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

MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS				
FECHA CERTIFICACIÓN	12/11/2025		N° Oficio	4.7-2025-1531	
OPERADOR:	RESGUARDO DE CAQUIONA	NIT	817001291-5	MUNICIPIO(S)	ALMAGUER

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

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

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

Para constancia se firma a los doce (12) días del mes noviembre de de 2025

NEIDA LORENA RUIZ LOPÉZ
PU Líder PAE

Proyectó: Alfredo Muñoz Zuñiga -Apoyo a la supervisión componente técnico

Ruber Hernan Buitron Melenje-Apoyo a la supervisión componente Financiero

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

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

Fecha 06/11/2025

SEÑORES

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

PROPUESTA PAIP

PAE
RECIBIDO
FECHA: 07/11/2025
FIRMA: Oirlo
Hora: 8:30am.

CORDIAL SALUDO

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

- ESTUDIO DE COSTOS
- PROPUESTA DE COMPRAS
- CARACTERISTICA DE CALIDAD
- 3.1 PL001-FR-SED-PAE-001 Cronograma de Capacitación Inicial
- 4. PL002-FR-SED-PAE-001 Programa de rutas de transporte y periodos
- CERTIFICADO BODEGA (1)
- CERTIFICADO DE CONTINUIDAD PAIP
- ficha técnica de los alimentos2026
- FORTALECIMIENTO OLLA-PAIP MEC DE ALM-TRANS (1)
- inspección sanitaria 04-24-2024 11.23 (1)
- PLAN DE REMISIONES.pdf

Att:

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



REQUERIMIENTO

CIUDADANO	CABILDO DE CAQUIONA
TIPO DE REQUERIMIENTO	PETICIÓN
ASUNTO	ENTREGA DOCUMENTACIÓN PROPUESTA PAIP 2026
No. RADICADO	CAU2025ER046758
FECHA CREACIÓN	06/11/2025 17:13:12
OTRA ENTIDAD	
RADICADO OTRA ENTIDAD	
FECHA VENCIMIENTO	
ESTADO	ABIERTO
FECHA FINALIZADO	

RESPUESTA

No hay registros para mostrar

CONTENIDO

CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA ENTREGA DOCUMENTACIÓN PROPUESTA PAIP 2026. CONTIENE:

- ESTUDIO DE COSTOS
- PROPUESTA DE COMPRAS
- CARACTERISTICA DE CALIDAD
- 3.1 PL001-FR-SED-PAE-001 Cronograma de Capacitación Inicial
- 4. PL002-FR-SED-PAE-001 Programa de rutas de transporte y periodos
- CERTIFICADO BODEGA (1)
- CERTIFICADO DE CONTINUIDAD PAIP
- ficha técnica de los alimentos2026
- FORTALECIMIENTO OLLA-PAIP MEC DE ALM-TRANS (1)
- inspección sanitaria 04-24-2024 11.23 (1)

ADJUNTOS

FECHA	DOCUMENTO	USUARIO
06/11/2025 17:13:12	PROPUESTA 2026.pdf	8170012915

CORRESPONDENCIA EXTERNA RELACIONADA

No hay registros para mostrar

NOVEDADES

FECHA CREACIÓN	ESTADO	NOVEDAD	COMENTARIO
06/11/2025 05:13:13 pm	ABIERTO	EL REQUERIMIENTO SE CREÓ CON EL NÚMERO DE RADICADO CAU2025ER046758	
06/11/2025 05:13:13 pm		ACTUALIZACIÓN DOCUMENTO	EL USUARIO 8170012915 ADJUNTÓ EL DOCUMENTO: PROPUESTA 2026.pdf

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

CAQUIONA 23 de OCTUBRE de 2025

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

CORDIAL SALUDO

ASUNTO : APROBACION DE CICLOS DE MENU

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

Aprobamos los ciclos de menu del Plan Alimentario Indígena Propio-PAIP que se concertó con la Entidad para la atención en sedes educativas con población mayoritariamente indígena o aquellas que se encuentran en territorio indígena, para la vigencia 2026.

Para constancia de lo anterior firma la autoridad Tradicional del resguardo indígena de Caquiona a los 23 días del mes de octubre del año 2025.

Cordialmente

EVERT QUINAYAS OMEN
CC: 4620147
REPRESENTANTE LEGAL GOBERNADOR DEL CABILDO
TL: 3128235609
CORREO: paecaquiona2022gmail.com

En el Camino del retorno hacia el Tiempo Armónico de los Ancestros

POR LA VIDA, LA ESPERANZA Y LOS SUEÑOS A CONSTRUIR CAQUIONA EN PIE DE LUCHA	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CERTIFICADO:

En ejercicio de nuestros usos, costumbre y derecho propio el cabildo indígena de Caquiona manifiesta que para el año 2026 no cuenta con una bodega para el almacenamiento de alimentos, ya que todo el proceso logístico de entrega lo realiza el proveedor contratado.

Para constancia de lo anterior firma la autoridad Tradicional del resguardo indígena de Caquiona a los 23 días del mes de octubre del año 2025.

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

Gobernación del Cauca
Secretaría de Salud

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

3349

CIUDAD: Caq-ova FECHA: 11/04/24 ACTA N°: 19022106[illegible]

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Sec Dptal de Salud del Cauca

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Gildo Fernando Quiñones Bolaños

*CÉDULA / NIT: 10617987714 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 19022106[illegible]

*NOMBRE COMERCIAL: Tienda Comunitaria La Rakanda

*DIRECCIÓN: Cra Esquina Caqueza MATRICULA MERCANTIL: 284254

*DEPARTAMENTO: Cauca *MUNICIPIO: Almaguer

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

Otro [X] Cuál: Esquina Las Quenas

TELÉFONOS: 3106162494 FAX: [ ]

CORREO ELECTRÓNICO: qfqmaguer@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Gildo Fernando Quiñones Bolaños

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 10617987714

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Gildo Fernando Quiñones Bolaños

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 10617987714

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra Esquina de Caqueza

*DEPARTAMENTO: Cauca *MUNICIPIO: Almaguer

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: [ ] *NÚMERO DE TRABAJADORES: [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 22-11-2022 (día / mes / año)

FAVORABLE	
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X
DESFAVORABLE	

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 77,5%

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

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

Powered by CamScanner

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3	1,5	0	C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3, 2.5; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8; Art. 10 Numeral 2.3; Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3; Art 31 Numeral 1, 2, 3.)*	6	3	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34; Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	6	3	0	Se evidencia parte de la estructura en material poroso que no facilita la fácil limpieza y desinfección C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud aparente (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 2, 5; Artículo 14, Numeral 12.)*	6	3	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11; Artículo 31 numeral 4 ; artículo 35 numeral 5.)*	6	3	0	C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 92;Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	No se evidencia uso de agua potable C
4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C

Powered by CamScanner

4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	1,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26. Numeral 3.)*	8	[redacted]		C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	No se evidencia soportes documentales de saneamiento. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	16			La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	9	4,5	1	NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	21			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

Powered by CamScanner

V. APLICACION DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD:

Si	No	Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Hallazgos: 2.2, 4.1, 4.5, 4.6

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de Abril del año 2024 en la Ciudad de Cogua.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Erika Isabel Beltran Galindez	NOMBRE:
CEDULA: 4696957	CEDULA:
CARGO: T. A. S.	CARGO:
INSTITUCIÓN: S. D. S. C.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Dusty Norely Chitto Omen	FIRMA:
NOMBRE: Dusty Norely Chitto Omen	NOMBRE:
CEDULA: 1081886463	CEDULA:
CARGO: Manipuladora de Alimentos	CARGO:

Powered by CamScanner

6. ALCANCE Y RESPONSABLES

Operador:	CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA
Zona:	SUR
Contrato:	
Municipios:	AIMAGUER
Personal manipulador de alimentos:	Asistir cumplidamente a las capacitaciones programadas por el operador en el sitio y la hora que se definan.
Representante Legal y/o Coordinador operativo:	Dar cumplimiento al plan de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos. Garantizar que el personal que está bajo su responsabilidad como personal de bodega, transportadores y personal manipulador de alimentos asista a las capacitaciones de acuerdo a la programación propuesta por el operador con la intensidad horaria definida. Garantizar que el personal encargado de impartir la capacitación sea el idóneo en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013. Reforzar las capacitaciones cuando se evidencie deficiencias en la aplicación de un procedimiento relacionado con la manipulación de alimentos.
Nombre profesional responsables del programa de capacitación:	JORGE ARMANDO ALEY MONCADA
Tarjeta profesional del capacitador (es):	19261-325160 CAU
Acepto el plan de capacitación y me comprometo a implementarlo durante la ejecución del contrato vigente.	
Firma del Coordinador operativo:	
Firma del Representante Legal:	

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

OPERADOR	No CONTRATO	FECHA	MUNICIPIO	HORARIO E INTENSIDAD	AMBIENTE (Presencial)	TEMAS	NUMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS A IMPACTAR	METODOLOGIA DE LA CAPACITACION	PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA CAPACITACION (Nombre, cédula, profesion, tarjeta profesional, teléfono, dirección, correo electrónico Anexando copia de la tarjeta profesional)
CABILDO CAQUIONA		12/01/2026	ALMAGUER	8:30-10:00	Presencial Direccion o Lugar:	Buenas Practicas de Manufactura y Lineamientos Técnicos del Programa	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743
CABILDO CAQUIONA		12/01/2026	ALMAGUER	10:00 a 10:30	Presencial Direccion o Lugar:	Ciclos de menús, Minuta patrón y estandarización de porciones.	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743
CABILDO CAQUIONA		12/01/2026	ALMAGUER	10:30 a 11:00	Presencial Direccion o Lugar:	Plan de Saneamiento	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743
CABILDO CAQUIONA		12/01/2026	ALMAGUER	11:00 a 11:30	Presencial Direccion o Lugar:	Mantenimiento de equipos	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743
CABILDO CAQUIONA		12/01/2026	ALMAGUER	11:30 a :12:00	Presencial Direccion o Lugar:	Sistemas de gestión de la calidad.	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743
CABILDO CAQUIONA		12/01/2026	ALMAGUER	12:00 a 12:30	Presencial Direccion o Lugar:	Gestión de la inocuidad - Prevención de la Contaminación.	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743
CABILDO CAQUIONA	1340-2025	12/01/2026	ALMAGUER	12:30 a 01:00	Presencial Direccion o Lugar:	Transporte, recepción y almacenamiento de materias primas, remisiones, reposiciones, devoluciones y faltantes	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743

