE SABORIZADA FRESA | 180 cc | 200 cc | 200 cc | LECHE SABORIZADA FRESA |
| | LECHE SABORIZADA MORA | 180 cc | 200 cc | 200 cc | LECHE SABORIZADA MORA |
| | YOGURT ENTERO , CON DULCE | 180 cc | 200 cc | 200 cc | YOGURT ENTERO , CON DULCE |
| DERIVADO DE CEREAL | BROWNIE, CUBIERTO DE CHOCOLATE | 30 g | 40 g | 40 g | BROWNIE, CUBIERTO DE CHOCOLATE |
| | GALLETA DE CEREALES | 30 g | 40 g | 40 g | GALLETA DE CEREALES |
| | GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE | 30 g | 40 g | 40 g | GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE |
| | GALLETA DE UNION | 30 g | 40 g | 40 g | GALLETA DE UNION |
| | GALLETA DE COCO | 30 g | 40 g | 40 g | GALLETA DE COCO |
| | GALLETA COMBINADA | 30 g | 40 g | 40 g | GALLETA COMBINADA |
| | GALLETA DE CHOCOLATE O FRESA | 30 g | 40 g | 40 g | GALLETA DE CHOCOLATE O FRESA |
| | GALLETA, DULCE, CON RELLENO | 30 g | 40 g | 40 g | GALLETA, DULCE, CON RELLENO |
| | GALLETA, DULCE , CON RELLENO | 30 g | 40 g | 40 g | GALLETA, DULCE , CON RELLENO |
| | GALLETA CASERA | 30 g | 40 g | 40 g | GALLETA CASERA |
| | GALLETA, DULCE , CON WAFER | 30 g | 40 g | 40 g | GALLETA, DULCE , CON WAFER |
| | PONQUE NEGRO , CON CREMA DE CHOCOLATE Y CUBIERTO DE CHOCOLATE BLANCO, CON CHIPS DE CHOCOLATE | 30 g | 40 g | 40 g | PONQUE NEGRO , CON CREMA DE CHOCOLATE Y CUBIERTO DE CHOCOLATE BLANCO, CON CHIPS DE CHOCOLATE |
| | PONQUE DE VAINILLA | 30 g | 40 g | 40 g | PONQUE DE VAINILLA |
| | MAGDALENAS | 30 g | 40 g | 40 g | MAGDALENAS |
| | YOYO LIBERALES | 30 g | 40 g | 40 g | YOYO LIBERALES |
| | TAJADAS | 30 g | 40 g | 40 g | TAJADAS |
| | PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE | 30 g | 40 g | 40 g | PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE |
| | NEVADO | 30 g | 40 g | 40 g | NEVADO |
| | MOGOLLA MIEL | 30 g | 40 g | 40 g | MOGOLLA MIEL |
| | MOGOLLA DULCE | 30 g | 40 g | 40 g | MOGOLLA DULCE |
| | BOSCOM | 30 g | 40 g | 40 g | BOSCOM |
| FRUTA | BANANO COMUN ,MADURO | 100 g | 100 g | 120 g | BANANO COMUN ,MADURO |
| | GRANADILLA | 100 g | 100 g | 120 g | GRANADILLA |
| | MANGO , MADURO | 100 g | 100 g | 120 g | MANGO , MADURO |
| | CIRUELAS | 100 g | 100 g | 120 g | CIRUELAS |
| | DURAZNO | 100 g | 100 g | 120 g | DURAZNO |
| | NARANJA | 100 g | 100 g | 120 g | NARANJA |
| | PERA | 100 g | 100 g | 120 g | PERA |
| | MANDARINA | 100 g | 100 g | 120 g | MANDARINA |
| | MANZANA | 100 g | 100 g | 120 g | MANZANA |
| POSTRES | BOCADILLO DE GUAYABA CON GALLETA | 15 g | 20 g | 25 g | BOCADILLO DE GUAYABA CON GALLETA |
| | BOCADILLO TRICOLOR | 15 g | 20 g | 25 g | BOCADILLO TRICOLOR |
| | DULCE COCO - CAFE | 15 g | 20 g | 25 g | DULCE COCO - CAFE |
| | CHOCOLATINA | 15 g | 20 g | 25 g | CHOCOLATINA |
| | AREQUIPE | 15 g | 20 g | 25 g | AREQUIPE |
| | PANELITA BLANCA | 15 g | 20 g | 25 g | PANELITA BLANCA |
| | COCADA | 15 g | 20 g | 25 g | COCADA |
| | MANJAR BLANCO | 15 g | 20 g | 25 g | MANJAR BLANCO |
| | ROLLITO DE LECHE | 15 g | 20 g | 25 g | ROLLITO DE LECHE |
| | PANELA DE LECHE | 15 g | 20 g | 25 g | PANELA DE LECHE |
| | GELATINA DE PATA | 15 g | 20 g | 25 g | GELATINA DE PATA |
| | CARAMELOS DUROS | 15 g | 20 g | 25 g | CARAMELOS DUROS |

| | | | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA LISTA INTERCAMBIOS | CAROLINA MORENO CORREA | | |
| FIRMA | | MATRÍCULA PROFESIONAL | 6666 |

173

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | INFORME DE EJECUCIÓN N° 1 | PERIODO: 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |

# ANEXO 4

Radicado e informe ejecutivo mensual. Periodo del 20 al 29 de febrero de 2024

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

3123

Yopal, 5 de Marzo de 2024

FE-0014A

INGENIERA:

EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
INTERVENTORA contrato N. 0001 de 2024
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Entrega de informe ejecutivo mes de febrero.

Cordial saludo

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 0001 de 2024, que tiene por objeto: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. Celebrado entre el departamento de Casanare Y FEDAG S.A.S Soluciones integrales, Se hace entrega del informe ejecutivo del mes de febrero 2024.

edelmira sierra G
Asesoría & Consultoría
Fecha: 05-MAR-20 2024
Hora: 10:00AM

Cordialmente,

CAMILO ANDRES LÓPEZ GUALDRON
C.C No 1.118.545.639.
representante legal de FEDAG S.A.S

# ANEXO 5

Radicado e informe ejecutivo mensual. Periodo del 1 al 31 de marzo de 2024

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-6

3125

Yopal, 5 de Abril de 2024

FE-0029A

INGENIERA:

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA contrato N. 0001 de 2024
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Entrega de informe ejecutivo mes de Marzo.

Cordial saludo

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 0001 de 2024, que tiene por objeto: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. Celebrado entre el departamento de Casanare Y FEDAG S.A.S Soluciones Integrales, Se hace entrega del informe ejecutivo del mes de Marzo 2024.

edelmira sierra G
Asesora & Consultora
Fecha: 05 ABRIL 2024
Hora: 04:00

Cordialmente,

CAMILO ANDRES LÓPEZ GUALDRON
C.C No 1.118.545.639.
representante legal de FEDAG S.A.S

# INFORME EJECUTIVO No. 1

## CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 0001 DE 2024 PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024

**OPERADOR:**
**FEDAG SASA**

**OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.**

**Yopal – Casanare**

**2024**

CALLE 40 # 23-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

***CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA:*** El Contratista, deberá desarrollar el objeto del Contrato de conformidad con las especificaciones y características técnicas señaladas en los Documentos del Proceso de Contratación, los cuales hacen parte integral del presente contrato, desarrollando las siguientes actividades:

**OBLIGACION CONTRACTUAL**

**1. Presentar en los primeros diez (10) días de cada mes, un informe ejecutivo de la operación del contrato de prestación del servicio de alimentación escolar.**

**DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN**

Mediante el presente INFORME EJECUTIVO No. 1 se detallan de manera general las actividades de operativas que adelantó la FDAG SAS **UNIÓN** en la fase Operativa del periodos de ejecución del 20 al 29 de febrero de 2024 en el Programa de Alimentación Escolar - PAE, de acuerdo a los parámetros estipulados la **GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA que establece** el proceso **SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024**; en la ejecución del contrato de Prestación de servicios con número interno UM 0001 DE 2024, que tiene por objeto "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE".**

## ANTECEDENTES

- Mediante Decreto No. 0034 del seis (6) de febrero de 2024 "se declara una situación de URGENCIA MANIFIESTA y se adoptan medidas temporales para garantizar el programa de alimentación PAE en el Departamento de Casanare para la vigencia 2024."

- El día 15 de febrero de 2024 se suscribe el contrato de prestación de servicios N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 para la prestación del servicio de alimentación escolar suscrito por FEDAG SAS, cuyo objeto es IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE, fungiendo como representante legal el señor CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON.

- El contratista La FEDAG SAS, cumplió con los requisitos de ejecución contemplados en la cláusula vigésima tercera, que establece que para su ejecución: se requiere del registro presupuestal, pago de impuestos que haya lugar, la aprobación por parte del DEPARTAMENTO, de las garantías que se constituyen a favor del mismo y la acreditación por parte del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, para lo cual acreditó pago de impuestos, constitución de garantías y su respectiva aprobación por parte de Oficina Asesora Jurídica de la Gobernación de Casanare, así mismo encontrarse al día en el pago de aportes a seguridad social y parafiscales; lo anterior para suscripción de acta de inicio a partir del 20 de febrero de la presente anualidad.

- Como resultado del proceso de Concurso de Méritos Abierto denominado CAS-OAJ-CMA-031-2023, se genera el contrato de consultoría No. CAS-OAJ-CMA-031-2023 Y No. interno 2398 de 2023-12-07, el cual tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

- La cláusula vigésima del Contrato de Consultoría No. CAS-OAJ-CMA-031-2023 Y No. interno 2398 de 2023-12-07 designó la supervisión de este acto a la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaría de Educación del Departamento de Casanare.

- El 16 de febrero de 2024, supervisión y contratista, suscribieron el ACTA DE INICIO del Contrato de Consultoría No. No. CAS-OAJ-CMA-031-2023 Y No. interno 2398 de 2023-12-07

**INICIO PROGRAMA PAE**

El día 20 de febrero del 2024, interventoría y contratista, suscribieron el ACTA DE INICIO del **CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 0001 DE 2024**

## *INFORMACION DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024*

***Tabla 1. Datos contractuales***

| DEPENDENCIA: | SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE CASANARE |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PROYECTO:** | FORTALECIMIENTO Y SOSTENIBILIDAD DE ESTRATEGIAS EDUCATIVAS PARA EL ACCESO CON PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE |
| **CÓDIGO BPIN PROYECTO:** | 2020005850018 |

Fuente: Soportes SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024

***Tabla 2. Información general del contrato del operador del PAE***

| NUMERO DE PROCESO | SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 |
|---|---|
| **CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.** | No. INTERNO UM0001 DE 2024 |
| **CONTRATISTA:** | FEDAG SAS |
| **NIT. N°** | 900505461-5 |
| **OBJETO:** | IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **FECHA DE SUSCRIPCIÓN:** | 15 DE FEBRERO DE 2024 |
| **FECHA ACTA DE INICIO:** | 20 DE FEBRERO DE 2024 |
| **VALOR** | OCHO MIL DOSCIENTOS DIESCINUEVE MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS CON VEINTIOCHO CENTAVOS ($8.219.645.575,28) M/CTE |
| **PLAZO** | CINCUENTA Y OCHO (58) DIAS |
| **FECHA DE TERMINACION ACTUAL** | 17 DE MAYO DE 2024 |
| **PERÍODO DEL INFORME DE EJECUCIÓN No. 1** | DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024 |
| **INTERVENTOR** | EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ |

**Fuente:**

- Minuta del contrato de prestación de servicios N° INTERNO UM 0001 DE 2024.
- Acta de inicio

## 1. COMPONENTE JURÍDICO

A continuación, se realiza una contextualización del componente jurídico del contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 0001 DE 2024, entre el periodo del 20 al 29 de febrero de 2024.

### 1.1 REQUISITOS DE EJECUCION:

**FEDAG SAS,** identificado con **NIT. 900.505.461-5**, cumplió con los requisitos de ejecución contemplados en la cláusula vigésima tercera, que establece que para su ejecución: *"se requiere del registro presupuestal, pago de impuestos que haya lugar, la aprobación por parte del DEPARTAMENTO, de las garantías que se constituyen a favor del mismo y la acreditación por parte del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral.*

### 1.1.1 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD Y REGISTRO PRESUPUESTALES

El Departamento de Casanare, expidió en marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024, el correspondiente certificado de disponibilidad presupuestal y consecuentemente registro presupuestal, los cuales garantizan el respaldo económico del contrato suscrito como se refleja en la siguiente (tabla N°3).

**Tabla 3. Relación certificación de disponibilidad y registro presupuestal contrato inicial.**

| Concepto | Fuente | Certificado de Disponibilidad Presupuestal | | | Registro Presupuestal | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | No. | Fecha | Valor | No. | Fecha | Valor |
| Rubro presupuestal contrato inicial | 5.22.2201.0700.2020006850018.0.123303.2.3.2.02.02.027 | 2400503 | 14/02/2024 | $8.219.645.575,28 | 24000001 | 15/02/2024 | $8.219.645.575,28 |
| | | | | Valor Total Contrato + Convenio | | | $8.219.645.575,28 |

### 1.1.2 PAGO DE IMPUESTOS

**FEDAG SAS**, en el marco de la ejecución del **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024** y dando cumplimiento a lo establecido por la Gobernación de Casanare, realizó la cancelación de impuestos correspondientes como se relaciona en las siguientes tablas:

**Tabla 4. Relación recibo de pago de derechos y contribuciones contrato inicial**

| | Estampilla Procultura | Estampilla Pro-Adulto Mayor | Estampilla Pro-Desarrollo | Estampilla Pro-Deporte y Recreación | Estampilla Pro-Unitropico |
|---|---|---|---|---|---|
| CONCEPTO | NOTA CRÉDITO | NOTA CRÉDITO | NOTA CRÉDITO | NOTA CRÉDITO | NOTA CRÉDITO |
| | 24005702 | 24005706 | 24005704 | 24005703 | 24005705 |
| | FECHA | FECHA | FECHA | FECHA | FECHA |
| | 16/02/2024 | 16/02/2024 | 16/02/2024 | 16/02/2024 | 16/02/2024 |
| | Valor | Valor | Valor | Valor | Valor |
| VALOR TOTAL CONTRATO INICIAL | $82.196.500,00 | | | | |
| | | $246.589.400,00 | | | |
| | | | $82.196.500,00 | | |
| | | | | $ 205.491.100,00 | |
| | | | | | $123.294.700,00 |

### 1.1.3 APROBACIÓN Y CONTROL DE LAS PÓLIZAS Y GARANTÍAS DEL CONTRATO

Realizada la suscripción de la minuta del **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024**, **FEDAG SAS** constituyó las pólizas de garantía única de cumplimiento en favor de entidades estatales y de responsabilidad civil extracontractual, expedidas por la Compañía SEGUROS DEL ESTADO siendo debidamente aprobadas por Oficina Asesora Jurídica de la Gobernación de Casanare; las vigencias se encuentran conforme a lo establecido en la décima del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024, con total cubrimiento de montos y plazos fijados a la fecha, como se refleja en la siguiente tabla.

**Tabla 5. Garantía contractual por minuta del contrato**

| PÓLIZA EXPEDIDA POR: LA COMPAÑIA NACIONAL DE SEGUROS | | | |
|---|---|---|---|
| **PÓLIZA DE CUMPLIMENTO A FAVOR DE ENTIDADES TERRITORIALES No 57-44-101004892** | | | |
| **Fecha de expedición: 15/02/2024** | | **Fecha de aprobación:** 16/02/2024 | |
| **Descripción de amparos** | **Vigencia** | | **Suma asegurada** |
| | **Desde** | **Hasta** | |
| **Cumplimiento general del contrato** | 15/02/2024 | 20/11/2024 | **$821.964.557,53** |
| **Buen manejo Anticipo** | 15/02/2024 | 20/11/2024 | **$2.465.893.672,58** |
| **Pago de salarios, Prestaciones Sociales** | 15/02/2024 | 20/05/2027 | **$410.982.278,76** |
| **Calidad del servicio.** | 15/02/2024 | 20/09/2024 | **$821.964.557,53** |
| **PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL No. 57-40-101002264** | | | |
| **Fecha de expedición: 15/02/2024** | | **Fecha de aprobación:** 16/02/2024 | |
| **Descripción de amparos** | **Vigencia** | | **Suma asegurada** |
| | **Desde** | **Hasta** | |
| **Responsabilidad civil extracontractual** | 15/02/2024 | 20/05/2024 | **$650.000.000** |

### 1.2 PLAZO DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024

La cláusula séptima del **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024**, establece el plazo del contrato cincuenta y ocho (58) días calendario escolar contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

En fecha veinte (20) de febrero de 2024, interventora y contratista, suscribieron acta de inicio del contrato en mención, al acreditarse requisitos de perfeccionamiento y ejecución, igualmente legalización de contrato y constitución de garantías de cumplimiento y de responsabilidad civil extracontractual.

La siguiente tabla muestra la proyección de los días de acuerdo con el plazo total contractual establecido:

**Tabla 6. Plazo contractual**

| MESES | AÑO | EJECUCIÓN CONTRATO CON SUSPENSIONES | |
|---|---|---|---|
| | | DÍAS | MESES |
| FEBRERO | 2024 | 8 | 0,27 |
| MARZO | 2024 | 16 | 0,53 |
| ABRIL | 2024 | 22 | 0,73 |
| MAYO | 2024 | 12 | 0,40 |
| PLAZO TOTAL CALENDARIO ESCOLAR | | **58** | **1,93** |

### 1.2.1 EJECUCIÓN PLAZO CONTRACTUAL

FEDAG SAS, realizó la ejecución del contrato en el plazo contractual establecido por la Gobernación de Casanare, el cual corresponde a cincuenta y ocho (58) días calendario escolar, cuya ejecución física comprende desde la suscrición del acta de inicio, la cual fue el 20 de febrero de 2024. Siendo así a 29 de febrero de 2024 se ejecutaron ocho (8) días calendario escolar correspondiente al **13,79%** del plazo contractual establecido como se detalla a continuación:

**Tabla 7. Ejecución plazo contractual**

| PLAZO CONTRACTUAL | | PLAZO EJECUTADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DÍAS CALENDARIO ESCOLAR | % | PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024 | PLAZO TOTAL EJECUTADO | % EJECUTADO | PLAZO POR EJECUTAR | % POR EJECUTAR |
| | | 8 | | | | |
| 58 | 100 | INFORME DE AVANCE No. 1 | 8 | 13,79% | 50 | 86,21% |

**Gráfica 1. Ejecución plazo contractual**




La grafica refleja el plazo contractual ejecutado en la operación del PAE en el periodo comprendido del 20 al 29 de febrero de 2024, el cual corresponde a ocho (8) días calendario escolar, correspondiente al 13,79% de ejecución física.

