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

MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS				
FECHA CERTIFICACIÓN	25 de Septiembre de 2026			N° Oficio	4.7-2026 - 1479
OPERADOR:	RESGUARDO INDIGENA DE CAQUIONA	NIT	817001291-5	MUNICIPIO(S)	ALMAGUER

ITEM	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	ANEXO No.	No. DE FOLIOS	OBSERVACIONES
1	APROBACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS	1					El operador entrega oficio de aceptación de los menús propuestos por la ETC para la modalidad RPS.
2	FORTALECIMIENTO DE LA OLLA COMUNITARIA Y CUALIFICACIÓN DE LA RACIÓN	1					El operador entrega formato de información referente al fortalecimiento de la Olla comunitaria.
3	PLANTA DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLE Y/O BODEGAS DE ALMACENAMIENTO Y/O PUNTO DE ALISTAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN			1			El operador entrega oficio donde indica que no cuenta con bodega de almacenamiento para la ejecución del contrato.
4	ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE (FR-SED-PAE-005)			1			El operador entrega oficio donde indica que no cuenta con bodega de almacenamiento para la ejecución del contrato.
5	PUNTO DE DISTRIBUCIÓN O DESPACHO	1					El operador presenta acta de inspección sanitaria del establecimiento DISTRIBUIDORA VILLA DEL SUR S.A.S.
6	PLAN DE CAPACITACIÓN INICIAL Y CONTINUA	1					El operado entrega hoja de aceptación del plan de capacitación debidamente firmada y diligenciada, ademas del cronograma de capacitación.
7	PLAN DE RUTAS DE TRANSPORTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA (FR-SED-PAE-007)	1					El operador entrega el formato de plan de rutas donde relaciona la periodicidad de entrega de alimentos y elementos de aseo
8	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO (FR-SED-PAE-008)	1					El operador entrega el formato donde reporta las marcas de alimentos e insumos a entregar durante el contrato.
9	PROPUESTA DE COSTOS (FR-SED-PAE-009)	1					El operador entrega la Propuesta de Costos del respectivo contrato a ejecutar
10	PLAN DE REMISIONES	1					El operador entrega el plan de remisiones del respectivo contrato a ejecutar
11	INFORME PAIP EN MEDIO FISICO Y MAGNETICO	1					El operador envia el informe de PAIP, al correo electronico.

CALIFICACION ESPERADA	9	CALIFICACION OBTENIDA	9	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%	9	0	1	0	0	

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

Para constancia se firma a los veinticinco (25) días del mes septiembre de 2026

DIANA ISABEL VALLEJO MORENO
Profesional Universitaria - Supervisora contratos operadores indígena
Proyecto y Reviso: Freddy Andres Sandoval Barona -Apoyo a la supervisión componente técnico
Proyectó y Reviso: James Alirio Burbano Ortiz -Apoyo a la supervisión componente Financiero

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

KAKAOÑA MARKA-RESGUARDO DE CAQUIONA
NACION YANAKUNA-CHINCHAYSUYU
MUNICIPIO DE ALMAGUER- CAUCA
MACIZO ANDINO COLOMBIANO
NIT: 817001291-5 AÑO 2.026

Fecha 10/09/2026

SEÑOR:

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

PAE
RECIBIDO
FECHA: 10-09-2026
FIRMA: Suny
Hora: 2:22 pm

DOCUMENTOS ETAPA CONTRACTUAL 2026 PAIP

CORDIAL SALUDO

ASUNTO: DOCUMENTOS PARA SEGUNDA CONTRATACION PAIP 2026

Por medio de la presente se hace entrega documentos par segunda contratación 2026, de acuerdo a la remisión de lista de chequeo para segunda contratación 2026.

- APROBACIÓN DE LOS CICLOS DE MENU
- FORTALECIMIENTO DE LA OLLA COMUNITARIA Y CUALIFICACIÓN DE LA RACIÓN
- BODEGAS DE ALMACENAMIENTO
- PUNTO DE DISTRIBUCIÓN O DESPACHO
- PLAN DE CAPACITACIÓN (PL -SED-PAE-001) (FR-SED PAE-001)
- PLAN DE RUTAS DE TRANSPORTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA (FR-SED-PAE-005)
- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO (FR-SED-PAE-003)
- PROPUESTA DE COSTOS : (FR-SED-PAE-008)
- PLAN DE COMPRAS Y REMISION DE VIVERES : (FR-SED-PAE-007)
- ENTREGA DE INFORME FASE PREOPERATIVA EN MAGNETICO

Att:

Paulo males Rengifo
Cc: 1061985244 de Almaguer
Coordinador del PAE Caquiona
Cel 3128235609

Imprimir Volver

REQUERIMIENTO

CIUDADANO	CABILDO DE CAQUIONA
TIPO DE REQUERIMIENTO	PETICIÓN
ASUNTO	ENTREGA DOCUMENTACIÓN DE SEGUNDA CONTRATACION 2026
No. RADICADO	**CAU2026ER036242**
FECHA CREACIÓN	09/09/2026 23:17:00
OTRA ENTIDAD	
RADICADO OTRA ENTIDAD	
FECHA VENCIMIENTO	
ESTADO	ABIERTO
FECHA FINALIZADO	

RESPUESTA

No hay registros para mostrar

CONTENIDO

CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA HACE ENTREGA DE DOCUMENTOS DE SEGUNDO CONTRATO 2026 TENIENDO EN CUENTA LA LISTA DE CHEQUEO PARA SEGUNDA CONTRATACIÓN 2026

ADJUNTOS

FECHA	DOCUMENTO	USUARIO
09/09/2026 23:17:00	segundo contrato 2026 sac.pdf	8170012915

CORRESPONDENCIA EXTERNA RELACIONADA

No hay registros para mostrar

NOVEDADES

FECHA CREACIÓN	ESTADO	NOVEDAD	COMENTARIO
09/09/2026 11:17:00 pm	ABIERTO	EL REQUERIMIENTO SE CREÓ CON EL NÚMERO DE RADICADO CAU2026ER036242	
09/09/2026 11:17:00 pm		ACTUALIZACIÓN DOCUMENTO	EL USUARIO 8170012915 ADJUNTÓ EL DOCUMENTO: segundo contrato 2026 sac.pdf

PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-025
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE	VERSIÓN 6
	LISTA DE CHEQUEO PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO - PAIP	06/02/2020

OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA	NIT:	817001291-5
MUNICIPIO:	ALMAGUER		

