FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900550401-0

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES: **Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

Tabla 6. Rutas de distribución secundaria municipio de Aguazul

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	LUIS MARIA JIMENEZ SEDE PRINCIPAL	SEMANAL*	SABADO	CAMIONETA	25 MIN/15
2.	LUIS MARIA JIMENEZ - LA ESPERANZA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	45MIN/25
	LUIS MARIA JIMENEZ - PIÑALITO	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1H/30
	LUIS MARIA JIMENEZ - LA ESMERALDA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1H/32
	LUIS MARIA JIMENEZ - TESORO DEL BUBUY	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	45MIN/30
	LUIS MARIA JIMENEZ - GUAIMARO	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	30MIN/22
	JORGE ELIECER GAITAN - EL GUINEO	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	35MIN/30
3.	JORGE ELIECER GAITAN - CAYAGUAS	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	20MI/12
	CUPIAGUA - PLAN BRISAS	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1H/35
	CUPIAGUA - RETIRO MILAGRO	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1:20h/40
	CUPIAGUA - CUNAMA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1:15H/37
4.	CUPIAGUA SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	25MIN/15
	CUPIAGUA - EL TRIUNFO	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	30MIN/17
	CUPIAGUA - UNETE	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	20MIN/8
	CUPIAGUA - SAN IGNACIA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	30MIN/17
5.	LEON DE GREIFF SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	40 MIN/22
	LEON DE GREIFF - SAN BENITO	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1 HORA/27
	LEON DE GREIFF - LA CABUYA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA - A LOMO DE MULA	2 HORAS/ 32
6.	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	20 MINUTOS /15
	LUIS MARIA JIMENEZ - LA GRACIELA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1 HORA/53
	LA TURUA - LA TURUA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	45 MINUTOS /22
	LA TURUA - CERRITO	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	30 MINUTOS/15
	LUIS MARIA JIMENEZ - ALTAMIRA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1 HORA /30
	LA TURUA - LA VICTORIA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	30 MINUTOS/14

1929

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
NIT. 900554814-0

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

i. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio le gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES:	Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	LA TURUA - SAN RAFAEL	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	45 MINUTOS/22
	LUIS MARIA JIMENEZ - LA DEFENSA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1 HORA /45
	LA TURUA - EL SALITRE	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	2 HORA /45
	SAN AGUSTIN - RIO CHIQUITO	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1 HORA /28
	LA TURUA - FRANCISCO JOSE DE CALDAS	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1 HORA /30
7.	LA TURUA - SAN MIGUEL DE FARALLONES	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1:5 HORA /45
	LA TURUA - CONTRUCTIVISTA LA UPAMENA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1:1 HORA /35
	CUPIAGUA - MANOGUIA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	1:3 HORA /27

Tabla 7. Rutas de distribución secundaria municipio de Chameza

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	JOSE ANTONIO GALAN - SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	0,1/ 2 KM
2.	JOSE ANTONIO GALAN - LA ESMERALDA	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	20 MINUTOS / 5 km
	JOSE ANTONIO GALAN - NUEVA DE CENTRO NORTE	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	20 MINUTOS 5km
	JOSE ANTONIO GALAN - ARNULFO BRICENO	SEMANAL	SABADO	MOTO	1 HORA 7KM
3.	JOSE ANTONIO GALAN - LUIS CARLOS GALAN	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	30 MINUTOS/6 KM
	JOSE ANTONIO GALAN - LAS NIEVES	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	45 MINUTOS / 9 KM
	JOSE ANTONIO GALAN - JORDAN ALTO	SEMANAL	SABADO	CAMIONETA	45 MINUTOS / 5 KM
4.	JOSE ANTONIO GALAN - SAGRADO CORAZON DE JESUS	SEMANAL	SABADO	MOTO	1 HORA 8KM

87

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505481-0

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES: **Plan de rutas, periodicidad y dias de entrega de viveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

Tabla 8. Rutas de distribución secundaria municipio de Hato corozal

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	LUIS HERNANDEZ VARGAS - LA MARAURE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30 MIN/20 KM
	SIMON BOLIVAR - SAN RAFAEL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA/40 KM
	SIMON BOLIVAR - ROSA BLANCA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30 MIN
	SIMON BOLIVAR - RAMON NONATO PEREZ	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA/30 KM
	SIMON BOLIVAR - SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	45 MIN/20KM
	SIMON BOLIVAR - LA UNION	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1: HORA/36
	HORACIO PERDOMO - DIVINO NIÑO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/40 KM
	HORACIO PERDOMO - SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORA/35
	HORACIO PERDOMO - LAS ENRRAMADAS	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA/30 KM
	SIMON BOLIVAR - JORGE ELIECER GAITAN	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORA/38KM
	SIMON BOLIVAR - POLICARPA SALAVARRIETA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	3 HORAS/40 KM
	ANTONIO MARTINEZ DELGADO - EL PORVENIR	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:30 HORAS
	ANTONIO MARTINEZ DELGADO - GENERAL FRANSISCO DE PAULA SANTANDER	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:30 HORAS/40 KM
	ANTONIO MARTINEZ DELGADO - LAS PALMAS	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA/35KM
2.	ANTONIO MARTINEZ DELGADO - SAN FRANCISCO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/35
	SIMON BOLIVAR - LUZ DE ORIENTE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/38
	SIMON BOLIVAR - CASA ROJA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA/28
	SIMON BOLIVAR - LAS MERCEDES	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/36
	SIMON BOLIVAR - NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:30 HORAS/40
	SIMON BOLIVAR - SANTA MARIA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4 HORAS/65
3.	LUIS HERNANDEZ VARGAS - SANTA TERESITA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:30 HORAS/35
	LUIS HERNANDEZ VARGAS - LAS TAPIAS	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORAS/28
	LUIS HERNANDEZ VARGAS - LA CABUYA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/37
	LUIS HERNANDEZ VARGAS - NUESTRA SRA DEL ROSARIO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	3 HORAS/40

1931

FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit. 900934614-5

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS
SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Nº INTERNO UM 0001 DE 2024.

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio le gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes ducativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones orrespondientes.

SOPORTES: **Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	LUIS HERNANDEZ VARGAS - SAN LUIS BELTRAN	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:3 HORAS/35
4.	LUIS HERNANDEZ VARGAS - EL CEDRAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30 MIN/15
	LUIS HERNANDEZ VARGAS - EL CONTROL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30 MIN/10
	LUIS HERNANDEZ VARGAS - SUNI	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	3 HORAS/40
5.	LUIS HERNANDEZ VARGAS - SAN NICOLAS	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/34
	LUIS HERNANDEZ VARGAS - ALTAMIRA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA/FLUVIAL	2:30 HORAS/36
	ANTONIO MARTINEZ DELGADO - CASANARITO (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA/FLUVIAL	2 HORAS/32
	PUERTO COLOMBIA - PRINCIPAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	10MIN/2Km
	PUERTO COLOMBIA- GUAFAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	25MIN/12Km
	PUERTO COLOMBIA - CAFÉ	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	1:30H/ 20Km
6.	PUERTO COLOMBIA - CAJARO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	20MIN/15Km
	PUERTO COLOMBIA - SANTA MARIA DEL CASANARE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	40MIN / 21Km
	PUERTO COLOMBIA -LAS CRUCES	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	45MIN/23Km
	PUERTO COLOMBIA - GIRASOLES	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	50MIN/25Km
7.	PUERTO COLOMBIA - SAN JOSE DE MIRAVALLES	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	30MIN/17Km
	PUERTO COLOMBIA - ALEMANIA (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	40MIN/24Km
	CARLOS LLERAS RESTREPO -PRINCIPAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	3H/42Km
	CARLOS LLERAS RESTREPO- SAMUCO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	3.30H / 47Km
8.	CARLOS LLERAS RESTREPO- LA REFORMA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	30MIN/15Km
	CARLOS LLERAS RESTREPO- JOSE MARIA CORDOBA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	40MIN/20Km
	CARLOS LLERAS RESTREPO- EL BRILLANTE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	1H/26Km
	CARLOS LLERAS RESTREPO- GUAYACANES	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	3:30H/51Km
	CARLOS LLERAS RESTREPO - LOS CAÑALES (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	3H/32Km
9.	CARLOS LLERAS RESTREPO - VILLA JULIA (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	5H/59Km
	CARLOS LLERAS RESTREPO - LOS MERECURES	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	3H/30Km
	CARLOS LLERAS RESTREPO - COROCITO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	MOTO/FLUVIAL	3:10H/38Km

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

873

FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit. 900935401-0

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES:	**Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

Tabla 9. Rutas de distribución secundaria municipio de La salina

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	JORGE ELIECER GAITAN - LA PRINCIPAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	10 MIN/ 2Km
2.	JORGE ELIECER GAITAN - CHINIVAQUE	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2 H / 30 Km
	JORGE ELIECER GAITAN - COLORADOS	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 H/ 20 Km
	JORGE ELIECER GAITAN - RIONEGRO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2 H /30 Km
3.	JORGE ELIECER GAITAN - LOS CUROS	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	35MIN / 15 Km
	JORGE ELIECER GAITAN - PAPAYOS	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	35MIN / 15 Km
	JORGE ELIECER GAITAN - RODRIGOQUE	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	60 MIN / 6,4 Km
	JORGE ELIECER GAITAN - ARENAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	40 MIN / 20Km

Tabla 10. Rutas de distribución secundaria municipio de Maní

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	GAVIOTAS - SAN CARLOS	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	40 MINUTOS/10 KM
	SAN JOSE DE LA POYATA -SAN JOAQUIN DE GARIBAY	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA- FLUVIAL	3 HORAS /70 KM
	SAN JOSE DE LA POYATA - SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	3 HORAS /60 KM
	SAN JOSE DE LA POYATA -GUAMAL	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	4 HORAS /70 KM
	SAN JOSE DE LA POYATA -LIMONAL	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	3 HORAS /70KM
2.	LUIS ENRQIUE BARON LEAL - LAS ISLAS	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	20 MINUTOS /11
	JESUS BERNAL PINZON - LA LLANERITA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	40 MINUTOS /18
	JESUS BERNAL PINZON - GUINEA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	1 HORA Y 10 MINUTOS /34
	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA MARIA DE PALMARITO	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	2 HORAS/100

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

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES: **Plan de rutas, periodicidad y dias de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	2 HORAS/100
	CAMILO TORRES RESTREPO - GUAYANAS	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	2 HORAS Y 15 MINUTOS /107
	CAMILO TORRES RESTREPO - CAMPANERO	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA-FLUVIAL	3 HORAS/120
3.	GAVIOTAS - ONESIMO ADAN SOLER	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	15 MINUTOS/10
	GAVIOTAS - EL AMPARO	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	30 MINUTOS/20
	GAVIOTAS - MACUCO	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	45 MINUTOS/30
	JESUS BERNAL PINZON - PABLO ANTONIO BARRERA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	2 HORAS/50
	JESUS BERNAL PINZON - GUAFAL PINTADO	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	3 HORAS/60
4.	GAVIOTAS - BRISAS DEL CUSIANA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	40 MINUTOS /17
	GAVIOTAS - GAVIOTAS	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	1 HORA /40
5.	JESUS BERNAL PINZON - SANTA CECILIA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	40 MINUTOS /15
	JESUS BERNAL PINZON - LA ARMENIA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	41 MINUTOS /15
	JESUS BERNAL PINZON - LA CONSIGNA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	50 MINUTOS /15
	JESUS BERNAL PINZON - MUNDO NUEVO	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	30 MINUTOS /12
6.	LUIS ENRQIUE BARON LEAL - ROBERT KENNEDY	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	40 MINUTOS/25

Tabla 11. Rutas de distribución secundaria municipio de Monterrey

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	ESCULA NORMAL SUPERIOR DE MONNTERREY - EL PORVENIR	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	15 MINUTOS /12
	TECNICO DIVERSIFICADO - SANTANDER	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	15 MINUTOS/7

1934

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900506483-8

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

i. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio le gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES:	Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	ESCULA NORMAL SUPERIOR DE MONNTERREY - VILLACAROLA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10 MINUTOS /4
	ESCULA NORMAL SUPERIOR DE MONNTERREY - PALONEGRO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	40 MINUTOS /20
	ESCULA NORMAL SUPERIOR DE MONNTERREY - BRISAS DEL LLANO		JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30 MINUTOS /15
	TECNICO DIVERSIFICADO - BELLAVISTA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10 MINUTOS /2
2.	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONNTERREY - LIBERTAD	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10 MINUTOS/7
	TECNICO DIVERSIFICADO - BETEL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	11 MINUTOS/7
3.	TECNICO DIVERSIFICADO - GUAFAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	40 MINUTOS /25

Tabla 12. Rutas de distribución secundaria municipio de Nunchía

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	ANTONIO NARIÑO - SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	40 MIN/18
	ANTONIO NARIÑO - TABLON DEL TACARE	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA/33
	ANTONIO NARIÑO - BARRANQUILLITA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	45 MIN/28
	ANTONIO NARIÑO - BARRANQUILLA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA/32
1.	ANTONIO NARIÑO - SAN JOSE	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1,15 HORAS/35
	ANTONIO NARIÑO - SAN NICOLAS	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	45 MIN/30
	ANTONIO NARIÑO - CONCHAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1;15 HORA/38
	ANTONIO NARIÑO - CAMILO TORRES	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	30 MIN/25
	ANTONIO NARIÑO - REDENCION	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	45 MIN/34
	ANTONIO NARIÑO - MACUCO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORAS/50

1935

FEDAG S.A.S

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio e gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes ducativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones orrespondientes.

SOPORTES:	Plan de rutas, periodicidad y dias de entrega de viveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	ANTONIO NARIÑO - TACARE	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORAS/51
	ANTONIO NARIÑO - ROMERO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/57
2.	EL PRETEXTO - LAS MERCEDES	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2:0 HORAS/53
	EL PRETEXTO - CAZADERO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2:15 HORAS/60
	EL PRETEXTO - ROJAS PINILLA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2:0 HORAS/50
3.	EL PRETEXTO - SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA/30
	EL PRETEXTO - COREA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:15HORAS/38
	EL PRETEXTO - LAS GUACHARACAS	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:15HORAS/39
	EL PRETEXTO - SAN NICOLAS DE SIRIVANA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/50
4.	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - LA CAPILLA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	20 MIN/11
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - PEDREGAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	40 MIN/18
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - DIVINO NIÑO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/52
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - PUERTO PAYERO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORAS/23
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - LA LIBERTAD	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1: HORAS/30
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - NUEVA MAGUITO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:15HORAS/36
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - NUESTRA SEÑORA DE MANARE (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONET - A LOMO DE MULA	5 HORAS/25
5.	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - SAN JOSE (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/56
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - PIDECUESTA	SEMANAL	VIE- SAB	MOTO	45 MIN/16
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - LA VIRGEN	SEMANAL	VIE- SAB	MOTO	1 HORA/21
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - LA PALMITA	SEMANAL	VIE- SAB	MOTO	1:5 HORA/27
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - SAN NICOLAS	SEMANAL	VIE- SAB	MOTO	15 MIN/5
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - SAGRADO CORAZON DE JESUS	SEMANAL	VIE- SAB	MOTO	15 MIN/4
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - TAMURIA	SEMANAL	VIE- SAB	MOTO	30 MIN/17
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - BUENOS AIRES	SEMANAL	VIE- SAB	MOTO	20 MIN/7
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN -BUENAVISTA (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	MOTO	2:30 HORAS/46

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

877

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505481-0

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES:	**Plan de rutas, periodicidad y dias de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - SAN JUAN DE COFRADIA	SEMANAL	VIE- SAB	MOTO	30 MIN/16
	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - TOCARIA	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	5 HORAS/25

Tabla 13. Rutas de distribución secundaria municipio de Orocue

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	EL ALGARROBO - MARIARA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:15 HORAS
	EL ALGARROBO - PRINCIPAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORAS
	EL ALGARROBO - CARRIZALES	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS
	EL ALGARROBO -LA VENTUROSA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	3 HORAS
	EL ALGARROBO - LA COLONIA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2:20 HORAS
	EL ALGARROBO - BRISAS DEL MAREMARE	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2:30 HORAS
	EL ALGARROBO - MINUTO DE DIOS - (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2:30 HORAS
	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - SAN IGNACIO DE CUMACO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	3 HORAS
	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - LA PRADERA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	3:30 HORAS
2.	MIRALINDO - SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	50 MIN
	MIRALINDO - LA GUIRRIPA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORAS
	MIRALINDO - LA UNION DE COJOMU	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORAS
	MIRALINDO - LA LIBERTAD TUJUA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	40 MIN
	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - CAMPO ALEGRE	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORAS
3.	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - GUARIAMENA COREA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA - VIA FLUVIAL	50 MIN

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

1937

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900605401-5

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES: **Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - LA PALMITA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA - VIA FLUVIAL	45 MIN
	MIRALINDO - CARACARO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA - VIA FLUVIAL	30 MIN

Tabla 14. Rutas de distribución secundaria municipio de Paz de Ariporo

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE AGUAS CLARITAS - (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4 H /150Km
	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE EL PARAISO - (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	5 H /150Km
	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	5 H /155Km
	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE EL SUSPIRO - (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CARRO / TRACTOR	7 H / 220Km
	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE EL TESORO - (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4H / 120Km
	I.E. SAN JUAN DE LOS LLANOS- PUERTO BRASILIA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4H / 119Km
	I.E. SAN JUAN DE LOS LLANOS- PRINCIPAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4H / 119Km
	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE LA ALEGRIA DE LOS NIÑOS	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	7H / 146Km
	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE LA BUSACA - (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	7H / 146Km
	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE LA ROSITA - (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	7H / 146Km
	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE MIRAFLORES	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	6H / 142Km
	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE NORMANDIA - (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA - MOTO	12 H / 255Km
	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE VARSOVIA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA - MOTO	12 H / 255Km

879

1938

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900056401-5

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

3. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES: **Plan de rutas, periodicidad y dias de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE PABLO SEXTO LA HERMOSA PRINCIPAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	8H / 227KKm
2.	SIMON BOLIVAR SEDE BARINAS	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:30H /94 Km
	SIMON BOLIVAR SEDE CALDELARIA BAJO TRIUNFO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	3H / 102Km
	SIMON BOLIVAR SEDE GENERAL SANTANDER - VDA SAN LUIS DE ARIPORO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	3H / 102Km
	SIMON BOLIVAR SEDE EL PORVENIR	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	3H / 192Km
	SIMON BOLIVAR SEDE EL SARARE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	3H / 192Km
	SIMON BOLIVAR SEDE EL SINAI	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4H / 89Km
	SIMON BOLIVAR SEDE EL TRINFO COSTA DE LAS MERCEDES - (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4H / 89Km
	SIMON BOLIVAR SEDE JORGE ELIECER GAITAN	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4H / 89Km
	SIMON BOLIVAR SEDE LUIS CARLOS GALAN	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4H / 99Km
	SIMON BOLIVAR SEDE PABLO SEXTO - VDA LA VEREMOS	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	5H/ 125Km
	SIMON BOLIVAR SEDE MANUELA BELTRAN	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	50MIN/ 40Km
	SIMON BOLIVAR SEDE RAFAEL NUÑEZ	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	60MIN/ 45Km
	SIMON BOLIVAR SEDE RINCON HONDO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	40MIN/ 37Km
	SIMON BOLIVAR SEDE SIMON BOLIVAR	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4H/87Km
3.	ITENCA SEDE AKIMINDIA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	45MIN/ 54Km
	ITENCA SEDE BRISAS DEL MUESE - (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	15MIN/ 12Km
	ITENCA SEDE CARRASTOL - (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10MIN/ 6Km
	ITENCA SEDE EL BORAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30MIN / 15Km
	ITENCA SEDE EL CARIBE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30MIN / 20Km
	ITENCA SEDE EL MUESE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	15MIN/ 7Km
	ITENCA SEDE FRANCISCO MIRANDA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10MIN/ 7Km
	ITENCA SEDE GUADALUPE SALCEDO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	40MIN/ 20K
4.	ITENCA SEDE GUILLERMO CANO IZASA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30MIN / 15Km