## 1.3 CONFORMACION DE COMITÉ TECNICO, COMITES TECNICOS PAE, REUNIÓN INTERVENTORÍA- OPERADOR Y SUPERVISIÓN Y MESAS DE TRABAJO DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 y No. INTERNO UM0001 DE 2024

En la ejecución del Contrato de prestación de servicios PAE, se han llevado a cabo comités técnicos de dirección, reuniones técnicas y mesas de trabajo cuyas funciones están establecidas en la minuta del mismo, y de sus decisiones se han dejado constancias así:

- **CONFORMACIÓN COMITÉ TÉCNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

En cumplimiento de la cláusula segunda del contrato de prestación de servicios No. UM0001 DE 2024, la cual establece: "OBLIGACIONES, DEBERES Y DERECHOS DE LAS PARTES: Teniendo en cuenta que se trató de un contrato donde se presentaron variaciones constantes en su ejecución, se requirió: 1-Conformar el COMITÉ TÉCNICO DE DIRECCIÓN con participación del representante legal o un delegado debidamente facultado por parte del contratista, un delegado del contratante que para este caso: el Director técnico de cobertura de la Secretaria de Educación Departamental, y el representante legal o un delegado debidamente facultado por parte de la interventoria; sin perjuicio que unos y otros tengan invitados especiales con voz pero sin voto." En cumplimiento a la obligación en la tabla 8 se describe la conformación del COMITÉ TÉCNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL.

**Tabla 8. Acta conformación comité técnico de seguimiento y control**

| ÍTEM | FECHA CELEBRACIÓN | TEMAS ABORDADOS |
|---|---|---|
| 1 | 16-02-2024 | Conformación, posesión y definición obligaciones y actividades conforme al CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024, presentación equipo PAE, interventoria y Operador del Programa de Alimentación Escolar PAE. |

### 1.2.1 COMITÉS TÉCNICOS PAE

Dando alcance a las obligaciones y actividades conforme al CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024, el operador del PAE participó activamente en los comités técnicos de dirección que se convocaron en el periodo comprendido del 20 al 29 de febrero de 2024, cumplimiento con las decisiones allí tomadas (cambios de modalidad, intercambios de alimentos, observaciones de mejora en los diferentes componentes, seguimiento a la ejecución física y financiera y demás situaciones que se presentaron).

**Tabla 9. Relación comités técnicos de dirección PAE periodo del 16 de febrero al 29 de febrero de 2024**

| ÍTEM | FECHA CELEBRACIÓN | ACTA DE COMITÉ No. | TEMAS ABORDADOS |
|---|---|---|---|
| 1 | 16-02-2024 | 1 | Fase preoperativa, Establecer fecha de inicio de prestación del servicio de alimentación escolar PAE |
| 2 | 23-02-2024 | 2 | Balance de la Prestación del servicio de alimentación escolar durante la primera semana de la operación del PAE |
| 3 | 26-02-2024 | EXTRAORDINARIO 1 | Socializar y definir acciones por novedades presentadas en la operación del PAE en la Institución educativa Francisco Lucea Sede la Victoria del municipio de San Luis de Palenque y Puerto Colombia Sede Girasoles del municipio de Hato Corozal. |

### 1.2.2 MESAS DE TRABAJO- INTERVENTORÍA-OPERADOR Y SUPERVISIÓN

Dando alcance a las obligaciones y actividades conforme al CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024 el operador, la interventoría y supervisión realizaron mesas de trabajo con el propósito de analizar temas específicos de carácter técnico y nutricional del PAE, ejecución contractual en el periodo comprendido del 20 al 29 de febrero de 2024.

**Tabla 10. Relación mesas de trabajo**

| ÍTEM | FECHA CELEBRACIÓN | TEMAS ABORDADOS |
|---|---|---|
| 1 | 19/02/2024 | Revisión de documentos técnicos de nutrición Modalidad Ración para preparar en sitio complemento alimentario Almuerzo y modalidad Ración Industrializada. Revisión de ficha técnicas de productos y alimentos. |

## 2. INFORME TECNICO

**OBLIGACION CONTRACTUAL**

Presentar previo a la suscripción del acta de inicio del contrato, certificación de interventoría y/o supervisión del cumplimiento de la fase preoperativa (alistamiento).

**DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN**

En el marco de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, por la cual el MEN establece los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE y en cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria acorde a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimento y ejecución del contrato de Prestación de servicios SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024, que tiene por objeto "OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE." Se presentó informe de la fase pre-operativa (Alistamiento) para la entrega de alimentos en las diferentes modalidades de atención establecidas en el documento vinculante (contrato), como son: Ración Preparada en Sitio (PS), complemento alimentario almuerzo y modalidad Ración Industrializada, para las Instituciones Educativas focalizadas por la Secretaria de Educación Departamental y la cobertura establecida en el SIMAT.

## 3. INFORME ADMINISTRATIVO

La empresa FEDAG SAS con Nit. 900.505.461-5, en la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 0001 de 2024, dando cumplimiento a las actividades y obligaciones adquiridas con la suscripción del contrato en mención, celebrado con el Departamento de Casanare, realiza la vinculación del personal teniendo en cuenta los perfiles, experiencia y demás requisitos estipulados por la entidad territorial plasmados en los documentos que hacen parte del contrato.

### 3.1 DOCUMENTOS DEL OPERADOR

FEDAG SAS, con Nit. 900.505.461-5, representada legalmente por CAMILO ANDRÉS LÓPEZ GUALDRÓN, identificado con cédula de ciudadanía No 1.118.545.639, se presentan documentos legales y pagos de seguridad social.

### 3.2 EQUIPO DE TRABAJO

El contrato de prestación de servicios No UM 0001 de 2024, se firma el 15 de febrero de 2024, y acta de Inicio de prestación de servicios del 20 de febrero de 2024 y fecha de terminación 17 de mayo de 2024. Para la ejecución del contrato, La empresa FEDAG SAS, realiza proceso de vinculación previo cumplimiento de los requisitos exigidos en las especificaciones técnicas de Urgencia Manifiesta N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, y demás documentos que hacen parte del contrato de prestación de servicios UM0001-2024, conformado por el personal profesional ofertado y el personal manipulador de alimentos.

### 3.2.1 PERSONAL PROFESIONAL OFERTADO

Se realiza proceso de vinculación laboral a partir del día 17 de febrero de 2024, mediante contrato de trabajo por obra o labor contratada, el cual corresponde al ofertado en La Urgencia Manifiesta, con proceso N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024.

**Tabla No 11. Personal profesional ofertado**

| No. | NOMBRE | NO. CEDULA | CARGO |
|---|---|---|---|
| 1 | ARMANDO ANTONIO IBAÑEZ ARIAS | 9.506.090 | COORDINADOR ADMINISTRATIVO |
| 2 | YANETH LILIANA HERNANADEZ LOPEZ | 23.325.053 | COORDINADOR OPERATIVO |
| 3 | DEISY CONSUELO LOPEZ | 1.118.529.658 | COORDINADOR OPERATIVO |
| 4 | DEYVY EMILCE REYES VELASQUEZ | 33.625.214 | AUXILIAR ADMINISTRATIVO |
| 5 | JHON EIBER CORTES QUIROZ | 1.006.415.705 | AUXILIAR DE BODEGA |
| 6 | JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA | 1.118.549.344 | JEFE DE BODEGA |

### 3.2.1.1 NÓMINA, PERSONAL OFERTADO. PERÍODO DEL 17 AL 29 DE FEBRERO DE 2024

FEDAG SAS, dio cumplimiento a sus obligaciones laborales respecto al pago de salarios y prestaciones sociales, por lo que, para los periodos comprendido del 17 al 29 de febrero de 2024.

Los soportes de pago de nómina y desprendibles de pago serán aportados en el informe de avance No. 1 para solicitud de pago acta parcial No. 1.

### 3.2.1.2 SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES PERSONAL OFERTADO. PERÍODOS DEL 17 AL 29 DE FEBRERO DE 2024

Teniendo en cuenta que los períodos de cotización para un Dependiente reportados en la planilla integrada de liquidación de aportes PILA, se reportan mes vencido con los ingresos percibidos en dicho mes para los subsistemas Pensión, Riesgos laborales y Parafiscales. En el sistema de Seguridad Social, la Salud por tratarse de un riesgo que se cubre mediante el pago anticipado de los aportes, se tomará como base para el cálculo de éstos el valor de la nómina pagada o de los ingresos percibidos en el mes calendario anterior a aquel que se busca cubrir. El Decreto 2236 de 1999 en el artículo 1°.

Para soportar los pagos de seguridad social del personal profesional vinculado con contrato de trabajo por obra o labor contratada. Se adjunta planilla PILA que evidencia el pago de la seguridad social para los periodos del 17 al 29 de febrero de 2024.

### 3.2.2 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En cumplimiento de las obligaciones pactadas en el Contrato de Prestación de Servicios UM-0001 de 2024, FEDAG SAS, realizó la contratación del personal Manipulador de Alimentos requerido para Ración Preparada en Sitio modalidad Almuerzo, contemplando dedicación de medio tiempo (MT) o tiempo completo (TC), teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Resolución número 0335 de 2021 frente a la estructura de costos del PROCESO DE URGENCIA MANIFIESTA No. N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 y manteniendo vinculo mediante Contrato Individual de trabajo Obra o Labor Contratada.

### 3.2.2.1 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS MODALIDAD RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024

La contratación laboral del personal manipulador de alimentos para la modalidad de almuerzos, se realiza teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Resolución número 0335 de 2021 referente con la estructura de costos del PROCESO DE URGENCIA MANIFIESTA No. N° SECOP

II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, así las cosas, para el periodo en mención, la contratación se efectúa de medio tiempo (MT) o tiempo completo (TC).

Es de aclarar que la contratación del personal manipulador de alimentos RPS complemento alimentario almuerzo se efectuó a partir del 20 de febrero de 2024, teniendo en cuenta que a partir de la fecha mencionada se dio inicio a la prestación efectiva del servicio.

### 3.2.2.1.1 NÓMINA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS MODALIDAD RPS COMPLEMENTO ALMUERZO. PERÍODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024

Para el periodo del 20 al 29 de febrero de 2024, se presenta la nómina con soportes de pago; mediante transferencia electrónica, para cada manipuladora de alimentos; valor correspondiente al salario y auxilio de transporte devengado, de acuerdo a los días laborados y las respectivas deducciones por aportes a salud y pensión.

Los documentos soportes serán adjuntados en el informe de avance No. 1 para solicitud de pago de Acta Parcial No. 1

## 4. INFORME FINANCIERO

Acorde a lo estipulado en las obligaciones contractuales del contrato de prestación de servicio N°. **SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024**, FEDAG SA, se permite presentar en informe de ejecución financiera, a saber:

### 4.1 PRESUPUESTO DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024

**Presupuesto:** Ocho mil doscientos diecinueve millones seiscientos cuarenta y cinco mil quinientos setenta y cinco pesos con veintiocho centavos ($8.219.645.575,28) m/cte.

**Tabla 12. Presupuesto propuesta económica contrato UM 0001 DE 2024**

| PROPUESTA ECONOMICA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PRESUPUESTO TOTAL PREPARADO EN SITIO – ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA | | | | | |
| COMPONENTE | MODALIDAD | BENEFICIARIOS | VALOR RACIÓN | DÍAS SERVICIO | TOTAL |
| COMP. 1 | MODALIDAD ALMUERZO | 14.626,00 | 9.595,70 | 58 | 8.140.109.075,60 |
| COMP. 2 | MODALIDAD INDUSTRIALIZADA | 269,00 | 5.097,84 | 58 | 79.536.499,68 |
| VALOR DEL CONTRATO | | | | | 8.219.645.575,28 |

### 4.2 ANTICIPO DEL CONTRATO UM 0001 DE 2024

La Cláusula Séptima del contrato de prestación de servicios **N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024 - PARAGRAFO PRIMERO: MANEJO DE ANTICIPO** Cita: *"(...)* **MANEJO DE ANICIPO**

## 4.2.1 PLAN DE INVERSION DE ANTICIPO:

A continuación, se relaciona la descripción y el valor del anticipo, acorde a los establecido en el contrato de prestación de servicios:

**Tabla 13. Ítems y valores plan de inversión de anticipo**

| No. | DESCRIPCIÓN | VALOR | PORCENTAJE |
|---|---|---|---|
| | **MODALIDAD RPS ALMUERZO** | | |
| 1 | COMPONENTE 1.1 VALOR RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO | $ 1.677.543.696,00 | **68,0%** |
| 2 | COMPONENTE 1.3 COSTOS DE RECURSO HUMANO | $ 737.525.118,12 | **29,9%** |
| | **MODALIDAD R. INDUSTRIALIZADA** | | |
| 1 | COMPONENTE 1.1 VALOR RACION INDUSTRIALIZADA | $ 50.824.858,46 | **2,1%** |
| | **TOTAL** | **$ 2.465.893.672,58** | **100,00%** |

**ANEXO 0.6** Plan de inversión de anticipo, **Carpeta 1**

## 4.2.1.1 AVANCE DE INVERSION Y BUEN MANEJO DEL ANTICIPO

FEDAG SAS, no presenta ejecución de valor alguno por concepto de anticipo dado que a la fecha de prestación del presente informe no se ha suscrito acta de entrega de recursos por concepto de anticipo.

## 4.3. EJECUCIÓN DEL PRESUPUESTO MODALIDAD ALMUERZO Y MODALIDAD INDUSTRIALIZADA PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024

## COBERTURAS Y PRIORIZACIÓN DE UNIDADES APLICATIVAS PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024

**Tabla 14. Notificación de SIMAT de titulares de derecho, dias de prestación de servicio y periodo de entrega de modalidades de atención PAE SIMAT Proyectado periodo del 20 al 29 de febrero de 2024**

FEDAG S.A.S

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS

SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

**INFORME DE EJECUTIVO No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 0001 DE 2024 PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024**

| COMPONENTE | MODALIDAD | ASIGNACIÓN | NNJA | DIAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO | PERIODO PS - ALMUERZO |
|---|---|---|---|---|---|
| COMPONENTE 1 | MODALIDAD ALMUERZO | SIMAT DEL 14/02/2024 | 13.798 | 8 | Del 20/02/2024 al 29/02/2024 |
| COMPONENTE 2 | MODALIDAD INDUSTRIALIZADA | SIMAT DEL 14/02/2024 | 246 | 8 | Del 20/02/2024 al 29/02/2024 |

***Informe de Raciones programadas periodo del 20 al 29 de febrero de 2024***

**Tabla 15. Raciones programadas - periodo del 20 al 29 de febrero de 2024**

| MODALIDAD DE PRESTACION DE SERVICIOS | PROGRAMADO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024 | | | |
|---|---|---|---|---|
| | RACIONES PROGRAMADAS | COSTO UNITARIO | VALOR RACIONES PROGRAMADAS | % |
| RACION PREPARADA EN SITIO - MODALIDAD ALMUERZO | 110.408 | 9.595,70 | $1.059.442.045,60 | 100% |
| MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI | 1.944 | 5.097,84 | $9.910.200,96 | 100% |
| TOTAL | | | $1.069.352.246,56 | |

## 4.4 EJECUCION TOTAL DEL PRESUPUESTO CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 0001 DE 2024
## BALANCE ECONÓMICO

**Tabla 16. Balance financiero Contrato No. 001 de 2024**

| CONCEPTO | VALOR DEL CONTRATO | VALOR FACTURADO | VALOR POR EJECUTAR | ANTICIPO | VALOR A PAGAR |
|---|---|---|---|---|---|
| VALOR CONTRATO | $8.219.645.575,28 | | | | |
| VALOR ANTICIPO | | | | | 00,00 |
| VALOR POR EJECUTAR | | | $8.219.645.575,28 | | |
| VALOR POR AMORTIZAR | | | | $00,00 | |
| VALOR POR PAGAR | | | | | $8.219.645.575,28 |
| TOTAL | $8.219.645.575,28 | $00,00 | $ 8.219.645.575,28 | $00,00 | $8.219.645.575,28 |

APROBO:
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
RL/ FEDAG SAS

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | INFORME DE EJECUCIÓN N° 1 | PERIODO: 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |

# ANEXO 6

Radicado e informe de avance No. 1 CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. Periodo del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

3143

Yopal, 3 de Mayo de 2024 FE-051

INGENIERA:

EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
INTERVENTORA contrato N. 0001 de 2024
MUNICIPIO DE YOPAL

INTERVENTORÍA
INTERVENTORIA
FECHA: 3-05-2024
HORA: 11:12 am

REFERENCIA: Entrega de Certificaciones y Remisiones

Cordial saludo

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 0001 de 2024, que tiene por objeto: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. Celebrado entre el departamento de Casanare Y FEDAG S.A.S Soluciones integrales, Se hace entrega de documentos pendientes del informe N° 1, periodo comprendido del 20 de febrero al 31 de marzo del año 2024.

Relación de Documentos:

Certificaciones y Remisiones del mes de Febrero y Marzo de los municipios:

- ✓ Hato Corozal.
- ✓ Recetor.
- ✓ Chameza.
- ✓ Mani
- ✓ Villanueva

Cordialmente,

CAMILO ANDRES LÓPEZ GUALDRON
C.C No 1.118.545.639.
representante legal de FEDAG S.A.S

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

3144

Yopal, 6 de Mayo de 2024

FE-053

Recibo Jenifer Cotteros 06-05-2024

INGENIERA:

EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
INTERVENTORA contrato N. 0001 de 2024
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Entrega de documentos informe N° 1

Cordial saludo

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 0001 de 2024, que tiene por objeto: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. Celebrado entre el departamento de Casanare Y FEDAG S.A.S Soluciones integrales, Se hace entrega de documentos pendientes del informe N° 1, periodo comprendido del 20 de febrero al 31 de marzo del año 2024.

Relación de Documentos:

- ✓ Certificaciones y Remisiones del mes de Febrero y Marzo de los municipios de Aguazul y Orocue Marchia y Nestor
- ✓ Certificados médicos de aptitud para personal manipulador de alimentos.
- ✓ Acta de entrega de dotación para personal manipulador de alimentos.
- ✓ Certificación de indemnidad y estabilidad laboral reforzada, personal manipulador de alimentos modalidad RPS.
- ✓ Certificación pago de aportes a la seguridad social.
- ✓ Lista de proveedores en la operación.
- ✓ Certificación paz y salvo proveedores.
- ✓ Certificación pago seguridad social en salud, pensión, Riesgos profesionales y parafiscales.
- ✓ Certificación compras Locales.

Cordialmente,

CAMILO ANDRES LÓPEZ GUALDRON
C.C No 1.118.545.639.
representante legal de FEDAG S.A.S

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit 900500946-1

3145

Fdo: Jenitte Castellanos 06-05-2024 H: 11:57 am

Yopal, 6 de Mayo de 2024 FE-052

INGENIERA:

EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
INTERVENTORA contrato N. 0001 de 2024
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Entrega de subsanación componente administrativo, Certificaciones y Remisiones.

Cordial saludo

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 0001 de 2024, que tiene por objeto: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. Celebrado entre el departamento de Casanare Y FEDAG S.A.S Soluciones integrales, Se hace entrega de documentos pendientes del informe N° 1, periodo comprendido del 20 de febrero al 31 de marzo del año 2024.