ITEM	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	No. DE FOLIOS	OBSERVACIONES
	APROBACION DE LOS CICLOS DE MENU					
1	El operador debe presentar documento de Aprobación de los ciclos de menú, por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo, conformado por 20 menus variados, completos y pertinentes que fueron elaborados en coordinación con la nutricionista del Equipo PAE y representantes de las autoridades indígenas en las reuniones de concertacion programadas.	1				
	FORTALECIMIENTO DE LA OLLA COMUNITARIA Y CUALIFICACION DE LA RACION					
2	El operador debe presentar un documento donde se describa las actividades o estrategias para el fortalecimiento de la olla comunitaria y presentar los Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena, en el marco de lo dispuesto en el literal b) del artículo 21, el literal a) del artículo 50, y el numeral 1 del artículo 711, de la Ley 21 de 1991.	1				
	BODEGAS DE ALMACENAMIENTO					
3	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA PLANTAS DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLE Y/O LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO:** El operador debe adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente y contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción o punto de distribución y entrega, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con **CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, entregando copia de la misma a la supervisión. PARÁGRAFO PRIMERO: En el evento de no contar con bodega, certificar dicha situación ante la supervisión. PARÁGRAFO SEGUNDO: No será aceptado certificación, registro o notificación sanitaria con concepto no favorable. En el evento de ser favorable con requerimiento o favorable condicionado, el operador dentro de los cuarenta y cinco (45) días hábiles siguientes a la fecha de visita de inspección, vigilancia y control, debe presentar a la supervisión copia del concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria.			1		
	PUNTO DE DISTRIBUCIÓN O DESPACHO					
	El OPERADOR debe presentar copia del acta de inspeccion sanitario realizada por la autoridad sanitaria, a los establecimientos proveedores de alimentos, donde seran comprados los víveres para la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, los cuales deberan coincidir con los reportes y facturas que se entregan en el informe financiero.	1				
	ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE (FR-SED-PAE-002)					
4	Entregar a la supervisión inventario de los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del Programa de Alimentación Escolar PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, en el formato que para ello estipule la entidad. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarles mínimo con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos como equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.			1		
	PLAN DE CAPACITACION (PL -SED-PAE-001) (FR-SED PAE-001)					
5	El OPERADOR debe presentar en el formato establecido por la entidad (pag 9 del plan de capacitación) el documento diligenciado, con la información ahí requerida, ademas del cronograma de capacitación inicial, para ser implementado durante toda la ejecución del contrato (PL001-FR-SED-PAE-001) con fecha, hora y lugar de realización de la actividad por municipio, profesional encargado de brindar la capacitación indicando su nombre, cédula, teléfono, dirección de correspondencia, correo electrónico y tarjeta profesional, el que será verificado en campo por la supervisión. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El OPERADOR debe acreditar la idoneidad del capacitador adjuntando junto con la documentación descrita anteriormente hoja de vida del capacitador con sus respectivos anexos, copia de la tarjeta profesional que lo acredite como nutricionista, ingeniero de alimentos, ingeniero agroindustrial, tecnólogo en alimentos o tecnólogo agroindustrial, con experiencia profesional de mínimo un (1) año y propuesta de la capacitación a realizarse en el formato diseñado para ello por la entidad.	1				
	PLAN DE RUTAS DE TRANSPORTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA (FR-SED-PAE-005)					
6	El OPERADOR debe presentar un plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima (alimentos, elementos de aseo y combustible) a cada comedor escolar, por municipio, semanal y para toda la ejecución del contrato, en el formato establecido por la entidad.	1				
	CARACTERISTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO (FR-SED-PAE-003)					
7	El operador debe hacer entrega del Formato FR-SED-PAE-003 Relación de marcas de alimentos y elementos de aseo, y la supervisión validará con las fichas tecnicas que se tiene en el banco que para ello se ha creado, en el evento que el operador relacione alimentos que la supervisión no cuenta en su banco , deberá allegar la ficha técnica de dicho producto para su correspondiente validación.La materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes, y prevenir las enfermedades trasmitidas por estos; condiciones que se deben garantizar durante todas las etapas del proceso hasta su consumo final, para lo cual se tendrá como referente la Resolución 18858 de 2013 y las normas sanitarias vigentes en el marco de la autonomía y territorialidad; lo mismo ocurre con los productos de limpieza y desinfección, los que deben cumplir con las normas del INVIMA y la Comunidad Andina de Naciones, acorde con los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena en el marco de los dispuesto en el literal b del artículo 2°, literal a) del artículo 5° y el numeral 1 del artículo 7° de la Ley 21 de 1991.	1				
	PROPUESTA DE COSTOS (FR-SED-PAE-008)					
8	El OPERADOR deberá hacer entrega a la ENTIDAD del documento denominado "Propuesta de costos" en el formato establecido para ello, el que debe ser elaborado con base en la planeación de los ciclos de menús y la demanda de bienes y servicios, por el valor total del contrato.	1				
9	**PLAN DE COMPRAS Y REMISION DE VIVERES (FR-SED-PAE-007)**					
	El OPERADOR deberá hacer entrega a la ENTIDAD del documento denominado "Plan de compras y remisión de víveres" en el formato establecido para ello, el que debe ser elaborado con base en la planeación de los ciclos de menús y la demanda de bienes y servicios, por el valor total del contrato. FR-SED-PAE-007	1				
13	**ENTREGA DE INFORME FASE PREOPERATIVA EN MAGNETICO**					
	El OPERADOR debe hacer entrega del PAIP en forma física y magnetica.	1				
OBSERVACIÓN: Teniendo en cuenta que el PAIP hace parte de una planeación, los planes presentados son susceptibles de ajuste y modificación al momento de la operación, de lo que oportunamente la supervisión deberá hacer las observaciones en el momento de la implementación del programa o a solicitud del operador.						

CALIFICACION ESPERADA	8	CALIFICACION OBTENIDA	8	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%	8	0	2	0	0

OBSERVACIONES:

Para constancia se firma a los siete (07) días del mes septiembre de 2025

REPRESENTANTE LEGAL O COORDINADOR OPERATIVO	FIRMA NOMBRE: ERYK BUESACO PAMIJA	Programa de Alimentación Escolar (PAE) Carrera 6 número 3-62 Edificio de la Gobernación Correo pae.educacion@cauca.gov.co Teléfono: 8244201 EXT. 123 - 126 www.cauca.gov.co @SECeCauca

KAKAOÑA MARKA-RESGUARDO DE CAQUIONA
NACION YANAKUNA-CHINCHAYSUYU
MUNICIPIO DE AAMGUER- CAUCA
MACIZO ANDINO COLOMBIANO
NIT: 817001291-5 AÑO 2026

CAQUIONA 07 de septiembre de 2026

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

CORDIAL SALUDO

ASUNTO : APROBACION DE CICLOS DE MENU

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

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

Para constancia de lo anterior firma la autoridad Tradicional del resguardo indígena de Caquiona a los 07 días del mes de septiembre del año 2026.

Cordialmente

ERYK BUESACO PAPAMIJA
CC: 1010141859
REPRESENTANTE LEGAL GOBERNADOR DEL CABILDO 2026
TL: 3128235609
CORREO: paecaquiona2022gmail.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ERYK BUESACO PAPAMIJA
CC 1010141859 DE CALI
REPRESENTANTE LEGAL

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

CERTIFICADO:

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

Para constancia de lo anterior firma la autoridad Tradicional del resguardo indígena de Caquiona a los 07 días del mes de septiembre del año 2026.