880

FEDAG S.A.S

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES:	**Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	ITENCA SEDE ISLAS DEL CARIBE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1:30H / 40Km
	ITENCA SEDE JOSE DE SUCRE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1H / 25Km
	ITENCA SEDE LA MADRILEÑA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1H / 27Km
	ITENCA SEDE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1:30H 54Km
	ITENCA SEDE PALOSANTAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10MIN / 6Km
	ITENCA SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	20MIN / 9Km
	ITENCA SEDE RAFAEL NUÑEZ	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	40MIN / 25Km
	ITENCA SEDE SABANETAS	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30MIN / 10Km
	ITENCA SEDE SAN JESUS DE BORINQUE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	35MIN / 12 Km
	ITENCA SEDE SANTA TERESITA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	20MIN / 8Km
	ITENCA SEDE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE ITENCA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	20MIN / 15 Km
	ITEYPA- SEDE ANTONIO NARIÑO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	15MIN / 10 Km
5.	I.E. BONIFACIO GUTIERREZ - EL OSO (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10MIN / 2Km
	I.E. BONIFACIO GUTIERREZ - PRINCIPAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10MIN / 1,5Km
	I.E BONIFACIO GUTIERREZ - MATAPALITO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10MIN / 2Km
	I.E. BONIFACIO GUTIERREZ - LA RESERVA (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10MIN / 2Km

Tabla 15. Rutas de distribución secundaria municipio de Pore

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	IE EL BANCO - SAN JOSE DE CURAMA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30MIN /8,5Km
	EL BANCO -ALTAMIRA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30 MIN/10Km

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
NIT. 900554614-5

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES: **Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	EL BANCO -RAMON NONATO PEREZ	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30MIN /15Km
	EL BANCO -SAN ISIDRO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	40 MIN/22Km
	EL BANCO SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30MIN / 25 Km
	EL BANCO MATALARGA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	45MIN / 28Km
	EL BANCO -LA MAPORA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	50MIN / 40Km
	EL BANCO -AGUALINDA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	50MIN / 40Km
2.	IE ANTONIO NARIÑO - SANTA MARTA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	20MIN /15Km
	IE ANTONIO NARIÑO - ANTONIO PRINCIPAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	35 MIN / 21Km
	IE ANTONIO NARIÑO - BRISAS DEL PAUTO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1H / 42Km
	IE ANTONIO NARIÑO - BELLAVISTA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30 MIN / 38Km
	IE ANTONIO NARIÑO - MIRALINDO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	35 MIN /42Km
3.	IE RAFAEL URIBE URIBE - JANEIRO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1 H /22 Km
	IE RAFAEL URIBE URIBE - JOSE ANTONIO GALAN	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	40MIN /13Km
	IE RAFAEL URIBE URIBE - SAN JOSE DE GUANABANAS	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30MIN /35Km
4.	IE ANTONIO NARIÑO - SAN RAFAEL (RI)	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	20MIN/ 60Km
	IE ANTONIO NARIÑO - JORGE ELIECER GAITAN	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1:45 H/ 75Km
	IE TENCA - CAMILO TORRES	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1:15 H/ 45Km

Tabla 16. Rutas de distribución secundaria municipio de Recetor

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	FERNANDO RODRIGUEZ SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30MIN /6,5Km
2.	FERNANDO RODRIGUEZ - MARACAGUA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	8 MINUTOS/ 6KM

FEDAG S.A.S

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

i. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES:	Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	FERNANDO RODRIGUEZ ANTONIO NARIÑO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	8 MINUTOS/ 6KM
	FERNANDO RODRIGUEZ - EL VEGON	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	8 MINUTOS/ 6KM
	FERNANDO RODRIGUEZ - LA LIBERTAD	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	8 MINUTOS/ 6KM
3.	FERNANDO RODRIGUEZ - PUEBLO NUEVO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10 MINUTOS / 8 KM
	FERNANDO RODRIGUEZ - LOS ALPES	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10 MINUTOS / 8 KM
	FERNANDO RODRIGUEZ - SAN JOSE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	10 MINUTOS / 8 KM

Tabla 17. Rutas de distribución secundaria municipio de Sabanalarga

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	JORGE ELIECER GAITAN - SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	URBANO
1.	JORGE ELIECER GAITAN - PUERTO NUEVO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:20 HORAS /29
	JORGE ELIECER GAITAN - PALMICHAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA/ 20
	JORGE ELIECER GAITAN - PLANADAS	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	35 MINUTOS/14
	MANUEL ELKIN PATARROYO SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	30 MINUTOS/23
2.	JORGE ELIECER GAITAN - EL SECRETO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	8 MINUTOS/8
	JORGE ELIECER GAITAN - LA QUINCHALERA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	20 MINUTOS /13
	MANUEL ELKIN PATARROYO - BOTIJERA BAJA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	15 MINUTOS /10

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

1942

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505481-6

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

. elaborer el modelo operativo del plan de rutas establecido para ta entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio le gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes ducativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones orrespondientes.

SOPORTES: **Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

Tabla 18. Rutas de distribución secundaria municipio de Sacama

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	ANTONIO NARIÑO - SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	10MIN/2Km
2.	ANTONIO NARIÑO - SEDE MACUEQUE	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	30MIN/ 15Km
	ANTONIO NARIÑO - SEDE MARIA GORETTY	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	45MIN/ 18Km
3.	ANTONIO NARIÑO - SEDE SANTA TERESA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:20 HJ 30Km
	ANTONIO NARIÑO - SEDE GUIVARIN	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	50MIN / 22Km
	ANTONIO NARIÑO - SEDE LOS ANGELES	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	40MIN / 20 Km

Tabla 19. Rutas de distribución secundaria municipio de San Luis de Palenque

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	TECNICO FRANCISCO LUCEA - PIRICHIGUA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	50 min/42
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - SAN RAFAEL GUANAPALO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	35 min/27
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - PALMAR DE GUANAPALO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	30 min/22
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - BARQUEREÑA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:10 HORAS/67
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - JAGUEYES	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/97
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - ALGODONALES	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2:30 HORAS/113
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - CRISTO REY	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	3:20 HORAS/143
	TECNICO FRANCISCO LUCEA- EL MIEREY	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	10 MIN/6
	TECNICO FRANCISCO LUCEA- LA PALESTINA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	15 MIN/9
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - LA VICTORIA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 horas/40
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - SANTA ANA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA/20
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - LA BENDICION	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORA/30

1988

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900504814-0

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES:	Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - SAMAN	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2:20 HORAS/45
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - EL SOCORRO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	20 min/10
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - CABUYARO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA/30
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - MORICHAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:40 HORAS/50
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - EL GARRANCHO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	30 min/25
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - LAS CALLES	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:20 HORAS/45
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - LA ESPERANZA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	20 min/10
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - LA SELVA (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	40 MIN/20
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - PALMARITO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 hora/30
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - SANTA HERCILIA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	3 HORAS/64
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - HUGO GAMBOA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	5 MIN/1
2	TECNICO FRANCISCO LUCEA - LAS CANAS	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	50 MIN/25
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - SAN FRANCISCO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORAS/40
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - EL JARDIN	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS/55
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - LA NEVERA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2:30 HORAS/70
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - LA VENTUROSA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	3 HORAS/75
	TECNICO FRANCISCO LUCEA- EL TIGRE	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	3:30 HORAS/85
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - PLATANALES	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	4:00 HORAS/95
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - LA RIVERITA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	5 HORAS/110
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - LAS DELICIAS	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	5:30 HORAS/115
	TECNICO FRANCISCO LUCEA - MIRAMAR DE GUANAPALO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	6:30 HORAS/135

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

1944

FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit. 900505481-6

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS
SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Nº INTERNO UM 0001 DE 2024.

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio e gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes ducativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones orrespondientes.

SOPORTES:	Plan de rutas, periodicidad y dias de entrega de viveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).

Tabla 20. Rutas de distribución secundaria municipio de Tamara

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	ARTURO SALAZAR MEJIA - ARTURO SALAZAR (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	N/A	N/A
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SAGRADO CORAZON-VDA CRUZ VERDE	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	20 MIN/15
	ARTURO SALAZAR MEJIA - INMACULADA-VDA SAN PEDRO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	20MIN/17
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SAN JOSE DE LA VICTORIA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 H/30-
	ARTURO SALAZAR MEJIA - GUACAMAYAS	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	2:30 H/12
	ARTURO SALAZAR MEJIA - EL CEIBO	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	45 MIN/6
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SANTA TERESITA-VDA SANTA HELENA	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	1:30 H/8
	ARTURO SALAZAR MEJIA - LOMA REDONDA	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	45 MIN/6
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SANTA TERESITA-VDA FRAGUA	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	1:30 H/8
2.	ARTURO SALAZAR MEJIA - SAN JOSE (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	3:00 H/15
	ARTURO SALAZAR MEJIA - INMACULADA CONCEPCION-VDA GUAYABAL (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	3:00 H/15
	ARTURO SALAZAR MEJIA - MATA DE PALMA	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	3:00 H/15
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SANTA LUCIA (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	3:40 H/17
3.	ARTURO SALAZAR MEJIA - VEGA ECCEHOMO	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	3:30 H/18
	ARTURO SALAZAR MEJIA - APOSENTOS	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	7:00 H/35
	ARTURO SALAZAR MEJIA - PALMARITO	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	7:00 H/36
	ARTURO SALAZAR MEJIA - LAS GARZAS	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	7:00 H/35
	ARTURO SALAZAR MEJIA - LAGUNITAS (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	7:00 H/35
	ARTURO SALAZAR MEJIA - LA ESPERANZA	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	6:00 H/30
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SANTO DOMINGO	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	6:00 H/31
4.	ARTURO SALAZAR MEJIA - SAN NICOLAS	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	45 MIN/6
	ARTURO SALAZAR MEJIA - ALTO GRANDE (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	1:20 H/8
	ARTURO SALAZAR MEJIA - LAS DELICIAS	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	4:00 H/20

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

886

1945

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900056491-5

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES:	**Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	ARTURO SALAZAR MEJIA - GENERAL SANTANDER-VDA SAN CAYETANO	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	4:00 H/20
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SIMON BOLIVAR-VDA PALMAR	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	4:00 H/20
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SIBERIA CHITACOTE (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	1:20 H/7
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SAN AGUSTIN-CUNEQUE	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	4:00 H/20
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SANTA INES VDA UNE	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	4:00 H/18
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SANTA TERESITA-VDA GUASEQUE	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	25 MIN/20
	ARTURO SALAZAR MEJIA - LA PALMA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 H/8
	ARTURO SALAZAR MEJIA - SAGRADO CORAZON	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:40 H/30
	ARTURO SALAZAR MEJIA - FLORIDA BLANCA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1:40 H/30
5.	VICTOR GOMEZ CORREDOR – SAGRADO CORAZON-CIZAREQUE (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	4:30 H/22
	VICTOR GOMEZ CORREDOR - LA LIBERTAD (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	4:50 H/49
	VICTOR GOMEZ CORREDOR - VISTA HERMOSA-VDA ZULIA (RI)	SEMANAL	VIE- SAB	A LOMO DE MULA	6:00 H/32
	VICTOR GOMEZ CORREDOR - SANTA ROSA-VDA LLANO DE PEREZ	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	3:00 H/37
	VICTOR GOMEZ CORREDOR - SAGRADO CORAZON DE JESUS-VDA TEISLANDIA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	3:20 H/39
	VICTOR GOMEZ CORREDOR - JUAN JOSE RONDON-VDA BUJIO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2:00 H/35
	VICTOR GOMEZ CORREDOR - SANTA ANA-VDA CAMPO HERMOSO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	3:20 H/45
	VICTOR GOMEZ CORREDOR - QUEBRADA HONDA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	20MIN/12
	IE. VICTOR GOMEZ CORREDOR SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	30 MIN/16

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900606401-5

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES: **Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

Tabla 21. Rutas de distribución secundaria municipio de Tauramena

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	EL CUSIANA - SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA TURBO	0.5 HORA /9 KM
	EL CUSIANA - LA IQUIA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA TURBO	0,45 HORAS/12 KM
	EL CUSIANA - LOS YAGUAROS	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA TURBO	0,40 HORAS/10 KM
	EL CUSIANA - SAN CARLOS	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA TURBO	0,40 HORAS/11 KM
2.	I.E TECNICO DEL LLANO -AGUA BLANCA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	0,30 HORAS /13 KM
	I.E TECNICO DEL LLANO -CHAPARRAL	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	0,45 HORAS/15 KM
	I.E TECNICO DEL LLANO - LA ESPERANZA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	0,50 HORAS/17 KM
	I.E TECNICO DEL LLANO -LA LIBERTAD	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	1 HORAS/25 KM
	JOSE MARIA CORDOBA - DIVINO NIÑO	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	0,1 HORAS/3 KM
	JOSE MARIA CORDOBA - LA UNIÓN	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	0.6 HORAS/20 KM
	JOSE MARIA CORDOBA - LAS BRISAS	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	0.5 HORAS/12 KM
3.	SIGLO XXI SEDE LAS DELICIAS	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	40 MINUTOS/20 KM
	SIGLO XXI PRINCIPAL	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	30 MINUTOS/15 KM
4.	CRIET - ANA MILENA MUÑOZ	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	1 HORA Y MEDIA /60 KM
	CRIET - LA PRADERA	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	2 HORAS/65 KM
	CRIET - PIÑALITO	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	2 HORAS/68 KM
	CRIETT PRINCIPAL	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	2 HORAS/80 KM
	CRIET - CAMILO TORRES	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	2 HORAS Y MEDIA/ 67KM
	CRIET - HENRY GARCIA BOHORQUEZ (CARUPANA)	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	3 HORAS/75 KM
	CRIET - VIGIA TROMPILLOS	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	1 HORA/50KM
	CRIET - LA VORAGINE	SEMANAL	SAB-DOM	CAMIONETA	1 HORA Y 20 MINUTOS/55 KM

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900550491-0

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

i. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio le gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES:	**Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

Tabla 22. Rutas de distribución secundaria municipio de Trinidad

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	TECNICO INTEGRADO DE TRNIDAD - BUCARE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30 min/10 KM
	TECNICO INTEGRADO DE TRNIDAD - CAMILO TORRES	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	45 minS/15KM
	TECNICO INTEGRADO DE TRNIDAD - CHAPARRITO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORAS/20 KM
	TECNICO INTEGRADO DE TRNIDAD - SAN JOAQUIN	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORA/25 KM
	TECNICO INTEGRADO DE TRNIDAD - FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:0 HORAS/ 30KM
	TECNICO INTEGRADO DE TRNIDAD - CALVARIO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:30 HORAS/35KM
	TECNICO INTEGRADO DE TRNIDAD - ANTONIO NARIÑO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	3:0 HORAS/40KM
	TECNICO INTEGRADO DE TRNIDAD - ESPERANZA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30 min/7
2.	CAMPESTRE BRISSAS DE PAUTO - MORITA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:30 HORAS/40
	CAMPESTRE BRISSAS DE PAUTO - BRISAS DEL PAUTO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	3: HORAS/48
	CAMPESTRE BRISSAS DE PAUTO - TORO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	3:30 HORA/52
	CAMPESTRE BRISSAS DE PAUTO - MANDARINOS	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4:30 HORAS/67
	CAMPESTRE BRISSAS DE PAUTO - PALAMAR DEL PAUTO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	5 HORAS/77
	CAMPESTRE BRISSAS DE PAUTO - JUAN JOSE RONDON	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	5:30 HORAS/92
3.	CAMPESTRE BRISSAS DE PAUTO - LA UNION	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4 HORAS/75
	SANTA IRENE - PALMARITO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	4:30 HORAS/83
	SANTA IRENE - LAGUNITAS	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	5:0 HORAS/88
	SANTA IRENE - SANTA IRENE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	6:0 HORAS/93
4.	ITENCA - EZQUIEL MORENO Y DIAZ	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1:40 HORA/37
	TECNICO INTEGRADO DE TRNIDAD - SANTA MARTA	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORA/40
	TECNICO INTEGRADO DE TRNIDAD - TRIUNFO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:0 HORAS/55
5.	EL POZO PETROLERO - VALLE	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	1:30 HORAS/30
	EL POZO PETROLERO - POZO PETROLERO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	30 min/17
	EL POZO PETROLERO - PASO REAL DE LA SOLEDAD	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:0 HORAS/45

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

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900926451-5

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

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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:

5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

SOPORTES: **Plan de rutas, periodicidad y dias de entrega de viveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
	EL POZO PETROLERO - EL PARAISO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	2:0 HORA/40
	EL POZO PETROLERO - PALITO	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	15 min/7
6.	RAFAEL GARCIA HERREROS - SEDE PRINCIPAL	SEMANAL	JUE -VIE- SAB	CAMIONETA	6:0 HORA/110

Tabla 23. Rutas de distribución secundaria municipio de Villanueva

RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	SUMINISTROS DE MATERIAS PRIMAS		VEHICULO	DISTANCIA
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	DESDE CABECERA MUNICIPAL A LA SEDE	EN TIEMPO / Km
1.	FABIO RIVEROS - EL TRIUNFO	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	30 MINUTOS
	SAN AGUSTIN - SAN AGUSTIN	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA
	SAN AGUSTIN - PUERTO ROSALES	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA 40 MINUTOS
2.	SAN AGUSTIN - CARIBAYONA	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	40 MINUTOS
	SAN AGUSTIN - EL FICAL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA /60 KM
	SAN AGUSTIN - BUENOS AIRES	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	1 HORA 30 MINUTOS
	SAN AGUSTIN - ALFONSO LOPEZ	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	2 HORAS / 70
	SAN AGUSTIN - DON RAFAEL	SEMANAL	VIE- SAB	CAMIONETA	40 MINUTOS/40 KM

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900505481-0	**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS** **SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Nº INTERNO UM 0001 DE 2024.** OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
INFORME FASE PREOPERATIVA	
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE:	
5. elaborar el modelo operativo del plan de rutas establecido para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas pipeta en cada una de las sedes educativas priorizadas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manara que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.	
SOPORTES:	**Plan de rutas, periodicidad y dias de entrega de viveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).**

Acorde a lo anterior, se detalla la planeación estratégica del plan de rutas, con el cual se garantizará el envio de cada uno de los grupos de alimentos, dando cumplimiento a los criterios de calidad según sus características de conservación. Así mismo, se detalla la logística para el suministro de gas propano (pipeta) a las distintas sedes educativas del departamento de Casanare.

Durante esta planeación, se investigaron los factores técnicos y económicos de cada una de las rutas; con el fin de informar tanto a la entidad contratante (Gobernación de Casanare), y a la firma consultora encargada de realizar el seguimiento a la ejecución contractual del contrato, la manera de ejecución, la cual se ajusta al anexo técnico *"GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERPAE-POBLACION MAYORITARIA EXTERNA"*, en el numeral *"2.1.7. Plan de rutas"*.

Con este plan de rutas se cumplirá la entrega de los alimentos propuestos en la minuta patrón en las sedes educativas, cumpliendo de esta manera el contrato de prestación de servicio UM 001 de 2024, cuyo objeto es *"Implementar el Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en la resolución No 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el departamento de Casanare"*.

ANEXO 6.3

Equipo mínimo requerido – transporte

FEDAG S.A.S

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

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

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

FASE PREOPERATIVA

VEHICULO	PLACAS	CAPACIDAD kg.	MODELO
Furgón con termo refrigerado	LIT177	10000	2023
Furgón con termo refrigerado	KNZ236	6000	2022
Furgón con termo refrigerado	KNZ062	4450	2022
Furgón con termo refrigerado	LCN456	4400	2022
Furgón con termo refrigerado	NOW229	4650	2023
Furgón con termo refrigerado	KQR350	4450	2022

ANEXO 6.4

Formato remisión de entrega de materias primas e insumos de aseo

1953

FEDAG S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01 VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o l)	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			ACEPTADO sino	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
						CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE		

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

Powered by CamSc

7. DOCUMENTOS TÉCNICOS DE NUTRICIÓN

ANEXO 7.1

Mesa de trabajo operador, interventoría y supervisión del Programa de Alimentación Escolar PAE - Documentos técnicos de nutrición por modalidad de atención.

GOBERNACIÓN DE
CASANARE

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

FECHA: 19 de febrero de 2024

HORA: 8:00 am

LUGAR: Dirección de cobertura educativa

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

ORDEN DEL DÍA:

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

DESARROLLO:

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

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

<u>Modalidad ración industrializada</u>

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

1957

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

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

Tabla 1. Propuesta operador FEDAG SAS

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

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

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

Tabla 2. Gramajes en peso bruta fruta entera RI

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

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

290

GOBERNACIÓN DE
CASANARE

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

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

Tabla 3. Análisis nutrientes críticos RI.