Relación de Documentos:

- ✓ Subsanación en su totalidad de las observaciones del componente administrativo.

Certificaciones y Remisiones de los municipios: Nunchia, Monterrey, Trinidad, Tauramena, Tamara, San Luis de Palenque, Paz de Ariporo,

Cordialmente,

Camilo Andres López G.

CAMILO ANDRES LÓPEZ GUALDRON
C.C No 1.118.545.639.
representante legal de FEDAG S.A.S

# INFORME EJECUTIVO No. 2

## CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 0001 DE 2024 PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024

**OPERADOR:**
**FEDAG SASA**

**OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.**

**Yopal – Casanare**

**2024**

***CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA:*** El Contratista, deberá desarrollar el objeto del Contrato de conformidad con las especificaciones y características técnicas señaladas en los Documentos del Proceso de Contratación, los cuales hacen parte integral del presente contrato, desarrollando las siguientes actividades:

**OBLIGACION CONTRACTUAL**

**1. Presentar en los primeros diez (10) dias de cada mes, un informe ejecutivo de la operación del contrato de prestación del servicio de alimentación escolar.**

**DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN**

Mediante el presente **INFORME EJECUTIVO No. 2** se detallan de manera general las actividades de operativas que adelantó la FDAG SAS **UNIÓN** en la fase Operativa del periodos de ejecución del 1 al 31 de marzo de 2024 en el Programa de Alimentación Escolar - PAE, de acuerdo a los parámetros estipulados **la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA que establece** el proceso **SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024**; en la ejecución del contrato de Prestación de servicios con número interno UM 0001 DE 2024, que tiene por objeto "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE".**

## ANTECEDENTES

- Mediante Decreto No. 0034 del seis (6) de febrero de 2024 "se declara una situación de URGENCIA MANIFIESTA y se adoptan medidas temporales para garantizar el programa de alimentación PAE en el Departamento de Casanare para la vigencia 2024."

- El día 15 de febrero de 2024 se suscribe el contrato de prestación de servicios N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 para la prestación del servicio de alimentación escolar suscrito por FEDAG SAS, cuyo objeto es IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE, fungiendo como representante legal el señor CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON.

- El contratista La FEDAG SAS, cumplió con los requisitos de ejecución contemplados en la cláusula vigésima tercera, que establece que para su ejecución: se requiere del registro presupuestal, pago de impuestos que haya lugar, la aprobación por parte del DEPARTAMENTO, de las garantías que se constituyen a favor del mismo y la acreditación por parte del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, para lo cual acreditó pago de impuestos, constitución de garantías y su respectiva aprobación por parte de Oficina Asesora Jurídica de la Gobernación de Casanare, así mismo encontrarse al día en el pago de aportes a seguridad social y parafiscales; lo anterior para suscripción de acta de inicio a partir del 20 de febrero de la presente anualidad.

- Como resultado del proceso de Concurso de Méritos Abierto denominado CAS-OAJ-CMA-031-2023, se genera el contrato de consultoría No. CAS-OAJ-CMA-031-2023 Y No. interno 2398 de 2023-12-07, el cual tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

- La cláusula vigésima del Contrato de Consultoria No. CAS-OAJ-CMA-031-2023 Y No. interno 2398 de 2023-12-07 designó la supervisión de este acto a la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaria de Educación del Departamento de Casanare.

- El 16 de febrero de 2024, supervisión y contratista, suscribieron el ACTA DE INICIO del Contrato de Consultoria No. No. CAS-OAJ-CMA-031-2023 Y No. interno 2398 de 2023-12-07

**INICIO PROGRAMA PAE**

El dia 20 de febrero del 2024, interventoria y contratista, suscribieron el ACTA DE INICIO del **CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 0001 DE 2024**

## *INFORMACION DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024*

***Tabla 1. Datos contractuales***

| DEPENDENCIA: | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PROYECTO:** | FORTALECIMIENTO Y SOSTENIBILIDAD DE ESTRATEGIAS EDUCATIVAS PARA EL ACCESO CON PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE |
| **CÓDIGO BPIN PROYECTO:** | 2020005850018 |

Fuente: Soportes SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024

***Tabla 2. Información general del contrato del operador del PAE***

| NUMERO DE PROCESO | SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 |
|---|---|
| **CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.** | No. INTERNO UM0001 DE 2024 |
| **CONTRATISTA:** | FEDAG SAS |
| **NIT. Nº** | 900505461-5 |
| **OBJETO:** | IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **FECHA DE SUSCRIPCIÓN:** | 15 DE FEBRERO DE 2024 |
| **FECHA ACTA DE INICIO:** | 20 DE FEBRERO DE 2024 |
| **VALOR** | OCHO MIL DOSCIENTOS DIESCINUEVE MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS CON VEINTIOCHO CENTAVOS ($8.219.645.575,28) M/CTE |
| **PLAZO** | CINCUENTA Y OCHO (58) DIAS |
| **FECHA DE TERMINACION ACTUAL** | 17 DE MAYO DE 2024 |
| **PERÍODO DEL INFORME DE EJECUCIÓN No. 1** | DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024 |
| **INTERVENTOR** | EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ |

**Fuente:**

- Minuta del contrato de prestación de servicios N° INTERNO UM 0001 DE 2024.
- Acta de inicio

## 1. COMPONENTE JURÍDICO

A continuación, se realiza una contextualización del componente jurídico del contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 0001 DE 2024, entre el periodo del 20 al 29 de febrero de 2024.

### 1.1 REQUISITOS DE EJECUCION:

**FEDAG SAS,** identificado con **NIT. 900.505.461-5**, cumplió con los requisitos de ejecución contemplados en la cláusula vigésima tercera, que establece que para su ejecución: *"se requiere del registro presupuestal, pago de impuestos que haya lugar, la aprobación por parte del DEPARTAMENTO, de las garantías que se constituyen a favor del mismo y la acreditación por parte del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral.*

### 1.1.1 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD Y REGISTRO PRESUPUESTALES

El Departamento de Casanare, expidió en marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024, el correspondiente certificado de disponibilidad presupuestal y consecuentemente registro presupuestal, los cuales garantizan el respaldo económico del contrato suscrito como se refleja en la siguiente (tabla N°3).

**Tabla 3. Relación certificación de disponibilidad y registro presupuestal contrato inicial.**

| Concepto | Fuente | Certificado de Disponibilidad Presupuestal | | | Registro Presupuestal | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | No. | Fecha | Valor | No. | Fecha | Valor |
| Rubro presupuestal contrato inicial | 5.22.2201.0700.2020005860018.0.123303.2.3.2.02.02.027 | 2400503 | 14/02/2024 | $8.219.645.575,28 | 24000001 | 15/02/2024 | $8.219.645.575,28 |
| | | | | Valor Total Contrato + Convenio | | | $8.219.645.575,28 |

### 1.1.2 PAGO DE IMPUESTOS

**FEDAG SAS**, en el marco de la ejecución del **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024** y dando cumplimiento a lo establecido por la Gobernación de Casanare, realizó la cancelación de impuestos correspondientes como se relaciona en las siguientes tablas:

**Tabla 4. Relación recibo de pago de derechos y contribuciones contrato inicial**

| CONCEPTO | Estampilla Procultura | Estampilla Pro-Adulto Mayor | Estampilla Pro-Desarrollo. | Estampilla Pro-Deporte y Recreación. | Estampilla Pro-Unitropico |
|---|---|---|---|---|---|
| | NOTA CRÉDITO | NOTA CRÉDITO | NOTA CRÉDITO | NOTA CRÉDITO | NOTA CRÉDITO |
| | 24005702 | 24005706 | 24005704 | 24005703 | 24005705 |
| | FECHA | FECHA | FECHA | FECHA | FECHA |
| | 16/02/2024 | 16/02/2024 | 16/02/2024 | 16/02/2024 | 16/02/2024 |
| | Valor | Valor | Valor | Valor | Valor |
| VALOR TOTAL CONTRATO INICIAL | $82.196.500,00 | | | | |
| | | $246.589.400,00 | | | |
| | | | $82.196.500,00 | | |
| | | | | $ 205.491.100,00 | |
| | | | | | $123.294.700,00 |

### 1.1.3 APROBACIÓN Y CONTROL DE LAS PÓLIZAS Y GARANTÍAS DEL CONTRATO

Realizada la suscripción de la minuta del **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024**, **FEDAG SAS** constituyó las pólizas de garantía única de cumplimiento en favor de entidades estatales y de responsabilidad civil extracontractual, expedidas por la Compañía SEGUROS DEL ESTADO siendo debidamente aprobadas por Oficina Asesora Jurídica de la Gobernación de Casanare; las vigencias se encuentran conforme a lo establecido en la décima del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024, con total cubrimiento de montos y plazos fijados a la fecha, como se refleja en la siguiente tabla.

**Tabla 5. Garantía contractual por minuta del contrato**

| PÓLIZA EXPEDIDA POR: LA COMPAÑIA NACIONAL DE SEGUROS | | | |
|---|---|---|---|
| **PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO A FAVOR DE ENTIDADES TERRITORIALES No 57-44-101004892** | | | |
| **Fecha de expedición: 15/02/2024** | | **Fecha de aprobación:** 16/02/2024 | |
| **Descripción de amparos** | **Vigencia** | | **Suma asegurada** |
| | **Desde** | **Hasta** | |
| **Cumplimiento general del contrato** | 15/02/2024 | 20/11/2024 | **$821.964.557,53** |
| **Buen manejo Anticipo** | 15/02/2024 | 20/11/2024 | **$2.465.893.672,58** |
| **Pago de salarios, Prestaciones Sociales** | 15/02/2024 | 20/05/2027 | **$410.982.278,76** |
| **Calidad del servicio.** | 15/02/2024 | 20/09/2024 | **$821.964.557,53** |
| **PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL No. 57-40-101002264** | | | |
| **Fecha de expedición: 15/02/2024** | | **Fecha de aprobación:** 16/02/2024 | |
| **Descripción de amparos** | **Vigencia** | | **Suma asegurada** |
| | **Desde** | **Hasta** | |
| **Responsabilidad civil extracontractual** | 15/02/2024 | 20/05/2024 | **$650.000.000** |

### 1.2 PLAZO DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024

La cláusula séptima del **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024**, establece el plazo del contrato cincuenta y ocho (58) días calendario escolar contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

En fecha veinte (20) de febrero de 2024, interventora y contratista, suscribieron acta de inicio del contrato en mención, al acreditarse requisitos de perfeccionamiento y ejecución, igualmente legalización de contrato y constitución de garantías de cumplimiento y de responsabilidad civil extracontractual.

La siguiente tabla muestra la proyección de los días de acuerdo con el plazo total contractual establecido:

**Tabla 6. Plazo contractual**

| MESES | AÑO | EJECUCIÓN CONTRATO CON SUSPENSIONES | |
|---|---|---|---|
| | | DÍAS | MESES |
| FEBRERO | 2024 | 8 | 0,27 |
| MARZO | 2024 | 16 | 0,53 |
| ABRIL | 2024 | 22 | 0,73 |
| MAYO | 2024 | 12 | 0,40 |
| PLAZO TOTAL CALENDARIO ESCOLAR | | **58** | **1,93** |

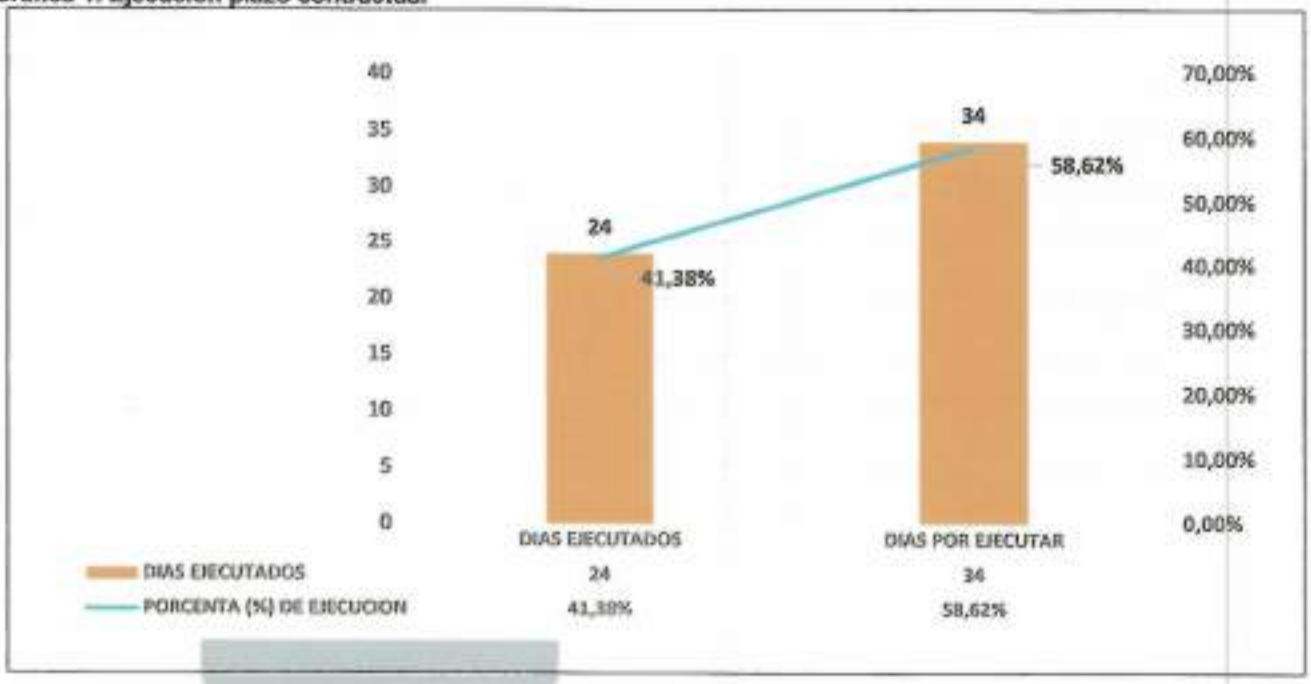
### 1.2.1 EJECUCIÓN PLAZO CONTRACTUAL

FEDAG SAS, realizó la ejecución del contrato en el plazo contractual establecido por la Gobernación de Casanare, el cual corresponde a cincuenta y ocho (58) días calendario escolar, cuya ejecución física comprende desde la suscrición del acta de inicio, la cual fue el 20 de febrero de 2024. Siendo así a 31 de marzo de 2024 se ejecutaron veinticuatro (24) días calendario escolar correspondiente al **41,38%** del plazo contractual establecido como se detalla a continuación:

**Tabla 7. Ejecución plazo contractual**

| PLAZO CONTRACTUAL | | PLAZO EJECUTADO | | PLAZO TOTAL EJECUTADO | % EJECUTADO | PLAZO POR EJECUTAR | % POR EJECUTAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DÍAS CALENDARIO ESCOLAR | % | PERIODO | | | | | |
| | | DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024 | DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024 | | | | |
| | | 8 | 16 | | | | |
| 58 | 100 | INFORME DE VANCE No. 1 | | 24 | 41,38% | 34 | 58,62% |

**Gráfica 1. Ejecución plazo contractual**




La grafica refleja el plazo contractual ejecutado en la operación del PAE en el periodo comprendido del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024, el cual corresponde a veinticuatro (24) días calendario escolar, correspondiente al 41,38% de ejecución física.

## 1.3 CONFORMACION DE COMITÉ TECNICO, COMITES TECNICOS PAE, REUNIÓN INTERVENTORÍA- OPERADOR Y SUPERVISIÓN Y MESAS DE TRABAJO DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 y No. INTERNO UM0001 DE 2024

En la ejecución del Contrato de prestación de servicios PAE, se han llevado a cabo comités técnicos de dirección, reuniones técnicas y mesas de trabajo cuyas funciones están establecidas en la minuta del mismo, y de sus decisiones se han dejado constancias así:

- **CONFORMACIÓN COMITÉ TÉCNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

En cumplimiento de la cláusula segunda del contrato de prestación de servicios No. UM0001 DE 2024, la cual establece: "OBLIGACIONES, DEBERES Y DERECHOS DE LAS PARTES: Teniendo

en cuenta que se trató de un contrato donde se presentaron variaciones constantes en su ejecución, se requirió: 1-Conformar el COMITÉ TÉCNICO DE DIRECCIÓN con participación del representante legal o un delegado debidamente facultado por parte del contratista, un delegado del contratante que para este caso: el Director técnico de cobertura de la Secretaria de Educación Departamental, y el representante legal o un delegado debidamente facultado por parte de la interventoría; sin perjuicio que unos y otros tengan invitados especiales con voz pero sin voto." En cumplimiento a la obligación en la tabla 8 se describe la conformación del COMITÉ TÉCNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL.

**Tabla 8. Acta conformación comité técnico de seguimiento y control**

| ITEM | FECHA CELEBRACIÓN | TEMAS ABORDADOS |
|---|---|---|
| 1 | 16-02-2024 | Conformación, posesión y definición obligaciones y actividades conforme al CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024, presentación equipo PAE, interventoría y Operador del Programa de Alimentación Escolar PAE. |

## 1.2.1 COMITÉS TÉCNICOS PAE

Dando alcance a las obligaciones y actividades conforme al CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024, el operador del PAE participó activamente en los comités técnicos de dirección que se convocaron en el periodo comprendido del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024, cumplimiento con las decisiones allí tomadas (cambios de modalidad, intercambios de alimentos, observaciones de mejora en los diferentes componentes, seguimiento a la ejecución física y financiera y demás situaciones que se presentaron).