ERYK BUESACO PAPAMIJA
CC: 1010141859
REPRESENTANTE LEGAL GOBERNADOR DEL CABILDO 2026
CEL, 3128235609
CORREO: paecaquiona2022@gmail.com

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1916

DEPARTAMENTO	Cauca	MUNICIPIO	Almaguer	FECHA	17-06-26
CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	19	CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	022	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	1902290190002663

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURÍDICA

RAZÓN SOCIAL	Distribuidora Villa del Sur S.A.S.
NOMBRE COMERCIAL	Distribuidora Villa del Sur
*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NIT [X] Número de Identificación Tributaria: 901900766-3

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	
NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO	
*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. [ ] C.E [ ] Número de documento:

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

*DIRECCIÓN /UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO									
Rural	[X]	Urbano	[-]	Barrio	-	Vereda	-		
Comuna	[-]	Localidad	[-]	Sector	[-]	Corregimiento	[-]	Caserío	[-]	UPZ	[-]
Otro	[-]	Cuál:	Resguardo Indígena de Caquiona						
TELÉFONO	3232491113	FAX:	---	CELULAR:	3232491113				
CORREO ELECTRÓNICO:	Villadelsursas@gmail.com								
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FISÍCA	Resguardo Indígena de Caquiona								
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA	Villadelsursas@gmail.com	Autoriza la notificación electrónica?	SI [X]	NO [ ]					
*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Almaguer	*DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE	Cauca						

Selecciona con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparación Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Expendio	X	Venta en Vía Pública	Puesto Fijo o Estacionario	
	Cafetería			Productos de la Pesca			Puesto Móvil o Ambulante	
	Panadería y/o Pastelería		Grandes Superficies	Hipermercado / Supermercado			Estacionario con Preparación de Alimentos	
	Jugos, Fruteria y/o Heladería		Ensamble Alimentos	Ensamble Menú			Ambulante con Preparación de Alimentos	
	Comidas Rápidas			Ensamble Refrigero		Expendio Bebidas Alcohólicas		
Comedores	Programas Sociales del Estado		Almacenamiento	Almacenamiento a Temperatura Ambiente		Plazas de Mercado	Plaza de Mercado	
	Comedores Carcelarios p Penitenciarios (USPEC)			Dador de Frío			Central de Abasto	

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [ ] NO [X]

Fecha de última inspección: dia / mes /año — Ultimo concepto sanitario emitio:

Funcionario que realiza inscripción:

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Paola Aracona	FIRMA: Paola Aracona
CÉDULA: 1065096322	EN CALIDAD DE: Administradora

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: Billy Rushel Beltrán Gallardo	FIRMA:
CÉDULA: 4696957	EN CALIDAD DE: Técnico Área Salud

Se entrega copia al interesado

RE 002910

Gobernación del CAUCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: GS-IVC-P24-F04 Versión: 001 Fecha: 18/06/2025 Página: 1 de 4

CIUDAD Almaguer FECHA 13-11-06-26 ACTA 19022901900766 3

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Sec. Dptal. de Salud del Cauca

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPOS OBLIGATORIOS

RAZÓN SOCIAL Distribuidora Villa del Sur SAS

*CÉDULA / NIT 901900766-3 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 19022901900766 3

*NOMBRE COMERCIAL Distribuidora Villa del Sur.

*DIRECCIÓN R. I. de Caquiona MATRICULA MERCANTIL 248774

*DEPARTAMENTO Cauca *MUNICIPIO Almaguer

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

Otro [X] Cual Resguardo Indigena de Caquiona.

TELÉFONOS 3232491113 FAX — - —

CORREO ELECTRÓNICO villadelsur3@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Distribuidora Villa del Sur SAS.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION CC [ ] CE [ ] NIT [X] Número de documento 901900766-3

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Angela Yohana Quinayas Anacona

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC [ ] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento 1061808067

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Resguardo Indigena de Caquiona.

*DEPARTAMENTO Cauca *MUNICIPIO Almaguer

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 7:00am - 7:00pm; L-S *NÚMERO DE TRABAJADORES 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN día / mes / año

FAVORABLE	
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
DESFAVORABLE	

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS. PROCESOS SANCIONATORIOS ADMN.	

OTRO [ ] Especifique

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013. Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4., 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2. 2.1, 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2)*	(1,5)	0,75	0	C
1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2)*	(1,5)	0,75	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Art. 31 Numeral 1, 2)*	(3)	1,5	0	

1.5	Áreas de exhibición y venta *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3, 2.5, Art. 31, Numeral 1; 2.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. *(Resolución 2674 de 2013, Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3, Art 31 Numeral 1; 2; 3.)*	6	3	0	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10, Artículo 31 Artículo 35, Numeral 8 y 10; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	6	3	0	Se evidencia Estantería del área de almacenamiento construida en material que no facilita la limpieza y desinfección C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	Estado de salud aparente. (signos/lesiones) *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)*	6	3	0	C
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	C
3.3	Prácticas higiénicas y dotación *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2.4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5)*	6	3	0	C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Decreto 561 de 1984, Art. 92, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C
4.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C
4.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	1,25	0	C
4.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8		0	C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C

Nº 002918

4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	No se evidencia soportes documentales de saneamiento C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 29% del total del acta

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

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

III. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una marca (X) el concepto sanitario	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
93	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI (NO) Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Hallazgos: 2.2 – 4.6

Por parte del establecimiento:

De paresio muy bueno para tener mucho conocimiento de muchas cosas que desconocemos me gustaria que vengan a darnos una charla mas profunda.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de Junio del año 2026 en la Ciudad de Caquena

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Billy Rubel Beltran G.	NOMBRE:
CÉDULA: 4-696-917	CÉDULA:
CARGO: Tecnico Area Salud.	CARGO:
INSTITUCIÓN: Soc. Dptal. de Salud del C	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Paola Aracena	FIRMA:
NOMBRE: Paola Aracena	NOMBRE:
CÉDULA: 7-705-96-322	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO:

Nº 000189

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Salud	FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO	Código: GS-IVC-P24-F17 Versión: 01 Fecha: 18/06/2025 Página: 1 de 2

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Caquiona, 17 de Junio de 2026

Nombre del establecimiento: Distribuidora Villa del Sur

Nombre del Producto: Panelada Sabor a limón

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad delalimento.	X			
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			X	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			
Contiene la lista de ingredientes.	X			
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido pr la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".				L 14 D2

Nº 000189

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Salud	FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO	Código: GS-IVC-P24-F17 Versión: 01 Fecha: 18/06/2025 Página: 1 de 2

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			Oct 26
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			
Declara el número de registro sanitario según lanormatividad sanitaria vigente.	X			NSA-000879Q-2020
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementario que contengala información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.	X			acesulfame-K
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Cauca