ANALISIS DE FICHAS TECNICAS SEGÚN CONTENIDO DE NUTRIENTES CRÍTICOS												
			Aporte por 100 g o 100 ml									
TIPO DE ALIMENTO	PRODUCTO	MARCA	Calorías (kcal)		Sodio (mg)		Azúcares totales (g)		Grasas saturadas (g)		Grasas trans (g)	
			Límite mínimo*	Contenido del producto	Límite máximo*	Contenido del producto	Límite máximo*	Contenido del producto	Límite mínimo*	Contenido del producto	Límite máximo*	Contenido del producto
Bebidas lácteas y yogurt	Bebida láctea a base de yogurt	El recreo	90	80	80	60	12	8,5	2	1,25	0,6	0
Bebidas lácteas y yogurt	Avena	El recreo	90	80	80	40	12	11,5	2	0,8	0,6	0
Bebidas lácteas y yogurt	Leche saborizada	El recreo	90	80	80	40	12	11	2	1,75	0,6	0
Pan – Tostadas	Magnífo miel	Tolboy	450	310	050	35	12	12	2	0,75	0	0
Galletas y pasteles	Tajada	Tolboy	500	336	350	220	23	21	10	4,29	0,5	0
Galletas y pasteles	Cheesecake	Tolboy	500	309	350	345	20	10	10	0	0,5	0,1
Galletas y pasteles	Galletas (chips chocolate, combinada y con coco)	Tolboy	500	452	350	280	20	19	10	3,38	0,5	0
Galletas y pasteles	Mantecada	Tolboy	500	353	350	345	20	18,5	10	4,32	0,5	0
Galletas y pasteles	Ponqué cubierto con chocolate	Tolboy	500	450	350	350	20	20	10	7,5	0,5	0
Galletas y pasteles	Brownie	Tolboy	500	343,38	350	[illegible]	20	[illegible]	10	[illegible]	0,5	[illegible]

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

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

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

Tabla 4. Productos validados y aprobados RI.

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

GOBERNACIÓN DE
CASANARE

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

COMPONENTE	PRODUCTO	MARCA	VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021
Dulces	Coco guayaba	La sabrosura	Cumple.
Dulces	Caramelo	La sabrosura	Cumple.
Dulces	Uvas pasas	pronavid	Cumple.
Frutos secos	Maní con sal	Pronavid	Cumple.

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

Modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo

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

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

Tabla 5. Análisis de nutrientes críticos RPS

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

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

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

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

Tabla 6. Productos validados y aprobados RPS

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

GOBERNACIÓN DE
CASANARE

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

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

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

2. Procedimiento para solicitud de intercambios.

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

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

3. Estrategia de hábitos y estilos de vida saludable.

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

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

4. proposiciones y varios:

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

Compromisos:

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

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

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

995

GOBERNACIÓN DE
CASANARE

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

Próxima reunión
De requerirse.

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

ANEXO 7.2

Fichas técnicas de productos y alimentos para Modalidad ración preparada en sitio (RPS) y ración industrializada RI

FEDAG S.A.S Soluciones integrales NIT. 900505403-5	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS
	SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.
	OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
INFORME DE FASE PREOPERATIVA	
COMPONENTE TECNICO	
7. Presentar Documentos técnicos de nutrición por Modalidad de atención	
SOPORTES:	Fichas técnicas Modalidad de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) - complemento alimentario Almuerzo.

FICHAS TÉCNICAS MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS) - COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996158

1967

ORTEGA GARCIA Y ASOCIADOS SAS NIT: 901.324.242-5	**FICHA TECNICA ACEITE DE SOYA RBD**	Versión: 2 Código: FT-PT-02 Fecha de revisión: OCTUBRE 20 DE 2020

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite Vegetal Puro de SOYA – ZAFIRO
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**ORTEGA GARCIA Y ASOCIADOS SAS NIT: 901.324.242-5**
Número del Registro Sanitario o del Certificado del Requerimiento	Registro Sanitario Numero: **PSA-001174-2017**
Calidad	Aceite de soya cumple con resolución 2154 de 2012 y NTC 254. Las especificaciones y requisitos generales y/oespecíficos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones del empaque y tamaño de ración establecido en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en la Norma técnica colombianareferenciada en la misma.
Características Generales del alimento	Corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe es refinado, descerado, blanqueado ydesodorizado. • Aceite extraído de la semilla de SOYA • Corresponde a aceite puro de SOYA • El contenido de ácidos grasos libres esmáximo del 0.1%. • El punto de humo es de 180°C

909

ORTEGA GARCIA Y ASOCIADOS SAS NIT: 901.324.242-5	**FICHA TECNICA ACEITE DE SOYA RBD**	Versión: 2 Código: FT-PT-02 Fecha de revisión: OCTUBRE 20 DE 2020

Características Organolépticas	Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25ºC, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.

Características Fisicoquímicas

Resolución 2154 de 2012

REQUISITOS	VALOR	CUMPLIMIENTO
Densidad relativa X°C/agua a 20ºC	0.9192	CUMPLE
Índice de refracción (ND40°)	1.4675	CUMPLE
Índice de saponificación(mg KOH/g de aceite)	190	CUMPLE
Índice de yodo (wijs)	132	CUMPLE
Material Insaponificableg/Kg	8	CUMPLE

Características Microbiológicas

NMP COLIFORME TOTAL / g	<3	<11
NMP COLIFORMES FECALES /g	<3	<3
RECUENTO MOHOS Y LEVADURAS /g	<10	<100 UFC

1969

ORTEGA GARCIA Y ASOCIADOS SAS NIT: 901.324.242-5	**FICHA TECNICA ACEITE DE SOYA RBD**	Versión: 2 Código: FT-PT-02 Fecha de revisión: OCTUBRE 20 DE 2020

Vida Útil	El aceite de soya tiene una vida útil de 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento dadas después de la producción.
Condiciones de transporte y almacenamiento	**Transporte:** El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas delmedio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable y vigente. No transportar con sustanciasquímicas ni toxicas ni con sustancias que produzcan o emitan olores. **Almacenamiento:** Se almacena sobre estibas en lugares frescos limpios y secos lejos de productoscontaminantes y de los rayos solares. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Lo anterior cumple con la Resolución 2154 de 2012 y decreto 3075 de 1997
Características Nutricionales	**Calorías** 80 **Calorías de grasa** 80 **Valor Diario***

Grasa total 9 g	**14%**
Grasa Saturada 1 g	5%
Grasa Monoinsaturada 2 g	
Grasa Polinsaturada 6 g	
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 0 g	**0%**
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	**0%**
No es una fuente significativa de Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio, Hierro	
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.	

Cantidades por porción: 25
Tamaño de proción: 10 ml - 1 cucharada
GRUPO POBLACIONAL: Adultos y niños mayores de seis meses
PORCIÓN RECOMENDADA: Según grupo de edad

911

1970

ORTEGA GARCIA Y ASOCIADOS SAS NIT: 901.324.242-5	**FICHA TECNICA ACEITE DE SOYA RBD**	Versión: 2 Código: FT-PT-02 Fecha de revisión: OCTUBRE 20 DE 2020

Especificación de material de empaque. Condiciones de Embalaje y rotulado	El embalaje se realiza en cajas de cartón corrugado de la siguiente manera: • Corrugado de 12 unidades X 1.000 ml • Corrugado de 24 unidades X 500 ml • Corrugado de 48 unidades X 250 ml Botella o envase de plástico de grado alimentario no reutilizable; elaborada en material plástico PET (Tereftalato de polietileno). Las etiquetas son de papel esmaltado que fácilmente se adherible a los envases. Lo anterior cumple con la Resolución 5109 de 2005.
Normatividad	• Resolución 2154 de 2012 • Resolución 5109 de 2005 • NTC 254 • Decreto 3075 de 1997

C.C. 80.133.085
Representante Legal

912

1971

	ACEITE DE SOYA FICHA TÉCNICA	Código	CPT-FTAS-19
		Versión	02
		Página	1 de 3

IDENTIFICACION GENERAL

NOMBRE COMERCIAL:	ACEITE IDEAL SOYA
NOMBRE ESPECÍFICO	ACEITE VEGETAL DE SOYA
ENVASADOR:	COMERCIALIZADORA ELINCER S.A.S.
REGISTRO SANITARIO:	PSA-0003063-2021
DIRECCION:	CR2 #3-290 LT22C2 PARQUE INDUSTRIAL 2

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

- Ingredientes: Aceite RBD de soya.
- Propiedades sensoriales:
  - Olor: Específico del producto, libre de olores ajenos y rancios.
  - Sabor: Específico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El aceite de soya ideal es envasado y comercializado en presentaciones de 100 ml hasta 20 L, es Ideal para freír, hornear, guisar y preparar alimentos.

TIPO DE ENVASE

Botella o envase de plástico de grado alimentario no reutilizable; elaborada en material plástico PET (Tereftalato de polietileno).

VIDA UTIL

El aceite de soya tiene una vida útil de 10 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento dadas después de la producción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Se debe mantener en un lugar cerrado a condiciones ambientales normales con buena ventilación para que pueda durar según lo estipula la fecha de vencimiento, se debe evitar colocarlo a exposición del sol, cerca de temperaturas altas, y lejos de la humedad. Por consiguiente, son almacenadas en estibas separadas del suelo.

Procurar dejar abierto corto tiempo el envase a la intemperie

913.

1972

	ACEITE DE SOYA FICHA TÉCNICA	Código	CPT-FTAS-19
		Versión	02
		Página	2 de 3

REQUISITOS

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

Parámetros	Min.	Max.	Método
Acidez, comoácido oleico en (%)	---	0,1	AOCS Ca 5a-40
Humedad y materia volátil en (%)	---	0,1	AOCS Ca 2c-25
Impurezas insolubles en (%)	---	0,05	AOCS Ca 3-46
Color Lovibond (5 1/4")	---	1,5R	AOCS Cc 13e-92
Valor de peróxidos en fábrica (mq.O2/Kg)	---	1,0	AOCS Cd 8-53
Valor de peróxidos fuera de fábrica (mq.O2/Kg)	---	5,0	AOCS Cd 8-53
Valor de yodo en(g / 100g)	124	139	AOCS Cd 1d-92
Cold Test (0°C), (horas)	5,5	---	AOCS Cc 11-53
Perfil cromatográfico, (%)			AOCS Ce 1-62
Caprílico (C-8:0)	---	---	---
Caprico (C-10:0)	---	---	---
Láurico (C-12:0)	---	---	---
Mirístico (C-14:0)	---	0,5	---
Palmítico(C-16:0)	10	18	---
Palmitoleico (C-16:1)	---	---	---
Esteárico (C-18:0)	3	6	---
Oleico (C-18:1)	20	28	---
Linoleico (C-18:2)	45	55	---
Linolénico (C-18:3)	5	7	---
Araquídico (C-20:0)	---	0,5	---
Valor de saponificación (mg KOH/g)	189	195	AOCS Cd 3-25

AOCS: American Oil Chemist´s Society

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

PARAMETROS A EVALUAR	PARAMETROS MICROBIOLOGICOS RESOLUCION 2154 / 2012
NMP de Coliformes fecales	Menor de 3 bact / ml
Recuento de estafilococo coagulasa positiva	Menor de 100 UFC / ml
Recuento total de mohos y levaduras	Máximo 1 000 UFC / ml
Investigación de Salmonella sp	Ausencia

914

	ACEITE DE SOYA FICHA TÉCNICA	Código	CPT-FTAS-19
		Versión	02
		Página	3 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información Nutricional	
Tamaño de la porción 1 cda (10 ml)	
Porciones por envase	
Cantidad por porción	
Calorías 90 Calorías de grasa 90	
	Valor Diario*
Grasa Total 10 g	**15%**
Grasa Saturada 2 g	10%
Grasa poliinsaturada 5,5 g	
Grasa monoinsaturada 2,5 g	
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 0 g	0%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	

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

*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

BENEFICIOS Y VENTAJAS:

- Libre de Colesterol, por ser de naturaleza vegetal.
- No es Hidrogenado.
- Dirigido y absorbido fácilmente en el proceso metabólico normal.
- Importante para suplir las necesidades energéticas y de ácidos grasos esenciales.
- Se conserva bien bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
- Baja tendencia a la rancidez, a menos que esté expuesto a altas temperaturas.

ADECUADO PARA:

El producto no tiene contra indicaciones para consumo del público en general.

Vegetarianos	SI
Veganos	SI
Lacto-vegetarianos	SI

Revisión	Aprobó
Karen Julieth Fernández Sánchez	Nahun Bacca Rengifo
Ingeniera de Producción y de Calidad	Gerente

1974

FICHA TÉCNICA ACEITE UNO A

DENOMINACIÓN LEGAL:	ACEITE VEGETAL PARA CONSUMO HUMANO	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	ACEITE SOYA	
MARCAS:	ACEITE UNO A	
DESCRIPCIÓN:	Aceite 100% vegetal, totalmente refinado, blanqueado y desodorizado, a partir de un aceite crudo desgomado de soya. El contenido de acidos grasos libres es máximo 0,2%	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	Apariencia	Líquido brillante, traslucido.
	Olor:	Característico del producto
	Sabor:	Característico del producto
	Color:	Amarillo claro
COMPOSICIÓN:	Aceite soya, antioxidantes (TBHQ).	
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Empaque primario: envase PET, de polietileno con tapa con sistema de cierre de rosca (amarilla o blanca), realizado a prueba de fuga e impacto, para garantizar la hermeticidad del mismo, garantizando asi que se mantengan las caracteristicas sensoriales, fisicoquimicas y microbiológicas del producto.	
	Empaque secundario: caja de cartón corrugado	
	Presentación comercial: Ref 250, Ref 500, Ref 900, Ref 1000, Ref 2000, ref 3000, Ref 5000 y Ref Bidon 20 Lt	
VIDA ÚTIL:	Cuenta con 12 mese de vida útil a partir de la fecha de producción del producto.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Consérvese en un lugar fresco y seco, no debe estar expuesto al sol o al calor.	
REGISTRO SANITARIO N °	Registro sanitario RSAV18I19615	

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (RESOLUCION 2154 DE 2012)	Requisito	Máximos
	Acidez (acido oleico) %	0,10 %
	Humedad y volátiles (105°C)	0,2 %
	Color (Lov 5 ¼), rojo	1 R
	Índice de yodo (Wijis)	124-139
	Punto de Humo °C	110°C
	Impurezas insolubles	0,05%
	Contenido de Jabón	Negativo
	Densidad relativa	0,919 – 0,925
	Indice de Saponificacion (mg/KOH/g de aceite)	189 – 195
	Indice de refracción a 40 °C	1466 – 1470

916

1975

FICHA TÉCNICA ACEITE UNO A

	aceite	
	Aceites refinados en Planta	1
	Aceites refinados fuera de la planta	5
	Aceites prensados en frio y virgenes	< 20
	Acidez (% de ácido Oleo)	0,10%
	Materia insaponificable g/kg	< 15
METALES CONTAMINANTES (RESOLUCION 2154 DE 2012)	Contaminante	Cantidad máxima
	Hierro (Fe)	Aceite Virgen 5mg/kg
		Aceite no virgen 1,5mg/kg
	Cobre (Cu)	Aceite virgen 0,4 mg/kg
		Aceite no virgen 0,1 mg/kg
	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
	Arsénico (As)	0,1 mg/kg
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Parámetro	Especificación
	Recuento de aerobios mesófilos	< 10 UFC/g
	Recuento E. Coli	< 10 UFC/g
	Recuentos mohos y levaduras	< 100 UFC/g
	NMP coliformes totales /g	<11
	NMP coliformes fecales /g	<3
	Salmonella	Ausencia
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.	
DIRECCION DE LA EMPRESA:	CALLE 29 # 11 G 66	
RAZON SOCIAL.	DISTRIBUIDORA EFRATA SAS	
NIT:	900.427.222-7	
TELEFONO, E-MAIL:	3450999, distri.efratasas@hotmail.com	

ELABORÓ	REVISÓ
Coordinador de Calidad	Gerencia
Adriana Erazo	Luz Aida Moreno Salamanca

917

1976

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO		
	CORPORATIVO ☐	EL REY ■	TRIGUISAR ☐
CÓDIGO: REY-ID-FT-263-1	FECHA: 16/08/2022	VERSION: 3	PÁGINA: 1 de 5

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación del producto	CONDIMENTO DE ACHIOTE
Marca	EL REY
Ingredientes	Achiote molido, Sal, Harina de Arroz, Colorantes Artificiales (Rojo Punzo 4R Color Index 16255 E-124, Tartrazina Color Index 19140 E-102).
Alérgenos	**Contiene Tartrazina.** Este producto ha sido elaborado en una fábrica que procesa algunos productos que contienen soya y mostaza.
Uso previsto	Debe cocinarse con los alimentos
Consumidores potenciales	Puede ser consumido por el público en general, salvo contraindicaciones.
Lugar de fabricación	Carrera 68G No. 43c-30 Sur. Bogotá - Colombia
Registro Sanitario	RSIAD17M16692
Vida útil (empaque cerrado)	18 meses
Condiciones de almacenamiento	Consérvese en un lugar fresco y seco. Después de abierto manténgase cerrado en su envase original.

2. INFORMACIÓN DE EMPAQUE Y COMERCIAL	
Código SAP	400934
Descripción SAP	REY BOLSA*96 CONDI-ACHIOTE 60 GR
Descripción del empaque	Bolsa de Polipropileno Biorientado (BOPP)
Contenido Neto de la unidad	60 g
Embalaje	96 unidades
EAN 13	7702175108064
EAN 14	17702175108061
Distribución y entrega	Vehículo propio y servicio tercerizado

	Elaborado por:	*Revisado por:*	*Revisado por:*	*Aprobado por:*
Firmas	*Ginna Brava*	*Laura Piedra*	*Nicolas Vargas*	*Juan Carlos Paredes*
Cargo	*Auxiliar de Innovación y Desarrollo*	*Ingeniero de Desarrollo de Producto*	*Coordinador de Sistemas de gestión*	*Director de Calidad y Soporte técnico I&D*

® Documento Confidencial del Sistema de Gestión *El Rey - Trigusar*
Prohibida su reproducción parcial o total

918

1977

Contiene (Según Resolución 5109 de 2005 y Reglamento (UE) 1169 de 2011)	Lo Contiene el producto (Si/No)	Presente en el área de manufactura (Si/No)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas.	No	No
CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos	No	No
PESCADO y productos con o basados en pescado	No	No
HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos	No	No
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes	No	No
SOYA y productos con o basados en soya	No	Si
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa)	No	No
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	No	No
APIO y derivados	No	No
MOSTAZA y derivados	No	Si
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo	No	No
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO_2	No	No
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	No	No
MOLUSCOS y productos a base de moluscos	No	No
TARTRAZINA y productos derivados	Si	Si

4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

SENSORIALES	
PARÁMETRO	**DESCRIPCIÓN**
Olor	Inoloro
Sabor	Ligeramente harinoso
Color	Rojo pardo

	Elaborado por:	Revisado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Firmas	Ginna Bravo	Laura Piedra	Nicolas Vargas	Juan Carlos Paredes
Cargo	Auxiliar de Innovación y Desarrollo	Ingeniero de Desarrollo de Producto	Coordinador de Sistemas de gestión	Director de Calidad y Soporte técnico I&D

® Documento Confidencial del Sistema de Gestión *El Rey - Triguisar*
Prohibida su reproducción parcial o total

919

1979

Textura	Polvo heterogéneo
FISICOQUÍMICAS	
PARÁMETRO	**VALOR**
Humedad, %	8 % máximo
Densidad compactada, g/L	800-1000 g/L

MICROBIOLÓGICAS				
PARÁMETRO	**N**	**m**	**M**	**C**
NMP Coliformes fecales, /g	3	4	40	1
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	3000	5000	1
Esporas *Clostridium sulfito reductor*, /g	3	100	1000	1
Recuento de *Bacillus cereus* /g	3	100	1000	1
Detección de *Salmonella spp.* /25 g	10	Ausente		0

Dónde:

N: Numero de muestras a examinar
m: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
C: Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

5. NORMATIVA DE APLICACIÓN

- Resolución 2674 de 2013 que establece los requisitos sanitarios para alimentos de consumo humano.
- Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud de Colombia para Especias y Condimentos.
- Resolución 16379 de 2003 emitida por la Superintendencia de Industria y Comercio por la cual se reglamenta el contenido neto de productos pre empacados.
- Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano emitida por el Ministerio de la Protección Social.
- NTC 4423 de 1998 industrias alimentarias. Especias y condimentos.