**Tabla 9. Relación comités técnicos de dirección PAE periodo del 16 de febrero al 31 de marzo de 2024**

| ITEM | FECHA CELEBRACIÓN | ACTA DE COMITÉ No. | TEMAS ABORDADOS |
|---|---|---|---|
| 1 | 16-02-2024 | 1 | Fase preoperativa, Establecer fecha de inicio de prestación del servicio de alimentación escolar PAE |
| 2 | 23-02-2024 | 2 | Balance de la Prestación del servicio de alimentación escolar durante la primera semana de la operación del PAE |
| 3 | 26-02-2024 | EXTRAORDINARIO 1 | Socializar y definir acciones por novedades presentadas en la operación del PAE en la Institución educativa Francisco Lucea Sede la Victoria del municipio de San Luis de Palenque y Puerto Colombia Sede Girasoles del municipio de Hato Corozal. |
| 4 | 05-03-2024 | 3 | Realizar seguimiento, control y evaluación de la situación presentada y publica en el medio de comunicación W radio el día 4 de marzo de 2024 sobre la prestación del servicio de alimentación escolara PAE en el municipio de Hato Corozal, así como las demás novedades inherentes al desarrollo del programa de alimentación escolar PAE. |

| ÍTEM | FECHA CELEBRACIÓN | ACTA DE COMITÉ No. | TEMAS ABORDADOS |
|---|---|---|---|
| 5 | 13-03-2024 | 4 | Socializar la cláusula segunda contrato de prestación de servicios: Actividades del contratista: El Contratista, deberá desarrollar el objeto del Contrato de conformidad con las especificaciones y características técnicas señaladas en los Documentos del Proceso de Contratación, los cuales hacen parte integral del contrato, desarrollando las actividades en cumplimiento a la guía técnica, administrativa y financiera PAE- población mayoritaria externa, informe análisis de los insumos e implementos de aseo de acuerdo a la estructura de costos del proceso, teniendo en cuenta quejas presentadas de manera recurrente por insuficiencia de insumos de aseo en la ejecución del contrato y uso adecuado de la dotación y / o vestimenta del personal manipulador de alimentos (una dotación consistente en conjunto antifluido de camisa, pantalón y zapatos). |
| 6 | 22-03-2024 | 5 | Revisar, evaluar y analizar temas relevantes en el marco del desarrollo de la operación del PAE, novedades presentadas y acciones frente al receso de Semana Santa, entre otros. |

### 1.2.2 MESAS DE TRABAJO- INTERVENTORÍA-OPERADOR Y SUPERVISIÓN

Dando alcance a las obligaciones y actividades conforme al CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 No. INTERNO UM0001 DE 2024 el operador, la interventoria y supervisión realizaron mesas de trabajo con el propósito de analizar temas especificos de carácter técnico y nutricional del PAE, ejecución contractual en el periodo comprendido del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024.

**Tabla 10. Relación mesas de trabajo**

| ÍTEM | FECHA CELEBRACIÓN | TEMAS ABORDADOS |
|---|---|---|
| 1 | 19/02/2024 | Revisión de documentos técnicos de nutrición Modalidad Ración para preparar en sitio complemento alimentario Almuerzo y modalidad Ración Industrializada. Revisión de ficha técnicas de productos y alimentos. |

## 2. INFORME TECNICO

**OBLIGACION CONTRACTUAL**

Presentar previo a la suscripción del acta de inicio del contrato, certificación de interventoría y/o supervisión del cumplimiento de la fase preoperativa (alistamiento).

**DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN**

En el marco de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, por la cual el MEN establece los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE y en cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria acorde a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimento y ejecución del contrato de Prestación de servicios SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024, que tiene por objeto "OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE." Se presentó informe de la fase pre-operativa (Alistamiento) para la entrega de alimentos en las diferentes modalidades de atención establecidas en el documento vinculante (contrato), como son: Ración Preparada en Sitio (PS), complemento alimentario almuerzo y modalidad Ración Industrializada, para las Instituciones Educativas focalizadas por la Secretaría de Educación Departamental y la cobertura establecida en el SIMAT.

## 3. INFORME ADMINISTRATIVO

La empresa FEDAG SAS con Nit. 900.505.461-5, en la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 0001 de 2024, dando cumplimiento a las actividades y obligaciones adquiridas con la suscripción del contrato en mención, celebrado con el Departamento de Casanare, realiza la vinculación del personal teniendo en cuenta los perfiles, experiencia y demás requisitos estipulados por la entidad territorial plasmados en los documentos que hacen parte del contrato.

### 3.1 DOCUMENTOS DEL OPERADOR

FEDAG SAS, con Nit. 900.505.461-5, representada legalmente por CAMILO ANDRÉS LÓPEZ GUALDRÓN, identificado con cédula de ciudadanía No 1.118.545.639, se presentan documentos legales y pagos de seguridad social.

### 3.2 EQUIPO DE TRABAJO

El contrato de prestación de servicios No UM 0001 de 2024, se firma el 15 de febrero de 2024, y acta de Inicio de prestación de servicios del 20 de febrero de 2024 y fecha de terminación 17 de mayo de 2024. Para la ejecución del contrato, La empresa FEDAG SAS, realiza proceso de vinculación previo cumplimiento de los requisitos exigidos en las especificaciones técnicas de Urgencia Manifiesta N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, y demás documentos que hacen parte del contrato de prestación de servicios UM0001-2024, conformado por el personal profesional ofertado y el personal manipulador de alimentos.

### 3.2.1 PERSONAL PROFESIONAL OFERTADO CON CONTRATO DE TRABAJO OBRA O LABOR CONTRATADA PERÍODO DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024

Para el mes de marzo de 2024, la empresa FEDAG S.A.S, mantiene el mismo personal ofertado y no presenta novedad alguna para los cargos de: Coordinador administrativo, coordinadores operativos (2), jefe de bodega, auxiliar de bodega y auxiliar administrativo y contable; tal como se relaciona en la siguiente tabla:

**Tabla No 11. Personal profesional ofertado**

| No. | NOMBRE | NO. CEDULA | CARGO |
|---|---|---|---|
| 1 | ARMANDO ANTONIO IBAÑEZ ARIAS | 9.506.090 | COORDINADOR ADMINISTRATIVO |
| 2 | YANETH LILIANA HERNANADEZ LOPEZ | 23.325.053 | COORDINADOR OPERATIVO |
| 3 | DEISY CONSUELO LOPEZ | 1.118.529.658 | COORDINADOR OPERATIVO |
| 4 | DEYVY EMILCE REYES VELASQUEZ | 33.625.214 | AUXILIAR ADMINISTRATIVO |
| 5 | JHON EIBER CORTES QUIROZ | 1.006.415.705 | AUXILIAR DE BODEGA |
| 6 | JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA | 1.118.549.344 | JEFE DE BODEGA |

### 3.2.1.1 NÓMINA, PERSONAL OFERTADO. PERÍODO DEL 17 AL 29 DE FEBRERO DE 2024

En lo referente al personal ofertado, vinculado con contrato de trabajo obra o labor contratada para el período del 1 al 31 de marzo de 2024, se presenta el pago de obligaciones laborales respecto al pago de salarios y prestaciones sociales correspondientes a veintidós (22) días laborados, presentando una suspensión de los contratos laborales por el término de ocho (8) días (del 23 de marzo al 31 de marzo) por motivo de receso escolar contemplado en la Resolución 2344 de 2023 (Semana Santa), mediante soportes presentados por el operador de acuerdo a las condiciones pactadas en el contrato.

### 3.2.1.2 SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES PERSONAL OFERTADO. PERÍODO DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024

Se presentan los pagos de seguridad social del personal profesional vinculado con contrato de trabajo obra o labor contratada, soportado en planilla PILA que evidencian el pago de la seguridad social del periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2024, los cuales se soportan en el informe de avance No. 1 Para solicitud de pago del acta Parcial No. 1. Es de aclarar que la empresa FEDAG S.A.S, realizó suspensión a los contratos suscritos con el personal profesional ofertado por el término de ocho (8) días, por tanto, para el mes de marzo únicamente se realizó el pago de la seguridad social correspondiente a veintidós (22) días.

### 3.2.2 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En cumplimiento de las obligaciones pactadas en el Contrato de Prestación de Servicios UM-0001 de 2024, FEDAG SAS, realizó la contratación del personal Manipulador de Alimentos requerido para Ración Preparada en Sitio modalidad Almuerzo, contemplando dedicación de medio tiempo (MT) o tiempo completo (TC), teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Resolución número 0335 de 2021 frente a la estructura de costos del PROCESO DE URGENCIA MANIFIESTA No. N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 y manteniendo vinculo mediante Contrato Individual de trabajo Obra o Labor Contratada.

### 3.2.2.1 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS MODALIDAD RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO PERIODO DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024

Se presenta la contratación laboral del personal manipulador de alimentos para la modalidad de almuerzos, esta se realiza teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Resolución número 0335 de 2021 referente con la estructura de costos del NUMERO DE PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, así las cosas, para el periodo del 1 al 31 de marzo de 2024; la contratación se efectùa de medio tiempo (MT) o tiempo completo (TC). Es de aclarar que el contrato de trabajo de obra o labor contratada del celebrado con el personal manipulador de alimentos presenta suspensión a partir del 23 de marzo de 2024, el personal manipulador estuvo vinculado hasta el 22 de marzo de 2024, fecha en que finalizó la prestación del servicio en las Instituciones Educativas, teniendo en cuenta el receso académico contemplado en la Resolución No. 2344 de 2023.

### 3.2.2.1.1 NÓMINA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS MODALIDAD RPS COMPLEMENTO ALMUERZO. DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024

Para el periodo del 1 al 31 de marzo de 2024, se presenta la nómina con soportes de pago; mediante transferencia electrónica, para cada manipuladora de alimentos; valor correspondiente al salario y auxilio de transporte devengado, de acuerdo a los días laborados y las respectivas deducciones por aportes a salud y pensión.

Los documentos soportes serán adjuntados en el informe de avance No. 1 para solicitud de pago de Acta Parcial No. 1

## 4. INFORME FINANCIERO

Acorde a lo estipulado en las obligaciones contractuales del contrato de prestación de servicio N°. **SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024**, FEDAG SA, se permite presentar en informe de ejecución financiera, a saber:

### 4.1 PRESUPUESTO DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024

**Presupuesto:** Ocho mil doscientos diecinueve millones seiscientos cuarenta y cinco mil quinientos setenta y cinco pesos con veintiocho centavos ($8.219.645.575,28) m/cte.

**Tabla 12. Presupuesto propuesta económica contrato UM 0001 DE 2024**

| PROPUESTA ECONOMICA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PRESUPUESTO TOTAL PREPARADO EN SITIO – ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA | | | | | |
| COMPONENTE | MODALIDAD | BENEFICIARIOS | VALOR RACIÓN | DÍAS SERVICIO | TOTAL |
| COMP. 1 | MODALIDAD ALMUERZO | 14.626,00 | 9.595,70 | 58 | 8.140.109.075,60 |
| COMP. 2 | MODALIDAD INDUSTRIALIZADA | 269,00 | 5.097,84 | 58 | 79.536.499,68 |
| VALOR DEL CONTRATO | | | | | 8.219.645.575,28 |

### 4.2 ANTICIPO DEL CONTRATO UM 0001 DE 2024

La Cláusula Séptima del contrato de prestación de servicios **N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024 - PARAGRAFO PRIMERO: MANEJO DE ANTICIPO** Cita: ***"(...)*** **MANEJO DE ANICIPO**

### 4.2.1 PLAN DE INVERSION DE ANTICIPO:

A continuación, se relaciona la descripción y el valor del anticipo, acorde a los establecido en el contrato de prestación de servicios:

**Tabla 13. Ítems y valores plan de inversión de anticipo**

| No. | DESCRIPCIÓN | | VALOR | PORCENTAJE |
|---|---|---|---|---|
| | MODALIDAD RPS ALMUERZO | | | |
| 1 | COMPONENTE 1.1 VALOR RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO | | $ 1.677.543.696,00 | 68,0% |
| 2 | COMPONENTE 1.3 COSTOS DE RECURSO HUMANO | | $ 737.525.118,12 | 29,9% |
| | MODALIDAD R. INDUSTRIALIZADA | | | |
| 1 | COMPONENTE 1.1 VALOR RACION INDUSTRIALIZADA | | $ 50.824.858,46 | 2,1% |
| | | TOTAL | $ 2.465.893.672,58 | 100,00% |

Los anteriores valores corresponden al valor global por modalidad establecido en plan de inversión de anticipo.

El contratista FEDAG SAS el día 13 de marzo de 2024 suscribe acta de entrega de recursos por concepto de anticipo de acuerdo con el plan de inversión de anticipo aprobado por la presente firma interventora, monto que ascendió a la suma de Dos mil cuatrocientos sesenta y cinco millones ochocientos noventa y tres mil seiscientos setenta y dos pesos con cincuenta y ocho centavos ml/cte. ($2.465.893.672,58)

**La Gobernación de Casanare desembolsa anticipo del contrato de Prestación de Servicios N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024 a la Fiduciaria Bancolombia administradora del "P.A. ANT. FEDAG SAS" monto que asciende a la suma** Dos mil cuatrocientos sesenta y cinco millones ochocientos noventa y tres mil seiscientos setenta y dos pesos con cincuenta y ocho centavos ml/cte. ($2.465.893.672,58), a través de la orden de Pago No. 01-24000850 de fecha 15 de marzo de 2023.

## 4.2.1.1 AVANCE DE INVERSION Y BUEN MANEJO DEL ANTICIPO

- **EJECUCIÓN DE RECURSOS DE ANTICIPO PERIODO DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024:**

Durante este periodo el operador presenta soportes de ejecución de recursos de anticipo por valor de NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS MCTE ($ 999.390.647,00), cuyos giros bancarios fueron debidamente validados y aprobados por esta firma interventora mediante dos (2) órdenes de giro (números 1 y 2), representando así un 41% de ejecución de recursos de anticipo.

De acuerdo a lo anterior, la ejecución de los recursos de anticipo corresponde a:

**Tabla 14. Resumen ejecución de recursos de anticipo:**

| DETALLE | VALOR PLAN DE INVERSION | EJECUCION PERIODO ACTA No. 1 (Periodo 1 al 31 de marzo de 2024) | VALOR TOTAL EJECUTADO - ACUMULADO | VALOR POR EJECUTAR |
|---|---|---|---|---|
| ITEM 1 MODALIDAD ALMUERZO | | | | |
| Componente 1.1 Valor Ración Alimento para Preparar en Sitio - Almuerzo | 1.677.543.696,00 | 937.581.747,00 | 937.581.747,00 | 739.961.949,00 |
| Componente 1.3 Costos de recurso humano | 737.525.118,12 | 61.808.900,00 | 61.808.900,00 | 675.716.218,12 |
| SUBTOTAL | **2.415.068.814,12** | **999.390.647,00** | **999.390.647,00** | **1.415.678.167,12** |
| ITEM 2 INDUSTRIALIZADA | | | | |
| Componente 1.1 Valor Ración Alimento - Industrializado | 50.824.858,46 | 0,00 | 0,00 | 50.824.858,46 |
| SUBTOTAL | **50.824.858,46** | **0,00** | **0,00** | **50.824.858,46** |
| TOTAL | **2.465.893.672,58** | **999.390.647,00** | **999.390.647,00** | **1.466.503.025,58** |
| % | **100%** | **41%** | **41%** | **59%** |

por lo anterior se puede concluir que, el valor ejecutado corresponde a NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS MCTE ($ 999.390.647,00) representado un 41% y el valor pendiente por ejecutar corresponde a MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS TRES MIL VEINTICINCO PESOS CON CINCUENTA Y OCHO CENTAVOS MCTE ($1.466.503.25,58) representando un 59% del valor total de los recursos de anticipo.

### 4.3. EJECUCIÓN DEL PRESUPUESTO MODALIDAD ALMUERZO Y MODALIDAD INDUSTRIALIZADA PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024

**Tabla 15. SIMAT Proyectado periodo del 20 de febrero al 22 de marzo de 2024**

| COMPONENTE | MODALIDAD | ASIGNACIÓN | ANUA | DIAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO | PERIODO FS - ALMUERZO |
|---|---|---|---|---|---|
| COMPONENTE 1 | MODALIDAD ALMUERZO | SIMAT DEL 14/02/2024 | 13.798 | 9 | Del 20/02/2024 al 01/03/2024 |
| | | SIMAT DEL 23/02/2024 | 14.133 | 15 | Del 04/03/2024 al 22/03/2024 |
| COMPONENTE 2 | MODALIDAD INDUSTRIALIZADA | SIMAT DEL 14/02/2024 | 246 | 9 | Del 20/02/2024 al 01/03/2024 |
| | | SIMAT DEL 23/02/2024 | 250 | 15 | Del 04/03/2024 al 22/03/2024 |

***Informe de Raciones programadas periodo del 1 al 31 de marzo de 2024***

**Tabla 15. Raciones programadas - periodo del 20 al 29 de febrero de 2024**

| MODALIDAD DE PRESTACION DE SERVICIOS | PROGRAMADO DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024 | | | |
|---|---|---|---|---|
| | RACIONES PROGRAMADAS | COSTO UNITARIO | VALOR RACIONES PROGRAMADAS | % |
| RACION PREPARADA EN SITIO - MODALIDAD ALMUERZO | 225.511 | 9.595,30 | $ 2.163.935.962,78 | 99% |
| MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI | 4.278 | 5.007,84 | $ 21.808.558,52 | 100% |
| TOTAL | | | $ 2.185.744.482,22 | |

### 4.4 EJECUCION TOTAL DEL PRESUPUESTO CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 0001 DE 2024

## BALANCE ECONÓMICO

**Tabla 16. Balance financiero Contrato No. 001 de 2024**

| CONCEPTO | VALOR DEL CONTRATO | VALOR FACTURADO | VALOR POR EJECUTAR | ANTICIPO | VALOR A PAGAR |
|---|---|---|---|---|---|
| VALOR CONTRATO | $8.219.645.575,28 | | | | |
| VALOR ANTICIPO | | | | | 0,00 |
| VALOR POR EJECUTAR | | | $8.219.645.575,28 | | |
| VALOR POR AMORTIZAR | | | | $00,00 | |
| VALOR POR PAGAR | | | | | $8.219.645.575,28 |
| TOTAL | $8.219.645.575,28 | $00,00 | $ 8.219.645.575,28 | $00,00 | $8.219.645.575,28 |

**APROBO:**
**CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON**
**RL/ FEDAG SAS**

# COMPONENTE 2

## COMPONENTE TECNICO

# COMPONENTE 2.2

# FASE DE EJECUCION CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 y No. INTERNO UM0001 DE 2024

# ANEXO 2.2.1

# ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

# ANEXO 8

## Solicitud aprobación de intercambios. Período del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505481-5

3167

Yopal, 16 de febrero de 2024

UM-0001

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
**ASESORIAS & CONSULTORIAS**
**MUNICIPIO DE YOPAL**

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 01-Modalidad Ración Plato servido.*

Cordial saludo

En atención al contrato de prestación de servicios N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: Implementar el programa de alimentación escolar-pae, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa FEDAG S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

MENU 1: Avena en hojuelas por fécula de maíz

COLOR DEL INTERCAMBIO

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

186

3168



Esta solicitud de intercambio se solicita debido a que el día de hoy se firmó acta de inicio del contrato en mención; y el proveedor no garantiza la cantidad solicitada en el tiempo requerido.

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit 900505481-5

3169

Yopal, 17 de febrero de 2024

UM-0002

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 01-Modalidad Ración Industrializada.*

Cordial saludo

En atención al contrato de prestación de servicios N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: Implementar el programa de alimentación escolar-pae, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa Fedag s.a.s, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 dias de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diarioplaneado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la listade intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aportenutricional del menú.

MENU 1: Mogolla miel por Galleta.