para constancia se firma en CAQUIONA a los 23 días del mes de octubre de 2025

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

FIRMA

Nombre: EVERT QUINAYAS OMEN

REPRESENTANTE LEGAL

FIRMA

Nombre: PAULO MALES RENGIFO

COORDINADOR OPERATIVO

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



PERFIL PROFESIONAL

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

FORMACIÓN ACADÉMICA

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

PROGRAMAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

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

Institución: Servicio nacional de aprendizaje SENA

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

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

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

Experiencia Profesional

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

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

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

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA



NUMERO **10.306.743**

ALEY MONCADA

APELLIDOS

JORGE ARMANDO

NOMBRES

FIRMA



ÍNDICE DERECHO

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

POPAYAN
(CAUCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.66 ESTATURA

O+ G.S. RH

M SEXO

18-JUL-2003 POPAYAN

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

La Universidad del Cauca

en nombre de la

República de Colombia

y por autorización del Ministerio de Educación Nacional

en atención a que

Jorge Armando Aley Moncada

C.C. No 10'306.743 de Popayán

ha cumplido con todos los requisitos legales y estatutarios,

le otorga el título de

Ingeniero Agroindustrial

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

Popayán, 15 de Marzo de 2.013

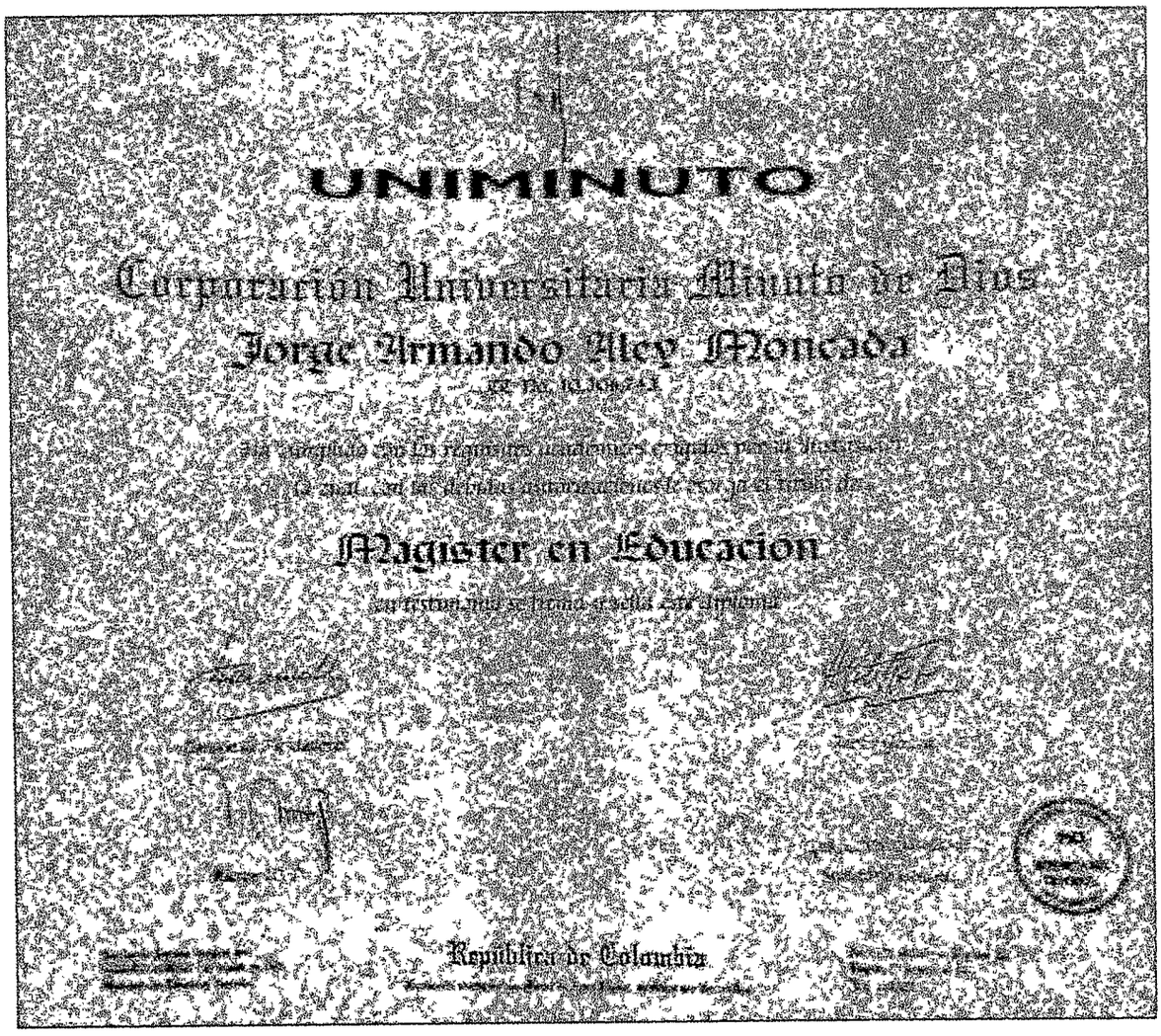
Registrado en el Libro de Diplomas No 077 Folio No 078

Diploma No 018-13 Resolución No 156-11-03-13 Acta No 04-12-03-13

El Rector de la Universidad

El Decano de la Facultad

La Secretaria Gral. de la Universidad.



UNIMINUTO

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Jorge Armando Alcy Moncada

ha cumplido con los requisitos académicos exigidos para el Programa

de cual se le ha conferido el título de

Magister en Educación

con distinción que le honra y acredita ante la sociedad

República de Colombia

COPNIA

Matrícula Profesional
19261-325150 CAU
Fecha de Expedición: 04/03/2016

Nombre:
JORGE ARMANDO
ALEY MONCADA

Cédula:
C.C. 10306743

Profesión:
INGENIERO AGROINDUSTRIAL

Institución:
UNIVERSIDAD DEL CAUCA



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

OPERADOR	MUNICIPIO	RUTA	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	CODIGO DANE SEDE	SEDE EDUCATIVA	POBLACIÓN	CUPOS	TIPO DE PAE (C.A.-JU)	MODALIDAD DE PAE (RPS - CATERING - RI)	PERIODICIDAD DE ENTREGA PERECEDEROS	PERIODICIDAD DE ENTREGA NO PERECEDEROS	LUGAR ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS	LUGAR ESPECIFICO DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022001096	ESCUELA MIXTA GABRIELAS	INDIGENA	18			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA MIXTA	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000839	ESCUELA RURAL MIXTA EL HATO	INDIGENA	42			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA EL HATO	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000138	ESCUELA RURAL MIXTA DOMINGUILLO	INDIGENA	6			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA DOMINGUILLO	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000499	ESCUELA RURAL MIXTA BALCONCRUZ	INDIGENA	8			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA BALCONCRUZ	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000341	ESCUELA RURAL MIXTA ROSA PAMBA	INDIGENA	8			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA ROSA PAMBA	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000685	ESCUELA RURAL MIXTA EL PINDIO	INDIGENA	13			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA EL PINDIO	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000926	ESCUELA RURAL MIXTA CERRO ALTO	INDIGENA	11			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA CERRO ALTO	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000189	ESCUELA MIXTA EL GUAMBIAL	INDIGENA	8			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA MIXTA EL GUAMBIAL	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000171	ESCUELA RURAL MIXTA QUEBRADILLAS	INDIGENA	6			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA QUEBRADILLAS	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000642	ESCUELA RURAL MIXTA HATO VIEJO	INDIGENA	11			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA HATO VIEJO	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022001061	ESCUELA RURAL MIXTA CERRO LARGO	INDIGENA	24			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA CERRO LARGO	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000910	ESCUELA RURAL MIXTA EL POTRERO	INDIGENA	11			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	ESCUELA RURAL MIXTA EL POTRERO	10:AM-4:00 PM
CABILDO CAQUIONA	ALMAGUER		INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	219022000863	COLEGIO SANTA MARIA DE CAQUIONA	INDIGENA	194			SEMANAL	MENSUAL	PROVEEDOR	COLEGIO SANTA MARIA DE CAQUIONA	10:AM-4:00 PM

FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS

SEDE EDUCATIVA	PRIMER PERIODO enero Perecederos (Galería) Marcar con X 12	18	25	enero No Perecederos (Grano) Marcar con X 12	SEGUNDO PERIODO febrero Perecederos (Galería) Marcar con X 1	8	15	22	febrero No Perecederos (Grano) Marcar con X 1	TERCER PERIODO marzo Perecederos (Galería) Marcar con X 1	8	15	22	29	marzo No Perecederos (Grano) Marcar con X 1	CUARTO PERIODO abril Perecederos (Galería) Marcar con X 5	12	19	26	abril No Perecederos (Grano) Marcar con X 5	QUINTO PERIODO MAYO Perecederos (Galería) Marcar con X 3	10	17	24	31	MAYO No Perecederos (Grano) Marcar con X 3
ESCUELA MIXTA GABRIELAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESCUELA RURAL MIXTA EL HATO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESCUELA RURAL MIXTA DOMINGUILLO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESCUELA RURAL MIXTA BALCONCRUZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESCUELA RURAL MIXTA ROSA PAMBA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESCUELA RURAL MIXTA EL PINDIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESCUELA RURAL MIXTA CERRO ALTO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESCUELA MIXTA EL GUAMBIAL	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESCUELA RURAL MIXTA QUEBRADILLAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESCUELA RURAL MIXTA HATO VIEJO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESCUELA RURAL MIXTA CERRO LARGO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESCUELA RURAL MIXTA EL POTRERO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
COLEGIO SANTA MARIA DE CAQUIONA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Para constancia se firma a los (X) ________ días del mes de __________ de 2025

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

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

OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA	CONTRATO N°:	
MUNICIPIOS:	ALMAGUER	FECHA DILIGENCIAMIENTO:	30/10/2025

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

	PRODUCTO		MARCA	PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO No.	REGISTRO SANITARIO VIGENCIA	APLICA PARA LA EJECUCIÓN No.LOTE	APLICA PARA LA EJECUCIÓN FECHA DE VENCIMIENTO
ACEITES Y GRASAS								
1	ACEITE VEGETAL PURO O MEZCLA DE GIRASOL, SOYA O MAÍZ	OPCIÓN 1	LA REALEZA	500ML, 1000ML, 2800ML	RSA-0027472-2023	06/09/2028		
		OPCIÓN 2	EL FRITON	500ML, 1000ML, 2800ML	PSA-0004158-2023	06/09/2030		
		OPCIÓN 3						
AZUCARES Y DULCES								
2	AZUCAR REFINADA	OPCIÓN 1	MANUELITA	500GR, 1000GR	0008503-2020	30/03/2030		
		OPCIÓN 2	INCAUCA	500GR, 1000GR	NSA-002829-2017	08/05/2027		
		OPCIÓN 3						
3	PANELA	OPCIÓN 1	PRODUCTO LOCAL	500GR, 1000G				
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
CEREALES								
4	ARROZ BLANCO	OPCIÓN 1	FLOR HUILA	500GR LT.281221	RSAA17I11103	01/06/2028		
		OPCIÓN 2	LOREYN	500GR	NSA-0013100-2022	22/11/2032		
		OPCIÓN 3	BLANQUITA	500GR	PSA-0002667-2020	06/11/2027		
5	CHOCOLATE	OPCIÓN 1	CHOCOLATE CRUZ	500GR	NSA-000553-2016	24/07/2026		
		OPCIÓN 2	CHOCOLATE CORONA	500GR	NSA-0008588-2020	14/05/2030		
		OPCIÓN 3						
6	AVENA EN OJUELAS PRECOSIDA	OPCIÓN 1	QUAKER	500GR	NSA-0015230-2023	19/12/2033		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
7	PASTA ALIMENTICIA ENRRIQUECIDA CRUDA	OPCIÓN 1	DORIA	500GR	RSA-004570-2017	24/11/2027		
		OPCIÓN 2	LA MUÑECA		PSA-0005925-2025	02/07/2032		
		OPCIÓN 3						
8	MARGARINA CON SAL	OPCIÓN 1	LA FINA	500GR	PSA-0005160-2024	11/09/2031		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
9	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA	OPCIÓN 1	PROMASA	1000GR	PSA-000508-2016	21/04/2028		
		OPCIÓN 2	PAN	1000GR	PSA-0001901-2019	02/10/2032		
		OPCIÓN 3						
LACTEOS Y DERIVADOS LÁCTEOS								
10	LECHE ENTERA EN POLVO	OPCIÓN 1	EL RODEO	380GR	002621-2016	27/10/2026		
		OPCIÓN 2	PROLECHE	380 GR LT. 350	RSA-001587-2016	15/06/2026		
		OPCIÓN 3						
LEGUMINOSAS								
11	FRIJOL ROJO	OPCIÓN 1	LUHUMAR	500GR LT. 130122	NSA-003017-2017	10/025		
		OPCIÓN 2	DOÑA LUPE	500 GR LT. 150122	RSAD 10172812	24/10/2025		
		OPCIÓN 3						
12	LENTEJA	OPCIÓN 1	SU DESPENSA	500 GR LT. 150122	RSAD 10172812	15/9/25		
		OPCIÓN 2	DOÑA LUPE	500GR	17 09 34	26-abr-25		
		OPCIÓN 3						
PROTEINA ANIMAL								
13	POLLO	OPCIÓN 1	BUCANERO	500GR, 1000GR				
		OPCIÓN 2						

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

OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA			CONTRATO N°:	
MUNICIPIOS	ALMAGUER			FECHA DILIGENCIAMIENTO	30/10/2025
CUPOS	MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO: X	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA: X	INDUSTRIALIZADO	
	TIPO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO CAJM/CAJT: X	ALMUERZO	RIAD	

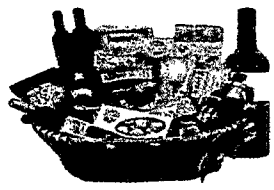
	PRODUCTO		MARCA	PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO No.	REGISTRO SANITARIO VIGENCIA	APLICA PARA LA EJECUCIÓN No.LOTE	APLICA PARA LA EJECUCIÓN FECHA DE VENCIMIENTO
			SAL					
15	SAL YODADA	OPCIÓN 1	REFISAL	500 GR LT.20201	RSIAE17MO1994			
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
			INSUMOS PARA LIMPIEZA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

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

Para constancia se firma en caquiona a los TREITA (30) días del mes de octubre de 2025.

FIRMA	FIRMA
NOMBRE: EVERT QUINAYAS OMEN	NOMBRE PAULO MALES RENGIFO
REPRESENTANTE LEGAL	**COORDINADOR OPERATIVO**

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



FICHA TENICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1 FT AZUCAR MANUELITA

Manuelita

AZÚCAR GRANO FINO Y REFINADO
HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD PARA MATERIALES
Revisión: noviembre de 2017

SECCIÓN 1 - PRODUCTO E IDENTIFICACIÓN DE LA COMPAÑÍA

1.1 Identificador del producto

Nombre del producto: AZÚCAR GRANO FINO Y REFINADO
Código Interno

1.2 Usos pertinentes identificados y usos desaconsejados

Recomendaciones de Uso: Consumo humano directo y/o en preparaciones. No apto para diabéticos. No consumir si se detecta empaque violentado

1.3 Datos del proveedor de la Ficha de Datos de Seguridad

INGENIO MANUELITA S.A.
KM 7 vía Palmira, El Cerrito, Valle del Cauca - Colombia.
T +57 2 687 8900 - E: servicioclente@manuelita.com

1.4 Teléfono de emergencias

Número de emergencias (24 horas): CISPROQUIM +57 1 288 6012 desde Bogotá
01 8000 916012 fuera de Bogotá
080-050-847 para Perú
1800-59-3005 para Ecuador
08001005012 para Venezuela

SECCIÓN 2 – IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

2.1 Visión general sobre las emergencias

Este material no es considerado peligroso para OSHA Hazard Communication Standard (29 CFR 1910.1200)
Apariencia: Cristales blancos de olor suave.
Peligros físicos: Ninguno.
Inflamabilidad: El producto es un polvo combustible.
Otros peligros: Peligro de explosión de polvo. Refiérase a la sección 9 para más información.
Principales signos y síntomas:
Inhalación: puede causar irritación y molestias.
Contacto con la piel: puede causar irritación leve y sequedad de la piel.
Contacto con los ojos: puede causar irritación por efectos mecánicos.