	Elaborado por:	Revisado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Firmas	Ginna Bravo	Laura Piedra	Nicolas Vargas	Juan Carlos Paredes
Cargo	Auxiliar de Innovación y Desarrollo	Ingeniero de Desarrollo de Producto	Coordinador de Sistemas de gestión	Director de Calidad y Soporte técnico I&D

® Documento Confidencial del Sistema de Gestión *El Rey - Triguisar*
Prohibida su reproducción parcial o total

920

1979

6. CONTROL DE CAMBIOS

No. Versión	Fecha	Descripción del cambio	Responsable
1	29.09.2008	• Emisión de ficha técnica	Jefe de Investigación y Desarrollo
2	08.10.2018	• Actualización formato ficha técnica. • Inclusión de la información comercial (EAN13 y EAN14), *Salmonella* como parámetro microbiológico, de acuerdo con NTC 4423 de 1998 y declaración de alérgenos en el producto y lugar de fabricación. • Actualización de la normativa de aplicación: Resolución 2674 de 2013 y NTC 4423 de 1998.	Ingeniera de desarrollo de producto
3	16/08/2022	• Actualización de ficha técnica en nuevo formato de sistema documental	Auxiliar de Innovación y Desarrollo

	Elaborado por:	Revisado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Firmas	Ginna Bravo	Laura Piedra	Nicolas Vargas	Juan Carlos Paredes
Cargo	Auxiliar de Innovación y Desarrollo	Ingeniero de Desarrollo de Producto	Coordinador de Sistemas de gestión	Director de Calidad y Soporte técnico I&D

® Documento Confidencial del Sistema de Gestión *El Rey - Triguisar*
Prohibida su reproducción parcial o total

921

1990

	Elaborado por:	Revisado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Firmas	Ginna Bravo	Laura Piedra	Nicolas Vargas	Juan Carlos Paredes
Cargo	Auxiliar de Innovación y Desarrollo	Ingeniero de Desarrollo de Producto	Coordinador de Sistemas de gestión	Director de Calidad y Soporte técnico I&D

® Documento Confidencial del Sistema de Gestión *El Rey - Triguisar*
Prohibida su reproducción parcial o total

922

1981

	ALFONSO GARCES ZULUAGA	Codigo: #03
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO DE MATERIA PRIMA	Version: 1



1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO
ACHIOTE (Bixa orellana)
DENOMINACIÓN DE FANTASÍA O COMERCIAL
ACHIOTE
2. ASPECTOS GENERALES
N.A
3. LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

NTC/OEM	Producto y presentación	CUANTO
RESOLUCION 2674 DEL 2013	Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos naturales, procesados, sus partes o materias primas de consumo humano o comercialización, en el proceso para la expedición del registro, permiso o notificación sanitaria.	MINISTERIO DE SALUD
RESOLUCION 4506 DE 2013	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido neto de productos en preempacados	MINISTERIO DE INDUSTRIA, INDUSTRIA Y TURISMO
RESOLUCION 5109 DE 5 DE DIC 2005	Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano	MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL
DECRETO 3075 1997	Buenas practicas de manufactura	MINISTERIO DE SALUD
RESOLUCION 719 DEL 2015	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
NTC 4422	Industria alimentaria, envases y contenedores	CONTEC

5. EFECTOS INDESEABLES (De estas mencionados colocando en "X" de cada uno de los ingredientes y formación de cada estricto)	
CLASE B	SI/N

6. PROVEEDORES Y ORIGEN DE LAS MATERIAS PRIMAS		
Materia Prima	Proveedor (identificación o fabricante)	Origen
ACHIOTE	PROVEEDOR CAMPESINO	MONTERIA - COLOMBIA
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO		
LARGO:	90 cm	
DIAMETRO:	60 cm	
ANCHO:	No aplica	
ALTO:	No aplica	
7. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
APARIENCIA:	SUELTO CON ACHIOTE EN CANELA	
COLOR:	ROJO OSCURO INTENSO, PUEDE TENER VARIACIONES HASTA AMARILLO OSCURO	
OLOR:	CARACTERISTICO AL ACHIOTE, LIGERAMENTE AMIGERADO	
SABOR:	CARACTERISTICO AL ACHIOTE, LIGERAMENTE AMIGERADO, NOTAS SUAVES, Y PICANTES RESIDUALES	
TEXTURA:	GRANULOSO DEPENDIENDO DEL POLVORIENTO	

8. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO			
Características	Método de medición	Especificación de norma	Norma
AMP COLIFORMES FECALES/g	ISO 5211	< 10	Parámetro INVIMA
MOHOS Y LEVADURAS/g	NTC 4132	< 10000	
SALMONELLA/25g	ISO 6579	0	
9. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO			
Características	Resultado del producto terminado	Especificación de la norma	Norma
HUMEDAD	MAX 6 %	INTERNA	Parámetro interno
MATERIA GRASA	MAX 3.5%	INTERNA	
FIBRA BRUTA	MAX 14 %	INTERNA	
PROTEINA	MIN 4 %	INTERNA	
HUMEDAD	MAX 13 %	INTERNA	
AZUCARES	MAX 2 %	INTERNA	
10. MEDIDAS DE ALTAS			
De consumo general excepto aquellas personas con dietas restrictivas o personas con sensibilidad a los alérgenos.			
11. CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL			
Conservar en lugar cerrado a temperatura ambiente Después de abierto: cerrar empaque en el menor tiempo posible. Recuerde verificar el movimiento del medio que el empaque se encuentre en perfecto estado y la fecha de vencimiento.			
12. PRESENTACIÓN COMERCIAL			
Marca	DEPOSITO GARCES		
Peso neto	50 Kg		
Número de unidades	1		
Peso escurrido: (si aplica) % de Cobertura: (si aplica) No cabe incluirlo en el peso neto del producto.	No aplica		
13. MATERIAL EN CONTACTO DIRECTO con el Producto			
Material	Polipropileno de bajo densidad		
Colores	Blanco		
Dimensiones	90 cm X 60 cm		
Tipo de sello	Termosellado con frío		
14. EMPAQUE SECUNDARIO			
Dimensiones	No aplica		

923

1982

	ALFONSO GARCES ZULUAGA	Codigo:
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO DE MATERIA PRIMA	Version: 1



1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO		
ACHIOTE (Bixa orellana)		
Calibre		No aplica
Calibre		No aplica
Condiciones del empaque		No aplica
N° de unidades si aplica		No aplica
4. EMBALAJE		
Material		No aplica
Dimensiones		No aplica
Calibre		No aplica
Tipo de sello		No aplica
Condiciones del empaque		No aplica
N° de unidades si aplica		No aplica
UND		No aplica
5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO		
Almacenamiento y distribución a temperatura ambiente		
6. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS DEL PRODUCTO		
Producto natural sin adición de aditivos ni conservantes.		
7. LISTA MAXIMA PERMITIDA DE USO ASOCIADA CON EL PRODUCTO (SITIO WEB, ETIQUETA)		
BPM		
8. INSTRUCCIONES, USO, PREPARACIONES Y RECETAS		
Especias o condimento ideal para preparar comidas, moler y disolver según formulación		
9. VIDA UTIL		
3 meses		
10. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE (Describir aquella que se usa y hasta el vencimiento)		
LOG		
Ejemplo	Código de producto + día juliano del año + presentación comercial	
	0029	120	60
Resultado	Lote 0029120060		
Fecha de vencimiento		
Ejemplo	Día de vencimiento del producto	Mes de vencimiento del producto	Año de vencimiento del producto
	19	12	19
Resultado	19/12/2019		
11. CODIGO EAN			
Nombre del Producto	Presentación	EAN 13	DUN 14
ACHIOTE X 60 kg	Bulto	N.A	N.A	N.A
12. PROGRAMA DE PLAGAS			
VER ANEXO			
13. SITIO DEL FABRICANTE - INFORMACIÓN DE IMPORTADOR Y SITIO DE ORIGEN			

ALFONSO GARCES
Carrera 9 # 21 - 23 barrio el centro, Rionegro - Colombia
INDUSTRIA COLOMBIANA
Línea de atención al consumidor
Tel: 56 (1) 2018
alfonsogarces@hotmail.com

Elaborado por:	Gloria Victoria Yepes Henao	Cargo:	Auxiliar administrativo
Revisado por:	Yuris Ruiz	Cargo:	Jefe de calidad
Aprobado por:	Alfonso Garces Zuluaga	Cargo:	Gerente general

924

1983

	FICHA TÉCNICA ARROZ EXCELSO	
	MOLINO CASANARE LTDA CI **NIT: 830.090.230-3** **KM 18 VIA ARAGUANEY- PAZ DE ARIPORO**	**Versión: 1** **Vigencia desde: 01/01/2013**

FECHA TÉCNICA – ARROZ EXCELSO PARA CONSUMO HUMANO

NOMBRE COMERCIAL	**ARROZ EXCELSO CHICAMOCHA**				
NOMBRE DEL PRODUCTO	**ARROZ EXCELSO CHICAMOCHA**				
CALIDAD	**Características fisicoquímicas:** Olor característico, color banco, limpio y libre de impurezas. No debe presentar signos de infeccione o infecciones.				
GENERALIDADES	**Descripción física:** • Producto descascarado al cual e le han eliminado parcial o totalmente. • Producto natural sin conservantes. • Humedad menor al 14%. Cumpliendo con la Norma Técnica Colombiana NTC671: Arroz procesado en el país.				
REQUISITOS GENERALES	**GRANO**	**GRANO PARTIDO**	**GRANO YESADO**	**GRANO DAÑADO**	**TIPO**
	3	12	1.1	0.3	I (Grano largo)
REQUISITOS ESPECÍFICOS	**PROTEÍNA**	**FIBRA**	**CARBOHIDRATOS**	**GRASAS**	**KILOCALORÍAS**
	7.3	0.4	79.8	0.5	353.5
REQUISITOS DEL PRODUCTO	Cumplimiento Norma Técnica Colombiana NTC671 y Resolución Nº 5109 DE 2005.				
REGISTRO SANITARIO	RSAYC10I510				
EMPAQUE Y ROTULADO	**Material** Empaque destinado para contener producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo de acuerdo a su presentación. 460gr: 17 – 500gr: 1.7 – 1000gr: 1.9 - 2500gr: 2.4 – 3000gr: 2.3 - 5000gr: 2.85 **Características optimas** • Película trasporte apto para procesos de impresión y para el contacto con alimentos. • Bolsa de polietileno o polipropileno que garantice la conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto. (se mantiene la cantidad de unidades por la bolsa durante toda la operación).				
CONSERVACIÓN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, iluminación, en perfecta limpieza y protegido del contacto con insectos o roedores.				
VIDA ÚTIL	12 meses de acuerdo con las condiciones del almacenamiento, dadas después de la producción.				

925

1984

Arroz CASANARE	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO EMPAQUETADO	CÓDIGO:GP-F-015
		VERSIÓN: 02
		FECHA:15/Abr/2018

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	**ARROZ CASANARE BLANCO EMPACADO** 
DESCRIPCIÓN	Arroz blanco
COMPOSICIÓN	Arroz entero Arroz grano medio Arroz grano ¾
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Sabor:** Característico **Color:** Blanco transparente **Olor:** Inoloro
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	

Factores de Clasificación NTC 671	% Máximos en masa
Tipo	I
Grado	2
% Grano Partido	11
% Grano Yesado	4
Daño por calor	1
Daño total	3
Semillas Objetables y arroz con cascara en 100g	2 granos

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Nombre: Jessica Alejandra Baez O. **Cargo:** Coordinador SGI	**Nombre:** Teidy Rodriguez **Cargo:** Jefe de Producción	**Nombre:** Yormary Rodriguez **Cargo:** Gerente Administrativo y Comercial

926

1985

Arroz CASANARE	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO EMPAQUETADO	CÓDIGO:GP-F-015 VERSIÓN: 02 FECHA:15/Abr/2018

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Carbohidratos:** 77.56% **Proteina:** 7.71 % **Fibra dietaria total:** 2.17 % **Agua:** 11,62 % **Ceniza:** 0,39 % **Grasa:** 0,55 %
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Mesofilos: máximo 300.000 UFC/g Coliformes fecales (E. Coli) < 3 CF/g Estafilococo coagulasa positiva < 100 UFC/g Bacillus cereus < 1000 UFC/g Mohos y levaduras máximo 5000 UFC/g
FORMA DE CONSUMO	Para su consumo se requiere que tenga un proceso de cocción con agua mezclando 2 tazas de agua para 1 taza de arroz.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en bolsas individuales de polietileno de media densidad. Su embalaje se realiza en reempaques de polietileno de baja densidad, en las siguientes presentaciones: • 250 gramos x 50 unidades con peso neto de 12.5 Kg • 460 gramos x 25 unidades con peso neto de 11.5 Kg • 500 gramos x 25 unidades con peso neto de 12.5 Kg • 1000 gramos x 15 unidades con peso neto de 15 Kg. • 2500 gramos x 6 unidades con peso neto de 15 Kg. • 3000 gramos x 5 unidades con peso neto de 15 Kg. • 5000 gramos x 3 unidades con peso neto de 15 Kg. A excepción de las anteriores, las lonas se empacan en fibras de polipropileno en las presentaciones de: • 10 Kg • 12.5 Kg • 25 kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Está definida por 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones de almacenamiento adecuadas. Este tiempo puede prolongarse si se dispone de almacenamiento en lugares frescos y secos.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Nombre: Jessica Alejandra Baez O. **Cargo:** Coordinador SGI	**Nombre:** Teidy Rodriguez **Cargo:** Jefe de Producción	**Nombre:** Yormary Rodriguez **Cargo:** Gerente Administretivo y Comercial

927

1936

Arroz CASANARE	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO EMPAQUETADO	CÓDIGO:GP-F-015
		VERSIÓN: 02
		FECHA:15/Abr/2018

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con la Resolución 2674 de 2013, con el fin de evitar la contaminación, alteración, deterioro y daño del producto. El almacenamiento debe realizarse en bodegas cubiertas que cuenten con buena ventilación y temperatura ambiente fresca. El producto debe almacenarse en arrumes con planchas de amarre que permitan la estabilidad de estos, se deben realizar sobre plataformas, estibas o superficies elevadas del piso con el fin de protegerlas de la humedad, líquidos y suciedades, ya que por ser un producto de baja humedad, tiene la capacidad de absorber agua y olores fácilmente.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Nombre: Jessica Alejandra Baez O. **Cargo:** Coordinador SGI	**Nombre:** Teidy Rodriguez **Cargo:** Jefe de Producción	**Nombre:** Yormary Rodriguez **Cargo:** Gerente Administrativo y Comercial

929

1997

	FICHA TECNICA DEL ARROZ ROA	
La Marca del Arroz	ORF ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A. NIT. 891.100.445-6	PAG

NOMBRE COMERCIAL	**Arroz blanco Roa.**
GENERALIDADES Y NORMATIVIDAD	*Arroz elaborado y fortificado con vitamina A y ácido fólico, descascarado al cual se la eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona Este producto cumple con las normas técnicas colombiana (NTC) 671 res 5109/05, decreto 3075/97 bajo el registro sanitario RSAD10I15402.*
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICOQUIMICAS	Color : Blanco y brillante Sabor y olor : Exento de sabores y olores extraños. Grado de lustre: Modernamente pulido Longitud :

Medida (mm)	%
6 – 7	80
< 6 o > 7	20

ORF
ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A

Contenido de humedad: Max 14%

CALIDAD DEL GRANO

Nombre comercial		Especificación SUPERIOR
Grado		2
Granos rojos (%)		0.5
Granos Tizosos	Totales	4
	Totales parciales	10
Granos dañados (%)		0.5
Mezcla varietal contrastante (%)		5
Materia Extraña (%)		0.15
Granos quebrados (%)		8
Granos inmaduros (%)		0.05

Fuente: NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz roa

929

1999

	FICHA TECNICA DEL ARROZ ROA	
La Marca del Arroz	ORF ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A. NIT. 891.100.445-5	PAG

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	<table><tr><th rowspan="2">Agente microbiano</th><th rowspan="2">Categoría</th><th rowspan="2">Clase</th><th rowspan="2">n</th><th rowspan="2">c</th><th colspan="2">Límite por g</th></tr><tr><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^4</td><td>10^5</td></tr></table> Fuente: R.M. N° 891-2006-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiologicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).
METODO DE CONSERVACION	Producto con límites mínimos de humedad, el cual garantiza su conservación.
ENVASADO PRIMARIO	- Bolsa laminada de PEBD (500 gr – 1kg) - Bolsa de polietileno de baja densidad (3 - 5kg)
ENVASE SECUNDARIO	Saco de polipropileno tejido según la presentación primaria.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	En un lugar fresco y seco a temperatura ambiente
VIDA UTIL (Tipo de conservación/fecha de vencimiento)	01 año desde la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento
ROTULADO	Este incluirá la siguiente información: nombre del producto, forma en que se presenta, peso neto, nombre, razón social y dirección del fabricante, código o clave del lote, fecha de vencimiento, número del Registro Sanitario, condiciones de conservación cumple NTC 1792.
USO	Puede ser usado como ingrediente para diversas preparaciones alimenticias.

ORF
ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A

930

La Marca del Arroz	**FICHA TECNICA DEL ARROZ ROA**
	ORF ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A. NIT. 891.100.445-6

INFORMACION NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño de la porción: 1/4 Taza (50 g) Porciones por envase: 10

Cantidad por porción	
Calorías 180	Calorías de Grasa 0
	Valor Diario*
Grasa total 0,5 g	**1 %**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0 %**
Carbohidratos totales 39 g	**13 %**
Fibra Dietaria 4 g	16 %
Fibra soluble < 1 g	
Fibra insoluble 3 g	
Proteínas 4 g	**8 %**
Vitamina A	20 %
Vitamina C	0 %
Ácido Fólico	15%
Calcio	0 %
Hierro	0%
Magnesio	2 %
Fósforo	6 %

*los porcentajes de Valores Dietarios estan basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o Menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

ORF ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A

METODO DE DISTRIBUCION	Transporte cerrado, limpio, seco, libre de olores y sustancias extrañas, apropiados para carga de alimentos.
USO ESPERADO	Producto que requiere cocción antes de su consumo.

1990

Molinos del Atlántico S.A.S La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 15 / 2021-03-15

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	La Nieve, Éxito, Albertini Food, Sabrosoni, Medalla de oro, La Insuperable
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	PSA-0002468-2020
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos. Variedades: Spaghetti, Fideo, cabello de ángel, macarrón corto, macarrón grueso, caracoles, tornillos, canelones, estrellas, letras, coditos, conchas, conchitas)
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico y agua

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**MICROORGANISMO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª**
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100
	Recuento de aerobios mesofilos	800.000-1.000.000
	NMP coliformes totales/g	43-150
	NMP coliformes fecales/g	< 3

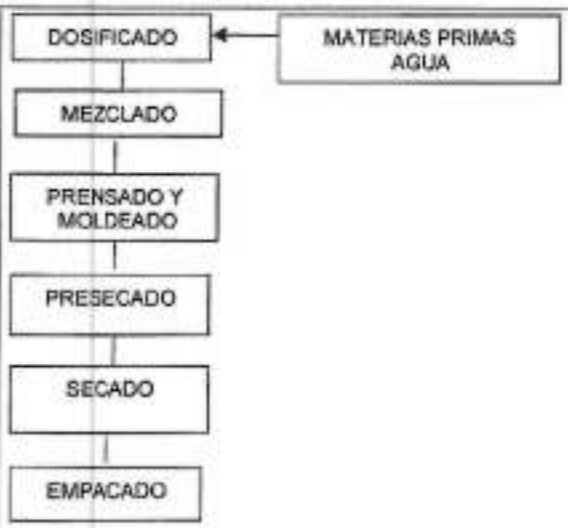
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.0	Calcinación 900°C NTC 3806
	Cenizas en % fracción en base húmeda	MAXIMO 0.8	Calcinación 900°C NTC 3806
	Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871
	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	MÁXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305

932

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 15
La Nieve		2021-03-15

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
10. METALES PESADOS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Plomo	Max. 0.2	Absorción Atómica
	Cadmio	Max. 0.10	Absorción Atómica
11. MICOTOXINAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA µg/Kg**	**METODO**
	Deoxinivalenol - DON	Máx. 450	HPLC
	Suma de Aflatoxinas B1,B2, G1,G2	Máx. 4	HPLC
	Ocratoxina A	Máx. 3	HPLC
	Zearalenona	Máx. 20	HPLC
12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	El material utilizado para el empacado de las pastas es: • **Presentaciones 90, 125, 200, 250, 500 y 1000 g:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) + cast. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible.		

1992

13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.)

934

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 15 2021-03-15

	Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Decreto 1944 de 1996 (Fortificación harina de trigo), Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 719 de 2015

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY PAOLA AMAYA Yenny Amaya

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez A.

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
13	2020-09-04	18	Se adiciona la resolución 683 y 4143 de 2012, Decreto 1944 de 1996
14	2020-09-28	12 5	Se aclara para todas las referencias, el material de empaque es BOPP + cast. Se especifican todas las variedades de las pastas.