COLOR DEL INTERCAMBIO

| COMPONENTES | MENÚ No. 1 | MENÚ No. 2 | MENÚ No. 3 | MENÚ No. 4 | MENÚ No. 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| BEBIDA (LASTEOS) | YOGUTH DE MELOCOTON UHT | AVENA UHT | YOGURTH DE FRESA UHT | LECHE ENTERA UHT | LECHE SABORIZADA CON CHOCOLATE UHT |
| CEREAL | MOGOLLA MIEL | TAJADA (pongüe Blanco) | CHEESCAKE (variedad torta de queso) | GALLETA | MANTECADA |
| FRUTA | BANANO | MANZANA | DURAZNO | | |
| AZUCARES Y DULCES | | | | BOCADILLO TRICOLOR | MANI |

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

198

3170

MENU 5: Maní por Panelita de Leche.

COLOR DEL INTERCAMBIO

| COMPONENTES | MENÚ No. 1 | MENÚ No. 2 | MENÚ No. 3 | MENÚ No. 4 | MENÚ No. 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| BEBIDA (LASTEOS) | YOGUTH DE MELOCOTON UHT | AVENA UHT | YOGURTH DE FRESA UHT | LECHE ENTERA UHT | LECHE SABORIZADA CON CHOCOLATE UHT |
| CEREAL | MOGOLLA MIEL | TAJADA (ponqúe Blanco) | CHEESCAKE (variedad torta de queso) | GALLETA | MANTECADA |
| FRUTA | BANANO | MANZANA | DURAZNO | | |
| AZUCARES Y DULCES | | | | BOCADILLO TRICOLOR | MANI |

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

3171

Yopal, 28 de febrero de 2024

Fe - 0010

Señores
**ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ**
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 01- Modalidad Ración Industrializada y semana 03 – Modalidad RPS.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios UM N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: "*Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas*", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa Fedag S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú*".

Esta solicitud de intercambios se da por disponibilidad de esta en las cantidades requeridas.

INDUSTRIALIZADA

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO |
|---|---|---|---|
| 5 | Azucares y dulces | Mani | Panelita de leche |

RACION PREPARADA EN SITIO

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO |
|---|---|---|---|
| 12 | Fruta jugo | Jugo de tomate de árbol | Jugo de naranja |

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

190

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

3173

Yopal, 07 de marzo de 2024

Fe - 0014

Señores
**ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ**
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 02- Modalidad Ración Industrializada y semana 4 ración preparada en sitio.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios UM N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: "*Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas*", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa Fedag S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 dias de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoria de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú*".

Esta solicitud de intercambios se da por disponibilidad de esta en las cantidades requeridas.

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO |
|---|---|---|---|
| 6 | Lácteo | Yogurt de mora | Leche saborizada de vainilla |
| 8 | Fruta | Mandarina | Banano |
| 9 | Lácteo | Yogurt de fresa | Leche entera |
| 9 | Dulce | Panelita | Bocadillo con manjar blanco |

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO |
|---|---|---|---|
| 18 | Derivado leche | Queso campesino | Queso doblecrema |
| | Jugo | Piña | Naranja |

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

3174

Yopal, 14 de marzo de 2024

Fe - 0017

Señores
**ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ**
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 01- Modalidad Ración Industrializada y semana 1 ración preparada en sitio.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios UM N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: "*Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas*", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa Fedag S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú*".

Esta solicitud de intercambios se da por disponibilidad de esta en las cantidades requeridas, dada que el proveedor de lácteos recreo no ha realizado producción de yogurt.

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO |
|---|---|---|---|
| 1 | Lácteo | Yogurt de melocotón | Leche entera |
| 3 | Lácteo | Yogurt de fresa | Leche saborizada de vainilla |
| 3 | Fruta | Durazno | Granadilla |

Adicional a lo anterior, luego de realizar la búsqueda de maní de 25 g se encuentra en el mercado Maní de 23 g, conforme a foto referencia, para lo cual correspondería al promedio entre los grados más altos es decir entre primaria (primero, segundo y tercero) y primaria (cuarto y quinto), se pide permitir su suministro.






193

3175

**RACION PREPARADA EN SITIO**

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO |
|---|---|---|---|
| 1 | Derivado cereal | Fécula de maíz | Avena en hojuelas |
| 4 | Fruta | Jugo de lulo | Jugo de mango |

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | INFORME DE EJECUCIÓN N° 1 | PERIODO: 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |

# ANEXO 9

## Aprobación de intercambios. Período del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

3177

Yopal, Casanare, 16 de febrero de 2024

**Oficio No. INTER-PAEPRIO-05-2024**

Ingeniero:
**CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON**
Representante legal
FEDAG S.A.S
La Ciudad

**REF.:** Respuesta a oficio UM-001 y UM-002 - Intercambios

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar que conforme a oficio UM 0001 y 0002 del 16 y 17 de febrero de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 1, modalidad ración preparada en sitio e industrializada, correspondiente al periodo de 20 al 26 de febrero de 2024:

***Modalidad ración preparada en sitio***

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO AUTORIZADO |
|---|---|---|---|
| 1 | Derivado de cereal | Colada de Fécula de maíz | Colada de Avena en hojuelas |

***Modalidad ración industrializada***

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO AUTORIZADO |
|---|---|---|---|
| 1 | Derivado de cereal | Mogolla miel | Galleta |
| 5 | Azucares y dulces | Maní | Panelita de leche |

Sin otro particular,

**EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 28 de febrero de 2024

**Oficio No. INTER-PAEPRIO-20-2024**

Ingeniero:
**CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON**
Representante legal
FEDAG S.A.S
La Ciudad

**REF.:** Respuesta a oficio FE-010 - Intercambios

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio FE-010 del 28 de febrero de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 3, modalidad ración preparada en sitio y semana 1 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 04 al 08 de marzo de 2024:

***Modalidad ración preparada en sitio***

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO AUTORIZADO |
|---|---|---|---|
| 12 | Fruta | Jugo de tomate de árbol | Jugo de naranja* |

*Se debe garantizar y tener en cuenta para la compra el porcentaje de parte no comestible, es decir se debe pedir el equivalente al gramaje de la piña, para garantizar los 60 g en peso neto.

***Modalidad ración industrializada***

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO AUTORIZADO |
|---|---|---|---|
| 5 | Azucares y dulces | Maní | Panelita de leche |

Sin otro particular,

**EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

3179

Yopal, Casanare, 07 de marzo de 2024

**Oficio No. INTER-PAEPRIO-29-2024**

Ingeniero:
**CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON**
Representante legal
FEDAG S.A.S
La Ciudad

**REF.:** Respuesta a oficio FE-014 - Intercambios

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio FE-014 del 07 de marzo de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 4 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 11 al 15 de marzo de 2024:

***Modalidad ración industrializada***

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO AUTORIZADO |
|---|---|---|---|
| 6 | Derivado Lácteo | Yogurt de mora | Leche saborizada de vainilla |
| 8 | Fruta | Mandarina | Banano |
| 9 | Derivado Lácteo | Yogurt de fresa | Leche entera |
| 9 | Azúcares y dulces | Panelita | Bocadillo con majar de leche |

***Modalidad ración preparada en sitio***

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO AUTORIZADO |
|---|---|---|---|
| 18 | Lácteo | Queso campesino | Queso doble crema |
| 18 | Fruta | Jugo de piña | Jugo de naranja |

Sin otro particular,

**EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

3180

Yopal, Casanare, 14 de marzo de 2024

**Oficio No. INTER-PAEPRIO-36-2024**

Ingeniero:
**CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON**
Representante legal
FEDAG S.A.S
La Ciudad

**REF.:** Respuesta a oficio FE-017 - Intercambios

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio FE-017 del 14 de marzo de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y semana 1 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 18 al 22 de marzo de 2024:

***Modalidad ración industrializada***

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO AUTORIZADO |
|---|---|---|---|
| 1 | Derivado Lácteo | Yogurt de melocotón | Leche entera |
| 3 | Derivado Lácteo | Yogurt de fresa | Leche saborizada de vainilla |
| 3 | Fruta | Durazno | Granadilla |

Se permite el uso de maní marca Maní moto, teniendo en cuenta que se encuentra dentro del rango de los grados más altos priorizados para la modalidad ración industrializada, 20-25g.

***Modalidad ración preparada en sitio***

| MENU | COMPONENTE | PROGRAMADO | INTERCAMBIO AUTORIZADO |
|---|---|---|---|
| 1 | Cereal | Fécula de maíz | Avena de hojuelas |
| 4 | Fruta | Jugo de lulo | Jugo de mango |

Sin otro particular,

**EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

199

# ANEXO 10

Muestra fotográfica de cumplimiento de la minuta patrón, componentes nutricionales y ciclo de menú de la Modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y Modalidad Ración industrializada.

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: N° 1 MENU 1 MARTES.**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Pechuga en salsa criolla, arroz blanco, papa salada, ensalada sol (repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa), jugo de guayaba, colada de fécula de maíz, agua potable.<br><br>**INTERCAMBIO:** colada de fécula de maíz por colada de avena.<br><br>**FECHA:** 20 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Aguazul – institución Educativa León de Greiff, sede León de Greiff, | **SEMANA: N° 1 MENU 1 MARTES.**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Pechuga en salsa criolla, arroz blanco, papa salada, ensalada sol (repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa), jugo de guayaba, colada de fécula de maíz, agua potable.<br><br>**INTERCAMBIO:** colada de fécula de maíz por colada de avena.<br><br>**FECHA:** 20 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Pore – Antonio Nariño, sede Bellavista |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA:** No 5 MENU 2 MARTES<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Carne molida guisada, frijol rojo sudado, arroz blanco, plátano cocido, ensalada (repollo, tomate, cebolla y limón), jugo de maracuyá.<br><br>**FECHA:** 19 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Hato Corozal - Institución Educativa Simón Bolivar, Sede Santa María. | **SEMANA: No 5 MENU 2 MARTES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Carne molida guisada, frijol rojo sudado, arroz blanco, plátano cocido, ensalada (repollo, tomate, cebolla y limón), jugo de maracuyá.<br><br>**FECHA:** 19 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Aguazul - Institución Educativa León de Greiff, Sede León de Greiff. |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 3 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Goulash de pollo, arroz con fideos, pure de papa, jugo de piña, colada de avena, agua potable.<br><br>**FECHA:** 22 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Villanueva - Institución Educativa Fabio Riveros, Sede Alfonso López. | **SEMANA: No 1 MENU 3 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Goulash de pollo, arroz con fideos, pure de papa, jugo de piña, colada de avena, agua potable.<br><br>**FECHA:** 22 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Pore - Institución Educativa Rafael Uribe Uribe, Sede Janeiro. |

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**
**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 4 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Carne encebollada, arroz amarillo, monedas de plátano verde, ensalada dulce con crema de leche, jugo de lulo.<br><br>**FECHA:** 23 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Maní - Institución Educativa Luis Enrique Barón Leal, Sede Las Islas. | **SEMANA: No 1 MENU 4 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Carne encebollada, arroz amarillo, monedas de plátano verde, ensalada dulce con crema de leche, jugo de lulo.<br><br>**FECHA:** 23 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Tauramena - Institución Educativa Centro Regional de Investigación Educación y Extensión de Tauramena, Sede La vorágine. |

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 2 MENU 5 LUNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Huevo revuelto, lentejas guisadas, arroz blanco, arepa con queso, ensalada (pepino, tomate y limón), limonada con panela, agua potable.<br><br>**FECHA:** 26 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Villanueva - Institución Educativa Fabio Riveros, Sede Alfonso López. | **SEMANA: No 2 MENU 5 LUNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Huevo revuelto, lentejas guisadas, arroz blanco, arepa con queso, ensalada (pepino, tomate y limón), limonada con panela, agua potable.<br><br>**FECHA:** 26 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Trinidad - Institución Educativa Rafael García Herreros, Sede Rafael García Herreros. |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 2 MENU 7 MARTES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Carne en bistec, arroz blanco, yuca cocida, ensalada sol (repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa), jugo de mango, colada de avena.<br><br>**FECHA:** 27 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Orocue – Centro Educativo Miralindo, Sede Caracaro. | **SEMANA: No 2 MENU 7 MARTES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Carne en bistec, arroz blanco, yuca cocida, ensalada sol (repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa), jugo de mango, colada de avena.<br><br>**FECHA:** 27 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Aguazul - Institución Educativa Luis Maria Jimenes, Sede Luis María Jimenes. |

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

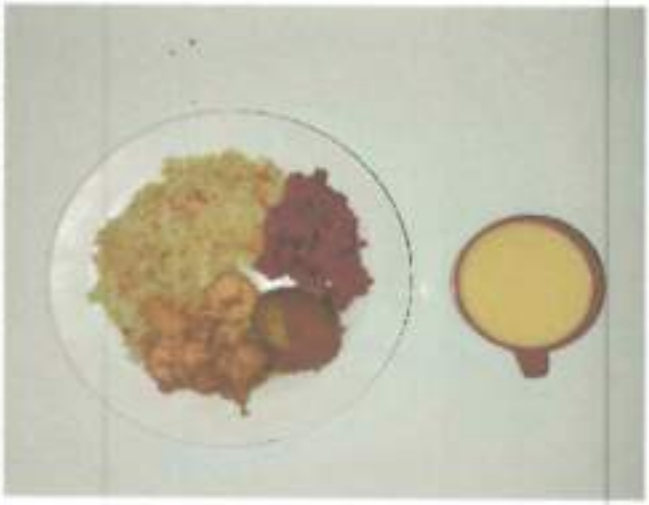
| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 2 MENU 8 MIERCOLES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Frijoles sudados con cerdo picado, arroz blanco, tajadas maduras, ensalada chilena (repollo, tomate, cebolla y cilantro), limonada de panela, agua potable.<br><br>**FECHA:** 28 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** San Luis De Palenque – Centro Educativo técnico Francisco Lucia, Sede Socorro | **SEMANA: No 2 MENU 8 MIERCOLES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Frijoles sudados con cerdo picado, arroz blanco, tajadas maduras, ensalada chilena (repollo, tomate, cebolla y cilantro), limonada de panela, agua potable.<br><br>**FECHA:** 28 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Monterrey – Centro Educativo técnico Diversificado, Sede Bella Vista |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 2 MENU 9 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Pechuga sudada en cubos, arroz amarillo, papa chorreada, ensalada roja, sorbete de guayaba.<br><br>**FECHA:** 29 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Maní- Institución Educativa Luis Enrique Barón sede Las Islas | **SEMANA: No 2 MENU 9 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Pechuga sudada en cubos, arroz amarillo, papa chorreada, ensalada roja, sorbete de guayaba.<br><br>**FECHA:** 29 de febrero 2024<br><br>**LUGAR:** Sacama Institución Educativa Antonio Nariño Sede Los Ángeles. |

FEDAG S.A.S

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 2 MENU 10 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Huevos pericos, arvejas secas guisadas, arroz blanco, plátano maduro cocido, ensalada (repollo, tomate, zanahoria rallada y limón), jugo de tomate de árbol, agua potable.<br><br>**FECHA:** 01 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Aguazul - institución Educativa Turua Sede cerrito. | **SEMANA: No 2 MENU 10 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Huevos pericos, arvejas secas guisadas, arroz blanco, plátano maduro cocido, ensalada (repollo, tomate, zanahoria rallada y limón), jugo de tomate de árbol, agua potable.<br><br>**FECHA:** 01 de marzo 2024.<br><br>**LUGAR:** maní – institución Educativa Luis Enrique Barón Sede Las Islas. |

3191

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
| **ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:** | | |
| 1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable. | | |
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** | |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 3 MENU 11 LUNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Pechuga guisada en cubos, arroz con fideos, lengüetas de plátano verde, verdura cocida (habichuela, zanahoria y cebolla cabezona), sorbete de guayaba, agua potable.<br><br>**FECHA:** 04 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Trinidad – Institución Educativa Pozo Petrolero, Sede El Valle. | **SEMANA: No 3 MENU 11 LUNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Pechuga guisada en cubos, arroz con fideos, lengüetas de plátano verde, verdura cocida (habichuela, zanahoria y cebolla cabezona), sorbete de guayaba, agua potable.<br><br>**FECHA:** 04 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** La Salina - Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán, Sede Los Papayos. |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 3 MENU 12 MARTES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Carne molida con espagueti, cascos de papa fritos, ensalada (pepino, tomate y limón), jugo de tomate de árbol.<br><br>**FECHA:** 05 de marzo 2024<br><br>**INTERCAMBIO** jugo de tomate de árbol por jugo de naranja.<br><br>**LUGAR:** Aguazul – Institución Educativa León de Greiff, Sede Leon de Greiff. | **SEMANA: No 3 MENU 12 MARTES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Carne molida con espagueti, cascos de papa fritos, ensalada (pepino, tomate y limón), jugo de tomate de árbol.<br><br>**FECHA:** 05 de marzo 2024<br><br>**INTERCAMBIO** jugo de tomate de árbol por jugo de naranja<br><br>**LUGAR:** Mani – Institución Educativa Camilo Torres Restrepo Sede Santa Helena de Cusiva. |

3193

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
| **ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:** | | |
| 1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable. | | |
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** | |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 3 MENU 13 MIERCOLES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Lentejas guisadas con pollo, arroz blanco, plátano cocido o al horno con queso, ensalada (repollo, tomate y cebolla), jugo de piña, agua potable.<br><br>**FECHA:** 06 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Trinidad – Institución Educativa Pozo Petrolero, Sede El Valle. | **SEMANA: No 3 MENU 13 MIERCOLES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Lentejas guisadas con pollo, arroz blanco, plátano cocido o al horno con queso, ensalada (repollo, tomate y cebolla), jugo de piña, agua potable.<br><br>**FECHA:** 06 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Sacama – Institución Educativa Antonio Nariño, Sede Los ángeles. |

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 3 MENU 14 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Goulash de carne, arroz blanco, pure de papa, limonada de panela, colada de avena.<br><br>**FECHA:** 07 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** San Luis de Palenque – Institución Educativa Técnico Francis Lucea, Sede Tigre. | **SEMANA: No 3 MENU 14 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Goulash de carne, arroz blanco, pure de papa, limonada de panela, colada de avena.<br><br>**FECHA:** 07 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Villanueva – Institución Educativa Fabio Riveros, Sede El Triunfo. |

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| | |
|---|---|
| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 3 MENU 15 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Huevos revueltos, frijol sudado, arroz blanco, papa al vapor, ensalada roja, jugo de maracuyá, agua potable.<br><br>**FECHA:** 08 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Mani - Institución Educativa Gaviotas, Sede Onésimo Adán Soler. | **SEMANA: No 3 MENU 15 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Huevos revueltos, frijol sudado, arroz blanco, papa al vapor, ensalada roja, jugo de maracuyá, agua potable.<br><br>**FECHA:** 08 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Villanueva - Institución Educativa San Agustin, Sede Caribayona. |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 4 MENU 16**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Carne sudada, arroz blanco, plátano cocido, ensalada (repollo, tomate, cebolla y limón), limonada de panela, colada de avena, agua potable.<br><br>**FECHA:** 11 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Aguazul Institución Educativa San Agustín Sede Rio Chiquito | **SEMANA: No 4 MENU 16**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Carne sudada, arroz blanco, plátano cocido, ensalada (repollo, tomate, cebolla y limón), limonada de panela, colada de avena, agua potable.<br><br>**FECHA:** 11 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Mani Institución Educativa Camilo Torres Sede Campanero. |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 4 MENU 17**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Pechuga sudada, arroz con fideos, papa chaleca, ensalada roja, jugo de mango.<br><br>**FECHA:** 12 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** San Luis de Palenque - Institución Educativa Técnico Francisco Lucea, Sede Platanales. | **SEMANA: No 4 MENU 17**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:** Pechuga sudada, arroz con fideos, papa chaleca, ensalada roja, jugo de mango.<br><br>**FECHA:** 12 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** San Luis de Palenque - Institución Educativa Técnico Francisco Lucea, Sede Hugo Gamboa. |