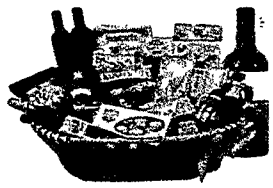
TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



AZUCAR REFINADO ALTA PUREZA CORRIENTE		
DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO		
AZÚCAR BLANCO (AZÚCAR REFINADO ALTA PUREZA CORRIENTE)		
NATURALEZA DEL PRODUCTO		
Azúcar extraída de la caña a través de un proceso de molienda, purificación del jugo, cri		
COMPOSICIÓN		
Sacarosa 99.8% Mínimo		
DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO		
El jugo obtenido de la molienda de la caña de azúcar, se clarifica, se evapora a 65º Brix y se cri cristales de la miel se separan por centrifugación y se disuelven en agua. El licor obtenido se cl cristaliza por segunda vez, se somete a proceso de secado, se empaca y pasa por d		
DATOS Y CARACTERISTICAS TECNICAS		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Características	Método de medición	Unidad
Apariencia	PR-PPAL-0095	N.A.
Sabor	PR-PPAL-0095	N.A.
Olor	PR-PPAL-0095	N.A.
Características	Método de medición	Unidad
Polarización	NTC 586	ºZ a 20ºC
Color	NTC 5969 / USP 40	UI
Humedad	NTC 572 / USP 40	%
Cenizas	NTC 570	%
Azucares Reductores	NTC 4355	%
Plomo	Absorción atómica	mg Pb/kg
Cobre	Absorción atómica	mg Cu/kg
Arsénico	Absorción atómica	mg As/kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Mesófilos	NTC 3906	UFC/10g
Mohos	NTC 3907	UFC/10g
Levaduras	NTC 3907	UFC/10g
Coliformes Totales	NTC 4306	UFC/10g
Coliformes fecales	NTC 4306	UFC/10g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Para una porción de 10 g)		
Carbohidrato total		g
Azúcares		g
Grasa total		mg
Sodio		mg
Proteína		mg
RECOMENDACIONES DE USO		
USOS E INSTRUCCIONES		
Consumo humano directo y/o en preparaciones. No apto para diabéticos. No consumir si se e Azúcar Manuelita cumple con el requisito establecido por la Farmacopea Americana para imp proceso productivo no utiliza ningún solvente Clase I y Clase II, de acuerdo a la clasificación USP. etílico 99.9%) en una proporción menor a 0.03 ppm, pero el proceso de cristalización asegura		

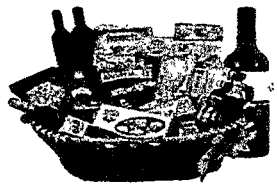
TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



ENVASADORA JR S.A.S. Nit-901318358-6	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
ACEITE VEGETAL DE SOYA	
Código:	FT-001
Vigencia a partir de:	Junio de 2020
Versión:	4

LA REALEZA Aceite Vegetal de Soya

Super R Aceite Vegetal de Soya

0. Generalidades.

Objeto:	Establecer los requisitos que debe cumplir el Aceite Vegetal 100% de Soya, apto para consumo humano.
Alcance:	Éste documento aplica para el Aceite Vegetal 100% de Soya, envasado por **Envasadora JR S.A.S.** (Carrera 3 No. 9 - 65 envasadorajrsas@gmail.com Popayán – Cauca).
Permiso Sanitario:	INVIMA: PSA-0002491-2020
Ingredientes:	Aceite Vegetal de Soya, Antioxidante (TBHQ) y Sinergista (Ácido Cítrico).
Descripción Física:	El Aceite vegetal de soya es el aceite extraído de la semilla de soya (*Glicynce soya sieb* y *Zucarino soya gispida moench*). El producto en correcto estado, no presentará rancidez, partículas extrañas ni sustancias utilizadas en su extracción y refinación.
Alérgenos:	No contiene ingredientes considerados alérgenos por la Ley FALCPA y el Codex alimentarius numeral 4.2.1.4
OGM:	Puede ser producido a partir de semillas OGM.
Usos:	Ideal para freír o como ingrediente en la preparación de salsas y ensaladas.

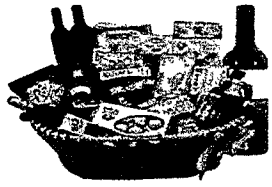
1. Características Fisicoquímicas.

Análisis	Especificación		Método de Ensayo
	Mínimo	Máximo	
Acidez, expresada como ácido oleico (%)**	–	0.1	TL-010
Índice de peróxido (mq-O2 / kg)**			TL-011
En Proceso	–	1.0	
En Almacenamiento	–	5.0	
Humedad + Materia volátil (%)**		0.2	TL-041
Coldtest a 0 °C (horas)*	7	–	TL-030
Color Lovibond celda 5 1/4" **			TL-039
Rojo	–	1.5	
Amarillo		20.0	
Azul		0.0	
Metales pesados, en mg/kg*			Absorción Atómica, ICP
Hierro	–	1.5	
Cobre		0.1	
Plomo		0.1	
Arsénico		0.1	

* Análisis realizado por plan de muestreo.

** Análisis realizado para cada lote.

Contaminantes: Se da cumplimiento a los requerimientos exigidos en la Resolución 4506 de 2013 (contaminantes de alimentos para consumo humano), la Resolución 2154 de 2012 y al Codex Stan 193 de 1996.



2. Características Microbiológicas.

Parámetro	m	M
NMP coliformes totales /g-mL	<11	
NMP coliformes fecales /g-mL	<3	–
Recuento de mohos y levaduras UFC/g-mL	100	1000

m	Índice máximo permisible para identificar nivel de buena de calidad.
M	Índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad.
NMP	Número más probable.
UFC	Unidades formadoras de colonias.

Es un producto estable que no permite el desarrollo ni la supervivencia de microorganismos.

3. Características Organolépticas.

Análisis	Especificación
Apariencia a 25°C.	El Aceite Vegetal 100 % Soya debe tener un aspecto translucido.
Color	Amarillo translúcido.
Olor	Característico.
Sabor	Característico.

4. Características Nutricionales.

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1 Cucharada (10 ml)

Porciones por envase: 25

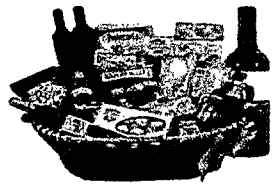
Cantidad por porción	
Calorías 80	**Calorías de grasa 80**
	Valor Diario*
Grasa Total 9 g	14%
Grasa Saturada 1,5 g	8%
Grasa Trans 0 g	
Grasa Mono-insaturada (Omega 9) 2 g	
Grasa Poli-insaturada 6 g	
Omega 6 5g	
Omega 3 1g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 0g	0%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	0%

No es una fuente significativa de Grasas Trans, Colesterol, Sodio, Carbohidratos Totales, Fibra Dietaria, Azúcares, Proteína, Vitamina A, Vitamina C, Hierro y Calcio.

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

La Tabla Nutricional presentada corresponde a la referencia comercial de 250ml.

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen
simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



3 FT arroz flor huila

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A. NIT 891100445-8	ORF
Edición Controlada Noviembre 25/2015	ES-0076 Versión: 6	PAG 1 DE 4

1. Nombre del Producto
Arroz Roa Fortificado FORTIPLUS
Arroz Florhuila con Vitaminas

2. Descripción
Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de Vitamina A y Acido Fólico.
Clasificación: Tipo 1 Grado 2.

3. Ingredientes
Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Folico.

4. Modo de Uso
(Sugerencia de preparación).
a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ taza de cebolla y sal al gusto
b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.

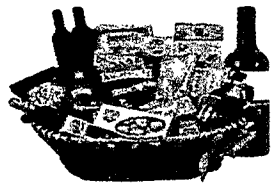
5. Referencia Normativa
NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.

6. Registro Sanitario
RSAD10115402 Arroz Roa Fortificado
RSAD10161110 Arroz Florhuila con Vitaminas

7. Caracteristicas Fisicoquimicas

Caracteristicas	Especificacion	Equipo y/o Metodo
Grado de Humedad	Máximo 14%	ES-0019
Grano ocrum blanco	Máximo 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Máximo 5%	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, ocre)	Máximo 1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 – 41 °Kett	PR-0056
Grano Panzo	Máximo 5%	PR-0056 IN-0242
Indice de Pulimento	85 – 95 °Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 250 g	IN-0242
Tipos de contraste	Máximo 5%	IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo 0.1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados	Máximo 50 ppm	Absorción atómica (Acido Sulfúrico)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes. Cromatografía de gases con detector de captura de electrones

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen
simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



8. Caracteristicas Sensoriales [redacted]

Caracteristicas	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico de cada estado	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Granulado	
Color	Blanco	

9. Caracteristicas Microbiológicas

Caracteristica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo 300 000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 5000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacilus cereus (UFC/g)	Máximo 1000	Siembra en placas perfusal (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo 20 µg/Kg.	Método de rutina ensayo (Análisis Externo)

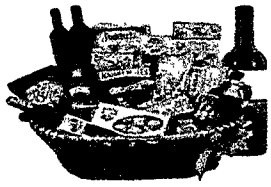
10. Aspectos de Inocuidad

Caracteristica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Max. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varian según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 333 de 2011 del ministerio de la Proteccion Social

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



LA BLANQUITA	ARROCERA LA ESMERALDA S.A.S	Código: G-EMP-69
		Versión: 15
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rige a partir de: 17-07-2020

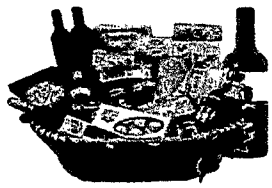
4. DESARROLLO

A continuación, se detallan las características del producto.

4.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

DATOS DEL FABRICANTE	Arrocera la Esmeralda S.A.S Carrera 10 N° 5-02 Jamundí – Valle del Cauca +(572) 516 0000	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Arroz	
TIPO DE SEMILLA	Oryza Sativa	
PRESENTACIÓN	Ver tabla de características específicas	
REGISTRO SANITARIO	No aplica. El producto no requiere registro, permiso o notificación sanitaria, según Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, por ser comercializado como producto sin proceso de transformación.	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Arroz excelso, elaborado para consumo.	
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Arroz	
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4506 de 2013 Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012 NTC 671 NTC 529 Codex Alimentarius Arroz Orgánico: Resoluciones 0187 de 2006 & 0189 de 2016 del M.A.D.R. de Colombia Ecocert Organic Standard – EOS National Organic Program – NOP	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Aerobios Mesófilos UFC/g-mL	<300.000
	Recuento de Mohos UFC/g-mL	<5.000
	Recuento de Levaduras UFC/g-mL	<5.000
	Coliformes Totales NMP/G	<3
	Coliformes Fecales NMP/G	<3
	Recuento de Estafilococo Coagulasa Positiva UFC/g-mL	<100
	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g-mL	<1.000

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



4 FT MAIZ BLANCO TRILLADO

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	CODIGO 14-FTPT004	VERSION 001	FECHA EMISION AB/2019	Pág. 1de2

FICHA TECNICA FTPT 004 – *MAIZ TRILLADO BLANCO*

Nombre del Producto (SIBOL)	**MAIZ COD 40404**
Nombre Comercial	***MAIZ TRILLADO BLANCO PARA CONSUMO HUMANO***
Calidad	Norma Técnica Colombiana 366
Generalidades	El maíz trillado blanco proviene de la molturación seca del maíz sometido a procesos de limpieza, clasificación, tamizado, desgerminado, descascarado y calibrado a un tamaño uniforme de los 4.75 mm en adelante. Su composición aberca fracciones de granos de forma redondeada, plana o semi-dentada, en los cuales aparece una ligera capa de almidón blando harinosa soportada por otra de almidón duro de color blanco característico. Su composición es Grano de maíz 100 %, que puede producirse a partir de maíces importados y nacionales.
Requisitos generales	No debe poseer olores objetables No debe contener residuos de material toxico No debe presentar infestación El contenido de residuos de plaguicidas permitidos no debe exceder los límitesindicados en el Codex Alimentarius. Debe estar libre de insectos causantes de daños primarios y secundarios.
Requisitos Específicos	**Caracteristicas Sensoriales** Color: Blanco, característico de maíz Olor: Característico, sin olores objetables Sabor: Característico **Caracteristicas Fisicoquímicas** Humedad %: 14 %max. Grano dañado por hongo: 0-3% Grano dañado por calor: 0-5% Piedras: Ausente Material extraño: 0.2% **Caracteristicas microbiológicas** Aflatoxinas: <20ppb **Nivel de infestación**