Firma _____ Firma Paola Arcona

Documento de identidad 4646957 Documento de identidad 1065096322

Cargo Técnico Ana Salud. Cargo Administradora

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

OPERADOR	No. CONTRATO	FECHA	MUNICIPIO	HORARIO E INTENSIDAD	AMBIENTE (Presencial)	TEMAS	NÚMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS A IMPACTAR	METODOLOGIA DE LA CAPACITACION	PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA CAPACITACION (Nombre, cédula, profesion, tarjeta profesional, teléfono, dirección, correo electrónico Anexando copia de la tarjeta profesional)
CABILDO CAQUIONA		27/09/2026	ALMAGUER	8:30-10:00	Presencial Direccion o Lugar:	Buenas Prácticas de Manufactura y Lineamientos Técnicos del Programa	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743; TI 19261-325160CAU;INGENIERO AGROINDUSTRIAL;CEL 3105448137, CORR CAQUIONA PLAZA PRIN
CABILDO CAQUIONA		27/09/2026	ALMAGUER	10:00 a 10:30	Presencial Direccion o Lugar:	Ciclos de menús, Minuta patrón y estandarización de porciones.	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743; TI 19261-325160CAU;INGENIERO AGROINDUSTRIAL;CEL 3105448137, CORR CAQUIONA PLAZA PRIN
CABILDO CAQUIONA		27/09/2026	ALMAGUER	10:30 a 11:00	Presencial Direccion o Lugar:	Plan de Saneamiento	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743; TI 19261-325160CAU;INGENIERO AGROINDUSTRIAL;CEL 3105448137, CORR CAQUIONA PLAZA PRIN
CABILDO CAQUIONA		27/09/2026	ALMAGUER	11:00 a 11:30	Presencial Direccion o Lugar:	Mantenimiento de equipos	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743; TI 19261-325160CAU;INGENIERO AGROINDUSTRIAL;CEL 3105448137, CORR CAQUIONA PLAZA PRIN
CABILDO CAQUIONA		27/09/2026	ALMAGUER	11:30 a :12:00	Presencial Direccion o Lugar:	Sistemas de gestión de la calidad	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743; TI 19261-325160CAU;INGENIERO AGROINDUSTRIAL;CEL 3105448137, CORR CAQUIONA PLAZA PRIN
CABILDO CAQUIONA		27/09/2026	ALMAGUER	12:00 a 12:30	Presencial Direccion o Lugar:	Gestión de la inocuidad. Prevención de la Contaminación.	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743; TI 19261-325160CAU;INGENIERO AGROINDUSTRIAL;CEL 3105448137, CORR CAQUIONA PLAZA PRIN
CABILDO CAQUIONA		27/09/2026	ALMAGUER	12:30 a 01:00	Presencial Direccion o Lugar:	Transporte, recepción y almacenamiento de materias primas, remisiones, reposiciones, devoluciones y faltantes	15	Teorico: Practico:	JORGE ALEY MONACADA: CC 10306743; TI 19261-325160CAU;INGENIERO AGROINDUSTRIAL;CEL 3105448137, CORR CAQUIONA PLAZA PRIN

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

Programa de Alimentación Escolar (PAE) Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación Correo: pae.educacion@cauca.gov.co Teléfono: 8244201 EXT. 181	FIRMA		FIRMA	www.cauca.gov.co @GobCauca
	Nombre	ERYK BUESACO PAPAMIJA	Nombre	PAULO MALES RENGIFO
	REPRESENTANTE LEGAL		COORDINADOR OPERATIVO	

6. ALCANCE Y RESPONSABLES

Operador:	CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA
Zona:	SUR
Contrato:	
Municipios:	ALMAGUER
Personal manipulador de alimentos:	Asistir cumplidamente a las capacitaciones programadas por el operador en el sitio y la hora que se definan.
Representante Legal y/o Coordinador operativo:	Dar cumplimiento al plan de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos. Garantizar que el personal que está bajo su responsabilidad como personal de bodega, transportadores y personal manipulador de alimentos asista a las capacitaciones de acuerdo a la programación propuesta por el operador con la intensidad horaria definida. Garantizar que el personal encargado de impartir la capacitación sea el idóneo en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013. Reforzar las capacitaciones cuando se evidencie deficiencias en la aplicación de un procedimiento relacionado con la manipulación de alimentos.
Nombre profesional responsables del programa de capacitación:	JORGE ALEY MONCADA
Tarjeta profesional del capacitador (es):	T1.19261-325160 CAU
Acepto el plan de capacitación y me comprometo a implementarlo durante la ejecución del contrato vigente.	
Firma del Coordinador operativo:	
Firma del Representante Legal:	

PAE | Gobernación del CAUCA | PAE CAUCA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

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

VERSIÓN 2

03/01/2023

| OPERADOR | MUNICIPIO | RUTA | ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | CODIGO DANE SEDE | SEDE EDUCATIVA | POBLACIÓN | CUPOS | TIPO DE PAE (CA - AS) | MODALIDAD DE PAE (RPE - CATERING - RI) | PERIODICIDAD DE ENTREGA PERECEDEROS | PERIODICIDAD DE ENTREGA NO PERECEDEROS | LUGAR ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS | LUGAR ESPECIFICO DE ENTREGA | HORA DE ENTREGA | FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS | | |

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

OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA			CONTRATO N°:	
MUNICIPIOS	ALMAGUER			FECHA DILIGENCIAMIENTO	07/09/2026
CUPOS	MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO: X	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA: X	INDUSTRIALIZADO	
	TIPO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO CAJM/CAJT: X	ALMUERZO	RIAD	

	PRODUCTO		MARCA	PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO		APLICA PARA LA EJECUCIÓN	
					No.	VIGENCIA	No.LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
ACEITES Y GRASAS								
1	ACEITE VEGETAL PURO O MEZCLA DE GIRASOL, SOYA O MAÍZ	OPCIÓN 1	LA REALEZA	500ML, 1000ML, 2800ML	RSA-0027472-2023	06/09/2028		
		OPCIÓN 2	EL FRITON	500ML, 1000ML, 2800ML	PSA-0004158-2023	06/09/2030		
		OPCIÓN 3						
AZUCARES Y DULCES								
2	AZUCAR REFINADA	OPCIÓN 1	MANUELITA	500GR, 1000GR	0008503-2020	30/03/2030		
		OPCIÓN 2	INCAUCA	500GR, 1000GR	NSA-002829-2017	08/05/2027		
		OPCIÓN 3						
3	PANELA	OPCIÓN 1	PRODUCTO LOCAL	500GR, 1000G				
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
CEREALES								
4	ARROZ BLANCO	OPCIÓN 1	FLOR HUILA	500GR LT.281221	RSAA17I11103	01/06/2028		
		OPCIÓN 2	LOREYN	500GR	NSA-0013100-2022	22/11/2032		
		OPCIÓN 3	BLANQUITA	500GR	PSA-0002667-2020	06/11/2027		
5	CHOCOLATE	OPCIÓN 1	CHOCOLATE CRUZ	500GR	NSA-000553-2016	24/07/2026		
		OPCIÓN 2	CHOCOLATE CORONA	500GR	NSA-0008588-2020	14/05/2030		
		OPCIÓN 3						
6	AVENA EN OJUELAS PRECOSIDA	OPCIÓN 1	QUAKER	500GR	NSA-0015230-2023	19/12/2033		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
7	PASTA ALIMENTICIA ENRRIQUECIDA CRUDA	OPCIÓN 1	DORIA	500GR	RSA-004570-2017	24/11/2027		
		OPCIÓN 2	LA MUÑECA		PSA-0005925-2025	02/07/2032		
		OPCIÓN 3						
8	MARGARINA CON SAL	OPCIÓN 1	LA FINA	500GR	PSA-0005160-2024	11/09/2031		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
9	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA	OPCIÓN 1	PROMASA	1000GR	PSA-000508-2016	21/04/2028		
		OPCIÓN 2	PAN	1000GR	PSA-0001901-2019	02/10/2032		
		OPCIÓN 3						
LACTEOS Y DERIVADOS LÁCTEOS								
10	LECHE ENTERA EN POLVO	OPCIÓN 1	EL RODEO	380GR	RSA-0030185-202	27/02/2029		
		OPCIÓN 2	PROLECHE	380 GR LT. 350	RSA-001587-2016	15/06/2026		
		OPCIÓN 3						
LEGUMINOSAS								
11	FRIJOL ROJO	OPCIÓN 1	LUHUMAR	500GR LT. 130122	NSA-003017-2017	10/025		
		OPCIÓN 2	DOÑA LUPE	500 GR LT. 150122	RSAD 10172812	24/10/2025		
		OPCIÓN 3						
12	LENTEJA	OPCIÓN 1	SU DESPENSA	500 GR LT. 150122	RSAD 10172812	15/9/25		
		OPCIÓN 2	DOÑA LUPE	500GR	17 09 34	26-abr-25		
		OPCIÓN 3						
PROTEINA ANIMAL								
13	POLLO	OPCIÓN 1	BUCANERO	500GR, 1000GR				
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						