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 4 MENU 18**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Arvejas sudadas con carne de res, arroz blanco, arepa con queso, ensalada (pepino, tomate y limón), jugo de piña, agua potable.<br><br>**FECHA:** 13 de marzo 2024<br><br>**INTERCAMBIO:** jugo piña por jugo naranja y queso campesino por queso doble crema.<br><br>**LUGAR:** Sabanalarga - Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán, Sede El Secreto. | **SEMANA: No 4 MENU 18**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Arvejas sudadas con carne de res, arroz blanco, arepa con queso, ensalada (pepino, tomate y limón), jugo de piña, agua potable.<br><br>**FECHA:** 13 de marzo 2024<br><br>**INTERCAMBIO:** jugo piña por jugo naranja y queso campesino por queso doble crema.<br><br>**LUGAR:** Mani - Institución Educativa Luis Enrique Barón Leal, Sede Las Islas. |

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 4 MENU 19**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Espagueti con pollo desmechado, papa criolla dorada, ensalada (repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa), jugo de tomate de árbol, colada.<br><br>**FECHA:** 14 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Hato Corozal - Institución Educativa Luis Hernández, Sede La Cabuya. | **SEMANA: No 4 MENU 19**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Espagueti con pollo desmechado, papa criolla dorada, ensalada (repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa), jugo de tomate de árbol, colada.<br><br>**FECHA:** 14 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Mani - Institución Educativa Gaviotas, Sede Onésimo Adán Soler. |

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| **SOPORTES:** | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 4 MENU 20 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Huevo batido, lentejas guisadas, arroz blanco, plátano cocido, ensalada (repollo, zanahoria y tomate), jugo de maracuyá, agua potable.<br><br>**FECHA:** 15 de marzo 2024 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Pore - Institución Educativa El Banco, Sede San José de Curama. | **SEMANA: No 4 MENU 20 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**: Huevo batido, lentejas guisadas, arroz blanco, plátano cocido, ensalada (repollo, zanahoria y tomate), jugo de maracuyá, agua potable.<br><br>**FECHA:** 15 de marzo 2024 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Sabanalarga - Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán, Sede Jorge Eliecer Gaitán. |

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
NIT. 900505481-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 1 LUNES**<br><br>**DESCRIPCION:** Pechuga en salsa criolla, arroz blanco, papa salada, ensalada sol (repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa), jugo de guayaba, colada de fécula de maiz, agua potable.<br><br>**FECHA:** 18 de marzo 2024<br><br>**INTERCAMBIO:** colada de fécula de maíz por colada de avena.<br><br>**LUGAR:** Trinidad - Institución Educativa Pozo Petrolero, Sede El paraíso. | **SEMANA: No 1 MENU 1 LUNES**<br><br>**DESCRIPCION:** Pechuga en salsa criolla, arroz blanco, papa salada, ensalada sol (repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa), jugo de guayaba, colada de fécula de maíz, agua potable.<br><br>**FECHA:** 18 de marzo 2024<br><br>**INTERCAMBIO:** colada de fécula de maíz por colada de avena.<br><br>**LUGAR:** Hato Corozal - Institución Educativa Antonio Martínez Delgado, Sede San Francisco. |

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3202

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 2 MARTES**<br><br>**DESCRIPCION:** Carne molida guisada, frijol rojo sudado, arroz blanco, plátano cocido, ensalada (repollo, tomate, cebolla y limón), jugo de maracuyá.<br><br>**FECHA:** 19 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Hato Corozal - Institución Educativa Simón Bolivar, Sede Santa Maria. | **SEMANA: No 1 MENU 2 MARTES**<br><br>**DESCRIPCION:** Carne molida guisada, frijol rojo sudado, arroz blanco, plátano cocido, ensalada (repollo, tomate, cebolla y limón), jugo de maracuyá.<br><br>**FECHA:** 19 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Aguazul - Institución Educativa León de Greiff, Sede León de Greiff. |

3203

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

**SOPORTES:** MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 3 MIERCOLES**<br><br>**DESCRIPCION:** Goulash de pollo, arroz con fideos, pure de papa, jugo de piña, colada de avena, agua potable.<br><br>**FECHA:** 20 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Orocue - Institución Educativa El Algarrobo, Sede Mariara. | **SEMANA: No 1 MENU 3 MIERCOLES**<br><br>**DESCRIPCION:** Goulash de pollo, arroz con fideos, pure de papa, jugo de piña, colada de avena, agua potable.<br><br>**FECHA:** 20 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Trinidad - Institución Educativa Pozo, Sede El Valle. |

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900939401-6

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3201

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 4 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION**: Carne encebollada, arroz amarillo, monedas de plátano verde, ensalada dulce con crema de leche, jugo de lulo.<br><br>**FECHA**: 21 de marzo 2024<br><br>**INTERCAMBIO:** jugo de lulo por jugo de mango.<br><br>**LUGAR:** Pore- Institución Educativa Antonio Nariño, Sede Bellavista. | **SEMANA: No 1 MENU 4 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION**: Carne encebollada, arroz amarillo, monedas de plátano verde, ensalada dulce con crema de leche, jugo de lulo.<br><br>**FECHA**: 21 de marzo 2024<br><br>**INTERCAMBIO:** jugo de lulo por jugo de mango.<br><br>**LUGAR:** Trinidad - Institución Educativa técnico Integrado de Casanare, Sede Bucare. |

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3205

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 5 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION:** Huevo revuelto, lentejas guisadas, arroz blanco, arepa con queso, ensalada (pepino, tomate y limón), limonada con panela, agua potable.<br><br>**FECHA:** 22 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** San Luis De Palenque - Institución Educativa técnico Francisco Lucea, Sede La barquereña. | **SEMANA: No 1 MENU 5 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION:** Huevo revuelto, lentejas guisadas, arroz blanco, arepa con queso, ensalada (pepino, tomate y limón), limonada con panela, agua potable.<br><br>**FECHA:** 22 de marzo 2024<br><br>**LUGAR:** Trinidad - Institución Educativa Pozo Petrolero, Sede El Paraiso. |

| FEDAG S.A.S Soluciones integrales Nit: 900505481-5 | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No 1** | | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
| **ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:** | | |
| 1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable. | | |
| **SOPORTES:** | Muestra fotográfica de cumplimiento de la minuta patrón, ciclo de menú y guias de preparación modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y ración industrializada. | |

# MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUÍAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. |
|---|---|
| | OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: N° 1 MENU 1 MARTES.**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Yogurt de melocotón<br>Derivado del cereal: Galleta<br>Fruta: Banano<br><br>**INTERCAMBIO:** por galleta **Mogolla** miel<br><br>**FECHA:** 20 de febrero 2024 | **SEMANA: N° 1 MENU 2 MIERCOLES.**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Avena UHT<br>Derivado del cereal: Tajada (ponqué blanco)<br>Fruta: Manzana<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios.<br><br>**FECHA:** 21 de febrero 2024 |

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÒN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

**SOPORTES:** MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 2 MENU 8 MIERCOLES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche saborizada vainilla UHT<br>Derivado del cereal: Tajada (Ponqué blanco)<br>Fruta: Mandarina<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios.<br><br>**FECHA:** 28 de febrero 2024 | **SEMANA: No 2 MENU 9 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Yogur de fresa UHT.<br>Derivado del cereal: Mantecada<br>Azucares y dulces: Panelita de leche<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios.<br><br>**FECHA:** 29 de febrero 2024 |

3209

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

**SOPORTES:** MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: N° 1 MENU 3 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Yogur de fres UHT<br>Derivado del cereal: Cheescake (variedad torta de queso)<br>Fruta: Durazno<br><br>**INTERCAMBIO**: No se hicieron intercambios<br><br>**FECHA:** 22 de febrero 2024 | **SEMANA:** No 1 MENU 4 VIERNES<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche entera UHT.<br>Derivado del cereal: Galleta.<br>Azucares y dulces: Bocadillo tricolor.<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios.<br><br>**FECHA:** 23 de febrero 2024. |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 5 LUNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche saborizada de chocolate UHT.<br>Derivado del cereal: Mantecada.<br>Azucares y dulces: Panelita.<br><br>**INTERCAMBIO:** Maní se cambió por panelita.<br><br>**FECHA:** 26 de febrero 2024 | **SEMANA: No 2 MENU 7 MARTES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche entera UHT<br>Derivado del cereal: Brownie<br>Fruta: Naranja<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios.<br><br>**FECHA:** 27 de febrero 2024 |

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**
**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 2 MENU 10 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Avena UHT.<br>Derivado del cereal: Galleta<br>Azucares y dulces: Bocadillo tricolor<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios.<br><br>**FECHA:** 1 de marzo de 2024 | **SEMANA: No 1 MENU 1 LUNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Yogur de melocotón UHT<br>Derivado del cereal: Mogolla miel<br>Fruta: Banano<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios.<br><br>**FECHA:** 4 de marzo 2024 |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 2 MARTES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Avena UHT<br>Derivado del cereal: Tajada (ponqué blanco)<br>Fruta: Manzana<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios.<br><br>**FECHA:** 5 de marzo 2024 | **SEMANA: No 1 MENU 3 MIERCOLES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Yogur de fresa UHT<br>Derivado del cereal: Cheescake (variedad torta de queso)<br>Fruta: Durazno<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios.<br><br>**FECHA:** 6 de marzo 2024 |

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**
**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

**SOPORTES:** MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 4 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche entera UHT.<br>Derivado del cereal: Galleta<br>Azucares y dulces: Bocadillo tricolor<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios.<br><br>**FECHA:** 7 de marzo 2024 | **SEMANA: No 1 MENU 5 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche saborizada de chocolate UHT.<br>Derivado del cereal: Mantecada<br>Azucares y dulces: Panelita<br><br>**INTERCAMBIO:** El maní se cambió por panelita.<br><br>**FECHA:** 8 de marzo 2024 |

3214

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 2 MENU 6 LUNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche saborizada de vainilla<br>Derivado del cereal: Ponqué cubierto de chocolate<br>Fruta: Granadilla<br><br>**INTERCAMBIO:** El yogur de mora se cambió por la leche saborizada de vainilla.<br><br>**FECHA:** 11 de marzo 2024 | **SEMANA: No 2 MENU 7 MARTES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche entera UHT<br>Derivado del cereal: Brownie<br>Fruta: Naranja<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios<br><br>**FECHA:** 12 de marzo 2024 |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

**SOPORTES:** MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: N 2 MENU 8 MIERCOLES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO**:<br>Bebida (lácteos): Leche saborizada sabor a vainilla<br>Derivado del cereal: Tajada (ponqué blanco)<br>Fruta: Banano<br><br>**INTERCAMBIO:** La mandarina se cambió por el banano.<br><br>**FECHA:** 13 de marzo 2024 | **SEMANA: No 2 MENU 9 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche entera<br>Derivado del cereal: Mantecada<br>Azucares y dulces: Bocadillo con manjar de leche.<br><br>**INTERCAMBIOS**: Yogur de fresa se cambia por leche entera y panelita se cambia por bocadillo con manjar de leche.<br><br>**FECHA:** 14 de marzo 2024. |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAI-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. |
|---|---|
| | OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 2 MENU 10 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): avena UHT<br>Derivado del cereal: Galleta<br>Azucares y dulces: Bocadillo tricolor<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios<br><br>**FECHA:** 15 de marzo 2024 | **SEMANA: No 1 MENU 1 LUNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche entera<br>Derivado del cereal: Mogolla miel<br>Fruta: Banano<br><br>**INTERCAMBIO:** Yogur de melocotón se cambia por leche entera<br><br>**FECHA:** 18 de marzo 2024 |

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. |
|---|---|
| | OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 2 MARTES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Avena UHT<br>Derivado del cereal: Tajada (Ponqué blanco)<br>Fruta: Manzana<br><br>**INTERCAMBIO** No se hicieron intercambios<br><br>**FECHA:** 19 de marzo 2024 | **SEMANA: No 1 MENU 3 MIERCOLES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche saborizada de vainilla<br>Derivado del cereal: Cheescake (variedad torta de queso)<br>Fruta: Granadilla<br><br>**INTERCAMBIO:** durazno se cambia por granadilla.<br><br>**FECHA:** 20 de marzo 2024 |

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**
**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

**INFORME DE EJECUCION No. 1**

**PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024**

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

**SOPORTES:** MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.

| | |
|---|---|
|  |  |
| **SEMANA: No 1 MENU 4 JUEVES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche entera<br>Derivado del cereal: Galleta<br>Azucares y dulces: Bocadillo tricolor<br><br>**INTERCAMBIO:** No se hicieron intercambios<br><br>**FECHA:** 21 de marzo 2024 | **SEMANA: No 1 MENU 5 VIERNES**<br><br>**DESCRIPCION MENU ENTREGADO:**<br>Bebida (lácteos): Leche saborizada de chocolate UHT<br>Derivado del cereal: Mantecada<br>Azucares y dulces: Maní<br><br>**INTERCAMBIO** No se hicieron intercambios<br><br>**FECHA:** 22 de marzo 2024 |

# ANEXO 11

Aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

3220

Yopal, Casanare, 29 de febrero de 2024

**Oficio No. INTER-PAEPRIO-19-2024**

Ingeniero:
**CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON**
Representante legal
FEDAG SAS
La Ciudad

**REF.:** Respuesta a oficio FE-009 del 27 de febrero de 2024 - Solicitud aprobación de modelo ficha técnica PAE del Contrato No. UM 0001 del 2024.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme oficio FE-009 del 27 de febrero de 2024, se APRUEBA el modelo de ficha técnica del PAE, para el contrato de prestación de servicios No UM 0001 2024, dado que cumple con el diseño establecido en la ficha Técnica de Información del PAE, establecido por la Unidad de alimentos para aprender - UApA el 23 de enero de 2024, sin embargo, tenga en cuenta:

1. La información contenida en la ficha técnica debe corresponder a la sede educativa priorizada.
2. El diligenciamiento debe ser en su totalidad, marcando con una "X" la modalidad de atención y señalando la cantidad de cupos en la sede.
3. Su medida mínima de impresión es de 50 x 70cm.
4. Debe realizarse en material resistente con letra legible.
5. Se debe garantizar su publicación en cada uno de los comedores escolares.
6. No se deben incluir logos de los ya definidos.

Sin otro particular,

**EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

Anexo: 01 archivo digital formato pdf

CC. Doctor Nelson Leonardo González – Director técnico de cobertura educativa

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

3221

Yopal, 27 de febrero de 2024 FE-009

**SEÑOR(A)**

ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
**ASESORIAS & CONSULTORIAS**
**MUNICIPIO DE YOPAL**

**REFERENCIA:** Solicitud aprobación de modelo ficha técnica PAE del Contrato No. **0001 del 2024**

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 0001de 2024, que tiene por objeto: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. celebrado entre el departamento de Casanare Y FEDAG S.A.S Soluciones integrales, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica el siguiente documento:

Se solicita realizar revisión y aprobación del modelo de la ficha técnica PAE, para poder realizar la entrega a cada una de las sedes beneficiarias del programa PAE 2024.

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LÓPEZ GUALDRON
C.C No 1.118.545.639.
representante legal de FEDAG S.A.S

3222

# Información general del PAE

Programa de Alimentación Escolar

| Entidad Territorial Certificada | Departamento | Entidad que gerencia el programa |
|---|---|---|
| GOBERNACION DE CASANARE | CASANARE | SECRETARIA DE EDUCACION |

| Municipio | Nombre de la institución - sede educativa |
|---|---|
| AGUAZUL | LUIS MARIA JIMENEZ - LA DEFENSA |

| Tipo de Complemento alimentario | Jornada mañana / Jornada tarde | | | Almuerzo | |
|---|---|---|---|---|---|
| Modalidad | Preparado en sitio | Comida caliente transportada | Industrializado | Preparado en sitio | Comida caliente transportada |
| Cantidad de cupos en la sede | | | | | |

| Nombre o razón social del operador |
|---|
| FEDAG S.A.S |

| Número de contrato o convenio | Fecha de inicio de atención PAE | | | No. de personal manipulador de alimentos |
|---|---|---|---|---|
| CONTRATO DE PRESTACIÓN LIM 0001 DE 2024 | 20 | 02 | 2024 | 1 |



## Canales de atención al ciudadano

**Sistema de Atención al Ciudadano - SAC**

| | |
|---|---|
| Ente territorial: | Gobernación de Casanare |
| Página web institucional: | https://www.casanare.gov.co |
| Dirección de la entidad: | Cra. 20 No. 08 -02 Edificio CAD. |
| Teléfonos de contacto: | 3212632150 |
| Correo electrónico: | pae@sedcasanare.gov.co |

**Unidad de Alimentos para Aprender**

**www.alimentosparaaprender.gov.co**
Calle 24 No. 7-43 Piso 15 - Bogotá D. C.
Correo electrónico:
**atencion@alimentosparaaprender.gov.co**

241

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. | |
|---|---|---|
| | INFORME DE EJECUCIÓN N° 1 | PERIODO: 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |

# ANEXO 12

Muestra fotográfica de cumplimiento Publicación cartelera informativa, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menú.

FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit. 900150491-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3224

**INFORME DE EJECUCION No. 1**

**PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024**

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

**SOPORTES:** MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.

**REGISTRO FOTOGRAFICO -PUBLICACION DE FICHA TECNICA DE INFORMACION DEL PAE**




**INSTITUCION EDUCATIVA:** LUIS MARIA JIMENEZ
**SEDE:** LUIS MARIA JIMENEZ
**MUNICIPIO:** AGUAZUL




**INSTITUCIO EDUCATIVA:** CUPIAGUA
**SEDE:** CUNAMA
**MUNICIPIO:** AGUAZUL

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.** |
| | OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3225

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** LUIS MARIA JIMENEZ
**SEDE:** LA ESMERALDA
**MUNICIPIO:** AGUAZUL




**INSTITUCION EDUCATIVA:** LEON DE GREIFF
**SEDE:** LEON DE GREIFF
**MUNICIPIO:** AGUAZUL

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones integrales Nit: 900058481-0 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3226

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SAN AGUSTIN
**SEDE:** RIO CHIQUITO
**MUNICIPIO:** AGUAZUL




**INSTITUCION EDUCATIVA:** CAMILO TORRES
**SEDE:** SANTIAGO DE LAS ATALAYAS
**MUNICIPIO:** AGUAZUL

245

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
NIT. 900505481-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3227

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVA:** LUIS MARIA JIMENEZ **SEDE:**LA ESPERANZA
**MUNICIPIO:** AGUAZUL




**INSTITUCION EDUCATIVA:** JORGE ELIECER GAITAN
**SEDE:** CAYAGUAS
**MUNICIPIO: AGUAZUL**

246

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones integrales Nit. 900856816-0 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3228

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:**CUPIAGUA<br>**SEDE:** UNETE<br>**MUNICIPIO:**AGUAZUL | **INSTITUCION EDUCATIVA:**CUPIAGUA<br>**SEDE:** CUPIAGUA PRINCIPAL<br>**MUNICIPIO:** AGUAZUL |

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900505401-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3229

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA**: LEON DE GREIFF
**SEDE:** SAN BENITO
**MUNICIPIO:** AGUAZUL




**INSTITUCION EDUCATIVA:** CUPIAGUA
**SEDE:**RETIRO MILAGRO
**MUNICIPIO:**AGUAZUL

248

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900554614-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3230

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCION EDUCATIVA:**LUIS MARIA JIMENEZ
**SEDE:** LA DEFENSA
**MUNICIPIO:** AGUAZUL




**INSTITUCION EDUCATIVA:**FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** SAMAN
**MUNICIPIO:**SAN LUIS DE PALENQUE

249

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.** |
| | OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3231

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

**SOPORTES:** **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPUMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.**




**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** LA ESPERANZA
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE




**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** LA RIVERITA
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE

250

FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit. 900836491-6

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**
**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3232

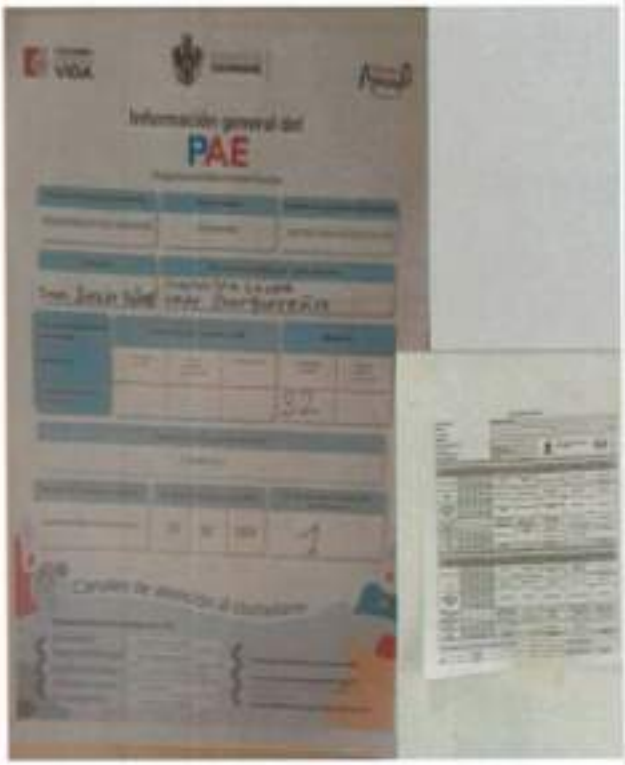
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|




**ISTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** ALGODONAL
**MUNICIPIO**: SAN LUIS DE PALENQUE

**INSTITUCION EDUCATIVA:.**FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** LA BARQUEREÑA
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE

251

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones integrales Nit: 900805469-0 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3233

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUTO EDUCATIVO:** TECNICO FRANCISCO LUCEA<br>**SEDE:** EL TIGRE<br>**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE | **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA<br>**SEDE:** HUGO GAMBOA<br>**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE |

252

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900808481-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3234

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** LA PALESTINA
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE




**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** EL GARRANCHO
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900035401-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3235

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPUMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |







**INSTITUCION EDUCATIVA:**TECNICO FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** SAN FRANCISCO
**MUNICIPIO:**SAN LUIS DE PALENQUE

**INSTITUCION EDUCATIVA:** FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** SAN RAFAEL DE GUANAPALO
**MUNICIPIO :** SAN LUIS DE GUANAPALO

FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit: 900505401-0

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3236

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPUMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|







**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA
**SEDE**:PIRICHIGUA
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE

**INSTITUCION EDUCATIVA:** FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** EL JARDIN
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE

255

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones integrales Nit. 900656401-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3237

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |







**INSTITUCION EDUCATIVO:** TECNICO FRANCISCO LUCEA
**SEDE** CABUYARO
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE

**INSTITUCION EDUCATIVA:**FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** CRISTO REY
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE

256

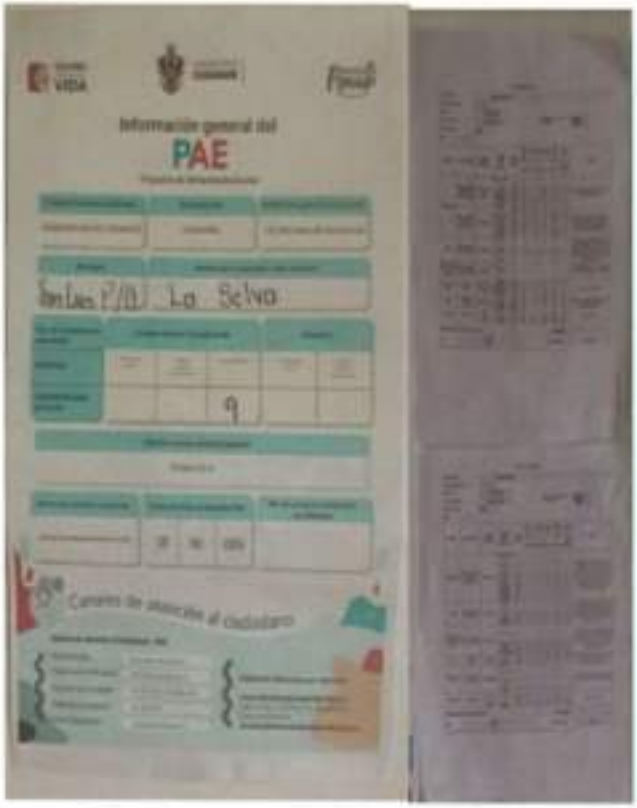
| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900850401-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3238

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** LA SELVA
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE




**INSTITUCION EDUCATIVA:** FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** PLATANALES
**MUNICIPIOS:** SAN LUIS DE PALENQUE

257

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 800053491-0 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

3239

| | |
|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** FRANCISCO LUCEA
**SEDE** LAS CALLES
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE




**INSTITUCION EDUCATIVA:** FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** LAS CAÑAS
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones integrales Nit. 900825401-8 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3240

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |









**INSTITUCION EDUCATIVA:** FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** LAS DELICIAS
**MUNICIPIOS:** SAN LUIS DE PALENQUE

**INSTITUCION EDUCATIVA:** FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** MIRAMAR DE GUANAPALO
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones integrales NIT. 900505493-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3241

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** FRANCISCO LUCEA
**SEDE:** MORICHAL
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE




**INSTITUCION EDUCATIVA:** FRANCISCO LUCEA
**SEDE:**PALMARITO
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900050401-0 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3242

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:.**FRANCISCO LUCEA<br>**SEDE:** SANTA ANA<br>**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE | **INSTITUCION EDUCATIVA:** FRANCISCO LUCEA<br>**SEDE:** SANTA HERCILIA<br>**MUNICIPIO.** SAN LUIS DE PALENQUE |

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900505481-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
| **ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:** | |
| 2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria. | |
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA**: TECNICO FRANCISCO LUCEA<br>**SEDE:** LA NEVERA<br>**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE | **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA<br>**SEDE** EL MEREY<br>**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE |

3243

262

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 830050401-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3244

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:**TECNICO FRANCISCO LUCEA
**SEDE:**EL PALMAR DE GUANAPALO
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE




**INSTITUCION EDUCATIVA:**TECNICO FRANCISCO LUCEA
**SEDE :**EL SOCORRO
**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE

263

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900550481-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

3245

| | |
|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA<br>**SEDE:** JAGUEYES<br>**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE | **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA<br>**SEDE:** LA BENDICION<br>**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE |

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones integrales NIT. 900405481-0 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3246

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |







| | |
|---|---|
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA<br>**SEDE:** LA VENTUROSA<br>**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE | **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO FRANCISCO LUCEA<br>**SEDE** LA VICTORIA<br>**MUNICIPIO:** SAN LUIS DE PALENQUE |

265

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones integrales Nit. 900835401-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3247

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:**CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
**SEDE:** JUAN JOSE RONDON
**MUNICIPIO:** TRINIDAD




**INSTITUCION EDUCATIVA:** POZO PETROLERO
**SEDE :** EL PARAISO
**MUNICIPIO:** TRINIDAD

| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900505481-0 | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3248

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVA:** CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
**SEDE:** LA MORITA
**MUNICIPIO:**TRINIDAD




**INSTITUCION EDUCATIVA:** POZO PETROLERO
**SEDE:** EL PALITO
**MUNICIPIO:** TRINIDAD

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 800035461-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3249

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** POZO PETROLERO
**SEDE:** PASO REAL DE LA SOLEDAD
**MUNICIPIO:** TRINIDAD




**INSTITUCION EDUCATIVA:** POZO PETROLERO
**SEDE:** LAGUNITAS
**MUNICIPIO:**TRINIDAD

268

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit: 900505481-0 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3250

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |







**INSTITUCION EDUCATIVA:**SANTA IRENE
**SEDE:** SANTA IRENE
**MUNICIPIO:** TRINIDAD

**INSTITUCION EDUCATIVA:**TECNICO INTEGRADO
**SEDE** ANTONIO NARIÑO
**MUNICIPIO:** TRINIDAD

269

| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3251

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|




**INSTITUCION:**TECNICO INTEGRADO
**SEDE:** EL BUCARE
**MUNICIPIO:**TRINIDAD




**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO INTEGRADO
**SEDE:** FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
**MUNICIPIO:** TRINIDAD

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3252

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVA:**TECNICO INTEGRADO
**SEDE:**TECNICO INTEGRADO
**MUNICIPIO**: TRINIDAD




**INSTITUCION EDUCATIVA:**TECNICO INTEGRADO
**SEDE:** SAN JOAQUIN
**MUNICIPIO**: TRINIDAD

240 Al

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones integrales Nit. 900858419-0 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3253

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO INTEGRADO<br>**SEDE:** SANTA MARTA<br>**MUNICIPIO:**TRINIDAD | **INSTITUCION EDUCATIVA:** RAFAEL GARCIA HERREROS<br>**SEDE:** RAFAEL GARCIA HERREROS<br>**MUNICIPIO:**TRINIDAD |

271

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900835681-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

3254

| | |
|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| SOPORTES: | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:**TECNICO INTEGRADO<br>**SEDE** LA ESPERANZA<br>**MUNICIPIO**: TRINIDAD | **INSTITUCION EDUCATIVA:** CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO<br>**SEDE:** EL TORO<br>**MUNICIPIO:** TRINIDAD |

272

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.** |
| | OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3255

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

**REGISTRO FOTOGRAFICO**






| | |
|---|---|
| **INSTITUCION DUCATIVA:** CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO<br>**SEDE:** CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO<br>**MUNICIPIO:** TRINIDAD | **INSTITUCION EDUCATIVA:** CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO<br>**SEDE:** EL PALMAR DEL PAUTO<br>**MUNICIPIO:** TRINIDAD |

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900054815-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**
**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3256

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVO:** POZO PETROLERO
**SEDE:** EL VALLE
**MUNICIPIO:** TRINIDAD




**INSTITUCION EDUCATIVA:**POZO PETROLERO
**SEDE** EL POZO PETROLERO
**MUNICIPIO:**TRINIDAD

274

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3257

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO INTEGRADO<br>**SEDE:** EL CALVARIO<br>**MUNICIPIO:** TRINIDAD | **INSTITUCION EDUCATIVA:**TECNICO INTEGRADO<br>**SEDE:** CHAPARRITO<br>**MUNICIPIO:**TRINIDAD |

275

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900050481-6

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3258

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|






**INSTITUCION EDUCATIVA:**SANTA IRENE
**SEDE:** PALMARITO
**MUNICIPIO:**TRINIDAD

**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD
**SEDE** CAMILO TORRES
**MUNICIPIO:** TRINIDAD

276

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 800050401-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3259

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO<br>**SEDE:** LA UNION DE COJOMU<br>**MUNICIPIO:** TRINIDAD | **INSTITUCION EDUCATIVA:** CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO<br>**SEDE** LOS MANDARINOS<br>**MUNICIPIO**: TRINIDAD |

277

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900050401-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3260

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E. ARTURO SALAZAR MEJIA SEDE ALTO GRANDE
**MUNICIPIO:** TAMARA




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** VICTOR GOMEZ CORREDOR SEDE VISTA HERMOSA
**MUNICIPIO:** TAMARA

FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit. 900856481-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3261

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

**REGISTRO FOTOGRAFICO**







**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E. VICTOR GOMEZ CORREDOR SEDE SAGRADO CORAZON
**MUNICIPIO:** TAMARA

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E VICTOR GOMEZ CORREDOR SEDE LA LIBERTAD
**MUNICIPIO:** TAMARA

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900850401-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3262

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E. ARTURO SALAZAR MEJIA SEDE SANTA LUCIA
**MUNICIPIO:** TAMARA




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E. ARTURO SALAZAR MEJIA SEDE SIBERIA CHITACOTE SECTOR BAJO
**MUNICIPIO:** TAMARA

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900054815-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3263

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E ARTURO SALAZAR MEJIA SEDE SAN JOSE
**MUNICIPIO:** TAMARA




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E ARTURO SALAZAR MEJIA SEDE LAGUNITAS
**MUNICIPIO:** TAMARA

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900958481-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3264

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E ARTURO SALAZAR MEJIA SEDE LA INMACULADA CONCEPCION
**MUNICIPIO:** TAMARA




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E ARTURO SALAZAR MEJIA SEDE ARTURO SALAZAR MEJIA
**MUNICIPIO:** TAMARA

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900805481-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

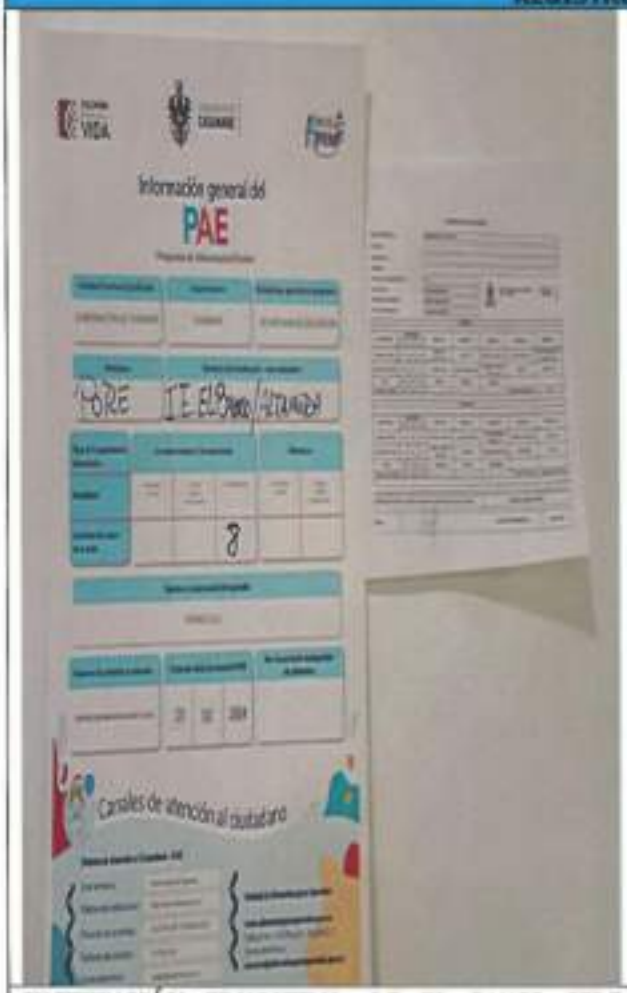
3265

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E EL BANCO SEDE ALTAMIRA **MUNICIPIO:** PORE




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E ANTONIO NARIÑO SEDE SAN RAFAEL
**MUNICIPIO:** PORE

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900556481-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3266

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE
**SEDE:** SABANETAS
**MUNICIPIO: PAZ DE ARIPORO**




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SIMON BOLIVAR
**SEDE:** BARINAS
**MUNICIPIO: PAZ DE ARIPORO**

284

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900926401-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3267

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |







| | |
|---|---|
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE<br>**SEDE:** JOSE DE SUCRE<br>**MUNICIPIO: PAZ DE ARIPORO** | **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE<br>**SEDE:** EL BORAL<br>**MUNICIPIO: PAZ DE ARIPORO** |

285

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900825401-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3268

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE
**SEDE:** SANTA TERESITA
**MUNICIPIO: PAZ DE ARIPORO**




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SIMON BOLIVAR
**SEDE:** GENERAL SANTANDER - VDA SAN LUIS DE ARIPORO
**MUNICIPIO: PAZ DE ARIPORO**

286

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones integrales Nit. 900050414-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3269

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SAN JUAN DE LOS LLANOS
**SEDE:** SAN JUAN DE LOS LLANOS
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO




**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE
**SEDE:** TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO

287

| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900054615-5 | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3270

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SIMON BOLIVAR
**SEDE:** PABLO SEXTO
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SIMON BOLIVAR
**SEDE:** EL SINAI
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO

288

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3271

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|



**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE
**SEDE:** SAN JESUS DE BORRINQUE
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO




**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE
**SEDE:** RAFAEL NUÑEZ
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO

289

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit: 900554614-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3272

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |







| | |
|---|---|
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE<br>**SEDE:** EL MUESE<br>**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO | **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE<br>**SEDE:** PALOSANTAL<br>**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO |

290

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900656451-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3273

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E TÉCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE SEDE BRISAS DEL MUESE
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E SIMON BOLIVAR SEDE EL TRIUNFO LAS MERCEDES
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900850401-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3274