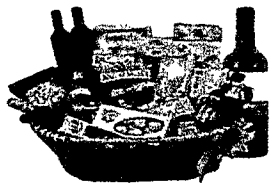
TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen
simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



	FICHA TECNICA DE MATERIA PRIMA			
	CODIGO TZ-FT001	VERSION 001	FECHA EMISION AB./2018	Pág. 2de2

	Para consumo humano el maíz debe clasificarse dentro del nivel libre de infestación.
Empaque y Rotulado	- Bolsa de polietileno que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del producto, con pesos de 1.000g y 2.500g. - Sacos a granel de primer uso que permitan el muestreo, de polipropileno tejido, cosido con peso de 50Kg. - Rotulado general: Resolución 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen losparámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.
Conservación y almacenamiento Transporte	Almacenar sobre estibas en lugar limpio, a temperatura ambiente, buena ventilación, bien iluminado, seco, fresco, proteger de humedad, en perfecta limpieza, protegido de roedores y plagas.
Elaborado por	**TRILLADORA RIONEGRO S.A.S** **Teléfono: 561 0543** **Calle 56 # 43 54 Sector Galería Rionegro**

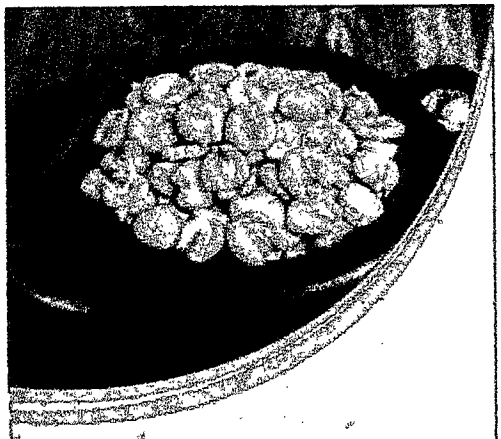
TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen
simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TÉCNICA

MAIZ GRANO MOTE

CONSORCIO DEL VALLE



Descripción General

Nombre científico	: Zea mays.
Nombre común	: Maiz grano mote.
Familia	: Poaceae.

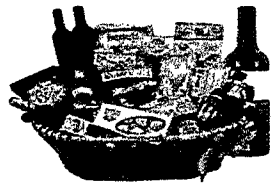
Descripción Sensorial

Color	: Amarillo cremoso.
Olor	: Característico del maíz grano mote.
Sabor	: Característico del maíz grano mote.

Descripción Física

Apariencia	: Granos enteros
Calibre	: Maíz mote primera – Calibre 24/28 gran. / oz.
Sanos	: 98% min.
Defectos	: 2% min.
Granos contrastantes	: 0.2% del peso de maíz como máx.
Granos dañados	: 0.6% del peso de maíz como máx.
Granos infectados	: 0.2% del peso de los granos dañados como máx.
Granos partidos	: 0.4% del peso de maíz como máx.
Impurezas	: 0%
Materias extrañas	: <= 0.6%

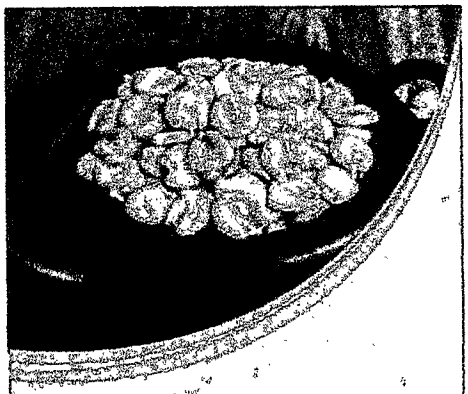
TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TÉCNICA

MAIZ GRANO MOTE

CONSORCIO DEL VALLE

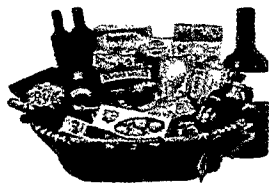


Descripción General
Nombre científico : Zea mays.
Nombre común : Maiz grano mote.
Familia : Poaceae.

Descripción Química
Humedad : 12% máx.
Metales pesados : Plomo: <0.2mg/Kg (Codex stan 230).
: Cadmio: <0.1mg/Kg (CAC/GL39).

Otras especificaciones
Presentación : Sacos de polipropileno de 25kg y/o 50kg.
: Y/o de acuerdo al requerimiento del cliente.

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



4 FT LECHE ENTERA EL RODEO



- DESCRIPCIÓN

Características

La Leche en Polvo Entera El Rodeo de 875 GR es una fuente rica en nutrientes y vitaminas, ofreciendo un sabor cremoso y delicioso. Su proceso de secado garantiza una larga durabilidad, manteniendo todas las propiedades nutritivas de la leche fresca.

Beneficios

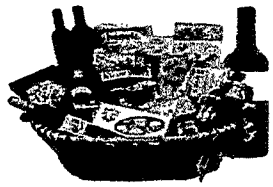
Perfecta para familias, esta leche en polvo es ideal para preparar bebidas, postres, o consumirla sola. Su fácil preparación y almacenamiento conveniente la convierten en un esencial de la despensa, asegurando que siempre tengas a mano una opción saludable y nutritiva.

Características

- Hierro: Ayuda a disminuir el riesgo de deficiencia de Hierro que es una de las principales causas de anemia.
- Calcio: nutriente indispensable para la formación de masa ósea y fortalecer los dientes.
- Vitamina C: contribuye a una mejor absorción del hierro e interviene en el desarrollo de las defensas del cuerpo (sistema inmune).

Modo de Preparación

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



Para preparar un vaso (200 ml), adiciona 3 cucharadas (26g)de leche azucarada EL RODEO ® en 180 ml de agua previamente hervida.
Para preparar un litro (1000 ml), adiciona 15 cucharadas (130 g) de leche azuarada EL RODEO® en 900 ml de agua previamente hervida.

INGREDIENTES

Leche fresca, azúcar, lactosa , carbonato de calcio, emulsificante (Lecitina de soya), premezcla de vitaminas (A, C, D, E, B1, B2, B3, B6, B12, biotina, ácido, fólico, y ácido pantoténico) y pirofosfato férrico.

Proleche Procesadora de Leches S.A.	**FICHA TÉCNICA** **PRODUCTO TERMINADO**	**19-FIC-20** Versión 04 | Jul./2015 Pág. 1 de 4 Responsable: Gerente Investigación y Desarrollo

LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

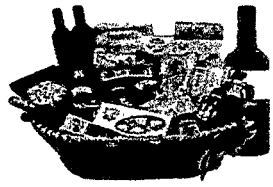
Descripción de producto/Proceso	La Leche en Polvo Entera es el producto obtenido de la deshidratación de leche fresca libre de sustancias extrañas y adulterantes, es pasteurizada, evaporada, homogeneizada y secada mediante atomización. El producto en polvo es aglomerado y de partículas sueltas, facilitando la solubilización.

Características Microbiológicas

REQUISITOS	n	m	M	C
Rcto. Mesófilos aerobios ufc/g	3	1000	10000	1
N.M.P Coliformes Totales ufc/g	3	<3	11	1
N.M.P Coliformes fecales Gérmenes/g	3	<3	Ausente	0
Rcto. Mohos y Levaduras ufc/g	3	< 100	500	1
Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Bacillus cereus ufc/g	3	< 100	100	1
Salmonella / 25g	3	0	Ausente	0
Esporas Clostridium sulfito reductor ufc/g	3	10	100	1
En el marco del Decreto:	616 de 2006			

NMP: Número mas probable; **n**: Nº de muestras a examinar; **m**: Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad; **M**: Indice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable; **C**: Nº de muestras permitidas con resultados entre **m** y **M**.

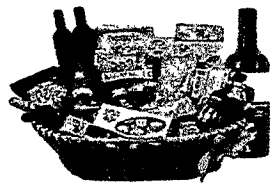
TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



Características organolépticas	**ANALISIS**	**ESPECIFICACIÓN**
	sabor	Lácteo débilmente dulce. Libre de sabores ácidos, fermentados o extraños.
	Color	Amarillo claro
	Olor	Agradable y lácteo, exento de olores extraños
	Consistencia	Polvo fino, con presencia de pequeños grumos que se desmoronan con una presión suave de los dedos
Normatividad	Cumple con los requisitos establecidos en los decretos y resoluciones: • Decreto 616 de 2006 • Resolución 333 de 2011 • Resolución 005109 de 2005 • Resolución 683 de 2012 • Resolución 4506 de 2013 • NTC 1036 última actualización	
Ingredientes	Leche higienizada entera, vitamina A , vitamina D	
Alérgenos	Leche como ingrediente principal del producto	
Consumidores Potenciales	Público general, adultos adolescentes y niños mayores de 2 años.	
Vida Útil	12 meses a partir de la fecha de empaque para la bolsa y para el bulto.	

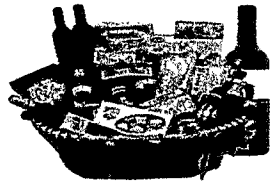
Características Fisicoquímicas	**ANALISIS**	**Especificación**
	Grasa % m/m	26 - 28
	Humedad % m/m	2,80 – 3,50
	Acidez (Ac. Láctico %m/m)	0,9 – 1,3
	Índice solubilidad (cm^3) máx.	1,0
	Cenizas % m/m, máx.	6,0
	Proteína %m/m, min.	24,5
	Lactosa % m/m	34 - 44
	Sedimento disco	Max B
	En el marco del Decreto:	616 de 2006
	No debe presentar residuos de antibióticos en niveles superiores a los límites máximos permitidos por la autoridad sanitaria competente de acuerdo con la metodología que se adopte a nivel nacional.	

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



Condiciones de transporte	▪ Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta la resolución 2674 de 2013 ▪ El Vehículo debe ser para transporte exclusivo de alimentos, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos. ▪ La correcta manipulación del producto evitar golpes, rasguños etc., del empaque garantiza la inocuidad del producto. ▪ El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Distribución-puntos de venta	Almacenas de cadena, supermercados, tiendas.
Registro Sanitario	**RSIAA02M09591**
Fabricado por Proleche S.A Calle 2 N° 3-20 Chia Cundinamarca, Tel: (57-1) 8632121 Calle 72 N° 64 -105, Medellín Antioquia, Tel: (57-4) 4412121 Calle 9A Cra. 30 Cereté Córdoba, Tel: (57-7) 7740605 Numero de servicio al cliente 01800 -09- 19914 NIT 890903711-3 Industria Colombiana	

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA



DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641

COMERCIALIZADORA LUHOMAR SAS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO FCM-018
		VIGENCIA 08-Feb-2021
	NOMBRE DEL FORMATO FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTO	VERSION 02
		CONSECUTIVO

PRODUCTO /NOMBRE
FRIJOL

MARCA COMERCIAL DEL PRODUCTO
LUHOMAR

NOMBRE COMERCIAL
FRIJOL LIMA

DIRECCION - TELEFONO
Carrera 12 A No 15 - 32 las violetas II - Pasto (Nariño)

PRESENTACION	

REQUISITOS GENERALES	Clasificacion	Leguminosa
	Descripcion del Producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolusspp. y Vigna, perteneciente a la familia de las fabá ceas, antiguamente conocida como familia de las papilioná ceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de granoseco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Fisicoquimicos	

REQUISITOS	% Maximo en Masa
Grado	2.0
Materia dura	0.2
Granos Dañados	2.0
Granos Partidos	1.0
Granos Abiertos	1.0
Variedad de Contrastes	2.0
Variedades no Contrastes	5.0

Requisitos Microbiologicos	El frijol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius, debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega. no debe presentar olores objetables, ni que estén infestados o infectado.
Requisitos Nutricionales	N/A
Requisitos Normativos	Cumple con la norma NTC 871. Frijol para consumo humano.
Ingredientes	N/A
Otras Caracteristicas del Producto	El Fripl no puede tener mas de 1% de impurezas. Humedad maximo 15% base humedad. Frijol de ConsumoTipo1 Grado 2.