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

OPERADOR:	CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA			CONTRATO N°:	
MUNICIPIOS	ALMAGUER			FECHA DILIGENCIAMIENTO	07/09/2026
CUPOS	MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO: X	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA:	INDUSTRIALIZADO:	
	TIPO	COMPLEMENTO ALIMENTARIO CAJM/CAJT: X	ALMUERZO:	RIAD:	

	PRODUCTO		MARCA	PRESENTACIÓN (gr,cc, Und)	REGISTRO SANITARIO		APLICA PARA LA EJECUCIÓN	
					No.	VIGENCIA	No.LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
	SAL							
15	SAL YODADA	OPCIÓN 1	REFISAL	500 GR LT.20201	RSIAE17MO1994			
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
	INSUMOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION Y ASEO PERSONAL							
16	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	OPCIÓN 1	FULL FRESH	500ML	NSOH01564-12CO	23/12/2028		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
17	DETERGENTE BIOEDEGRADABLE PARA PLATOS	OPCIÓN 1	DETERGENTE LIQUIDO AXION	1000 CC LT. 00005	NSOH09452-20CO	23/12/2027		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
18	DESINFECTANTE LIQUIDO	OPCIÓN 1	BLANQUEADO YES	500CC, 1000 CC	NSOH04063-15CO	03/05/2029		
		OPCIÓN 2						
		OPCIÓN 3						
19	JABON PARA ASEO GENERAL INOLORO Y BIODEGRADABLE	OPCIÓN 1	DERSA	125GR, 500 GR	NSOH02752-24CO	04/10/2031		
		OPCIÓN 2	3D	125GR, 500 GR LT303	NSOH10186-21CO	29/09/2028		
		OPCIÓN 3	FAB	125GR, 500 GR	NSOH02775-14CO	04/03/2028		

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

Para constancia se firma en caquiona a los siete (07) días del mes de septiembre de 2026.

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

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

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

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de Reporte		Periodo de Ejecucion	

1. Información de Operador

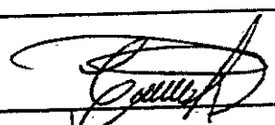
Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
CABILDO INDIGENA DE CAQUIONA	817001291-5	3128235609
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
ERYK BUESACO PAPAMIJA	1010141859	3128235609

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos

CUPOS	DIAS	RACIONES	VR RACION	VALOR CONTRATO	RECURSOS
330	17	5,610	$ 5,411	$ 30,355,710	NACION
		-		$ 0	REGALIAS
TOTALES				$ 30,355,710	

4. Información de Productos Demandados

BIENES Y SERVICIOS	PORCENTAJE DE EJECUCION	TIEMPOS	COSTOS	FUENTE
ALIMENTOS	52%	17	15,753,221	REGALIAS
RECURSO HUMANO	25%	17	7,650,000	REGALIAS
COMBUSTIBLE	6%	17	1,875,000	REGALIAS
TRANSPORTE	3%	17	780,000	REGALIAS
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	3%	17	773,500	REGALIAS
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	2%	17	676,300	REGALIAS
DOTACION R. H.	0%	17	-	REGALIAS
ADMINISTRACION	9%	17	2,847,689	REGALIAS
TOTALES	100%		30,355,710	

Firma:	
Nombre:	ERYK BUESACO PAPAMIJA
Cédula	1010141859
REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA	
TEL: 3218449837	E-mail: PAECAQUIONA 2022@GMAIL.COM

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

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

PERIODO DE ENTREGA:	PRIMERO	DIAS DE ATENCIÓN:	5	FECHA DE INICIO	24/09/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	30/09/2026
PERIODO DE ENTREGA:	SEGUNDO	DIAS DE ATENCIÓN:	17	FECHA DE INICIO	01/10/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	30/10/2026
PERIODO DE ENTREGA:	TERCERO	DIAS DE ATENCIÓN:	13	FECHA DE INICIO	01/11/2026	FECHA DE TERMINACIÓN	30/11/2026

RANGOS DE EDAD	TOTAL DE CUPOS	No DE DÍAS A ATENDER:	TOTAL RACIONES:
9-13 AÑOS 11 MESES:	339	35	11850

ALIMENTOS NO PERECEDEROS	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 1er Periodo	2do Periodo	3er Periodo		
ACEITE 1	1000	11,6	48	35,3		
ARROZ	500	99,0	389	257,4		
AZUCAR	500	21,1	84	58,1		
LECHE EN POLVO	360	47,8	192	124,2		
LECHE LIQUIDA	1000	0,0	0	0,0		
FRIJOL ROJO	500	18,5	83	49,5		
LENTEJA	500	33,0	36	69,3		
AVENA EN	500	0,0	53	39,6		
PASTA ALIMENTICIA	500	0,0	26	13,2		
HARINA DE MAIZ	500	0,0	46	46,2		
PANELA	500	0,0	17	16,5		
CHOCOLATE	500	11,9	0	11,9		
MARGARINA CON	500	2,6	3	5,3		
SAL	500	3,3	13	9,6		
FECHA DE ENTREGA NO PERECEDEROS:		24 – 09 -2026	30 – 09 -2026	02 – 11 -2026		

ALIMENTOS PERECEDEROS	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 1er Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 2do Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 3er Periodo				TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 4to Periodo			
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
ZAPALLO, CRUDO	500	0,0		59,4		59,4		59,4		0,0		0,0					
AJO	100	0,0		16,5		16,5		16,5		16,5		0,0					
CARNE DE RES	500	0,0		0,0		39,6		42,9		39,6		0,0					
CARNE DE CERDO	500	0,0		59,4		59,4		59,4		59,4		0,0					
CARNE DE POLLO-PECHUGA	500	0,0		42,9		85,8		85,8		85,8		42,9					
CEBOLLA CABEZONA	500	0,0		13,2		39,6		46,2		39,6		9,9					
CEBOLLA JUNCA	500	0,0		37,8		59,4		29,7		46,2		33,7					
FRUTA (GUAYABA)	500	0,0		66,0		132,7		0,0		132,7		66,0					
FRUTA (MANGO)	500	0,0		79,2		79,2		79,2		79,2		79,2					
FRUTA (MORA)	500	0,0		0,0		105,6		52,8		105,6		0,0					
FRUTA (PIÑA)	500	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0					
FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	500	0,0		52,8		52,8		105,6		52,8		0,0					
HUEVOS	55	0,0		750,0		1.500,0		750,0		1.125,0		750,0					
PAPA COMÚN	500	0,0		102,3		171,6		192,7		171,6		0,0					
PLATANO ARTON MADURO	500	0,0		49,5		49,5		49,5		49,5		0,0					
PLATANO ARTON VERDE	500	0,0		0,0		108,9		108,9		108,9		108,9					
TOMATE CHONTO	500	0,0		39,6		99,0		49,5		69,3		39,6					
ZANAHORIA	500	0,0		9,9		19,8		9,9		19,8		9,9					
FECHA DE ENTREGA PERECEDEROS:				24 – 09 -2026		30 – 09 -2026		16 – 10 -2026		01 – 11 -2026		15- 11– 2026					