1994

pastas Comarrico
la ricura en pastas

Titulo	Ficha Técnica Comarrico Clasica	Descripción del Producto Terminado #3
Sistema	Gestión Calidad	Revisión: 5 Estado: Publicado
Sedes	Barranquilla, Mosquera	Fecha de modificación: 2016/12/12

Línea	Clásica	Producto	Plato Principal
Marca	Comarrico		
Material	1005137-Spaghetti COMARRICO Clasica x 120g 1005745-Spaghetti COMARRICO clasica x190g 1005136-Spaghetti COMARRICO Clasica x 250g 1005148-Spaghetti COMARRICO Clasica x 500g 1005147-Spaghetti COMARRICO Clasica x 1000g 1005140-Macarron Corto COMARRICO Clasica x 120g 1005134-Macarron corto COMARRICO Clasica x 250g 1005150-Macarron corto COMARRICO Clasica x 500g 1006471-Macarron Grueso COMARRICO Clasica x 250g 1005992-Macarron Grueso COMARRICO clasica x1000g 1008691-Corbata*COMARRICO*Clasica*x*190g 1005141-Corbata*COMARRICO*Clasica*x*250g 1006470-Tallarin*COMARRICO*Clasica*x*250g 1006474-Tallarin*COMARRICO*Clasica*x*500g 1005154-Fideo*COMARRICO*Clasica*x*85g 1005138-Fideo*COMARRICO*Clasica*x*120g 1005742-Fideo*COMARRICO*Clasica*x*190g 1005133-Fideo*COMARRICO*Clasica*x*250g 1005149-Fideo*COMARRICO*Clasica*x*500g 1005991-Fideo*COMARRICO*clasica*x1000g 1005139-Caracol*COMARRICO*Clasica*x*120g 1005743-Caracol*COMARRICO*clasica*x190g 1005135-Caracol*COMARRICO*Clasica*x*250g 1005151-Caracol*COMARRICO*Clasica*x*500g 1005990-Caracol*COMARRICO*clasica*x1000g 1005132-Tornillo*COMARRICO*Clasica*120g 1005153-Tornillo*COMARRICO*Clasica*x*250g 1005993-Tornillo*COMARRICO*clasica*x1000g 1005160-Macarron*grueso*COMARRICO*50x120gr 1005143-Argollita*COMARRICO*Clasica*x*250g 1008690-Argollita*COMARRICO*Clasica*x*190g 1005450-Macarron*largo*COMARRICO*clasica*x120g 1005161-Macarron*largo*COMARRICO*clasica*x250g 1005744-Macarron*COMARRICO*clasica*x190g 1005144-Coditos*COMARRICO*Clasica*x*250g 1005142-Letra*COMARRICO*Clasica*x*250g		

Composición

Semolato y/o harina de trigo, fortificado con: Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Folico (1.54 mg/Kg), agua. Contiene trigo (gluten).

936

1995

Número del Registro Sanitario RSIAK20M00488

Presentación Comercial

REFERENCIA	PESO	TIPO DE EMPAQUE	EMPAQUE		
			PRIMARIO	SECUNDARIO	UNIDADES (por fardo)
Argollita	190 g	Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 24
	250 g				1 x 24
Spaghetti	120 g	Lámina BOPP (ref. 120g) Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 50
	190 g				1 x 24
	250 g				1 x 24
	500 g				1 x 12
	650 g				1 x 12
	1000 g				1 x 6
Macarrón Largo	120 g	Lámina BOPP (ref. 120g) Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 50
	250 g				1 x 24
Codos	250 g	Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 24
Letras	250 g	Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 24
Conchita	250 g	Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 24
Tallarín	250 g	Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 24
	500 g				1 x 12
Macarrón Corto	120 g	Lámina BOPP (ref. 120g) Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 50
	250 g				1 x 24
	500 g				1 x 12
Macarrón Grueso	120 g	Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 50
	250 g				1 x 24
	1000 g				1 x 6
Corbata	190 g	Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 24
	250 g				1 x 24
Caracol	120 g	Lámina BOPP (ref. 120g) Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 50
	190 g				1 x 24
	250 g				1 x 24
	500 g				1 x 12
	1000 g				1 x 6
Fideo	85 g	Lámina BOPP (ref. 120g) Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 25
	120 g				1 x 50
	190 g				1 x 24
	250 g				1 x 24
	500 g				1 x 12
	650 g				1 x 6
	1000 g				1 x 6
Tornillo	120 g	Lámina BOPP (ref. 120g) Lámina BOPP-PCAST	Cojín	Caja (fardo)	1 x 50
	250 g				1 x 24
	1000 g				1 x 6

937

1996

Definición del Producto	Producto preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo aptas para consumo humano.
Código de Barras	Argollita COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962897 - EAN14: 17707307962894, Argollita COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962422 - EAN14: 17707307962429, Spaghetti COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307961005 - EAN14: 17707307961002, Spaghetti COMARRICO clasica x190g EAN13: 7707307961135 - EAN14: 17707307961132, Spaghetti COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307961074 - EAN14: 17707307961071, Spaghetti COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307961104 - EAN14: 17707307961101, Spaghetti COMARRICO Clasica x 650g EAN13: 7707307963139 - EAN14: 17707307963136, Spaghetti COMARRICO Clasica x 1000g EAN13: 7707307961067 - EAN14: 17707307961064, Macarron largo COMARRICO clasica x120g EAN13: 7707307961012 - EAN14: 17707307961019, Macarron largo COMARRICO clasica x250g EAN13: 7707307961081 - EAN14: 17707307961088, Coditos COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962279 - EAN14: 17707307962276, Letra COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962446 - EAN14: 17707307962443, Conchita COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962453 - EAN14: 17707307962450, Tallarin COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307961098 - EAN14: 17707307961095, Tallarin COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307961111 - EAN14: 17707307961118, Macarron Corto COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962972 - EAN14: 17707307962979, Macarron corto COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962231 - EAN14: 17707307962238, Macarron corto COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962309 - EAN14: 17707307962306, Macarron grueso COMARRICO 50x120gr EAN13: 7707307962989 - EAN14: 17707307962986, Macarron Grueso COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962286 - EAN14: 17707307962283, Macarron Grueso COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962521 - EAN14: 17707307962528, Corbata COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962880 - EAN14: 17707307962887, Corbata COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962385 - EAN14: 17707307962382, Caracol COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962996 - EAN14: 17707307962993, Caracol COMARRICO clasica x190g EAN13: 7707307962477 - EAN14: 17707307962474, Caracol COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962248 - EAN14: 17707307962245, Caracol COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962316 - EAN14: 17707307962313, Caracol COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962200 - EAN14: 17707307962504, Fideo COMARRICO Clasica x 85g EAN13: 7707307962330 - EAN14: 17707307962337, Fideo COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962842 - EAN14: 17707307962849, Fideo COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962460 - EAN14: 17707307962467, Fideo COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962224 - EAN14: 17707307962221, Fideo COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962293 - EAN14: 17707307962290, Fideo COMARRICO Clasica x 650g EAN13: 7707307963122 - EAN14: 17707307963129, Fideo COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962187 - EAN14: 17707307962184, Tornillo COMARRICO Clasica 120g EAN13: 7707307962965 - EAN14: 17707307962962, Tornillo COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962262 - EAN14: 17707307962269, Tornillo COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962217 - EAN14: 17707307962535
Forma de Uso y Consumidores Potenciales	Las referencias relacionadas en el presente documento se usan principalmente en preparaciones de sopas y platos principales. Los consumidores potenciales están representados por niños, jóvenes y adultos.
Tipo y Material de Empaque	Ver tabla en el cuadro de presentación comercial.
Cliente	NA
Fabricante y Dirección	Fabricado por PASTAS COMARRICO S.A.S. Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla y/o PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S. Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca. Para PASTAS COMARRICO S.A.S. Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla. Industria Colombiana.
Vida Útil	18 meses
Forma de Preparación	1. Ponga a hervir 1 litro de agua por cada 100 gramos de pasta que utilice, adicione aceite y sal al gusto. 2. Cuando hierva agregue la pasta y revuelva ocasionalmente. 3. Coloque a fuego moderado durante 12 a 15 minutos. 4. Saque la pasta y verifique su punto de cocción. 5. Escurra la pasta y sirva cubriéndola con carnes, vegetales o con la salsa de su predilección.

938

1997

Tipo	Caracteristicas/Actividad	Descripción/Especificaciones
Fisicoquímicas		
Fisicoquímicas	Humedad	13% máximo
Fisicoquímicas	Cenizas [Expresada en base seca]	1,2% máximo
Fisicoquímicas	Proteína [Expresada en base seca]	10,5% Mínimo
Fisicoquímicas	Acidez [Expresada como ácido lactico]	0,45% Máximo
Microbiológicas		
Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3, < 10, - , 0
Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3, 100, 200, 1
Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3, 4 000, 5 000, 1
Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3, < 100, - , 0
Microbiológicas	Recuento de microorganismo mesofilicos	3 ,800.000, 1.000.000, 1
Microbiológicas	NMP Coliformes totales/ g	3, 43, 150, 1
Microbiológicas	NMP Coliformes fecales/ g	3, < 3, - , 0
Sensoriales		
Sensoriales	Color	Amarillo relacionado con la pasta clásica
Sensoriales	Olor	Presenta notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Sabor	Tiene notas cocidas y notas de entrada asociadas con semolato de trigo

Información de Orden Nutricional

TN SOPAS - PORCIÓN 15g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 Cucharada (15 g)
Porciones por envase aprox. 66,5

Cantidad por porción	
Calorías 50	Calorías de grasa 0
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 11 g	**4%**
Fibra Dietaria < 1 g	2%
Azúcares 1 g	
Proteína 2 g	**4%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	6%
Vitamina B2	4%
Niacina	4%
Ácido Fólico	5%
Hierro	4%
Calcio	0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria 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 Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

TN PLATO PRINCIPAL - PORCIÓN 80g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1/12 Paquete (80 g)
Porciones por envase aprox. 12,5

Cantidad por porción	
Calorías 260	Calorías de grasa 0
	%VD*
Grasa Total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 61 g	**20%**
Fibra Dietaria 3 g	12%
Azúcares 3 g	
Proteína 10 g	**20%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	30%
Vitamina B2	20%
Niacina	20%
Ácido Fólico	30%
Hierro	20%
Calcio	0%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria 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 Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

939

1998

Condiciones de Conservación	Consérvese en un lugar fresco y seco.
Instrucciones Especiales de Manejo y/o Uso	ALMACENAMIENTO: * El producto debe estar almacenado sobre estiba y a una distancia de la pared de 60 cm. y por lo menos 15 cm elevado del piso para permitir la limpieza y fumigación, de acuerdo a lo establecido en la normatividad para Buenas Prácticas de Manufactura. Las estibas deben estar en buenas condiciones físicas, de limpieza y no presentar olores fuertes. En caso de emplear estibas de madera, no contener elementos que puedan afectar las características del producto, como puntillas o astillas salidas. * No se debe almacenar cerca a harinas, granos o alimentos que transfieran olor y sabor como condimentos, café, sopas, etc. * No se debe almacenar cerca a productos de aseo hogar como detergentes, insecticidas, etc. * Para garantizar la adecuada rotación del producto y evitar su vencimiento emplear los PEPS (primeras en entrar, primeras en salir). * Promover la implementación de un programa de control de plagas con un proveedor certificado. * Promover la implementación de un programa de limpieza y desinfección para evitar acumulaciones de residuos y suciedad que permitan la anidación de plagas en el producto. * Se debe garantizar la correcta manipulación del producto debido a que las malas prácticas ocasionan averías en producto y material de empaque: o No arrojar. o No pisar. o No oprimir. o No sentarse sobre él. * Revisar limpieza y fechas de vencimiento de los productos. * Garantizar la correcta clasificación de residuos, según las políticas establecidas en el lugar de almacenamiento. * Cuando el producto se averié no se debe emplear cinta de pegante o elementos que permitan cerrar el empaque, este se debe tratar como una avería. * Revisar periódicamente el estado de producto con el fin de encontrar cualquier anomalía como contaminación por gorgojo para que este producto se retire y se deseche. TRANSPORTE * Es necesario revisar los vehículos antes de cargar los productos, con el fin de asegurar que se encuentren limpios, libres de cualquier contaminante, daños físicos (orificios), sin plagas o presencia de olores penetrantes. * Si su operación de distribución requiere de consolidar carga, evite hacerlo con productos como detergentes, jabones, químicos, desinfectantes, alcohol, o sustancias que puedan contaminar el producto por transferencia de olores. * Durante el transporte de los productos es importante que no se encuentren expuestos al agua, viento o luz solar. * Los vehículos deberán permanecer cerrados durante todo el trayecto, procurando mantener un ambiente fresco y seco en su interior. * No se deben transportar animales o materiales que puedan transferir olores y sabores que puedan contaminar el producto. * Implementar rutinas de aseo y fumigación en los vehículos. En lo posible documente de forma sencilla esta actividad. * Nunca transporte productos con presencia de plagas. * En climas cálidos evite parquear el vehículo por tiempo prolongado al sol, busque la sombra. * En necesario aislar el piso de los vehículos para evitar el contacto directo con el producto. * El trato del producto en su cargue y descargue debe ser cuidadoso, se debe evitar lanzar y/o pisar o sobreponer elementos pesados sobre los productos. * Tener en cuenta las alturas recomendadas para los arrumes, ya que el producto puede sufrir daños físicos por aplastamiento. * Para una mejor acomodación del producto dentro de los camiones y para evitar roturas, almacene las pastas de la siguiente manera: A. Siempre ubique el producto evitando el contacto directo con el piso del vehículo. B. No arrojar los fardos o cajas.

940

1999

	C. Ubique siempre las pastas largas en la parte inferior. D. Continúe el arrume con productos de pastas cortas y presentaciones en cajas. E. Finalícelo con productos de poco peso.
Usos Inadecuados	A lo largo de los procesos integramos los controles necesarios con el fin de prevenir su uso como plataforma para actividades ilícitas o de terrorismo, en el ámbito Nacional y del Comercio Exterior.
Observaciones	1) Cereal que contiene gluten. 2) Este producto se fabrica en una planta donde se procesa pasta al huevo. 3) Para las características microbiológicas descritas anteriormente, se describen a continuación los significados de cada uno de los valores, donde n= número de muestras que se van examinar, n: Número de muestras del lote que deben analizarse, c: Número de muestras defectuosas aceptables, m: Límite de aceptación, M: Límite de rechazo. 4) La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991 y la NTC 1055.
Requisitos específicos de etiquetado	El etiquetado y rotulado del material empaque da cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución No 333 de febrero de 2011 y la Resolución No. 5109 de 2005.

Proceso de Elaboración / Descripción



2000

SuDespensa Desde 1972	**FICHA TECNICA ARVEJA SECA**	CODIGO: FT-AV-01 VERSIÓN: 02 FECHA: 5/04/2016

NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja seca
NOMBRE CIENTÍFICO	*Pisum sativum*
CLASIFICACIÓN	Tipo1 Grado 1, según NTC 791 segunda actualización.
	Granos procedentes de la especie *Pisum sativum L.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 971 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % arveja seca
REQUISITOS GENERALES	No se acepta arveja que posea olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infectaos o infestados. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas exigidas por el Codex alimentarius.
	□ Bulto x 50 kilos Arroba de: 500 gramos y 1000 gramos.
EMPAQUE Y ROTULADO	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm - Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.
CARACTRERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO	La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos. Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012. - Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011

942

2007

SuDespensa Desde 1972	**FICHA TECNICA ARVEJA SECA**	CODIGO: FT-AV-01 VERSIÓN: 02 FECHA: 5/04/2016

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	CLASIFICACION
Color	Verde pálido
Sabor	Característico
Olor	Propio del producto
Textura	Dura

PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Daños dañados	1.0%
Granos partidos	1.0%
Granos abiertos	1.0%
Variedades de contraste	1.0%

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 13%
Impurezas	Max 0.1%

TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)	
Humedad	12.40 g
Energía	345 kcal
Proteínas	23.90 g
Grasa	0.80 g
Carbohidratos	60.50 g
cenizas	2.40 g

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS

parámetros	metodología	Límite inferior	Valor medio	Límite superior
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	Menor de 3	Menor de 3	Menor de 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menor de 100	Menor de 100	Menor de 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

2002

SuDespensa Desde 1972	**FICHA TECNICA ARVEJA SECA**	CODIGO: FT-AV-01 VERSIÓN: 02 FECHA: 5/04/2016

SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** **Metal** — **Contenido máximo (mg/kg)** Cadmio — 0.1 plomo — 0.2
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	**Ingredientes:** 250 gr de arvejas secas, 1 cebolla, 1 ajo, una zanahoria picada, finalmente 3 tallos de apio y sal. **Preparación:** Poner las arvejas previamente remojadas desde el día anterior, lavarlas al día siguiente, colocarlas en una olla a presión cubrirla con agua, Adicionar los demás ingredientes tapar la olla y dejar que se cocinen durante 15 a partir de que comience a hervir.
VIDA UTIL	1 año
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29 PBX: 4482344 Fax: 3615890 granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

944

SuDespensa Desde 1972	**FICHA TECNICA ARVEJA SECA**	CODIGO: FT-AV-01 VERSIÓN: 02 FECHA: 5/04/2016

DIAGRAMA DE FLUJO	

2004

SuDespensa Desde 1974	**FICHA TECNICA ARVEJA SECA**	CODIGO: FT-AV-01 VERSIÓN: 02 FECHA: 5/04/2016

ARVEJA VERDE, SECA

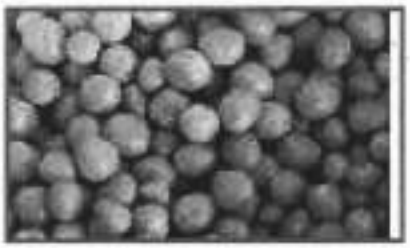
Empaque por 500 g.

Información Nutricional			
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)			
Porciones por envase 8 aprox.			
Cantidad por porción			
Calorías 210			**Calorías de Grasa** 5
			Valor Diario*
Grasa Total 0,5 g			3%
Grasa Saturada 0 g			0%
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg			0%
Sodio 10 mg			0%
Carbohidrato Total 36 g			12%
Fibra dietaria 15 g			60%
Azúcares 5 g			
Proteína 15 g			
Vitamina A 2%			Vitamina C 2%
Calcio 4%			Hierro 15%
*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 saturada	menos de	20 g	25 g
Colesterol	menos de	300 mg	300 mg
Sodio	menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo			
Grasa 9	Carbohidrato 4		Proteína 4

946

	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 1
		FT10160303
	FICHA TÉCNICA	Versión 05

ARVEJA VERDE SECA
MARCA: MARITZA



1. **NOMBRE GENÉRICO**

   Arveja verde seca

2. **FABRICANTE**

   Organización Cardenas S.A.S

   Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B

   Nit. 860521637-7

3. **CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD**

   N° 2016007224

4. **DESCRIPCIÓN**

   Granos correspondientes a arveja verde seca tipo I grado 1 Leguminosa seca proveniente de la especie Pisumsativum L, de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido.

4.1 CALIDAD

Arveja verde seca	Humedad	Máx. 10,42%
	Granos dañados	Máx. 2%
	Granos abiertos	Máx. 1%
	Materias duras	Max 0,1%
	Granos partidos	Máx. 1%
	Variedades contrastantes	Máx. 1%
	Variedades no contranstantes	Máx. 5%
	Impurezas	Máx. 1%
	Presencia plagas vivas (gorgojos u otros)	0%
	Presencia plagas muertas (gorgojos u otros)	Máx. 0,05%

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad	**Supervisora de Calidad**	**Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Fernando Duque
Fecha: 07 de Mayo de 2021	Fecha: 07 de Mayo de 2021	Fecha: 07 de Mayo de 2021

5. PRESENTACIÓN

454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g y 12500 g

6. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Análisis	Resultados 100 (g)
Calorías	364
Sodio (mg)	5
Carbohidratos	62
Fibra dietaria	22
Azúcares	3
Proteína	23
Vitamina A	149

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	PARÁMETRO	NORMA
Recuento mesófilos aerobios	200000 - 300000	AOAC 966.23
Recuento de levaduras	3000 - 5000	NTC 4132:1997
Recuento Coliformes Fecales	<3	ICMSF:2000 MÉTODO 2
Recuento de Mohos	3000 - 5000	NTC 4132:1997
Recuento Staphylococcus Aereus	<100	ISO 6888-1
Recuento Bacillus cereus	700 - 1000	ICMSF:2000

8. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción	1/4 taza (60g)	
Porción por envase		
Cantidad por porción		
Calorías		220
Calorías de la grasa		20
		% valor diario*
Grasa Total 2,5g		3%
Grasa Saturada 0g		0%
Grasa Trans 0g		
Colesterol 0mg		0%
Sodio 0 mg		0%
Carbohidratos Totales 37 g		12%
Fibra Dietaria 13g		52%
Azúcares 2 g		
Proteína 14 g		28%
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%
Calcio 2%		Hierro 15%
*los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas		
Calorias por gramo		
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteína 4

9. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lámina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g. dando cumplimiento con la resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre requisitos sanitarios de materiales y envase

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad	**Supervisora de Calidad**	**Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Fernando Duque
Fecha: 07 de Mayo de 2021	Fecha: 07 de Mayo de 2021	Fecha: 07 de Mayo de 2021

10. PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un día para otro en una proporción de cuatro tazas de agua por una de grano.
- Al momento de preparar, se debe botar el agua de remojo que contiene elementos no nutritivos, lave bien los granos.
- Cocinar en agua por 20 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

11. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de un año en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto.

12. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones)

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

13. LEGISLACIÓN

- Resolución 683 de 2012
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 791 de 2004
- Resolución 4143 de 2012

2009

JOSE A. Y GERARDO E. ZULUAGA S.A.S.

NIT: 890.928.717-5

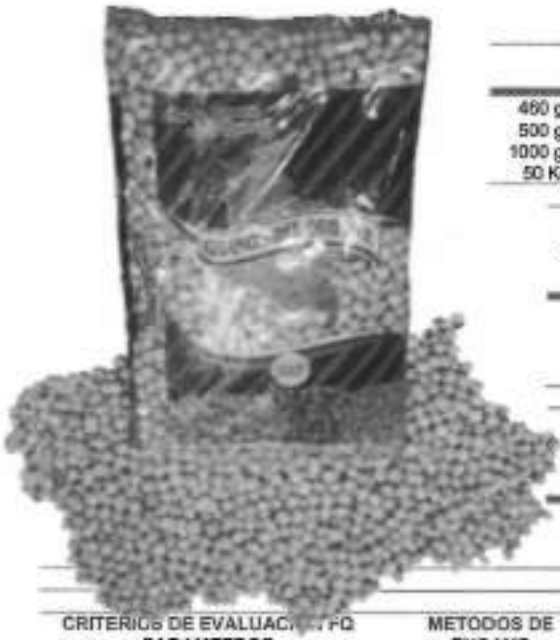
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ARVEJA VERDE

ACTUALIZACIÓN	06
FECHA DE ELABORACIÓN:	24/01/2018
CONTROL INTERNO:	COR.BOG-006

CÓDIGO	I-17926-01
REFERENCIA NORMATIVA	Decreto 3075 de 1997 BPM; NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 2674 de 2013 BPM sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 5109 de 2005 sobre requisitos de etiquetado nutricional,
PRODUCTO	ARVEJA VERDE GRANOS DEL ORIENTE
CERTIFICACIÓN INVIMA:	2010016954

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO: Las arvejas secas son leguminosas, sus granos en estado seco provenientes de la especie Pisum sativum L, pertenece a la familia de los guisantes. Se considera arveja en forma esférica con tegumentos externos de color uniforme amarillo claro característicos de la variedad.



PRESENTACIONES ACTUALES						TIPO DE DISTRIBUCIÓN		
460 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	11.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
500 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	12.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
1000 gr	Paca x 15 unidades	Peso/Paca	15.0 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
50 Kg	Bulto	Bulto	50 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X

CLASIFICACIÓN:	De acuerdo a su calidad, la arveja se clasifica en tipo I, arveja seca grande y tipo II, arveja seca pequeña, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 791. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Arveja Verde Seca (Tipo II Pequeña)	Comprende arvejas de forma esférica con tegumentos externos de color uniforme amarillo claro, de los cuales el 90% o más pasan fácilmente a través de una criba con orificios circulares de 4,76 mm (12/64")
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE:	El empaquetado que se utiliza para contener el producto, corresponda a polietileno baja densidad calibre 1.71 Milésimas de Pulgada, microperforado, pigmento natural, alta resistencia al impacto; deslizamiento alto no grafiado. Impresión flexográfica con base de tinta nitrocelulosa con una tensión superficial de 38 dinas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN FQ PARAMETROS	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Humedad	Gravimetría	(g/100 g)	12,80		Análisis realizado por **ENZIPAN** Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
Proteína kjeldahl	ISO 1871	(g/100 g)	21,63		
Grasa	NTC 668	(g/100 g)	0,65		
Cenizas	AACC 08-01	(g/100 g)	2,61		ISO 9001 (SC1082-1)
Fibra Cruda	NTC 668	(g/100 g)	6,81		ISO-22000 (IA001-1)
Carbohidratos Totales	NTC 512-2	(g/100 g)	62,31		HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)
Aporte Calórico	NTC 512-2	(Kcal/100g)	341,81		

ANALISIS MICROBIOLÓGICO	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Recuento de mesofilos aerobios	ISO 4833	(UFC/g)	30	m=200 000/M= 300 000	Análisis realizado por **ENZIPAN** Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
NMP coliformes fecales	INVIMA	(NMP/g)	<3	<3	
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo	NTC 4779	(UFC/g)	<100	<100	
Recuento Bacillus cereus	NTC 4679	(UFC/g)	<100	m= 700/M= 1 000	ISO 9001 (SC1082-1)
Recuento de mohos	NTC 4132	(UFC/g)	<10	m= 3000 M= 5 000	ISO-22000 (IA001-1)
Recuento levaduras	NTC 4132	(UFC/g)	<10	m= 3000 M= 5 000	HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)

RECOMENDACIONES ESPECIALES

Mantener los empaques, lonas y demás materiales de embalaje estibados y alejados de la pared en un lugar fresco, seco, con buena ventilación y no expuesto directamente a la luz solar ni a la humedad.

FIRMA

Revisado por:

Nombre: Leonardo D. Blanco S.
Cargo: Coordinador Logístico

FIRMA

Aprobado por:

Nombre: Ana Torres Riaño
Cargo: Gerente Comercial

951

2010

ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	**ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S**	Hoja 1
		FT10160309
	FICHA TÉCNICA	Versión 02

FRIJOL RADICAL
MARCA: MARITZA



1. **NOMBRE GENÉRICO**

   Frijol Radical

2. **FABRICANTE**

   Organización Cardenas S.A.S

   Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B

   Nit. 860521637-7

3. **CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD**
   N° 2017011773

4. **DESCRIPCIÓN**
   Granos ovalados, secos y limpios, libres de infestación.

5. **PRESENTACIÓN**
   454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g y 12500 g

6. **CARACTERISTICAS GENERALES**

Característica	Especificación
Granos dañados	Máx. 2,0%
Granos abiertos	1%
Materias duras	Máx. 0,1%
Granos partidos	Máx. 1,0%
Variedades contrastantes	Máx. 1,0%
Variedades no contrastantes	5%
Impurezas	Máx. 1%

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Supervisora de Calidad** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Roger Contreras
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

952

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño de la porción 1/4 taza (60g) Porción por envase N/A Aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías	200
Calorías de la grasa	0
	% valor diario*
Grasa Total 0,5g	1%
Grasa Saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 5 mg	**0%**
Carbohidratos Totales 37 g	12%
Fibra Dietaria 9g	36%
Azúcares 1 g	
Proteína 14 g	28%
Vitamina A 0%	Vitamina C 4%
Calcio 6%	Hierro 20%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas	

8. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lamina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Supervisora de Calidad** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Roger Contreras
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica microbiológica	Especificación
Mesófilos	200000-300000 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
Mohos	3000-5000 UFC/g
Levaduras	3000-5000 UFC/g
Staphylococcus Aureus Coagulasa	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	700-1000 UFC/g

10. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Análisis	Resultado
Calorías	322,88 Kcal
Carbohidratos	58,07%
Cenizas	4,24%
Fibra Cruda	3,13%
Grasa Total	1,04%
Humedad	13,21%
Proteína	20,31%
Solidos Totales	86,79%

- % Humedad: no mayor al 15%

11. PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un día para otro en una proporción de cuatro tazas de agua por una de grano.
- Al momento de preparar, se debe botar el agua de remojo que contiene elementos no nutritivos, lave bien los granos.
- Cocinar en agua por 20 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad	**Supervisora de Calidad**	**Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Roger Contreras
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

12. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de un año en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto.

13. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones)

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

14. LEGISLACIÓN

- Resolución 683 de 2012
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 871 – 22 Dic 2005

2014

SuDespensa	FICHA TECNICA		
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	FRIJOL RADICAL	DESCRIPCION	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Cantabrios, Bodega 8 Local 2 Bogota - Colombia TELEFONO: 4482515 ORIGEN NACIONAL		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD16072812. actualizado por la notificacion sanitaria NSA-0011589-2022 y actualizado del agotamiento de etiquetas presentaciones comerciales y marcas autorizadas bajo el registro sanitario RSAD16072812		
PRESENTACION COMERCIAL	DESDE: 2kilg HASTA 50Kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, 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 lo puedan contener olores o sabores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene alérgenos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Empapar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que estén tiernos. 5. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS: SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLÓGICAS

SENSORIAL

VIGNA.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Semi-Rojizo, Rojo
Sabor: Característico
Textura: Dura con piel fina

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
MATERIA DURA	≤ 2
GRANOS DAÑADOS	≤ 2
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
VARIEDAD NO CONTRASTANTE	≤ 5
IMPUREZAS	1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 15

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200,000	300,000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000
MOHOS	UFC/g	3,000	5,000
LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	<3	-
STAPHYLOCOCUS2 <100	UFC/g	<100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1,000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 871 de 2005, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relucion 0189 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion de materias primas. 2. Selección, limpieza y cribe. 3. Empaque y pesaje de producto. 4. Almacenamiento temporal. 5. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, tana en polipropileno.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Las cuentas de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

Firma Coordinador de Calidad

956

2015

MiDia	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol bola roja
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 871 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % frijol bola roja
REQUISITOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como corteza pedazos de tallos o vainas, insectos muertos o partes de los mismos etc.
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 500 gramos y 1000 gramos.
EMPAQUE Y ROTULADO	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.

957

<table>
<tr><td>CARACTRERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos.

Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012.

- Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td><table><tr><th>ATRIBUTO</th><th>CLASIFICACION</th></tr><tr><td>Color</td><td>rojo</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Característico</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Dura</td></tr></table></td></tr>
</table>

2017

PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Materia dura	0.2%
Daños dañados	2.0%
Granos partidos	1.0%
Granos abiertos	1.0%
Variedades de contraste	2.0%
Variedades no de contrastes	5.0%

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 15%
Impurezas	Max 1.0%

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS				
parámetros	**metodología**	**Límite inferior**	**Valor medio**	**Límite superior**
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	Menor de 3	Menor de 3	Menor de 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menor de 100	Menor de 100	Menor de 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

2018

<table>
<tr><td>SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR</th></tr>
<tr><td>GLUFOSFINATO-AMONIO</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>OXIDEMETON-METILO</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>QUINTOCENO</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>. ACEFATO</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>CIPRODINIL</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>CLETODIM</td><td>0.5*</td></tr>
<tr><td>FENVALERATO</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>FLUDIOXONIL</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>IMIDACLOPRID</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>MELATION</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>METAMIDOFOS</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>METOMILO</td><td>1.0</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="2">LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS</th></tr>
<tr><th>Metal</th><th>Contenido máximo (mg/kg)</th></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>plomo</td><td>0.2</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td>Todo tipo de consumidor.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES</td><td>Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td>Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td>Ingredientes:
1 libra de frijol bola roja, 2 plátanos verdes,
Cebolla y tomate picados finamente, aceite y sustancia de carne o cerdo
Preparación:
Dejar los frijoles en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión.
Cuando piten dos veces agregar los plátanos y volver a poner a pitar hasta ablandar completamente.
Preparar un guiso (tomate y cebolla) con sustancia de carne o de cerdo, y mezclar a los frijoles.
Dejar espesar con la olla destapada por un momento.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td>1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</td><td>El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365</td></tr>
</table>

960

DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29 PBX: 4482344 Fax: 3615890 granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.
DIAGRAMA ED FLUJO	

FRIJOL BOLA ROJA

Empaque por 500 g.

2020

Información Nutricional

Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)
Porciones por envase 8 aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 210	**Calorías de Grasa** 10
	Valor Diario*
Grasa Total 1 g	2%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10 mg	0%
Carbohidrato Total 37 g	12%
Fibra dietaria 9 g	36%
Azúcares 3 g	
Proteína 13 g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 6%
Calcio 4%	Hierro 20%

*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 saturada	menos de	20 g	25 g
Colesterol	menos de	300 mg	300 mg
Sodio	menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 16 aprox.

2021

JOSE A. Y GERARDO E. ZULUAGA S.A.S.

NIT: 890.928.717-5

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FRIJOL BOLA ROJA

ACTUALIZACIÓN	06
FECHA DE ELABORACIÓN:	24/01/2018
CONTROL INTERNO:	COR.BOG-006

CÓDIGO	I-17931-01
REFERENCIA NORMATIVA	Decreto 3075 de 1997 BPM; NTC 671 (Quinta Actualización). Resolución 2674 de 2013 BPM sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 5109 de 2005 sobre requisitos de etiquetado nutricional.
PRODUCTO	FRIJOL BOLA ROJA GRANOS DEL ORIENTE
CERTIFICACIÓN INVIMA:	2010016954

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO: Frijol Bola Roja Phaseolus Vulgaris L. Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del genero Phaseolus Spp.



PRESENTACIONES ACTUALES						TIPO DE DISTRIBUCIÓN		
460 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	11.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
500 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	12.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
1000 gr	Paca x 15 unidades	Peso/Paca	15.0 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
50 Kg	Bulto	Bulto	50 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X

CLASIFICACIÓN: El Frijol Bola Roja de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, se clasifica en los siguientes grados de calidad:

Frijol Bola Roja Extra (Tipo 1 Grado 1)	Según Norma NTC 671 Segunda Actualización

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE: El empaquetado que se utiliza para contener el producto, corresponde a polietileno baja densidad calibre 1,71 Milésimas de Pulgada, microperforado, pigmento natural, alta resistencia al impacto; deslizamiento alto no grafilado. Impresión flexográfica con base de tinta nitrocelulosa con una tensión superficial de 38 dinas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN FQ PARAMETROS	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Humedad	Gravimetría	(g/100 g)	9,98		Análisis realizado por **ENZIPAN** Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
Proteína kjeldahl	ISO 1871	(g/100 g)	23,56		
Grasa	NTC 668	(g/100 g)	4,11		
Cenizas	AACC 08-01	(g/100 g)	3,28		ISO 9001 (SC1082-1)
Fibra Cruda	NTC 668	(g/100 g)	4,05		ISO-22000 (IA001-1)
Carbohidratos Totales	NTC 512-2	(g/100 g)	59,07		HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)
Aporte Calórico	NTC 512-2	(Kcal/100g)	367,51		

ANALISIS MICROBIOLÓGICO	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Recuento de mesofilos aerobios	ISO 4833	(UFC/g)	500	m=200 000/M= 300 000	Análisis realizado por ENZIPAN Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
NMP coliformes fecales	INVIMA	(NMP/g)	<3	<3	
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo	NTC 4779	(UFC/g)	<100	<100	
Recuento Bacillus cereus	NTC 4679	(UFC/g)	<100	m= 700/M= 1 000	ISO 9001 (SC1082-1)
Recuento de mohos	NTC 4132	(UFC/g)	30	m= 3000 M= 5 000	ISO-22000 (IA001-1)
Recuento levaduras	NTC 4132	(UFC/g)	<10	m= 3000 M= 5 000	HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)

RECOMENDACIONES ESPECIALES

Mantener los empaques, lonas y demás materiales de embalaje estibados y alejados de la pared en un lugar fresco, seco, con buena ventilación y no expuesto directamente a la luz solar ni a la humedad.

FIRMA

Revisado por:

Nombre: Leonardo D. Blanco S.
Cargo: Coordinador Logistico

FIRMA

Aprobado por:

Nombre: Ana Torres Riaño
Cargo: Gerente Comercial

962

2022

JOSE A. Y GERARDO E. ZULUAGA S.A.S.

NIT: 890.928.717-5

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FRIJOL CARAOTA

ACTUALIZACIÓN	06
FECHA DE ELABORACIÓN:	26/07/2018
CONTROL INTERNO:	COR.BOG-006

CÓDIGO	I-17933-01
REFERENCIA NORMATIVA	Decreto 3075 de 1997 BPM; NTC 671 (Quinta Actualización). Resolución 2674 de 2013 BPM sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 5109 de 2005 sobre requisitos de etiquetado nutricional.
PRODUCTO	FRIJOL CARAOTA

CERTIFICACIÓN INVIMA: 2010016954

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO: Frijol Caraota: Phaseolus Vulgaris L. Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del género Phaseolus Spp. Clase: Dicotyledoneae, subclase: Rosidae, supercorden Fabanae, orden Fabales, familia: Fabaceae, subfamilia: Papilionoidae.



PRESENTACIONES ACTUALES						TIPO DE DISTRIBUCIÓN		
460 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	11.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
500 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	12.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
1000 gr	Paca x 15 unidades	Peso/Paca	15.0 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
50 Kg	Bulto	Bulto	50 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X

CLASIFICACIÓN: El Frijol Caraota de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, se clasifica en los siguientes grados de calidad:

Frijol Caraota (Tipo 1 Grado 1)	Según Norma NTC 671

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE: El empaquetado que se utiliza para contener el producto, corresponde a polietileno baja densidad calibre 1,71 Milésimas de Pulgada, microperforado, pigmento natural, alta resistencia al impacto; deslizamiento alto no graffiado. Impresión flexográfica con base de tinta nitrocelulosa con una tensión superficial de 38 dinas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN FQ PARAMETROS	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Humedad	Gravimetría	(g/100 g)	9,71		Análisis realizado por ENZIPAN Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
Proteína kjaldahl	ISO 1871	(g/100 g)	18,92		
Grasa	NTC 668	(g/100 g)	0,89		
Cenizas	AACC 08-01	(g/100 g)	4,8		ISO 9001 (SC1082-1)
Fibra Cruda	NTC 668	(g/100 g)	6,82		ISO-22000 (IA001-1)
Carbohidratos Totales	NTC 512-2	(g/100 g)	66,59		HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)
Aporte Calórico	NTC 512-2	(Kcal/100g)	350,05		

ANALISIS MICROBIOLÓGICO	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Recuento de mesofilos aerobios	ISO 4833	(UFC/g)	80	m=200 000/M= 300 000	Análisis realizado por ENZIPAN Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
NMP coliformes fecales	INVIMA	(NMP/g)	<3	<3	
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo	NTC 4779	(UFC/g)	<100	<100	
Recuento Bacillus cereus	NTC 4679	(UFC/g)	<100	m= 700/M= 1 000	ISO 9001 (SC1082-1)
Recuento de mohos	NTC 4132	(UFC/g)	<10	m= 3000 M= 5 000	ISO-22000 (IA001-1)
Recuento levaduras	NTC 4132	(UFC/g)	<10	m= 3000 M= 5 000	HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)

RECOMENDACIONES ESPECIALES

Mantener los empaques, lonas y demás materiales de embalaje estibados y alejados de la pared en un lugar fresco, seco, con buena ventilación y no expuesto directamente a la luz solar ni a la humedad.

FIRMA

Revisado por:

Nombre: Leonardo D. Blanco S.
Cargo: Coordinador Logístico

FIRMA

Aprobado por:

Nombre: Ana Torres Riaño
Cargo: Gerente Comercial

964

2023

JOSE A. Y GERARDO E. ZULUAGA S.A.S.

NIT: 890.928.717-5

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FRIJOL NIMA

ACTUALIZACIÓN	06
FECHA DE ELABORACIÓN:	24/01/2018
CONTROL INTERNO:	COR.BOG-006

CÓDIGO	I-17933-01
REFERENCIA NORMATIVA	Decreto 3075 de 1997 BPM; NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 2674 de 2013 BPM sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 5109 de 2005 sobre requisitos de etiquetado nutricional.
PRODUCTO	FRIJOL NIMA GRANOS DEL ORIENTE
CERTIFICACIÓN INVIMA:	2010016954

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO: Frijol Nima: Familia: leguminoseae; Subfamilia: Papilionoideae; Tribu: Phaseoleae; Subtribu: Phascolinae; Género Phaseolus y Especie: Phaseolus vulgaris L. La semilla es cilíndrica con bordes angulares que se caracteriza por un color rojo con moteado claro.