EMPAQUE - ROTULADO - CONSERVACION	Primario	El materiales en polietileno de baja densidad, transparente calibre 2,25 e impreso a 5 tintas.
	Rotulado	El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en la Resolucion 5109 de 2005, 333 de 2011 y el Decreto 3075 de 1997.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas despues de la produccion.
	Presentacion	Paquete de 500 y 450 gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El vehiculo de transporte de alimentos debe contar con concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminacion y/o proliferacion de microorganismos. El producto no debe tener ningun tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plasticas evitando la contaminacion y el deterioro del material del empaque. El tranporte de alimentos, los operarios, trasportadores y auxiliares del vehiculo debera cumplir lo establecido en la Resolucion 2674 de 2013 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adiciones El producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilacion, libre de humedad, bien iluminado, retirado de los focos de contaminacion, protegido del ingreso de insectos y roedores. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centimetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

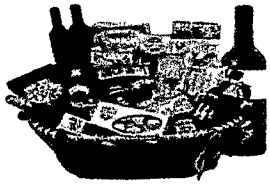
TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

SUPERTIENDAS CAÑAVERAL S.A
Nit: 805028041-4
MARCA: DOÑA LUPE
Fecha: diciembre 2019

NOMBRE DEL PRODUCTO: **FRIJOL LUPE CALIMA**



SECTOR:	**Alimentos y bebidas**
SUBSECTOR:	Leguminosas
ZONA DE PROCEDENCIA:	Importado: CANADA, USA, CHINA. Nacional: Departamento de HUILA, PUTUMAYO, TOLIMA, CUNDINAMARCA, ANTIOQUIA, SANTANDERES
TIPO:	Producto de origen vegetal 100% natural, seco

CARACTERISTICAS FISICAS	**Forma de grano:**	**Redondeada / Alargada, ligeramente cilíndrica, reniforme.**	
	Tamaño	**Diámetro:**	8-9 mm
		Largo	15-16 mm
	Peso:	238 granos por cada 100 gramos	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Color:**	**Rojo moteado o rojo oscuro,**
	Textura:	lisa
	Olor:	Característico

PRESENTACIONES COMERCIALES	**A granel:**	**Producto empacado en sacos nuevos de polipropileno de 50 y 12,5 kilogramos**
	venta al por menor	Presentacion de 250g, 400g, 450g, 500g, 1000g y 2500g en bolsa de polietileno de baja densidad

ACONDICIONAMIENTO	**Producto seco, libre de plagas y materia extrañas apto para el consumo humano**
MATERIAL DE ENVASE	Bolsas de polipropileno
TIPO DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	Medio ambiente, almacenado en lugar seco y estibado
VIDA UTIL	6 meses

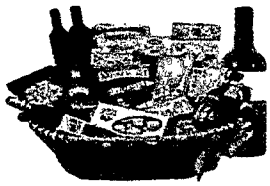
TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FT LENTEJA SU DESPENSA



Lenteja

EXTRA
Bulto: 50 kg

NÚMERO 1
Bulto: 50 kg
Unidad: 2.000g, 1000g, 500g, 460g, 250g.

Para el almuerzo Lentejas SuDespensa que son fuente natural de:





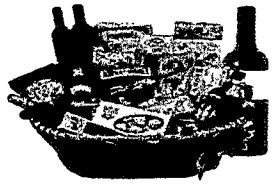
SuDespensa	FICHA TECNICA		FP - BPM - 001 VERSION:005 8/04/2021
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	LENTEJA	DESCRIPCION	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH producto natural sin preservativos y aditivos, lenteja marron o verde caracteristicas de variedad 97% retenido en criba de 5,95 mm (15/94") Lenteja Tipo 1 Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10172812		
PRESENTACION COMERCIAL	500g, 1000g,50Kg		
PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porcion recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la resolucion 29452 de 2017, en la minutas establecidas y demas normas que apliquen o modifiquen		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano . No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas y colar antes de cocinar. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que estén tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

SENSORIAL
Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH. Aroma: Caracteristico, se determina de manera organoléptica Color: Marrón, café, verde Sabor: Caracteristico Textura: Tendra piel y albumen algo liso

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	NIVELES (%)
MATERIAS DURAS	≤03
GRANOS DAÑADOS	≤25

C
A

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen
simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FT SAL REFISAL

CODIGO FT: UESFT002 VERSIÓN: 9 FECHA: 04/09/2019	FICHA TÉCNICA REFISAL SAL VITAL PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	REFISAL SAL VITAL, SAL VITAL REFISAL, REFSAL VITAL
PAÍS	COLOMBIA
ORIGEN	N/A
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007399-2019
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un sólido blanco, cristalino, inodoro, higroscópico y altamente soluble en agua con 40% menos de cloruro de sodio.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Sal yodada y fluorizada, cloruro de potasio y anticompactante (carbonato de magnesio y/o dióxido de silicio).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Características Fisicoquímicas

CARÁCTERISTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN MIN	ESPECIFICACIÓN MAX	TÉCNICA
Cloruro - Expresado como cloruro	% m/m Cl^-	51	63	Potenciométrico
Potasio - Expresado como potasio	% m/m K^+	13	14	Ión selectivo

Metales Pesados

CARÁCTERISTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN MIN	ESPECIFICACIÓN MAX	TÉCNICA
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Recuentos Microbiológicos

CARÁCTERISTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN MIN	ESPECIFICACIÓN MAX	TÉCNICA
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Cumple=1 No cumple=0	1	-	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.
Aroma	Cumple=1 No cumple=0	1	-	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Inodoro, sin aromas extraños.
Sabor	Cumple=1 No cumple=0	1	-	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Salado, característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

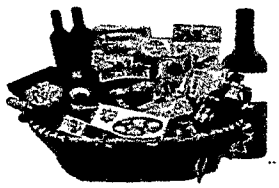
TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR PORCIÓN Y EN 100G:

NUTRIENTE	APORTE EN 100G	APORTE POR PORCIÓN	UNIDADES	
Calorías	0	0	kcal	
Grasa Total	0	0	g	
Carbohidrato Total	0.2	0	g	
Proteína	0	0	g	
Sodio	24851	373	mg	
Potasio	220753	331.13	mg	
Calcio	411	6.2	mg	
Zinc	0.50	0	mg	

No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS	No Contiene



FT JABON SUPER B

Berhlau	HOJA DE SEGURIDAD	FECHA DE VIGENCIA: 06-06-2020
		VERSIÓN: 02

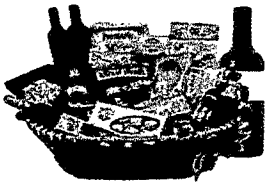
1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO E INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO	JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS
USOS RECOMENDADOS	Producto antibacterial ideal para todo tipo de piel, posee un buen poder espumante, suavizante y de limpieza. Su pH balanceado permite el uso continuo en la higiene de manos.
RESTRICCIONES DE USO	Evítese el contacto con las mucosas, ojos y boca. En caso de ingestión acudir al médico. Suspenda su uso si observa alguna reacción desfavorable durante su uso. Mantenga fuera del alcance de los niños. Consérvese bien tapado.
NOMBRE DEL PROVEEDOR	Berhlan de Colombia S.A.S
DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR	Kilómetro 12 Vía al Valle, La Tebaida, Quindío
PAÍS	Colombia
N° DE TELÉFONO DEL PROVEEDOR	3182819479
TELÉFONOS DE EMERGENCIA COLOMBIA	123
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	BDC S.A.S
DIRECCIÓN ELÉCTRONICA DEL PROVEEDOR	www.berhlan.com

2. IDENTIFICACION DE LOS PELIGROS	
2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla	Irritación Ocular Categoría 2B
2.2 Elementos de la Etiqueta	Palabra de advertencia: ¡ATENCIÓN!
Identificación(es) de Peligro	H302: Nocivo en caso de ingestión. H320: Provoca irritación ocular. H316: Puede provocar una leve reacción cutánea en la piel.
Consejo(s) de prudencia	P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización. P314 Consultar a un médico en caso de malestar. P501 Eliminar el contenido o el recipiente conforme a la reglamentación local/regional/nacional/internacional.

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES		
INGREDIENTES		
Aqua, Sodium Laureth Sulphate, Cocamide DEA, Cocamidopropylbetaine, Glycerin, PHMB, Sodium Chloride, Citric Acid, Methylchloroisothiazolinone (and) Methylisothiazolinone (and) Benzyl Alcohol, Fragrance, Color.		
NOMBRE COMÚN O GENERICO	% (Especificar)	No. De CAS
Tensoactivo Aniónico	< 5,00	68891-38-3
Surfactante	< 2,00	68603-42-9/61789-40-0
Preservante	< 0,10	26172-55-4
Bactericida	< 0,10	28757-47-3
Regulador de pH	< 0,10	77-92-9
Secuestrante	< 0,30	6381-92-6
Espesante	< 2,00	7647-14-5
Humectante	< 2,00	56-81-5

4. PRIMEROS AUXILIOS	
CONTACTO OCULAR	Lavar inmediatamente los ojos con agua por lo menos durante 10 minutos, levantando los párpados para asegurar la remoción del producto. Si la irritación persiste consulte al médico.
CONTACTO DERMICO	Lavar con abundante agua. Si persiste la irritación acudir al médico.
INHALACIÓN	Retirar a la persona a una zona aireada.
INGESTIÓN	Dar a beber abundante agua. Si observan molestias solicitar atención médica. No inducir el vómito. Si el paciente esta inconsciente no se debe administrar líquidos.

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FT BLANQUEADOR YES

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	NÚMERO: FT-200-08
	BLANQUEADOR YES	PÁGINA: 1 de 5
		FECHA EMISIÓN: 18-07-13

PREPARADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
NOMBRE: Fabian Solarte	NOMBRE: Mauricio Fuquene	NOMBRE: Tomás Ortega
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
CARGO: Químico Junior Investigación y Desarrollo	CARGO: Coordinador de Calidad	CARGO: Director Técnico
FECHA: 10-07-13	FECHA: 17-07-13	FECHA: 17-07-13

1. INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE COMERCIAL:	Blanqueador YES			
DESCRIPCIÓN Y FORMA:	Solución de hipoclorito de sodio.			
CATEGORÍA	Medicamento		Dispositivo Médico	
	Cosmético	X	Varios	
	Suplemento Dietario		Otros:	
REGISTRO SANITARIO:	2008V-0004638			

INGREDIENTES ACTIVOS
Hipoclorito de sodio estabilizado.
OTROS INGREDIENTES
Agua desmineralizada Aroma según referencia: • Tradicional: No aplica. • Floral: aroma Floral. • Cítrica : aroma Cítrico • Eucalipto: aroma Eucalipto. • Lavanda: aroma Lavanda.
MATERIALES DE ENVASE Y EMPAQUE
Presentación frasco: Frasco plástico con logo de JGB, tapa plástica con logo de JGB, funda plástica. Presentación bolsa: Bolsa plástica coextruída pigmentada blanco y negro, más bolsa de sub-empaque natural. Todas las presentaciones: caja corrugada.

4. REQUISITOS LEGALES

DECRETO O NORMATIVA QUE APLICA SEGÚN CATEGORÍA DEL PRODUCTO:	DECRETO 1545 de 1998.

COPIA
CONTROLADA

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641

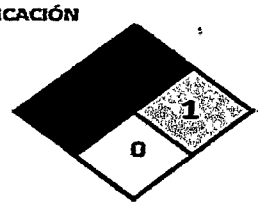


FT DE JABON FAB

1. IMAGEN



2. CLASIFICACIÓN



3. USO DE LA SUSTANCIA

Detergente en polvo usado en lavado general.

4. DESCRIPCION GENERAL:

Fab total es un detergente en polvo de uso multiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, trastes, muebles de baño, cortinas, etc

5. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Preparado a base de:

- Tensioactivos aniónicos y catiónicos tripolisfosfato de sodio.
- Jabon de Sodio
- Silicato de sodio
- Sulfato de sodio anhidro
- Enzimas

6. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

Riesgo Principal: Irritante

El producto puede ser toxico a los hombres y al ambiente si no son usados según las recomendaciones
Para el hombre: La formulación contiene ingredientes que pueden causar irritación de los ojos y piel.
Para el medio ambiente: Bajo condiciones normales de uso no presenta daños al medio ambiente.

7. PRIMEROS AUXILIOS (En caso de...)

Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.

Contacto con la piel: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.

Ingestión: Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica.

Inhalación: Sacar al victima al aire fresco. Obtener atención médica.

8. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL.

No aplica.

9. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCEDIOS

Medidas de extinción: Polvo químico seco, rocío de agua.