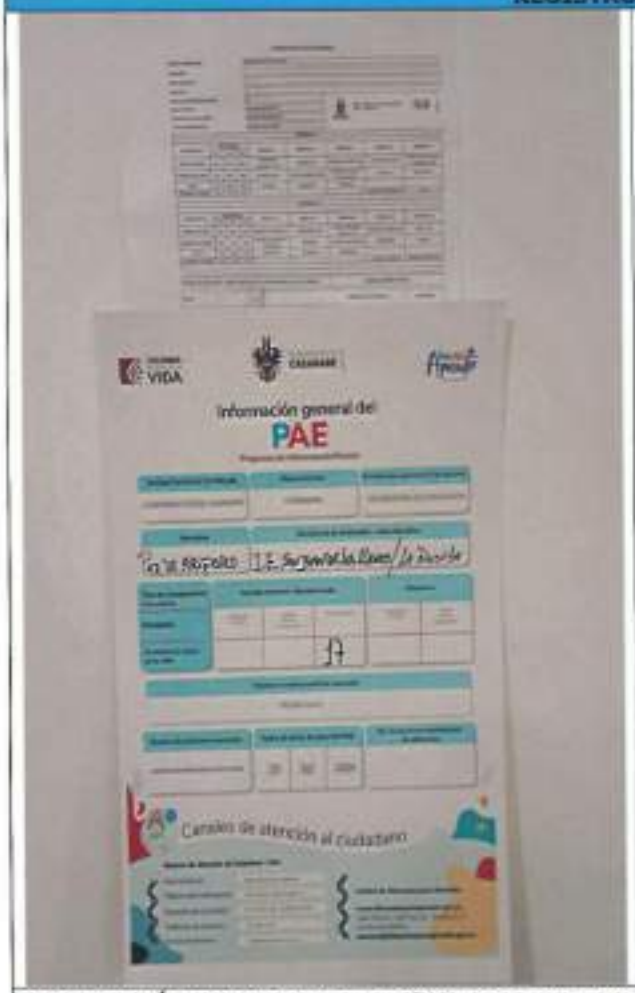
| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E SAN JOSE DE LOS LLANOS SEDE LA ROSITA
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E SAN JOSE DE LOS LLANOS SEDE NORMANDIA
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**
**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3275

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E SAN JOSE DE LOS LLANOS SEDE EL TESORO
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E SAN JOSE DE LOS LLANOS SEDE LA BUSACA
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO

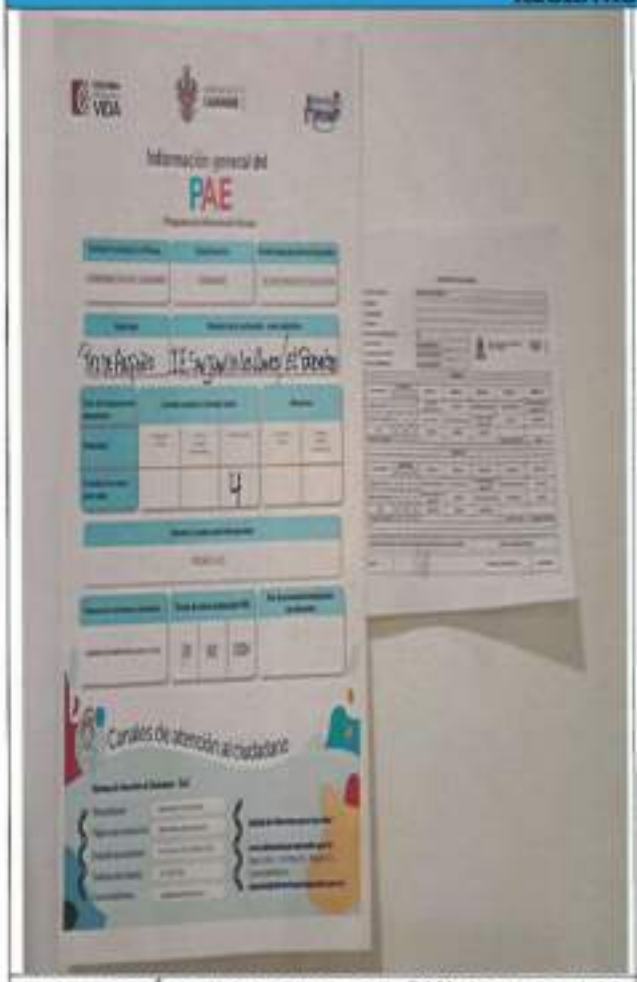
| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900054491-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-DAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E SAN JOSE DE LOS LLANOS SEDE EL PARAISO
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E SAN JOSE DE LOS LLANOS SEDE EL SUSPIRO
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit: 900054614-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3277

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E SAN JOSE DE LOS LLANOS SEDE AGUAS CLARITAS
**MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E ALGARROBO SEDE MINUTO DE DIOS
**MUNICIPIO:** OROCUE

FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit. 900050481-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3278

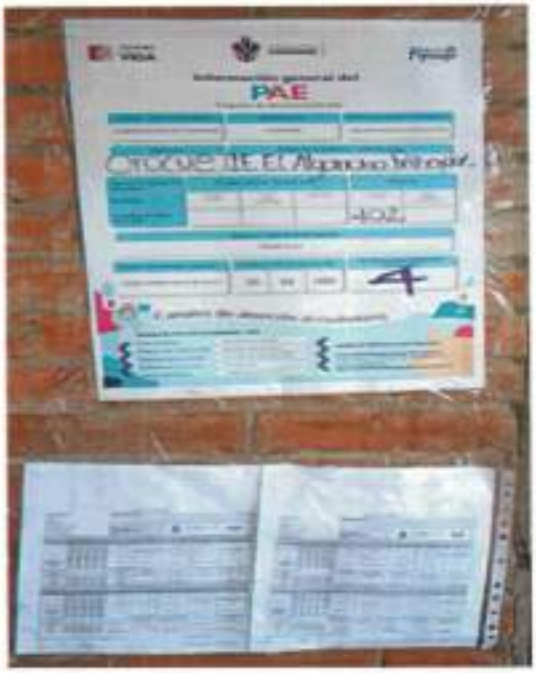
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVA:**LUIS CARLOS GALAN
**SEDE** SAN IGNACIO DE CUMACO
**MUNICIPIO:** OROCUE

**INSTITUCION EDUCATIVA:** EL ALGARROBO
**SEDE** EL ALGARROBO
**MUNICIPIO:** OROCUE

296

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900854414-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3279

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** JORGE ELIECER GAITAN<br>**SEDE:** RODRIGOQUE<br>**MUNICIPIO:** LA SALINA | **INSTITUCION EDUCATIVA:** JORGE ELIECER GAITAN<br>**SEDE:** LOS PAPAYOS<br>**MUNICIPIO:** LA SALINA |

297

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900504814-0

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3280

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

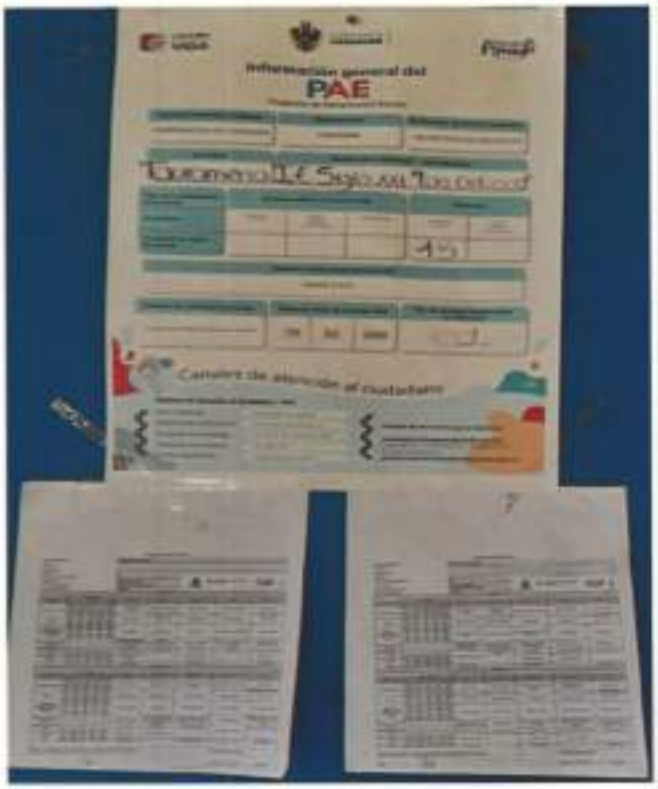
**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVA:** CRIEET
**SEDE**: LA VORAGINE
**MUNICIPIO:** TAURAMENA




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SIGLO XXI
**SEDE**: LAS DELICIAS
**MUNICIPIO:** TAURAMENA

298

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900058401-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3281

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SIGLO XXI
**SEDE:**SIGLO XXI
**MUNICIPIO:**TAURAMENA




**INSTITUCION EDUCATIVA**: CRIEET
**SEDE:** LA PRADERA
**MUNICIPIO:** TAURAMENA

292

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3282

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA :** CRIEET
**SEDE** VIGIA TROMPILLOS
**MUNICIPIO:**TAURAMENA




**INSTITUCION EDUCATIVA:** CRIEET
**SEDE** PIÑALITO
**MUNICIPIO:** TAURAMENA

300

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900509481-0

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**
**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3283

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVA:** JOSE MARIA CORDOBA
**SEDE:** DIVINO NIÑO
**MUNICIPIO:** TAURAMENA




**INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO
**SEDE:** LA LIBERTAD
**MUNICIPIO:**TAURAMENA

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900850403-0 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3201

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** TECNICO DIVERSIFICADO<br>**SEDE:** BELLA VISTA<br>**MUNICIPIO:** MONTERREY | **INSTITUCION EDUCATIVA:** ESCUELA NORMAL SUPERIOR<br>**SEDE** VILLA CAROLA<br>**MUNICIPIO:** MONTERREY |

302

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900050483-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3285

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** ESCUELA NORMAL SUPERIOR<br>**SEDE** BRISAS DEL LLANO<br>**MUNICIPIO:**MONTERREY | **INSTITUCION EDUCATIVA:** NORMAL SUPERIOR<br>**SEDE** PALONEGRO<br>**MUNICIPIO:** MONTERREY |

303

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900050451-6

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**
**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

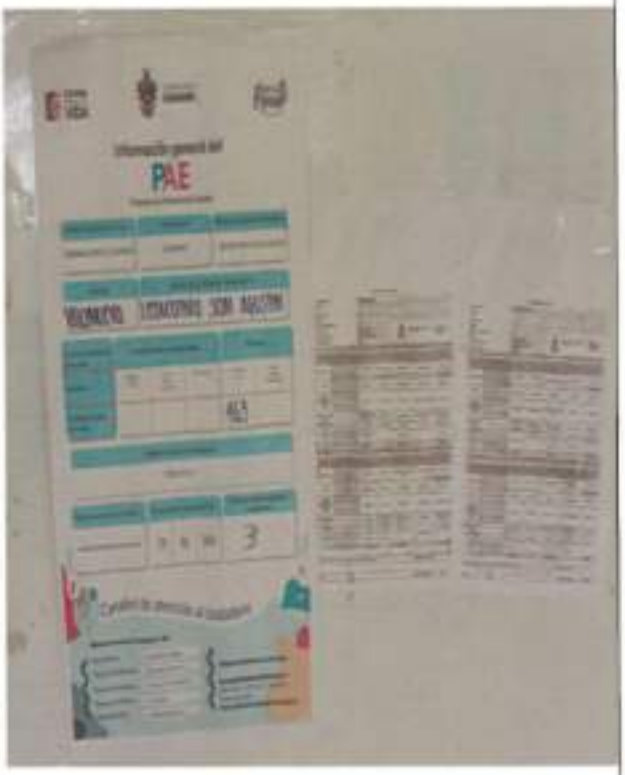
3286

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SAN AGUSTIN
**SEDE:** SAN AGUSTIN
**MUNICIPIO:** VILLANUEVA




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SAN AGUSTIN
**SEDE:** CARIBAYONA
**MUNICIPIO:** VILLANUEVA

304

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900050481-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3289

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|







**INSTITUCION EEDUCATIVA:**SAN AGUSTIN
**SEDE:** EL FICAL
**MUNICIPIO:** VILLANUEVA

**INSTITUCION EDUCATIVA:** SAN AGUSTIN
**SEDE:** PUERTO ROSALES
**MUNICIPIO:**VILANUEVA

305

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900504814-5

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**
**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3288

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|






| | |
|---|---|
| **INSTITUCION EEDUCATIVA:** SAN AGUSTIN<br>**SEDE:** ALFONSO LOPEZ<br>**MUNICIPIO:** VILLANUEVA | **INSTITUCION EEDUCATIVA:** FABIO RIVEROS<br>**SEDE:** EL TRIUNFO<br>**MUNICIPIO:** VILANUEVA |

306

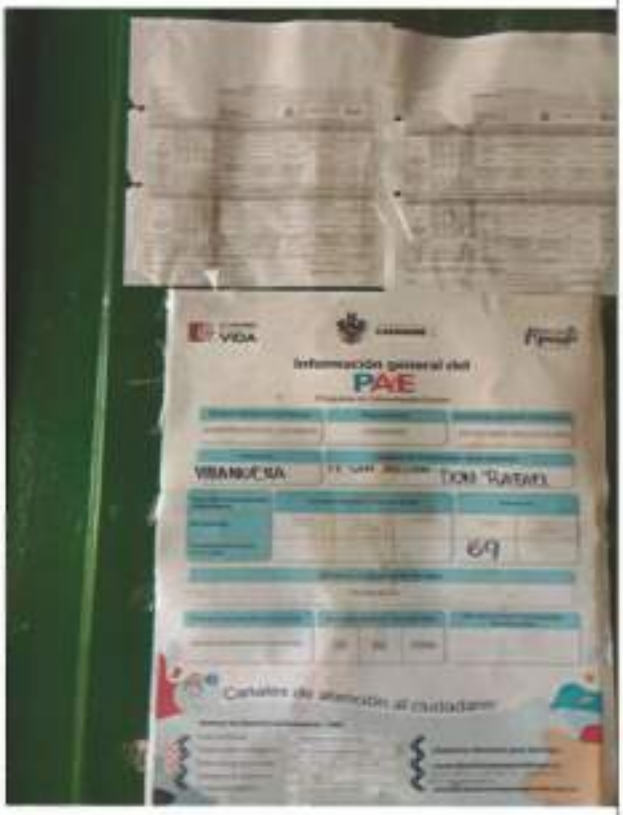
| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. |
| | OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3289

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SAN AGUSTIN
**SEDE:** DON RAFAEL
**MUNICIPIO:** VILLANUEVA




**INSTITUCION EDUCATIVA:** HORACIO PERDOMO
**SEDE:** HORACIO PERDOMO
**MUNICIPIO:**HATOCORozal

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3290

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |



**INSTITUCION EDUCATIVA:** HORACIO PERDOMO
**SEDE** DIVINO NIÑO
**MUNICIPIO:** HATO COROZAL



**INSTITUCION EDUCATIVA:** LUIS HERNANDEZ VARGAS
**SEDE:** EL CEDRAL
**MUNICIPIO:**HATO COROZAL

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900050401-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3291

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SIMON BOLIVAR
**SEDE:** JORGE ELIECER GAITAN
**MUNICIPIO:** HATO COROZAL




**INSTITUCION EDUCATIVA:** HORACIO PERDOMO
**SEDE:**LAS ENRAMADAS
**MUNICIPIO:**HATO COROZAL

309

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones integrales Nit. 820005481-5 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3292

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoria.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |

| | |
|---|---|
|  |  |
| **INSTITUCION EDUCATIVA:** SIMON BOLIVAR<br>**SEDE:**POLICARPA SALABARRIETA<br>**MUNICIPIO:** HATO COROZAL | **INSTITUCION EDUCATIVA:** SIMON BOLIVAR<br>**SEDE:** CASA ROJA<br>**MUNICIPIO:** HATO COROZAL |

310

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS<br>SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3293

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |



**INSTITUCION EDUCATIVA:** LUIS HERNANDEZ VARGAS
**SEDE :**MARAURE
**MUNICIPIO:**HATO COROZAL



**INSTITUCION EDUCATIVA:** SIMON BOLIVAR
**SEDE:** SIMON BOLIVAR
**MUNICIPIO:** HATO COROZAL

311

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900836461-6

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

32941

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E CARLOS LLERAS RESTREPO SEDE LOS CAÑALES
**MUNICIPIO:** HATO COROZAL




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E CARLOS LLERAS RESTREPO SEDE VILLA JULIA
**MUNICIPIO:** HATO COROZAL

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E BONIFACIO GUTIERREZ SEDE EL OSO
**MUNICIPIO:** HATO COROZAL




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E ANTONIO MARTÍNEZ DELGADO SEDE CASANARITO
**MUNICIPIO:** HATO COROZAL

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3296

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E PUERTO COLOMBIA SEDE LA ALEMANIA
**MUNICIPIO:** HATO COROZAL




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN SEDE SAN JOSE
**MUNICIPIO:** NUNCHÍA

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900550491-0

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3297

| INFORME DE EJECUCION No. 1 | PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024 |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2. Publicar en cartelera informativa, en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| SOPORTES: | MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA. |
|---|---|

**REGISTRO FOTOGRAFICO**




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN SEDE NUESTRA SEÑORA DE MANARE
**MUNICIPIO:** NUNCHÍA




**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN SEDE BUENAVISTA
**MUNICIPIO:** NUNCHÍA

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900905481-6 | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3298

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** ANTONIO NARIÑO
**SEDE** ANTONIO NARIÑO
**MUNICIPIO:**NUNCHIA




**INSTITUCION EDUCATIVA:** JESUS BERNAL PINZON
**SEDE:** LA ARMENIA
**MUNICIPIO:** MANI

316

FEDAG S.A.S

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**

**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3299

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVA:**JESUS BERNAL PINZON
**SEDE:** LA LLANERITA
**MUNICIPIO:**MANI




**INSTITUCION EDUCATIVA:** LUIS ENRIQUE BARON
**SEDE:** LAS ISLAS
**MUNICIPIO:** MANI

317

FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit. 830058481-6

**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**
**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

3 300

| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |
|---|---|

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |
|---|---|




**INSTITUCION EDUCATIVA:** GAVIOTAS
**SEDE** BRISAS DEL CUSIANA
**MUNICIPIO:** MANI




**INSTITUCION EDUCATIVA:** GAVIOTAS
**SEDE:** ONESIMO ADAN SOLER
**MUNICIPIO:** MANI

318

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.**<br>OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3301

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:** JESUS BERNAL PINZON
**SEDE:** GUAFAL PINTADO
**MUNICIPIO:** MANI




**INSTITUCION EDUCATIVA:** CAMILO TORRES
**SEDE:** GUAYANAS
**MUNICIPIO:** MANI

| | |
|---|---|
| FEDAG S.A.S | **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS**<br>**SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.** |
| | OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
| **INFORME DE EJECUCION No. 1** | **PERIODOS DEL 20 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024** |

3302

**ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:**

2.Publicar en cartelera informativa en un lugar visible, de color y tamaño pertinente del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, fichas técnicas de información del PAE, minuta patrón ciclos de menú previa aprobación de diseño por parte de ETC e interventoría.

| | |
|---|---|
| **SOPORTES:** | **MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CUMPLIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN DE MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y RACION INDUSTRIALIZADA.** |




**INSTITUCION EDUCATIVA:**LUIS ENRIQUE BARON
**SEDE:** ROBERTH KENNEDY
**MUNICIPIO:** MANI




**INSTITUCION EDUCATIVA:** SAN JOSE DE LA POYATA
**SEDE:** SAN JOSE DE LA POYATA
**MUNICIPIO:** MANI

320