PRESENTACIONES ACTUALES						TIPO DE DISTRIBUCIÓN		
460 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	11.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
500 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	12.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
1000 gr	Paca x 15 unidades	Peso/Paca	15.0 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
50 Kg	Bulto	Bulto	50 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X

CLASIFICACIÓN: El Frijol Nima de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, se clasifica en los siguientes grados de calidad:

Frijol Nima (Tipo 1 Grado 1)	Según Norma NTC 671

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE: El empaquetado que se utiliza para contener el producto, corresponde a polietileno baja densidad calibre 1.71 Milésimas de Pulgada, microperforado, pigmento natural, alta resistencia al impacto; deslizamiento alto no grafiado. Impresión flexográfica con base de tinta nitrocelulosa con una tensión superficial de 38 dinas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN FQ PARAMETROS	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Humedad	Gravimetría	(g/100 g)	16,3		Análisis realizado por ENZIPAN Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
Proteína kjeldahl	ISO 1871	(g/100 g)	20,44		
Grasa	NTC 668	(g/100 g)	1,06		
Cenizas	AACC 08-01	(g/100 g)	3,93		ISO 9001 (SC1082-1)
Fibra Cruda	NTC 668	(g/100 g)	5,37		ISO-22000 (IA001-1)
Carbohidratos Totales	NTC 512-2	(g/100 g)	58,27		HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)
Aporte Calórico	NTC 512-2	(Kcal/100g)	324,38		

ANALISIS MICROBIOLÓGICO	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Recuento de mesofilos aerobios	ISO 4833	(UFC/g)	800	m=200 000/M= 300 000	Análisis realizado por ENZIPAN Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
NMP coliformes fecales	INVIMA	(NMP/g)	<3	<3	
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo	NTC 4779	(UFC/g)	<100	<100	
Recuento Bacillus cereus	NTC 4679	(UFC/g)	<100	m= 700/M= 1 000	ISO 9001 (SC1082-1)
Recuento de mohos	NTC 4132	(UFC/g)	60	m= 3000 M= 5 000	ISO-22000 (IA001-1)
Recuento levaduras	NTC 4132	(UFC/g)	<10	m= 3000 M= 5 000	HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)

RECOMENDACIONES ESPECIALES

Mantener los empaques, lonas y demás materiales de embalaje estibados y alejados de la pared en un lugar fresco, seco, con buena ventilación y no expuesto directamente a la luz solar ni a la humedad.

FIRMA

Revisado por:

Nombre: Leonardo D. Blanco S.
Cargo: Coordinador Logístico

FIRMA

Aprobado por:

Nombre: Ana Torres Riaño
Cargo: Gerente Comercial

965

2024

JOSE A. Y GERARDO E. ZULUAGA S.A.S.

NIT: 890.928.717-5

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FRIJOL RADICAL

ACTUALIZACIÓN	06
FECHA DE ELABORACIÓN:	24/01/2018
CONTROL INTERNO:	COR.BOG-006

CÓDIGO	I-17929-01
REFERENCIA NORMATIVA	Decreto 3075 de 1997 BPM; NTC 671 (Quinta Actualización). Resolución 2674 de 2013 BPM sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 5109 de 2005 sobre requisitos de etiquetado nutricional.
NOMBRE	FRIJOL RADICAL GRANOS DEL ORIENTE
CERTIFICACIÓN INVIMA:	2010016854

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO: Frijol Radical: Familia: leguminoseae; Subfamilia: Papilionoidene; Tribu: Phaseolae; Subtribu: Phascolinae; Género Phaseolus y Especie: Phaseolus vulgaris L.



PRESENTACIONES ACTUALES						TIPO DE DISTRIBUCIÓN		
460 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	11.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
500 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	12.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
1000 gr	Paca x 15 unidades	Peso/Paca	15.0 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
50 Kg	Bulto	Bulto	50 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X

CLASIFICACIÓN: El frijol Radical de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, se clasifica en los siguientes grados de calidad:

Frijol Radical Extra (Tipo 1 Grado 1)	Según Norma NTC 671

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE: El empaquetado que se utiliza para contener el producto, corresponde a polietileno baja densidad calibre 1.71 Milésimas de Pulgada, microperforado, pigmento natural, alta resistencia al impacto; deslizamiento alto no grafitado, impresión flexográfica con base de tinta nitrocelulosa con una tensión superficial de 38 dinas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN FQ PARAMETROS	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Humedad	Gravimetría	(g/100 g)	14,01		Análisis realizado por ENZIPAN Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
Proteína kjeldahl	ISO 1871	(g/100 g)	19,94		
Grasa	NTC 668	(g/100 g)	0,97		
Cenizas	AACC 08-01	(g/100 g)	3,28		ISO 9001 (SC1082-1)
Fibra Cruda	NTC 668	(g/100 g)	5,71		ISO-22000 (IA001-1)
Carbohidratos Totales	NTC 512-2	(g/100 g)	61,8		HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)
Aporte Calórico	NTC 512-2	(Kcal/100g)	335,69		

ANALISIS MICROBIOLÓGICO	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Recuento de mesofilos aerobios	ISO 4833	(UFC/g)	<10	m=200 000/M= 300 000	Análisis realizado por ENZIPAN Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
NMP coliformes fecales	INVIMA	(NMP/g)	<3	<3	
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo	NTC 4779	(UFC/g)	<100	<100	
Recuento Bacillus cereus	NTC 4679	(UFC/g)	<100	m= 700/M= 1 000	ISO 9001 (SC1082-1)
Recuento de mohos	NTC 4132	(UFC/g)	<10	m= 3000 M= 5 000	ISO-22000 (IA001-1)
Recuento levaduras	NTC 4132	(UFC/g)	<10	m= 3000 M= 5 000	HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)

RECOMENDACIONES ESPECIALES

Mantener los empaques, lonas y demás materiales de embalaje estibados y alejados de la pared en un lugar fresco, seco, con buena ventilación y no expuesto directamente a la luz solar ni a la humedad.

FIRMA

Revisado por:

Nombre: Leonardo D. Blanco S.
Cargo: Coordinador Logístico

FIRMA

Aprobado por:

Nombre: Ana Torres Riaño
Cargo: Gerente Comercial

966

2025

SuDespensa Desde 1974	**FICHA TÉCNICA LENTEJA**	Código: C.FT.09	Versión: 01
		Fecha: 26/05/14	Página **1** de **4**
		Última actualización 07/12/15	

DENOMINACIÓN LEGAL:	**LENTEJA**
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	**LENTEJA**
MARCAS:	**LA FRIJOLERA, EL JINETE**
DESCRIPCIÓN:	Granos procedentes de la especie Lens sculenta, Moench con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad, sin la adición de conservantes y/o aditivos, libre de fungicidas y herbicidas. Debe corresponder a lenteja tipo I grado 2, no debe contener más del 1% de impurezas. Según NTC 937 (Segunda actualización)
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	Color: Verde Olor: Característico del producto Sabor: Característico del producto Textura : Dura Apariencia : Esférico casi aplanada
COMPOSICIÓN CUALITATIVA :	Lenteja seca
INFORMACIÓN ADICIONAL DEL ROTULO:	Consumir según preparación descrita, después de abierto consuma en el menor tiempo posible.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Lámina de polietileno de baja densidad (PEBD), calibre 1.8" colores: blanco, amarillo, verde, azul y negro, en presentaciones de 250, 500, 1000, 3000, 5000 y 12500 gramos. Saco de polipropileno de 50kg. Bolsa paca de polietileno de baja densidad sin impresión calibre 4",
VIDA ÚTIL:	1 año para las características sensoriales definidas en la presente ficha técnica. Fumigación: tres meses, cumpliendo con las condiciones de almacenamiento establecidas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura ambiente no superior a 24°C, en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad, y del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.
REGISTRO SANITARIO N °	Certificado de Exención N° 2012022680
MATERIA (s) PRIMA (s)	Lenteja Seca
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:	DECRETO 3075 / 1997 Infraestructura e Instalaciones Locativas RESOLUCIÓN 5109 / 05 Etiquetado y Rotulado General RESOLUCION 0333 / 2011 Etiquetado y Rotulado Nutricional RESOLUCION 4506 / 2013 Contaminantes en alimentos RESOLUCION 683 / 2012 Requisitos Higiénicos de materiales RESOLUCION 2674/2013 Modifica parcialmente el decreto 3075 de 1997 NTC 937 para lenteja

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

2026

SuDespensa Desde 1974	**FICHA TÉCNICA LENTEJA**	Código: C.FT.09	Versión: 01
		Fecha: 26/05/14	Página **2** de **4**
		Última actualización 07/12/15	

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:	Porcentaje máximo en masa: Humedad máx. 13%, Materia dura: 0.3% Granos dañados: 2.5% Granos partidos: 2.0% Granos abierto: 3.0% Variedades de contraste 3.0% Impurezas 1.0% Según NTC 937 última actualización.	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:	Recuento de mesoaerobios NMP de coliformes totales NMP de coliformes fecales y e. Coli Recuento de mohos y levaduras Recuento de staphylococco coagulasa positivo Recuento de bacillus cereus Prueba presuntiva para salmonella / 25 grs.	Hasta 300.000 ufc / gr --------- Menor de 3 / gr Hasta 5000 ufc / gr Menor de 100 ufc / gr Hasta 1000 ufc / gr ---------
PRUEBA DE VIDA UTIL:	Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial y visual	
MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION:	Mantener en lugar fresco y seco, evitando exceso de humedad Cuidado con la manipulación, para evitar roturas y derrames de granos	
INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACION:	Remojo: en un recipiente coloque las lentejas a remojar 1 parte de lenteja por tres de agua luego, Preparación: En la olla a presión, agregue carne, las lentejas remojadas desde la víspera y con el agua de remojo, deje al fuego alto que piten durante 45 minutos, luego baje el fuego a medio y cocine durante media hora, destape y agregue el resto de los ingredientes, vierta agua al gusto, baje el fuego a bajo hasta obtener el calado deseado. Agregue sal al gusto	
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES:	Se debe almacenar a temperatura ambiente, no superior a 24°C en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.	
CONDICIONES DE RECHAZO:	Grano dañado, perforado o partido mayores al 2.5 %, grano contaminado, empaque averiado y producto que al momento de la entrega, tenga menos de 3 meses de vida útil.	
DIRECCION DE LA EMPRESA:	Calle 78 N° 46 -112 Bloque 28 Local 10 Central Mayorista	
RAZON SOCIAL.	Granos y Cereales la Frijolera S.A.S	
NIT:	900431905-4	
TELEFONO, E-MAIL:	(4) 2854665 – 3611004 - 2553665	

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

968

	FICHA TÉCNICA LENTEJA	Código: C.FT.09	Versión: 01
SuDespensa DESDE 1974		Fecha: 26/05/14	Página 3 de 4
		Última actualización 07/12/15	

Calidad.lafrijolera@gmail.com

DESCRIPCION DEL PROCESO

- Recepción de la lenteja a granel
- Almacenamiento en cava
- Fumigación del producto
- Cuarentena durante 72 horas
- Evaluación de la efectividad del fumigado y liberación
- Almacenamiento en bodega de producto para selección
- Selección y clasificación de granos
- Empacado según referencias y programación
- Almacenamiento según referencias, en bodega de producto terminado, sobre estiba
- Almacenar a temperatura ambiente, en lugar limpio, seco y fresco, sobre estiba
- Distribución y comercialización.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

SuDespensa Desde 1972	**FICHA TÉCNICA LENTEJA**	Código: C.FT.09	Versión: 01
		Fecha: 26/05/14	Página **4** de **4**
		Última actualización 07/12/15	

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

2019

JOSE A. Y GERARDO E. ZULUAGA S.A.S.

NIT: 890.928.717-5

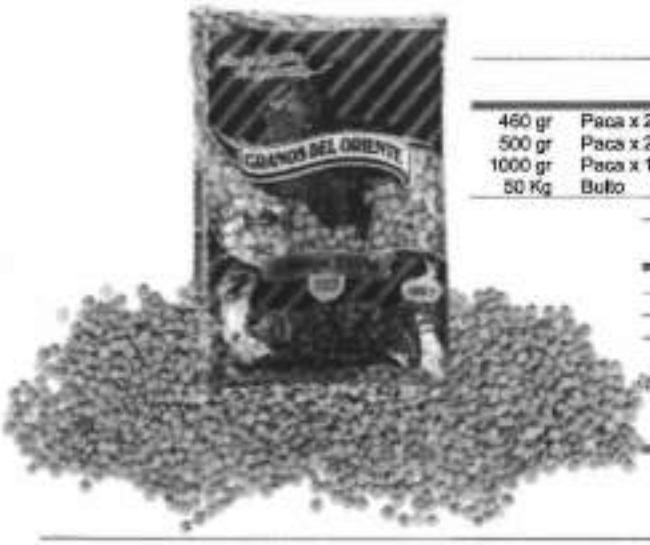
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LENTEJA

ACTUALIZACIÓN	06
FECHA DE ELABORACIÓN:	24/01/2018
CONTROL INTERNO:	COR.BOG-006

CÓDIGO	I-17923-01
REFERENCIA NORMATIVA	Decreto 3075 de 1997 BPM; NTC 671 (Quinta Actualización). Resolución 2674 de 2013 BPM sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 5109 de 2005 sobre requisitos de etiquetado nutricional.
PRODUCTO	LENTEJA GRANOS DEL ORIENTE
CERTIFICACIÓN INVIMA:	2010016954

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO: La lenteja es un grano redondo (de forma lenticular) de tamaño del grano entre 3 y 4 mm., de tacto liso y color marrón con diferentes tonalidades claras y oscuras. Color del cotiledón amarillo. El grano maduro de color marrón es procedente de la especie Lens culinaria Medikus, de la familia de las Papilionáceas. Es una leguminosa seca o menestra.



PRESENTACIONES ACTUALES						TIPO DE DISTRIBUCIÓN		
460 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	11.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
500 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	12.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
1000 gr	Paca x 15 unidades	Peso/Paca	15.0 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
50 Kg	Bulto	Bulto	50 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X

CLASIFICACIÓN: La lenteja de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, se clasifica en los siguientes grados de calidad:

Lenteja Extra (Tipo 1 Grado 1)	Lenteja Extra (Tipo 1 Grado 2)

La lenteja se encuentra exenta de olores y sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE: El empaquetado que se utiliza para contener el producto, corresponde a polietileno baja densidad calibre 1.71 Milésimas de Pulgada, microperforado, pigmento natural, alta resistencia al impacto, deslizamiento alto no grafilado. Impresión flexográfica con base de tinta nitrocelulosa con una tensión superficial de 38 dinas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN FQ PARAMETROS	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Humedad	Gravimetría	(g/100 g)	12.09		Análisis realizado por ENZIPAN Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
Proteína kjeldahl	ISO 1871	(g/100 g)	22.69		
Grasa	NTC 668	(g/100 g)	1.56		
Cenizas	AACC 08-01	(g/100 g)	2.54		ISO 9001 (SC1062-1)
Fibra Cruda	NTC 668	(g/100 g)	4.82		ISO-22000 (IA001-1)
Carbohidratos Totales	NTC 512-2	(g/100 g)	61.12		HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)
Aporte Calórico	NTC 512-2	(Kcal/100g)	349.28		

ANALISIS MICROBIOLÓGICO	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Recuento de mesofilos aerobios	ISO 4833	(UFC/g)	<10	m=200 000/M= 300 000	Análisis realizado por ENZIPAN Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
NMP coliformes fecales	INVIMA	(NMP/g)	<3	<3	
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo	NTC 4779	(UFC/g)	<100	<100	
Recuento Bacillus cereus	NTC 4679	(UFC/g)	<100	m= 700/M= 1 000	ISO 9001 (SC1062-1)
Recuento de mohos	NTC 4132	(UFC/g)	<10	m= 3000 M= 5 000	ISO-22000 (IA001-1)
Recuento levaduras	NTC 4132	(UFC/g)	<10	m= 3000 M= 5 000	HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)

RECOMENDACIONES ESPECIALES

Mantener los empaques, lonas y demás materiales de embalaje estibados y alejados de la pared en un lugar fresco, seco, con buena ventilación y no expuesto directamente a la luz solar ni a la humedad.

FIRMA

Revisado por:

Nombre: Leonardo D. Blanco S.
Cargo: Coordinador Logístico

FIRMA

Aprobado por:

Nombre: Ana Torres Riaño
Cargo: Gerente Comercial

971

2030

	TÍTULO: LA FINA Margarina de Mesa y Cocina

TIPO: HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO	CÓDIGO: H 2100 000	REVISIÓN Nº: 011 FECHA: 14.03.13	Página 1 de 4

1. DESCRIPCIÓN

Margarina elaborada exclusivamente con aceites vegetales (palma, palmisle, soya), agua, sal, leche descremada, emulsificantes (mono y diglicéridos, lecitina de soya), conservantes (sorbato de potasio, ácido sórbico), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (BHT), secuestrante (EDTA), saborizantes (sabores idénticos a los naturales), colorante natural (betacaroteno), vitamina A palmitate y vitamina D_3.



2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	MÍNIMO	MÁXIMO
% GRASA	80	
% HUMEDAD		18
% ACIDEZ (como Oleico) en fase grasa		0,20
PUNTO DE FUSIÓN (°C)	38,5	39,5
ÍNDICE DE PERÓXIDO (meq O_2/kg grasa)		1,0 en Fábrica 5,0 fuera de Fábrica
% SAL		1,65
ACIDOS GRASOS TRANS		Libre
GRASAS PARCIALMENTE HIDROGENADAS		Libre

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR	Lácteo
SABOR	Característico - lácteo
TEXTURA	Suave, homogénea

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ
JEFE DE LABORATORIO	DIRECTOR TECNICO	DIRECTOR DE INV. Y DESARROLLO

972

2037

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. METALES CONTAMINANTES

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

6. USOS

Para consumo directo en la mesa y cocina, panadería y repostería.

7. EMPAQUE

Caja de cartón corrugado de 10 kg en las siguientes presentaciones:

- 10 cajas dispensadoras x 20 unidades de 50 g cada una en papel de aluminio.
- 8 cajas dispensadoras con 10 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 4 cajas dispensadoras con 20 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 20 cajas plegadizas con 4 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 20 unidades de 500 g en papel de aluminio.
- 40 unidades de 250 g en papel de aluminio.
- 5 Plegadizas x 8 unidades de 250 g cada uno en papel de aluminio

8. ALMACENAMIENTO

El producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco, libre de olores extraños, alejado de la luz directa del sol. A temperaturas mayores a 30 °C manténgase refrigerado.

973

El arrumado puede hacerse así:

- Caja dispensadora x 20 unidades de 50 g altura 9
- 8 cajas dispensadoras x 10 unidades de 125 g altura 12
- 4 cajas dispensadoras x 10 unidades de 125 g altura 12
- 20 cajas plegadizas con 4 unidades de 125 g altura 12
- 20 unidades de 500 g altura 12
- 40 unidades de 250 g altura 10
- 5 plegadizas x 8 unidades de 250 g altura 10

9. FECHA DE VENCIMIENTO

Nueve meses a partir de su fecha de fabricación.

10. CONSUMIDORES POTENCIALES

Niños, adolescentes y adultos.

11. INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Registro Sanitario
- Número de lote
- Fecha de Vencimiento
- Condiciones de conservación
- Los alérgenos resaltados en la lista de ingredientes
- Información nutricional
- Libre de trans
- Libre de colesterol naturalmente exento
- Ideal para mesa y cocina

12. ALERGENOS

En la siguiente tabla se indica la presencia (como ingrediente añadido) de los siguientes alergenos:

ALERGENOS	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
JEFE DE LABORATORIO	DIRECTOR TÉCNICO	DIRECTOR DE INV. Y DESARROLLO

ALERGENOS	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES
Huevos		x	
Pescado		x	
Maní		x	
Soya y Lecitina de Soya	x		Por formulación
Leche (Incluida la lactosa)	x		Por formulación
Nueces / Frutos secos		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de Sésamo		x	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg)		x	
Moluscos		x	

13. CERTIFICADOS DE GESTIÓN

Este producto está elaborado bajo Sistemas de Gestión certificados con los siguientes modelos:

ISO 9001 icontec SC 750-1

HACCP NTC 5830 icontec HA-CER 287891

ISO 22000 icontec IA-CER289124

ISO / TS 22002-1 icontec BP-CER322486

FSSC 22000 icontec FS-CER287401

כשר KASHER VKB Vaad HaKashrut de Bogotá

GRUPO DIANA	DIANA CORPORACION S.A.S FICHA TECNICA ESPARCIBLE GUSTOSITA EN BARRA	Código: Versión:002 Fecha: 22/09/2022 Pág. 1 de 4

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Esparcible en barra, producto apto para consumo humano, compuesto por una mezcla de Grasas y Aceites vegetales comestibles emulsionados con agua. Libre de Ácidos Grasos TRANS por porción. Para uso de mesa y cocina.