Equipo de protección personal: Equipo de respiración autónoma y ropa protectora deberá ser usada en caso de combate de fuego químico

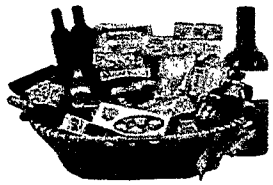
TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FT JABON 3D

INFORMACIÓN TÉNICA:

NOMBRE DEL PRODUCTO:	3D POLVO MULTIUSOS PROFESIONAL 1KG	3D POLVO MULTIUSOS PROFESIONAL 5KG	3D POLVO MULTIUSOS PROFESIONAL 20KG2
CODIGO SAP:	68282003	68282005	68282001
DESCRIPCION:	DETERGENTE EN POLVO BLANCO 3D MULTIUSOS PROFESIONAL SIN FRAGANCIA		
PRESENTACION:	16X1KG	3X5KG	1X20KG
DIMENSIONES FARDO (mm)	LARGO:520 ANCHO: 350 ALTO:250	LARGO:600 ANCHO: 420 ALTO:170	LARGO:520 ANCHO: 350 ALTO:250
PESO NETO FARDO (gr)	16000	15000	20000
PESO BRUTO FARDO (kg)	16,2	15,1	20,1
VOLUMEN FARDO (dc3)	45,5	42,8	61,6
DIMENSIONES UNIDAD (mm)	LARGO:260 ANCHO: 220 ALTO:35	LARGO:430 ANCHO: 360 ALTO:100	LARGO:740 ANCHO: 510 ALTO:170
PESO NETO UNIDAD (gr)	1000	5000	20000
PESO BRUTO UNIDAD (gr)	1009,7	5036	20071
VOLUMEN UNIDAD (dc3)	2,00	15,48	61,6
FABRICADO POR:	MARCHEN S.A CALLE 45A SUR NO. 61 – 07 BOGOTÁ, COLOMBIA. PARA UNILEVER ANDINA COLOMBIA LTDA		
REGISTRO SANITARIO		NSOH08360-20CO	
EAN 13	7702191163078	7702191163085	7702191163092
EAN 14	27702191163072	17702191163082	17702191163099
COLOR	Blanco	Blanco	Blanco
FORMA	Polvo	Polvo	Polvo
DENSIDAD (g/cc)	0,39	0,39	0,39
INGREDIENTES	Ingrediente activo Sulfonato de Sodio, Carbonato de Sodio, Bicarbonato de Sodio, Silicato de Sodio, Sulfato de Sodio. Formulado libre de fosfatos. No contiene perfume. Producto biodegradable.		

TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TECNICA CHOCOLATE CORONA



Definición del Producto

Chocolate de mesa con azúcar presentacion de 25g, 31.25g, 250g, 500g, 500g en pastillas individuales y 600g. Dependiendo de la region se comercializa en pastillas de 25g, 31.25g y 42g.

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales

Consumidores mayores de 4 años

Tipo y material de empaque

Pastillas de 25g y 31.25g; se emplea BOPP perlado de 38 micras con selle frio

Para las barras de 500g, 500g en pastillas individuales, 600 y 625g; se emplea PET / PP

Para la barra de 500g en pastillas individuales, se emplea además un sistema resellable Zipper de Polipropileno

Para paquete x 250g en pastillas individuales se emplea PET/PP (No lleva Zipper)

www.productosysuministros.com

Importadores y/o Distribuidores y/o Reempacadores y/o Cliente (Si aplica)

El producto va dirigido al público en general

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento
1987911	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR NATURALMENTE LIBRE DE COLESTEROL, CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR Y CRISTALES DE AZÚCAR ROJA, NATURALMENTE CERO COLESTEROL, CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR, NOMBRE DE FANTASÍA: TRADICIONAL	RSIAA15M08793	Reclasificado Segun Riesgo(Expediente actual:20252550 Estado: Vigente)	2023/11/12

Para ver el historial detallado del producto, haga click en el número de expediente.

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20252550	Nombre producto	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR, NOMBRE DE FANTASÍA: TRADICIONAL				
Registro Sanitario	NSA-0013909-2023	Vencimiento	2033/04/13	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8110360809						
Marcas	CORONA, TESALIA						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231032855	Finalizado	Resolucion
	20231042494	Finalizado	
	20231042494	Finalizado	Resolucion



TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



Información Nutricional

Tamaño por Porción 1 pastilla (42 g)
Porciones por Envase: 12
Calorías 200
Calorías de Grasa 60

*Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Cantidad por Porción	% VD*	Cantidad por Porción	% VD*
Grasa Total 7 g	11%	Carb. Totales 33 g	11%
Grasa Saturada 4 g	20%	Fibra Dietética 2 g	8%
Grasa Trans 0 g		Azúcares 26 g	
Colesterol 0 mg	0%	Proteína 1 g	
Sodio 6 mg	0%		

Vitamina A 0% • Vitamina C 0% • Calcio 2% • Hierro 8%

Información Nutricional

Tamaño por Porción 1 pastilla (31 g)
Porciones por Envase: 16
Calorías 140
Calorías de Grasa 45

*Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Cantidad por Porción	% VD*	Cantidad por Porción	% VD*
Grasa Total 5 g	8%	Sodio 0 mg	0%
Grasa Saturada 3 g	15%	Carb. Totales 23 g	8%
Grasa Trans 0 g		Fibra Dietética 2 g	8%
Grasa Polinsaturada 0 g		Azúcares 21 g	
Grasa Monoinsaturada 1.5 g		Proteína 1 g	
Colesterol 0 mg	0%		

Vitamina A 0% • Vitamina C 0% • Calcio 0% • Hierro 4%

Información Nutricional

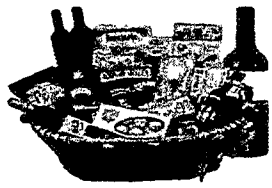
Tamaño por Porción 1 pastilla (25 g)
Porciones por Envase: 20
Calorías 120
Calorías de Grasa 35

*Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

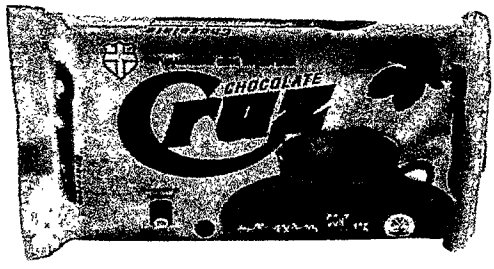
Cantidad por Porción	% VD*	Cantidad por Porción	% VD*
Grasa Total 4 g	6%	Sodio 0 mg	0%
Grasa Saturada 2.5 g	13%	Carb. Totales 19 g	6%
Grasa Trans 0 g		Fibra Dietética 1 g	4%
Grasa Polinsaturada 0 g		Azúcares 17 g	
Grasa Monoinsaturada 1.5 g		Proteína 1 g	
Colesterol 0 mg	0%		

Vitamina A 0% • Vitamina C 0% • Calcio 0% • Hierro 0%

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen
simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TECNICA CHOCOLATE CUZ



Información Orden nutricional

Datos de Nutrición

Tamaño por Ración (8g)
Raciones por Envase
Calorías 50
Calorías de Grasa 35

Cantidad / Ración	% Valor Diario*	Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa Total 4g	6%	Sodio 0mg	0%
Grasa Saturada 2.5g	13%	Carbohidrato Total 2g	1%
Grasa Trans 0g		Fibra Dietética 0g	0%
Grasa Poliinsaturada 0g		Azúcares 0g	
Grasa Monoinsaturada 1.5g		Proteinas 1g	
Colesterol 0mg	0%		

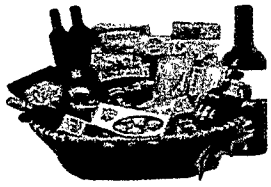
Vitamina A --% • Vitamina C --% Calcio --% • Hierro 6%

*Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de las calorías que usted necesite.

Calorías:		2,000	2,500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Dietética		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Proteínas 4

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
2 Fisicoquímicas	Manteca de cacao %	>48 - Por plan de calidad
2 Fisicoquímicas	Plomo expresado pomo Pb en ppm	2.0 mg/Kg máximo - Por plan de calidad
2 Fisicoquímicas	Humedad	3% Máximo, AOAC 931.04 - Por lote
2 Fisicoquímicas	Aflatoxinas	20 mg/Kg máximo - Por plan de calidad
2 Fisicoquímicas	Total de extracto seco de cacao %	>99 - Por plan de calidad
2 Fisicoquímicas	Sedimentación	0.25 ml/15 min - Por lote
2 Fisicoquímicas	Extracto seco Magro de cacao %	>44.5 - Por plan de calidad
3. Microbiológicas	Salmonella/25 g	Ausencia, AFNOR 3M 01/16-11/16 - Por lote
4. Sensoriales	Color	Café oscuro - Por lote
4. Sensoriales	Olor	Chocolate - Por lote
4. Sensoriales	Textura	Firme - Por lote
4. Sensoriales	Sabor	Chocolate, amargo - Por lote
6. Alergenos	Leche	Puede tener trazas - Por plan de calidad
6. Alergenos	Lecitina de soya	Puede tener trazas - Por plan de calidad

COPIA CONTROLADA

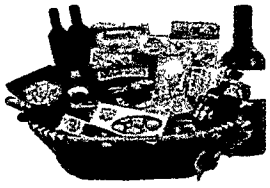
TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641

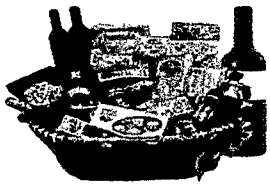


Ficha técnica de avena quaker



DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	La Harina de Trigo es un producto alimenticio obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios.	Alejarse 
INGREDIENTES PRINCIPALES	Trigo importado: vitamina B1Y B2, niacina, acido fólico, hierro, acido ascórbico, amilasa y azodicarbonamida.	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	No aplica	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA PRIMA Y/O INSUMO	Apariencia	
	Color	Blanco
	Olor	Fécula de trigo
	Sabor	Simple
	pH	6-6.2
	Textura	Suave
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA PRIMA Y/O INSUMO	Lavadura y molde Escherichia coli Coliformes	500gr máx. 3gr maxi 300gr máx.
ESTADO DE LA PRIMA Y/O INSUMO	Liquido	
	Solido	Solido
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Fibra	
CANTIDAD	50kilos	
NUMERO DE	RSIAV14MO2191	

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen
simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TECNICA DE PASTAS DORIA

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

NO CONTROLADO

Revisión
8

Consecutivo
Producto terminado0005

Fecha de modificación
07/05/2020

Título
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Sistemas
Gestión Calidad

Sedes
Barranquilla,Mosquera

Línea
Pastas Clásicas

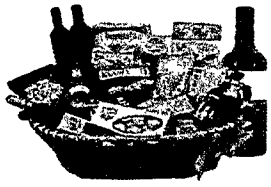
Producto
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Composición

Semolato de trigos importados fortificado con: Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44 mg/Kg), Vitamina B1 (6 mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Fólico (1,54 mg/Kg), (cereal que contiene gluten); ***y adicional continene Nutrivit que está compuesto por: Vitamina A (6250 UI/Kg), Hierro (68,6 mg/Kg), Zinc (18,7 mg/Kg), Ácido Fólico (1,5 mg/Kg)*** y agua.

Harina de trigo, Sémola de Trigo Durum, Niacina, Fumarato Ferroso [Hierro], Tiamina Mononitrato [Vitamina B1], Riboflavina [Vitamina B2], Ácido Fólico, con adición de: Vitamina A, Hierro, Zinc, Ácido Fólico. **Nota: Solo aplica para el material: 3020572 Pqt codo DORIA clasica em transp x 500g (Blending internacional)**

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



Verdadera Naturaleza
Pastas alimenticias

Número de registro sanitario
RSA-004570-2017

Presentación y dimensiones

Referencia	Dimensiones (mm)					Peso (g)	Unidades en Fardo/Caja
	Diámetro	Alto	Longitud	Ancho	Espesor		
Argollitas	8,6 ± 10%	3,4 ± 10%	N.A	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Bucatini	3,0 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,0 ± 10%	250	24
						500	12
						3000	2
Cabello deÁngel	1,0 ± 10%	N.A	25 ± 10%	N.A	N.A	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
Codos	N.A	N.A	3,5 ± 10%	8,8 ± 10%	1,35 ± 10%	250	24
						3000	2
Conchas	N.A	N.A	20 ± 10%	N.A	1,10 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Conchitas	N.A	N.A	12,5 ± 10%	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Corbata	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Corbatines	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24

COPIA CONTROLADA

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



El Spaghetti tiene múltiples formas de preparación, un tiempo de cocción de 15 minutos y es perfecto para acompañar salsas, carnes y verduras. Recárgate de momentos inolvidables mientras disfrutas en familia de un delicioso y nutritivo plato

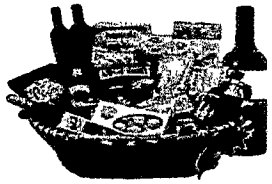
Instrucciones de preparación

4 tazas de agua (1 litro de agua por cada 100 g de pasta)
Si lo deseas agregar sal al gusto. Cuando el agua esté hirviendo NO INTRODUZCA la pasta y revuelva ocasionalmente
Deje cocinar de acuerdo al tiempo de cocción y retire del fuego. Agregue salsas y/o vegetales preferidos

Los ingredientes que contiene la pasta larga La Muñeca son ideales para una alimentación balanceada y llena de energía. **Conócelos:**

- Trigo 100% natural, fortificado con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido Fólico y agua.
- Todas nuestras referencias son libres de conservantes.
- La pasta es uno de los ingredientes más prácticos que puedes encontrar en la cocina, ya que combina muy bien con diferentes tipos de proteínas, vegetales y aderezos: desde atún, pollo, carne o salchicha, pasando por tomate, cebolla, calabaza o champiñones, hasta salsas como boloñesa, carbonara o mayonesa.