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MINIMOS POR CADA 100 CUPOS EN EL COMEDOR ESCOLAR	UNID. MEDIDA lt/cc/Und	TOTAL CANTIDAD ENTREGAR 1er Periodo	2do Periodo	3er Periodo			
Esponja Plastica lavado olla (2 mensuales)	Und	8	8	8			
Detergente biodegradable para lavado de platos (2 litros/litros mensuales por 100 cupos)	1.000	8,0	8,0	8,0			
Esponja Abrasiva (2 mensuales)	Und	8,0	8,0	8,0			
Desinfectante liquido (2 litros mensuales por cada 100 cupos.	1.000	12	12	12			
Jabon aseo general biodegradable (2 litros/litros mensuales por cada 100 cupos)	1.000	8	8	8			
Jabon Antibacterial liquido (300 cc mensuales por cada manipulador.	300	4	4	4			
Bolsas plásticas biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos. (2 unidades identificadas por colores)	Und	32	32	32			
Papel Higiénico (1 rollo mensual por cada manipulador)	Und	4	4	4			
FECHA DE ENTREGA INSUMOS:			24 – 09 -2026	30 – 09 -2026	01 – 11 -2026		

ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR
Escoba plástica grande	13
Trapero de Hilaza, sin goma	13
Cepillo largo cerdas duras	13
Cepillo de manos cerdas duras	13
Recogedor de basura plástico	13
Balde plástico capacidad 12 lt	0
FECHA DE ENTREGA ELEMENTOS:	24 – 09 – 2026



FICHA TENICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1 FT AZUCAR MANUELITA

Manuelita

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

SECCIÓN 1 - PRODUCTO E IDENTIFICACIÓN DE LA COMPAÑÍA

1.1 Identificador del producto

Nombre del producto: AZÚCAR GRANO FINO Y REFINADO
Código Interno

1.2 Usos pertinentes identificados y usos desaconsejados

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

1.3 Datos del proveedor de la Ficha de Datos de Seguridad

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

1.4 Teléfono de emergencias

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

SECCIÓN 2 – IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

2.1 Visión general sobre las emergencias

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

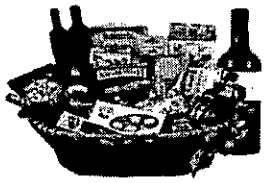
TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



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

TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



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

LA REALEZA Aceite Vegetal de Soya

Super R Aceite Vegetal de Soya

0. Generalidades.

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

1. Características Fisicoquímicas.

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

* Análisis realizado por plan de muestreo.

** Análisis realizado para cada lote.

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

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



2. Características Microbiológicas.

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

m	Índice máximo permisible para identificar nivel de buena de calidad.
M	Índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad.
NMP	Número más probable.
UFC	Unidades formadoras de colonias.
Es un producto estable que no permite el desarrollo ni la supervivencia de microorganismos.	

3. Características Organolépticas.

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

4. Características Nutricionales.

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 1 Cucharada (10 ml)	
Porciones por envase: 25	
Cantidad por porción	
Calorías 80	Calorías de grasa 80
	Valor Diario*
Grasa Total 9 g	14%
Grasa Saturada 1,5 g	8%
Grasa Trans 0 g	
Grasa Mono-insaturada (Omega 9) 2 g	
Grasa Poli-insaturada 6 g	
Omega 6 5g	
Omega 3 1g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 0g	0%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	0%
No es una fuente significativa de Grasas Trans, Colesterol, Sodio, Carbohidratos Totales, Fibra Dietaria, Azúcares, Proteína, Vitamina A, Vitamina C, Hierro y Calcio. * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.	

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

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



3 FT arroz flor huila

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

1. **Nombre del Producto**
   Arroz Roa Fortificado FORTIPLUS
   Arroz Florhuila con Vitaminas
2. **Descripción**
   Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adicion de Vitamina A y Acido Fólico.
   Clasificación: Tipo 1 Grado 2.
3. **Ingredientes**
   Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.
4. **Modo de Uso**
   (Sugerencia de preparación).
   a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
   b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
   c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
   d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
   e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.
5. **Referencia Normativa**
   NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.
6. **Registro Sanitario**
   RSAD10115402 Arroz Roa Fortificado
   RSAD10161110 Arroz Florhuila con Vitaminas
7. **Caracteristicas Fisicoquimicas**

Caracteristicas	Especificación	Equipo y/o Metodo
Grado de Humedad	Máximo 14%	ES-0019
Grano corrido blanco	Máximo 12%	PR-0056 IN-0042
Grano Yeso	Hasta 5%	PR-0056 IN-0042
Grano Dañado (Roya, mal pelado, otros)	Máximo 1%	PR-0056 IN-0042
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR-0056
Grano Partido	Hasta 5%	PR-0056 IN-0042
Indice de Pulimento	95 – 100 °Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 250 g	IN-0042
Tipos de contraste	Máximo 5%	IN-0042
Grano Dañado por Calor	Máximo 0.1%	PR-0056 IN-0042
Metales Pesados	Máximo 50 ppm	Absorción atomica (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes Cromatografia de gases y HPLC (Análisis externo)

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



8. Caracteristicas Sensoriales [redacted]

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

9. Caracteristicas Microbiológicas

Caracteristica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo 300.000	Siembra en placa por vertido (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 5.000	Siembra en placa por vertido (Análisis externo)
Bacilus cereus (UFC/g)	Máximo 1.000	Siembra en placa - perfusión (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo 20 µg/Kg.	Método de inmunoensayo (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

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

11. Información Nutricional

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



BLANQUITA	ARROCERA LA ESMERALDA S.A.S	Código: G-EMP-59
		Versión: 15
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rige a partir de: 17-07-2020

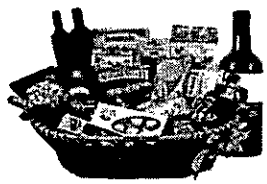
4. DESARROLLO

A continuación, se detallan las características del producto.