2. INGREDIENTES O COMPOSICIÓN

Mezcla de aceites vegetales refinados, agua, sal, sabor natural salobre, emulsificantes (ésteres de poliglicerol y de ácido cítrico, lecitina de soya, monoglicérido de ácidos grasos), conservante (benzoato de sodio), sabor a mantequilla idéntico al natural, antioxidante (terbutilhidroquinona-THBQ), regulador de acidez (ácido cítrico), vitaminas (B3, A, D B2, B1), colorante idéntico al natural (betacaroteno). Contiene soya.

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Producto sólido en barra, de consistencia homogénea firme y plástica. Libre de partículas extrañas o contaminantes. Su color es amarillo suave, brillante y homogéneo. El aroma del producto es lácteo y recuerda a la mantequilla fresca. Exento de olores extraños o rancios. El sabor es suave a mantequilla fresca.

4. APLICACIONES Y FORMAS DE USO

Para untar, freír, hornear y guisar. Excelente para su uso en cocina.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Caracteristicas	Especificación		Método
	Mínimo	Máximo	
Punto de Fusión, °C	38	40	NTC 213
Índice de Peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite			
Aceites refinados fuera de planta	N.A.	5	NTC 236

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Unidad	Especificación
Staphylococcus aureus Coagulasa positiva.	U.F.C./g	< 100

Recuento *mohos y levaduras.*	U.F.C./g	Máximo 100
E. coli.	U.F.C./g	< 10
Detección de *Salmonella* /25g.	NA	Ausente /25g
Detección de *listeria monocytogenes* /25g.	NA	Ausente /25g
Aerobios mesófilos	U.F.C./g	< 10.000

7. ALÉRGENOS

Alérgeno	Si	No	Descripción de componentes
Soya y sus productos.	X		Contiene lecitina de soya

8. REQUISITOS LEGALES

Registro Sanitario es RSAJ18I1014

9. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Siete (7) meses a partir de su fecha de producción, siempre que se mantengan las condiciones de almacenamiento recomendadas.

10. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

La Esparcible Gustosita en barra se empaca en:

10.1. Barras de 250, 125 y 50 gramos, envueltas en papel metalizado impreso por fuera.

10.2. La presentación 50 g tiene un empaque secundario en caja de cartón corrugado de 24 unidades para un peso total de 1.2 kg por caja.

10.3. La presentación de 125 g viene empacada de la siguiente forma:

- 24 displays cada uno de cuatro Unidades x 125g, contenidos en la caja de cartón corrugado, para un peso total de 12 Kg por corrugado.
- Una microcorrugada con 24 unidades para un peso total de 3 kg, en estiba a granel.

10.4. La presentación de 250 g empacadas de la siguiente forma:

- Una microcorrugada con 12 unidades para un peso total del 3 kg, en estiba a granel.

11. PRESENTACIONES COMERCIALES

Presentación	Código de barras GTIN 13 Unidad	Código de barras GTIN 14 Corrugada
Gustosita Barra Esparcible x 50g	7702028021656	27702028021735
Gustosita Barra Esparcible x 125g.	7702028021625	27702028021711
Gustosita Barra Esparcible x 250g	7702028021649	27702028021728
Gustosita Barra Esparcible Disp. 4 x125g	7702028021632	17702028021639

12.RECOMENDACIONES DE USO Y MANEJO.

Una vez abierto el producto, debe mantenerse bien tapado, en un lugar fresco y seco. En climas cálidos se debe almacenar refrigerado. Usar utensilios limpios y libres de óxido para esparcir el producto,

Este producto No es tóxico: en caso de contacto con la piel, retirar con agua y jabón. En caso de contacto con los ojos, lavar con abundante agua.

13. RECOMENDACIONES DE TRANSPORTE.

- No transportar con sustancias químicas ni tóxicas.
- No transportar con sustancias que produzcan o emitan olores.
- Transportar en carro refrigerado.
- Transportar solamente con productos alimenticios.

14. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- Mantener en un lugar exento de olores extraños.
- Mantener lejos de llamas abiertas, chispas y fuentes de calor.
- Consérvese en lugar fresco, seco, ventilado, bajo techo (con temperaturas inferiores a 26°C).
- En climas cálidos almacenar refrigerado

- Almacenar sobre estibas o tarimas plásticas de forma que no quede en contacto directo con pisos y paredes.
- Evite la exposición al sol y a altas temperaturas.
  Evite someter el producto a caídas y golpes.

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
001	Diana Velez (jefe de investigación y desarrollo)	Jenny Marcela Jimenez (director I&D)	Adriana Rubio (Gerente UN)	versión Inicial
002	Diana Velez (Jefe de investigación y desarrollo)	Jenny Marcela Jimenez (Director I&D)	Jorge Rodríguez	Corrección presentaciones y vida útil.

Industrias JUMBO S.A.	CONTROL DE CALIDAD FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: PT-018 Versión 3 Pagina. 1 DE 3
ELABORADO POR: DIRECTOR DE PLANTA	APROBADO POR: GERENTE GENERAL	Fecha actualización: 2011/01/20
FECHA: 20 DE ENERO 2011	FECHA: 20 DE ENERO DE 2011	

AVENA EN HOJUELA
MARCA: DE LA ABUELA

1. COMPOSICION

AVENA EN HOJUELA 100 %

2. CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS

Energía (Kcal)	361
Proteína	19,7%
Carbohidratos	64,28%
Fibra	1,85%
Grasa total	2,8%

3. PRESENTACCION COMERCIAL

El producto se empaca en presentaciones de:
180g 200g 250g 500 g

4. MATERIAL DE EMPAQUE

Bolsa Polipropileno polietileno
Embalaje en bolsa de polietileno transparente
Bolsa Poliamida polietileno
Display (cartulina)
Caja corrugada (cartón)

5. TIPO DE CONSERVACION

El producto se conserva al medio ambiente

Industrias JUMBO S.A.	CONTROL DE CALIDAD	CÓDIGO: PT-018
	FICHA TÉCNICA	Versión 3
		Pagina 2 de 3

6. DESCRIPCION DEL PROCESO

PROCESO	OPERACION	DESCRIPCION
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Recepción de materia prima. Almacenamiento en bodega.	Se recibe como materia prima HOJUELA de avena sacos de 25 kilos. Se realiza un muestreo y análisis de calidad del producto verificando que cumpla con las especificaciones establecidas por los fabricantes
EMPAQUE	Envasado en sobre Empaque en plegadiza embalaje	Se alimenta la tolva de la máquina de empaque directamente con la HOJUELA de avena, se empaca según la presentación requerida en bolsa, la cual es empacada en bolsa de polietileno ,las cuales son apiladas en estibas.
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	almacenamiento	Las estibas con el producto terminado en cantidades establecidas son colocadas dentro de la bodega del producto terminado, estas son contadas y recibidas por la persona encargada de esta área.

7. VIDA UTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original)

Industrias JUMBO C.A.	CONTROL DE CALIDAD	CÓDIGO: PT-018
	FICHA TÉCNICA	Versión 3
		Pagina 3 de 3

DIAGRAMA DE PROCESO



2041

VitaMarket	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Código: CAL-FT-01 Versión: 01 Fecha:15/05/2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	
Vitao Avena en hojuelas	
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	
DENOMINACIÓN:	
Avena en hojuelas	
MARCA:	
Vitamarket	
REGISTRO SANITARIO:	
RSAA10I29812	
PRESENTACIONES COMERCIALES:	
Paquetes de 250 g por 40 unidades. Paquetes de 500 g por 25 unidades, Paquetes de 1000 g por 12 unidades.	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Hojuelas de avena precocidas, provenientes del grano de avena pelado, limpio, acondicionado y estabilizado, provenientes del grano de avena de las especies ***A. Sativa L. y A. Byzantina L.***	
INGREDIENTES	
Hojuela de avena 100%.	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
PARÁMETRO	**REQUISITO**
Color	Crema característico con tonalidades castaño
Olor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Blanda
Libre de olores y sabores no propios	
CARATERISTICAS FISICOQUÍMICAS	
PARÁMETRO	**REQUISITO**
Humedad	Máximo 12%
Proteína	Mínimo 10%
Grasa	Mínimo 6%
Carbohidratos totales	Máximo 70,5%
Cenizas	Máximo 1,5%
Actividad enzimática	Negativa (15 min)
CARACTERISTICAS FISICAS	
PARÁMETRO	**REQUISITO**
Granulometría:	
Retención en malla:	
US N°7	77.37 % promedio
US N°25	22.16 % promedio
Fondo malla	0.46 % promedio
Espesor	0,61 mm
Hojuelas gelatinizadas	0.60 Unidades por cada 100 g

983

VitaMarket	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Código: CAL-FT-01
		Versión: 01
		Fecha:15/05/2020

Hojuelas quemadas	0.00 Unidades por cada 100 g
Granos Enteros	0.00 Unidades por cada 100 g
Cáscaras	1.00 Unidades por cada 100 g
Filamento de cáscara	2.00 Unidades por cada 100 g
Malezas	0.60 Unidades por cada 100 g
Granos de trigo	0.00 Unidades por cada 100 g
Dañadas por calor	0.00 Unidades por cada 100 g

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARÁMETRO	REQUISITO
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	20.000 máximo
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	1.000 máximo
Recuento e.coli UFC/g	<10
Detección *Salmonella* /25g	Negativo

EMPAQUE

Empaque primario: Bolsa Poliester/cash

Empaque secundario: Bolsa polietileno alta densidad

CODIGOS DE BARRAS

Presentación por 250 g: 0651973543898
Presentación por 500 g: 0651973543904
Presentación por 1000 g: 0651973543911

VIDA UTIL

Doce meses a partir de la fecha de fabricación

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

El lote se identifica por medio de 5 dígitos. Ejemplo:01203 que significa:
01: Semana del año
20: Año en el que se empacó
3: Día de la semana, así: 1 lunes, 2 martes, 3 miércoles, 4 jueves, 5 viernes.
La fecha de vencimiento se identifica numéricamente por: dd/mm/año. Ejemplo: 25/05/2021 para una fecha de vencimiento del 25 de mayo del año 2021.

FORMAS DE CONSUMO

Producto listo para el consumo.
Utilizado en la preparación de sopas, panes, galletas, coladas, croquetas, entre otros.
También se puede añadir directamente sobre jugos, yogurt o kumis.

GRUPO DE CONSUMIDORES POTENCIALES

Toda la población en general

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO

Almacenamiento:
A temperatura ambiente en lugar limpio, fresco y seco.
Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad, alejado de agentes contaminantes y olores extraños.
Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar su producto.
Distribución:
Transportar en vehículo autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

2043

VitaMarket	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**	**Código: CAL-FT-01** **Versión: 01** **Fecha:15/05/2020**

PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES
No introduzca en el producto cucharas o utensilios húmedos. Contiene gluten. Puede contener trazas de nueces o maní.
NORMATIVIDAD APLICABLE
Resolución 5109 de 2005, Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 333 de 2011, Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. Resolución 2906 de 2009 "Por el cual se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas – LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes".
EMPACADO Y DISTRIBUIDO POR
Vitamarket S.A.S. Nit: 900.467903-5 Dirección: Cll.79 B Sur # 50 -150 Interior 121, Promisión Parque Industrial, La Estrella. Tel: 322 1807 Web: www.vitamarket.co info@vitamarket.co ; vitamarket01@gmail.com

985

2044

BACCA / Ideal	**FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS AVENA**	FT-MP-002 Versión: 1 01-07-2021

NOMBRE	AVENA EN HOJULAS - IDEAL
DESCRIPCIÓN FÍSICA: La avena es un producto precocido y laminado obtenido del grano de avena entero, limpio y enteramente sano que es sometido a un tratamiento térmico dándole mayor estabilidad	

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Estado de la materia prima	Sólido
Apariencia	hojuela
Color	Beige
Olor	Harina
Sabor	Harina
Textura	suave

PRESENTACIÓN DEL EMPAQUE

Empaque	Presentaciones - Cantidad
Bolsa de Polietileno	- 500 g - 200 g
Saco de polipropileno	- 25 kilogramos

NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA:	
VIDA ÚTIL	12 MESES
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco.
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Temperatura Ambiente: 25 – 30°C
NOTIFICACIÓN SANITARIA	**NSA-00012454-2022**

Realizado por:	Revisado por	Aprobado por:
Keila Anteliz Contreras Ingeniera	YEISON ESPAÑA CASERES	Nahun Bacca Rengifo

986

2045

BACCA / Ideal	**FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS AVENA**	FT-MP-002 Versión: 1 01-07-2021

CRITERIOS FISICOQUIMICOS	
Porcentaje de Humedad	10.53% promedio
Act. enzimática	Negativa (15 min)
Porcentaje M. Grasa	7.70 %
Cenizas	1.10 %
Contenido de proteínas	11.80 %
Fibra total	2.30 %
Fondo malla	0.32% promedio
Espesor	0.99 mm
Hojuelas gelatinizadas	0.24 unidades por cada 100 g
Hojuelas quemadas	0.00 unidades por cada 100 g
Granos enteros	0.01 unidades por cada 100 g
Cáscaras	2.07 unidades por cada 100 g
Filamento de cáscara	0.67 unidades por cada 100 g
Dañadas por color	0.00 unidades por cada 100 g

Realizado por:	Revisado por	Aprobado por:
Keila Anteliz Contreras Ingeniera	YEISON ESPAÑA CASERES	Nahun Bacca Rengifo

992

BACCA / Ideal	**FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS AVENA**	FT-MP-002 Versión: 1 01-07-2021

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño de porcion:1/4 cucharadita (24 g)		
Numero de porciones por envase: 21		
Calorías (Kcal)	por 100 g	por porción
	378	**91**
Grasa total	9.8 g	2.4 g
Grasa saturada	1.8 g	0.4 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	62 g	15 g
Fibra dietaria	11 g	2.6 g
Azucares totales	1.1 g	0.3g
Azucares añadidos	0 g	0 g
Proteína	16 g	3.8 g
Sodio	0 mg	0 mg
Vitamina A	0 µ ER	0 µ ER
Vitamina D	0.85 µg	0.20 µg
Hierro	2.9 mg	0.70 mg
Calcio	43 mg	10 mg
Zinc	1.8 mg	0.42 mg

Realizado por:	Revisado por	Aprobado por:
Keila Anteliz Contreras Ingeniera	YEISON ESPAÑA CASERES	Nahun Bacca Rengifo

2047

ESPECIFICACIONES FICHA TECNICA BASICA
PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE	AVENA EN HOJUELAS SU DESPENSA
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Condición: Las hojuelas de avena tendrán forma redondeada, bordes suaves, superficie suave, compacta sin desprendimiento de partículas y de tamaño uniforme. Olor y sabor: las Hojuelas de avena tendrán olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores y sabores extraños Color y consistencia: color blanco con ligeras tonalidades castaño o caoba.
DATOS DEL FABRICANTE	Su Despensa Granos Barragan S.A

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
	Humedad	1 1.5% max
	Carbohidratos	70% aprox
	Proteína	1 1,5% min
	Fibra	
	Cenizas	2.196 max
	Granulometria retiene malla 30	NA
	Metal pesado (Plomo)	0.5mg /kg (ppm)
	Aflatoxinas	<10ppb
	Producto libre de plagas como gorgojo y polilla.	

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		
	Mesofilos UFC	Q000
	Coliformes totales NMP	
	Coliformes fecales NMP	
	Mohos y levaduras UFC/g	<1000
	Salmonella en 25/g	Negativo
	Escherichia Coli	Negativo

999

EMPAQUE	Bulto: 25kg. Unidad: 500g, 250g
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe ser alejado de olores fuertes, libre de humedad y por sus caracteristicas propias de un "cereal natural", (pese a una vida útil de un año), se le recomienda al cliente tener implementado un programa de control de plagas durante su almacenamiento.
INGREDIENTES	Unico ingrediente. 100% Hojuela de Avena

MATERIAL DE EMPAQUE	Polipropileno de baja densidad
VIDA UTIL	1 2 meses en buenas condiciones de almacenamiento
ESPECIFICACIONES DE LOTE	El producto cuenta con número consecutivo que es el lote y este nos indica los operarios que participaron en el proceso y la materia prima utilizada para la elaboración, trasformación o empaque de mencionado producto. seguido de la fecha de vencimiento que se genera a un año cerrado, y nos traza la fecha de Empaque
DECLARACION DE ALERGENOS	La avena es considerada un alimento alérgeno, no apto para celiacos. En cereales selecta también se fabrica Cebada y Trigo.
ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE	El producto debe transportarse en vehículos que estén bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente aseado
OBSERVACIONES	Para este producto no hay legislación específica que aplique, por lo tanto se acoge a los Artículos 41 y 42 de la Resolución 1 1488 con respecto a los parámetros microbiológicos y los fisico químicos a los perfiles nutricionales que están en las tablas del ICBF
INSTRUCCIONES PARA EL USO	COLADA DE AVENA A una taza de leche adicionar 2 cucharadas de avena en harina MiDia, azúcar y canela al gusto. Se cocina a fuego medio dejando hervir durante 1 minuto y listo para servir. REFRESCO DE AVENA A la preparación anterior agregar otro vaso de leche fria, hielo y licuar.

USO PREVISTO	La avena puede ser utilizada en la elaboración de coladas, refrescos.
LEGISLACION Y NORMAS	Resolución 5109 DE 2005, Decreto 3075 de 1997 BPM, Resolución 333 Información Nutricional y Resolución 1 1488 Articulo 41 y Articulo 42

2050

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 16 2021/07/13

NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	ArepaNieve; Arepa La Nieve; Masapán La Nieve; Olímpica, La Insuperable, Mas x Menos
NUMERO DELREGISTRO SANITARIO	RSAK10I3504
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, degerminación, 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	Maíz, Niacina, Hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico.

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	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

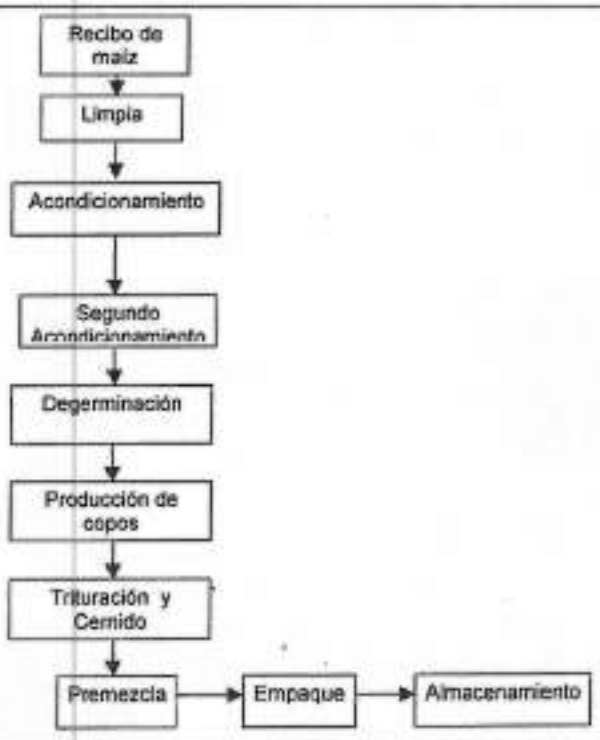
	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**	**METODO**
COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA	HUMEDAD EN % EN MASA	MÁXIMO 13.0	Secado 130ºC-NTC 529
	PROTEINA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA	MÍNIMO 6.0	Kjendahl – ISO 1871
	GRASA EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 2.3	Extraccion soxlet-NTC 668
	CENIZAS EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 1.2	Calcinación 900ºC –NTC 3806
	INDICE DE ABSORCION DE AGUA cm^3/g a 25°C	MINIMO 4.5	NTC 3594
	GRANULOMETRIA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ 710 micrones (No. 25)	MAXIMO 1	AOAC 965.22

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA**
METALES	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.1
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2

997

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 16 2021/07/13

	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Niacina	Min 55	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B1	Min 6	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B2	Min 4	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido Fólico	Min 1.54	1.56 HPLC

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina Precocida de Maíz se comercializa en los siguientes materiales de empaque: Tipo Almohadilla: bolsas de polietileno Tipo Catedral o cuadrado: bolsas BOPP+CAST, bolsas BOPP+polietileno. Tipo saco/bulto: polipropileno laminado. Presentaciones: 500 g, 1000 g y bulto de 50 Kg. Pacas x 20 Kilos / Pacas x 24 libras / Bultos x 50 Kg.
PROCESO DE ELABORACIÓN	

2052

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 16 2021/07/13

VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	La vida útil de la harina precocida de maiz es de un (1) año en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la harina que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y Libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. Cuando se trate de bultos por 50 Kg., lo más conveniente será que el arrume tenga en alto Máximo 20 bultos y de base 15 bultos, para preservar las características del producto. No colocar las bolsas de harina en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténganse apartado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 4506 de 2013, NTC 3594 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 2906 de 2007

994