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TECNICA DE LA FINA.

GRASCO	TITULO: LA FINA Margarina Pastelería y Repostería — Alejarse		
CODIGO: H 2100 011	REVISION Nº: 013	FECHA: 04/07/2018	Página 1 de 3

1. DESCRIPCIÓN

Margarina elaborada exclusivamente con aceites vegetales (palma, soya, palmiste), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos y lecitina de soya), sal, leche descremada, glucosa, conservantes (sorbato de potasio, ácido sórbico), sinergista (ácido cítrico), saborizantes (sabores idénticos a los naturales), antioxidante (BHT), secuestrante (EDTA), colorante natural (Betacaroteno).
El producto es fabricado tanto para clima Frio como Cálido.



2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

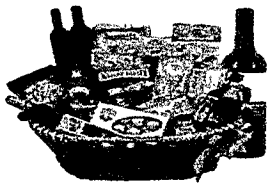
CARACTERISTICA		MINIMO	MAXIMO
% GRASA		82	
% HUMEDAD		15.8	
% ACIDEZ (como Oleico) en fase grasa			0,20
PUNTO DE FUSIÒN (°C) F/C	F	38.0	40.0
	C	39.0	41.0
ÍNDICE DE PERÓXIDO (meq O_2/kg grasa)			1,0 en Fábrica 5,0 fuera de Fábrica
% DE SAL			1,25
ACIDOS GRASOS TRANS			2,0
GRASAS PARCIALMENTE HIDROGENADAS		Libre	

F = Clima frio C = Clima caliente

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR	Característico - Lácteo
SABOR	Característico - Lácteo
TEXTURA	Suave, homogénea

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



4. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

CARACTERISTICA	CRITERIO DE ACEPTACION
RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS (UFC/g)	≤ 1000
E. COLI (UFC/g)	≤ 10
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/g)	100 Máximo
DETECCION DE SALMONELLA 25/g	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g)	≤ 100
LISTERIA MONOCYTOGENES 25/g	Ausencia

5. METALES CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	CANTIDADES MAXIMAS (mg/kg)
HIERRO (Fe)	1,5
COBRE (Cu)	0,1
PLOMO (Pb)	0,1
ARSENICO (As)	0,1

6. USOS

Para panaderia, pasteleria, galleteria fina y reposteria. Puede consumirse directamente.

7. EMPAQUE

Bloque de 15 kg en caja de cartón corrugado con bolsa plástica de polietileno.

8. ALMACENAMIENTO

El producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco, libre de olores extraños y alejado de la luz del sol". El arrumado puede hacerse hasta una altura máxima de 4 bloques.
"A temperaturas no mayores a 30 °C. En clima cálido se recomienda mantener el producto refrigerado.

9. FECHA DE VENCIMIENTO

Nueve meses a partir de su fecha de fabricación.

10. CONSUMIDORES POTENCIALES

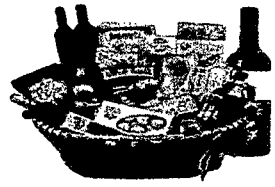
Industria panificadora y similares.

11. INSTRUCCIONES EN EL EMPAQUE

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Registro Sanitario
- Número de lote

ELABORÓ JEFE QUÍMICA DE LABORATORIO APROBÓ DIRECTORA TÉCNICA

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



EMPRESAS POLAR	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 10 2016-02-15

NOMBRE DEL FABRICANTE	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA S.A.S
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de maíz precocida amarilla
NUMERO PERMISO SANITARIO	PSA-000508-2016
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (Zea Mays var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de maíz precocida amarilla (100%).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ORGANISMO	VALOR DE REFERENCIA NTC 3594
DETERMINACIÓN E. COLI /g	MENOR QUE 10
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA (+) (ufc/g)	MENOR QUE 100
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g)	MAXIMO 1000
RECUENTO DE BACILO CEREUS (ufc/g)	MAXIMO 100
DETECCIÓN DE SALMONELLA / 25 g	AUSENTE

COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA

PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA NTC 3594	METODO
HUMEDAD EN % EN MASA	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C-NTC 529
PROTEINA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA	MÍNIMO 6.0	Kjendahl – ISO 1871
GRASA EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 2.3	Extraccion soxlet-NTC 668
CENIZAS EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 1.2	Calcinación 900°C –NTC 3806
INDICE DE ABSORCION DE AGUA cm³/g a 25°C	MINIMO 4.5	NTC 3594
GRANULOMETRIA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ 710 micrones (No. 25)	MAXIMO 1	AOAC 965.22

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
Niacina	Min 54.45	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
Vitamina B1	Min 7.93	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
Vitamina B2	Min 4.54	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
Ácido Fólico	Min 2.12	1.56 HPLC

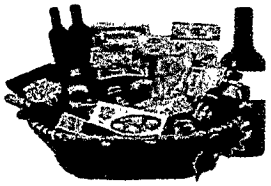
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

La Harina Precocida de Maíz se comercializa en bolsas de polietileno las siguientes presentaciones:

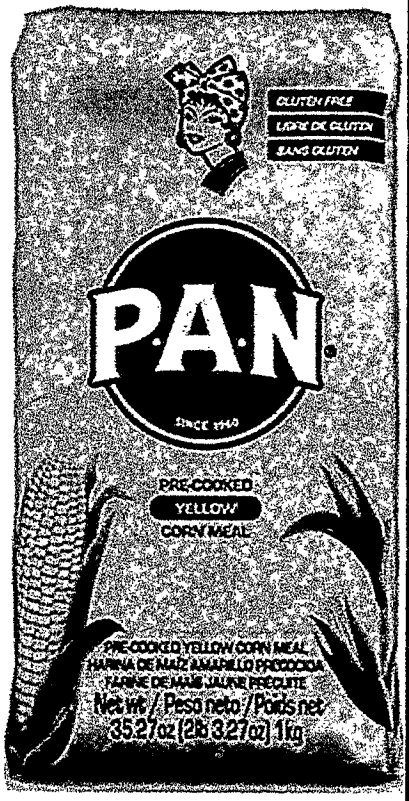
- Pacas x 20 Kilos
- Pacas x 24 libras
- Bultos x 50 Kg.

COPIA CONTROLADA

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



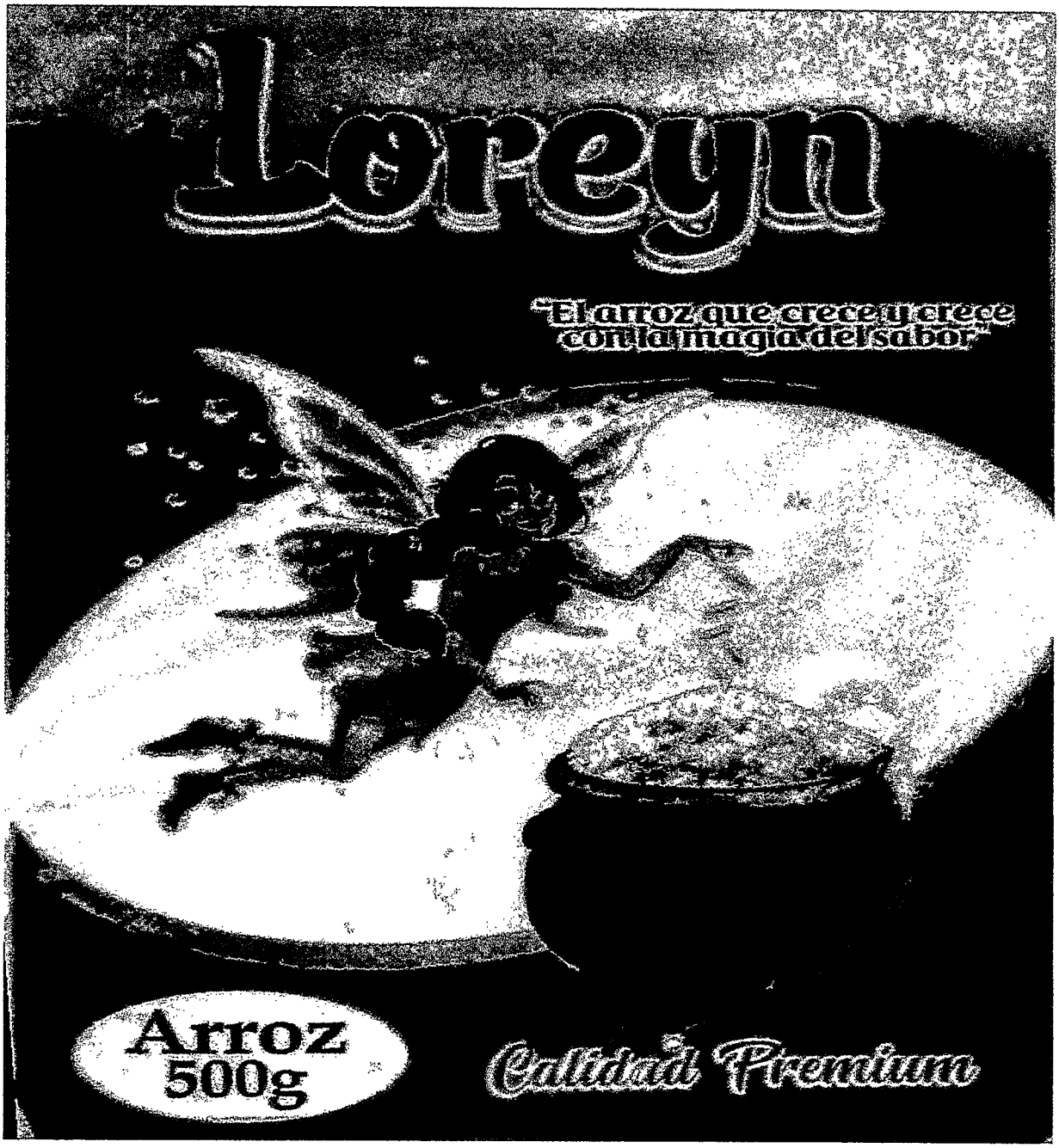
FICHA TECNICA D E HARINA PRECOSIDA PAN



Información Nutricional		
Tamaño por porción 1/4 Taza (35 g)		
Porciones por envase 28 aprox		
Cantidad por porción		
Calorías 130	Calorías de grasa 10	
		Valor Diario*
Grasa Total 1 g		2%
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 0 mg		0%
Carbohidrato Total 28 g		9%
Fibra dietaria 2 g		8%
Proteína 2 g		4%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	
Calcio 0%	Hierro 2%	
No es fuente significativa de grasa saturada, grasas trans y azúcares.		
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas		
	Calorías	2000 / 2500
Grasa Total	Menos de	65 g / 80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g / 25 g
Colesterol	Menos de	300 mg / 300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg / 2400 mg
Carb. Total		300 g / 375 g
Fibra dietaria		25 g / 30 g
Calorías por gramo:		
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteína 4

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA
GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641

FICHA TECNICA DE ARROZ LOREYN



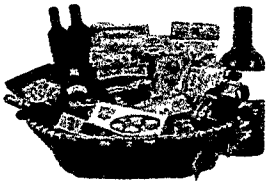
TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

GUIDO FERNANDO QUINAYAS NIT:1061798757-4 Regimen simplificado Cel: 3106162197 – 3218449837

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



Arroz Loreyn

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

PREPARACION

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

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

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

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

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

Vence: 31 / 12 / 2026

Lote: 2024

Notificación Sanitaria No INSA-0018853-2024

MANTENGASE EN UN LUGAR

Empacado y distribuido por:
MARGRANOS S.A.S
NIT. 901818341-7
Cra. 8 No. 27A - 35
Barrio Pueres

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

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

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMERO	DIAS DE ATENCION:	20	FECHA DE INICIO	13/01/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	9/02/2026
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCION:	20	FECHA DE INICIO	10/02/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	9/03/2026
PERIODO DE ENTREGA:	TERCERO	DIAS DE ATENCION:	20	FECHA DE INICIO	10/03/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	14/04/2026
	CUARTO	DIAS DE ATENCION:	20	FECHA DE INICIO	15/04/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	13/05/2026
PERIODO DE ENTREGA:	QUINTO	DIAS DE ATENCION:	27	FECHA DE INICIO	14/05/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	12/06/2026

RANGOS DE EDAD	TOTAL DE CUPOS	No DE DÍAS A ATENDER:	TOTAL RACIONES:			
9-13 AÑOS 11 MESES:	357	107	38199			
ALIMENTOS NO PERECEDEROS	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR				
		1er Periodo	2do Periodo	3er Periodo	4to Periodo	5to Periodo
ACEITE 1	1000	60,0	60	60,0	60	80
ARROZ	500	485,5	486	485,5	486	650
AZUCAR	500	102,8	103	102,8	103	137
LECHE EN POLVO	380	206,7	207	206,7	207	279
LECHE LIQUIDA	1000	0,0	0	0,0	0	0
FRIJOL ROJO	500	92,8	93	92,8	93	125
LENTEJA	500	75,0	75	75,0	75	114
AVENA EN	500	57,1	57	57,1	57	71
PASTA ALIMENTICIA	500	28,5	29	28,6	29	29
HARINA DE MAIZ	500	50,0	50	50,0	50	100
PANELA	500	17,9	18	17,9	18	36
CHOCOLATE	500	12,9	13	12,9	13	13
MARGARINA CON	500	5,7	6	5,7	6	9
SAL	500	15,7	16	15,7	16	21
FECHA DE ENTREGA NO PERECEDEROS:		12 – 01 -2026	09 – 02 -2026	09 – 03 -2026	15 - 04 - 2026	14 - 05 - 2026

ALIMENTOS PERECEDEROS	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 1er Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 2do Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 3er Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 4to Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 5to Periodo			
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
ZAPALLO, CRUDO	500	64,3		64,3		64,3		64,3		64,3		64,3		64,3		64,3		64,3		34,6	
AJO	100	17,9		17,9		17,9		17,9		17,9		17,9		17,9		17,9		35,7		9,6	
CARNE DE RES	500	42,8		35,7		42,8		35,7		42,8		35,7		42,8		35,7		85,7		19,2	
CARNE DE CERDO	500	57,1		57,1		57,1		57,1		57,1		57,1		57,1		57,1		114,2		30,7	
CARNE DE POLLO-PECHUGA	500	82,1		85,7		82,1		85,7		82,1		85,7		82,1		85,7		121,4		46,1	
CEBOLLA CABEZONA	500	38,6		44,3		38,6		44,3		38,6		44,3		38,6		44,3		57,8		23,8	
CEBOLLA JUNCA	500	64,3		68,5		64,3		68,5		64,3		68,5		64,3		68,5		110,0		36,9	
FRUTA (GUAYABA)	500	143,5		71,4		143,5		71,4		143,5		71,4		143,5		71,4		287,0		38,4	
FRUTA (MANGO)	500	85,7		171,4		85,7		171,4		85,7		171,4		85,7		171,4		85,7		92,2	
FRUTA (MORA)	500	114,2		57,1		114,2		57,1		114,2		57,1		114,2		57,1		228,5		30,7	
FRUTA (PIÑA)	500	0,0		50,0		0,0		50,0		0,0		50,0		0,0		50,0		0,0		26,9	
FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	500	92,8		107,1		92,8		107,1		92,8		107,1		92,8		107,1		185,6		57,6	
HUEVOS	55	1.071,0		1.071,0		1.071,0		1.071,0		1.071,0		1.071,0		1.071,0		1.071,0		1428,0		576,0	
PAPA COMÚN	500	185,6		208,5		185,6		208,5		185,6		208,5		185,6		208,5		371,3		112,1	
PLATANO ARTON MADURO	500	53,6		53,6		53,6		53,6		53,6		53,6		53,6		53,6		107,1		28,8	
PLATANO ARTON VERDE	500	117,8		117,8		117,8		117,8		117,8		117,8		117,8		117,8		117,8		63,4	
TOMATE CHONTO	500	99,2		87,1		99,2		87,1		99,2		87,1		99,2		87,1		125,7		46,8	
ZANAHORIA	500	21,4		21,4		21,4		21,4		21,4		21,4		21,4		21,4		42,8		11,5	
FECHA DE ENTREGA PERECEDEROS:		12 – 01 -2026		26 – 01 – 2026		09 – 02 – 2026		23 – 02 – 2026		09 – 03 – 2026		23 – 03 – 2026		15/04/2026		28/04/2026		14/05/2026		24/05/2026	

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MÍNIMOS POR CADA 100 CUPOS EN EL COMEDOR ESCOLAR	UNID. MEDIDA lb/oc/und	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR					
		1er Periodo	2do Periodo		3er Periodo	4to Periodo	5to Periodo
Esponja Plastica lavado olla (2 mensuales)	Und	8	8		8	8	8
Detergente biodegradable para lavado de platos (2 kilos/litros mensuales por 100 cupos)	1.000	8,0	8,0		8,0	8,0	8,0
Esponja Abrasiva (2 mensuales)	Und	8,0	8,0		8,0	8,0	8,0
Desinfectante liquido (2 litros mensuales por cada 100 cupos.	1.000	12	12		12	12,0	12,0
Jabon aseo general biodegradable (2 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos)	1.000	8	8		8	8,0	8,0
Jabon Antibacterial liquido (300 cc mensuales por cada manipulador.	300	4	4		4	4,0	4,0
Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos. (8 unidades identificadas por colores)	Und	32	32		32	32,0	32,0
Papel Higienico (1 rollo mensual por cada manipulador)	Und	4	4		4	4,0	4,0
FECHA DE ENTREGA INSUMOS:		12 – 01 -2026	09 – 02 -2026		09 – 03 -2026	15 - 04 - 2026	14 - 05 - 2026

ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR
Escoba plastica grande	13
Trapero de Hilaza, sin goma	13
Cepillo largo cerdas duras	13
Cepillo de manos cerdas duras	13
Recogedor de basura plastico	13
Balde plástico capacidad 12 lt	13
FECHA DE ENTREGA ELEMENTOS:	12 – 01 – 2026

	SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA DEL CAUCA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR-PAE PROPUESTA DE COSTOS - C.A	FR-SED-PAE-038 VERSION 1 07/12/2022

INFORMACION GENERAL

Fecha de Reporte		Periodo de Ejecucion	

1. Información de Operador

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

2. Información de Entidad Territorial

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

Grupo de Edad 4 - 8 años 11	Grupo de Edad 9 - 13 años 11 meses	Grupo de Edad 14 - 17 años 11 meses
	348	

BIENES Y SERVICIOS					COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Dias)	UNITARIO	TOTAL	
ALIMENTOS	GRASAS (ACEITE VEGETAL)	1,000	308	107	10,400	3,200,434	NACIÓN
	CEREAL (ARROZ)	500	2,635	107	2,500	6,586,650	NACIÓN
	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA	500	550	107	2,500	1,374,450	NACIÓN
	CEREAL (AVENA EN HOJUELAS NACIONAL)	500	300	107	3,000	899,640	NACIÓN
	AZUCAR (AZUCAR)	500	548	107	2,500	1,370,880	NACIÓN
	MANTEQUILLA (MARGARINA CON SAL)	500	31	107	12,000	376,992	NACIÓN
	CHOCOLATE CON AZUCAR	500	64	107	20,000	1,285,200	NACIÓN
	FRIJOL CARGAMANTO	500	589	107	6,000	3,534,300	NACIÓN
	LECHE EN POLVO	380	1,106	107	15,000	16,586,408	NACIÓN
	LEGUMINOSA (LENTEJAS)	500	432	107	3,000	1,295,910	NACIÓN
	CEREAL (PASTAS ALIMENTICIAS) - ESPAGUETI	200	357	107	2,000	714,000	NACIÓN
	SAL	500	80	107	1,500	120,488	NACIÓN
	ZAPALLO CRUDO	500	643	107	3,000	1,927,800	NACIÓN
	VERDURA (AJO)	500	39	107	6,500	255,255	NACIÓN
	PROTEINA (CARNE CERDO)1	500	707	107	14,000	9,896,040	NACIÓN
	PROTEINA (CARNE DE RES)2	500	489	107	15,000	7,336,350	NACIÓN
	PROTEINA (POLLO.PECHUGA)	500	975	107	10,000	9,746,100	NACIÓN
	VERDURA (CEBOLLA CABEZONA)1	500	396	107	3,000	1,188,810	NACIÓN
	PANELA	500	107	107	3,500	374,850	NACIÓN
	VERDURA (CEBOLLA CABEZONA) 2	500	0	107	3,000	0	NACIÓN
	VERDURA (CEBOLLA JUNCA)2	500	688	107	3,500	2,409,036	NACIÓN
	FRUTA (GUAYABA)	500	1,214	107	3,500	4,248,300	NACIÓN
	PLATANO- ARTON VERDE 1	500	589	107	2,500	1,472,625	NACIÓN
	FRUTA (MANGO)	500	1,285	107	3,000	3,855,600	NACIÓN
	FRUTA (MORA DE CASTILLA)	500	971	107	4,500	4,369,680	NACIÓN
	PAPA COMÚN 2	500	0	107	1,200	0	NACIÓN
	FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	500	914	107	3,500	3,198,720	NACIÓN
	VERDURA (HABICHUELA)	500	0	107	2,500	0	NACIÓN
	PROTEINA (HUEVO)	55	17,039	107	500	8,519,318	NACIÓN
	ZANAHORIA CON CASCARA	500	236	107	2,500	589,050	NACIÓN
	PAPA COMÚN CEROSA SABANERA	500	2,156	107	1,000	2,156,280	NACIÓN
	VERDURA (TOMATE CRUDO) 1	500	0	107	4,000	0	NACIÓN
	PLATANO- ARTON VERDE 1	500	0	107	2,500	0	NACIÓN
	VERDURA (TOMATE CRUDO)MESA	500	910	107	4,000	3,641,400	NACIÓN
	PLATANO- ARTON MADURO	500	589	107	2,500	1,472,625	NACIÓN
	SUBTOTAL ALIMENTOS					**104,003,190**	NACIÓN
RECURSO HU	MANIPULADORAS	UNIDAD	15	107	30,000	48,150,000	NACIÓN
COMBUSTIBL	SUMINISTRO DE GAS	UNIDAD	54	107	125,000	6,750,000	NACIÓN
TRANSPORTE	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	SEDES	26	5	60,000	8,346,000	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	DESINFECTANTE LIQUIDO	1000 cc	127	107	5,500	699,600	NACIÓN
	DETERGENTE LAVAPLATOS	1000 cc	85	107	6,000	508,800	NACIÓN
	DETERGENTE ASEO GENERAL	1000 cc	85	107	8,000	678,400	NACIÓN
	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	500 CC	80	107	9,000	715,500	NACIÓN
	PAPEL HIGIENICO	UND	80	107	2,500	198,750	NACIÓN
	ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO DE PLATOS	UND	148	107	1,000	148,400	NACIÓN
	ESPONJA ABRASIVA	UND	148	107	1,000	148,400	NACIÓN
	BOLSAS PLASTICAS PARA BASURA	UND	572	107	850	486,540	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	Escoba plástica grande	UND	14	107	18,500	259,000	NACIÓN
	Trapero de hilaza, sin goma	UND	14	107	15,000	210,000	NACIÓN
	Cepillo largo cerdas duras	UND	14	107	8,500	119,000	NACIÓN
	Cepillo de mano cerdas duras	UND	14	107	7,000	98,000	NACIÓN
	Recogedor de basura plástico	UND	14	107	10,500	147,000	NACIÓN
	Balde plástico capacidad 12 lt.	UND	14	107	43,000	602,000	NACIÓN
	Kit de aseo	UND	13	107	200,000	2,600,000	NACIÓN
DOTACION R	DOTACION MANIPULADORAS	UND	15	107	305,747	4,586,209	NACIÓN
ADMINISTRA	GASTOS ADMINISTRATIVOS	1		107	1	22,029,207	NACIÓN
	SUBTOTAL OTROS COSTOS					**97,480,806**	
	TOTAL:					**201,483,996**	
	Firma					0	
	Nombre:	EVERT QUINAYAS OMEN				0	
	Cédula	4620147					
		REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA				0	
	TEL: 3128235609	E.mail:PAECAQUIONA2022@GMAIL.COM				0	

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

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de Reporte		**Periodo de Ejecucion**	

1. Información de Operador

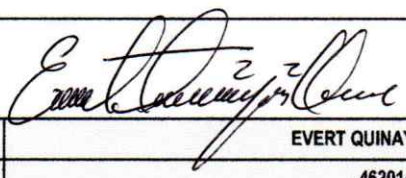
Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA	**817001291-5**	3128235609
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
EVERT QUINAYAS OMEN	4620147	3204197507

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos

CUPOS	DIAS	RACIONES	VR RACION	VALOR CONTRATO	RECURSOS
348	107	37,236	$ 5,411	**$ 201,483,996**	**NACION**
		-		**$ 0**	**REGALIAS**
TOTALES				**$ 201,483,996**	

4. Información de Productos Demandados

BIENES Y SERVICIOS	PORCENTAJE DE EJECUCION	TIEMPOS	COSTOS	FUENTE
ALIMENTOS	52%	107	104,003,190	NACIÓN
RECURSO HUMANO	24%	107	48,150,000	NACIÓN
COMBUSTIBLE	3%	107	6,750,000	NACIÓN
TRANSPORTE	4%	107	8,346,000	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	2%	107	4,035,000	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	2%	107	3,584,390	NACIÓN
DOTACION R. H.	2%	107	4,586,209	NACIÓN
ADMINISTRACION	11%	107	22,029,207	NACIÓN
TOTALES	**100%**		**201,483,996**	

Firma:	
Nombre:	**EVERT QUINAYAS OMEN**
Cédula	**4620147**
REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA	
TEL: 3218449837	**E-mail: PAECAQUIONA 2022@GMAIL.COM**