4.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

DATOS DEL FABRICANTE	Arrocera la Esmeralda S.A.S Carrera 10 N° 5-02 Jamundí – Valle del Cauca +(572) 516 0000	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Arroz	
TIPO DE SEMILLA	Oryza Sativa	
PRESENTACIÓN	Ver tabla de características específicas	
REGISTRO SANITARIO	No aplica. El producto no requiere registro, permiso o notificación sanitaria, según Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, por ser comercializado como producto sin proceso de transformación.	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Arroz excelso, elaborado para consumo.	
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Arroz	
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4503 de 2013 Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012 NTC 671 NTC 529 Codex Alimentarius Arroz Orgánico: Resoluciones 0187 de 2006 & 0189 de 2018 del M.A.D.R. de Colombia Ecocert Organic Standard – EOS National Organic Program – NOP	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Aerobios Mesófilos UFC/g-mL	<300.000
	Recuento de Mohos UFC/g-mL	<5.000
	Recuento de Levaduras UFC/g-mL	<5.000
	Coliformes Totales NMP/G	<3
	Coliformes Fecales NMP/G	<3
	Recuento de Estafilococo Coagulasa Positiva UFC/g-mL	<100
	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g-mL	<1.000

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



4 FT MAIZ BLANCO TRILLADO

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	CODIGO FT-FTPT004	VERSION 001	FECHA EMISION ABRIL 2019	Pág. 1de2

FICHA TECNICA FTPT 004 – MAIZ TRILLADO BLANCO

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



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

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

TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

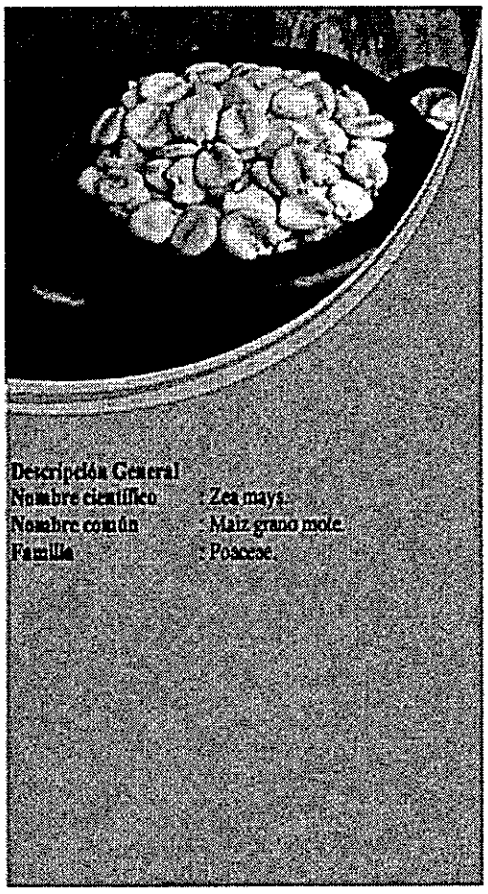
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TÉCNICA

MAIZ GRANO MOTE

CONSORCIO DEL VALLE



Descripción General

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

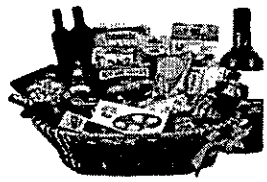
Descripción Sensorial

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

Descripción Física

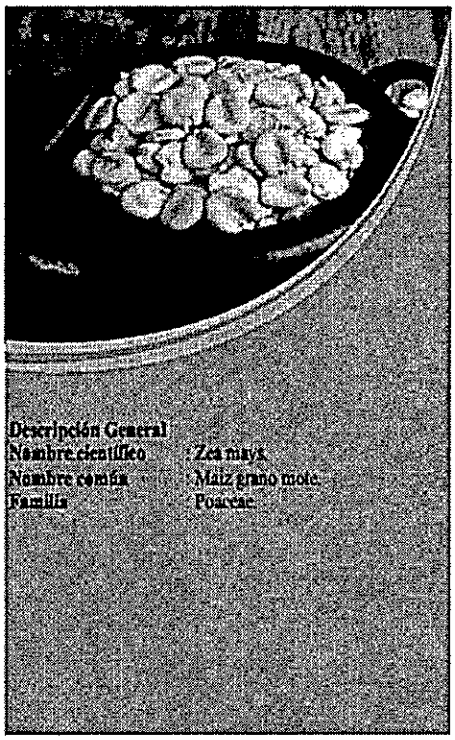
Apariencia	: Granos enteros
Calibre	: Maíz mote primera – Calibre 24/28 gran. / oz.
Sanos	: 98% min.
Defectos	: 2% min.
Granos contrastantes	: 0.2% del peso de maíz como máx.
Granos dañados	: 0.6% del peso de maíz como máx.
Granos infectados	: 0.2% del peso de los granos dañados como máx.
Granos partidos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

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



FICHA TÉCNICA
MAIZ GRANO MOTE

CONSORCIO DEL VALLE



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

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

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

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



4 FT LECHE ENTERA EL RODEO



- DESCRIPCIÓN

Características

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

Beneficios

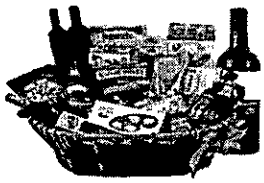
Perfecta para familias, esta leche en polvo es ideal para preparar bebidas, postres, o consumirla sola. Su fácil preparación y almacenamiento conveniente la convierten en un esencial de la despensa, asegurando que siempre tengas a mano una opción saludable y nutritiva.

Características

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

Modo de Preparación

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



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

INGREDIENTES

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

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

LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

Descripción de producto/Proceso	La Leche en Polvo Entera es el producto obtenido de la deshidratación de leche fresca libre de sustancias extrañas y adulterantes, es pasteurizada, evaporada, homogeneizada y secada mediante atomización. El producto en polvo es aglomerado y de partículas sueltas, facilitando la solubilización.				
Características Microbiológicas	**REQUISITOS**	**n**	**m**	**M**	**C**
	Rcto. Mesófilos aerobios ufc/g	3	1000	10000	1
	N.M.P Coliformes Totales ufc/g	3	<3	11	1
	N.M.P Coliformes fecales Gérmenes/g	3	<3	Ausente	0
	Rcto. Mohos y Levaduras ufc/g	3	< 100	500	1
	Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
	Bacillus cereus ufc/g	3	< 100	100	1
	Salmonella / 25g	3	0	Ausente	0
	Esporas Clostridium sulfito reductor ufc/g	3	10	100	1
	En el marco del Decreto:	616 de 2006			

NMP: Número más probable; n: N° de muestras a examinar; m: Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad; M: Indice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable; C: N° de muestras permitidas con resultados entre m y M.

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



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

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

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



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

TIENDA COMUNITARIA
LA KAKAUÑA



DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641

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

PRODUCTO /NOMBRE
FRIJOL

MARCA COMERCIAL DEL PRODUCTO
LUHOMAR

NOMBRE COMERCIAL
FRIJOL LIMA

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

PRESENTACION	

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Fisic oquimicos	

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

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

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

TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

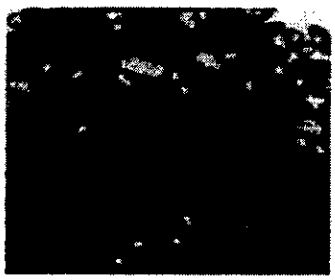
RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

NOMBRE DEL PRODUCTO: **FRIJOL LUPE CALIMA**



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

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

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

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

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

TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FT LENTEJA SU DESPENSA



Lenteja

EXTRA
Bulto: 50 kg

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

Para el almuerzo Lentejas SuDespensa que son fuente natural de:





SuDespensa	FICHA TECNICA		FP - BPM - 001 VERSION:005 8/04/2021
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	LENTEJA	DESCRIPCION	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH producto natural sin preservativos y aditivos, lenteja marron o verde caracteristicas de variedad 97% retenido en criba de 8,95 mm (15/64") Lenteja Tipo 1 Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 443 2515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812		
PRESENTACION COMERCIAL	500g, 1000g 50Kg		
PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porcion recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la resolucion 29452 de 2017, en la minutas establecidas y demas normas que apliquen o modifiquen		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida util 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardandolas normas sanitarias, alejado de sustancias quimicas que le puedan contener sabores o olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano . No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas y colar antes de cocinar. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que estan tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

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

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	NIVELES (%)
MATERIAS EXTRAÑAS	≤ 0.3
GRANOS DAÑADOS	≤ 2.5

C
A

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



FT SAL REFISAL

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

FICHA TÉCNICA

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

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Características Fisicoquímicas

CARÁCTERISTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN MIN	ESPECIFICACIÓN MAX	TÉCNICA
Cloruro - Expresado como cloruro	% m/m Cl^-	51	63	Potenciométrico
Potasio - Expresado como potasio	% m/m K^+	17	24	Ión selectivo

Metales Pesados

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

Recuentos Microbiológicos

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

Características Sensoriales

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

VALOR NUTRICIONAL

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

NUTRIENTE	APORTE EN 100G	APORTE POR PORCIÓN	UNIDADES	
Calorías	0	0	kcal	
Grasa Total	0	0	g	
Carbohidrato Total	0.2	0	g	
Proteína	0	0	g	
Sodio	24851	377	mg	
Potasio	22075.1	334.51	mg	
Calcio	111	6.2	mg	
Zinc	0.20	0	mg	

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

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

CONTENIDO DE ALERGENOS	No Contiene



FT JABON SUPER B

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

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

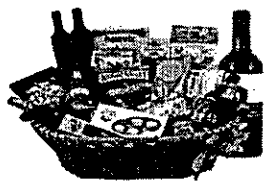
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS	
2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla	Irritación Ocular Categoría 2B
2.2 Elementos de la Etiqueta	· Palabra de advertencia: ¡ATENCIÓN!
Identificación(es) de Peligro	H302: Nocivo en caso de ingestión. H320: Provoca irritación ocular. H316: Puede provocar una leve reacción cutánea en la piel.

Consejo(s) de prudencia	P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización. P314 Consultar a un médico en caso de malestar. P501 Eliminar el contenido o el recipiente conforme a la reglamentación local/regional/nacional/internacional.

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

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

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



FT BLANQUEADOR YES

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

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

1. INFORMACIÓN GENERAL

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

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

4. REQUISITOS LEGALES

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

CONTROLADA

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

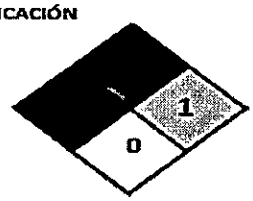


FT DE JABON FAB

1. IMAGEN



2. CLASIFICACIÓN



3. USO DE LA SUSTANCIA

Detergente en polvo usado en lavado general.

4. DESCRIPCION GENERAL:

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

5. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Preparado a base de:

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

6. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

Riesgo Principal: Irritante

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

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

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

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

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

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

8. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL.

No aplica.

9. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCEDIOS

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

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

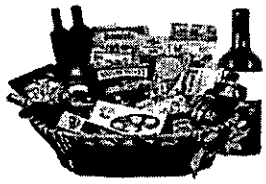
TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FT JABON 3D

INFORMACIÓN TÉNICA:

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

TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TECNICA CHOCOLATE CORONA



Definición del Producto

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

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales

Consumidores mayores de 4 años

Tipo y material de empaque

Pastillas de 25g y 31,25g; se emplea BOPP perlado de 38 micras con selle frio

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

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

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

www.productosysuministros.com

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

El producto va dirigido al público en general

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

Para ver la información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20252550	Nombre producto	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR, NOMBRE DE FANTASÍA: TRADICIONAL				
Registro Sanitario	NSA-0013909-2023	Vencimiento	2033/04/13	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIT:8110360309						
Marcas	CORONA, TESALIA						

Datos de interés

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



TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



Información Nutricional

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

*Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Cantidad por Porción	% VD*	Cantidad por Porción	% VD*
Grasa Total 7 g	11%	Carb. Totales 33 g	11%
Grasa Saturada 4 g	20%	Fibra Dietética 2 g	8%
Grasa Trans 0 g		Azúcares 25 g	
Colesterol 0 mg	0%	Proteína 1 g	
Sodio 0 mg	0%		

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

Información Nutricional

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

*Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

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

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

Información Nutricional

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

*Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

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

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

TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

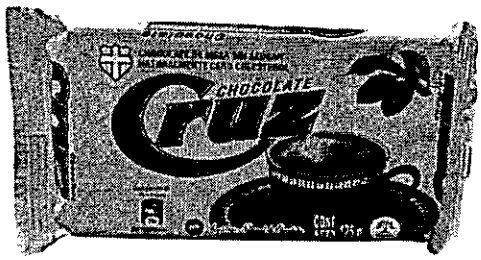
DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TECNICA CHOCOLATE CUZ



Información Orden nutricional

Datos de Nutrición

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

Cantidad / Ración	% Valor Diario*	Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa Total 4g	6%	Sodio 0mg	0%
Grasa Saturada 2.5g	13%	Carbohidrato Total 2g	1%
Grasa Trans 0g		Fibra Dietética 0g	0%
Grasa Polilinsaturada 0g		Azúcares 0g	
Grasa Monoinsaturada 1.5g		Proteínas 1g	
Colesterol 0mg	0%		
Vitamina A --% • Vitamina C --%		Calcio --% • Hierro 6%	

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

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

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

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



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

COPIA NO CONTROLADA

TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



Ficha técnica de avena quaker



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

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



FICHA TECNICA DE PASTAS DORIA

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

NO CONTROLADO

Revisión
8

Consecutivo
Producto terminado0005

Fecha de modificación
07/05/2020

Titulo
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Sistemas
Gestión Calidad

Sedes
Barranquilla,Mosquera

Linea
Pastas Clásicas

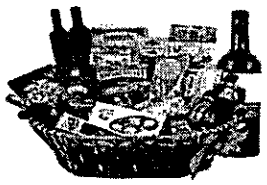
Producto
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Composición

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

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

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



Verdadera Naturaleza
Pastas alimenticias

Número de registro sanitario
RSA-004570-2017

NO COMERCIALIZADA

Presentación y dimensiones

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

TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



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

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

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

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



FICHA TECNICA DE LA FINA.

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

1. DESCRIPCIÓN

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



2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

CARACTERISTICA		MINIMO	MAXIMO
% GRASA		80	
% HUMEDAD		15.8	
% ACIDEZ (como Oleico) en fase grasa			0,20
PUNTO DE FUSIÓN (°C) F/C	F	38.0	40.0
	C	39.0	41.0
ÍNDICE DE PERÓXIDO (meq O_2/kg grasa)			1.0 en Fábrica 5.0 fuera de Fábrica
% DE SAL			1,25
ACIDOS GRASOS TRANS			2,0
GRASAS PARCIALMENTE HIDROGENADAS		Libre	

F = Clima frio C = Clima caliente

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

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



4. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

5. METALES CONTAMINANTES

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

6. USOS

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

7. EMPAQUE

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

8. ALMACENAMIENTO

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

9. FECHA DE VENCIMIENTO

Nueve meses a partir de su fecha de fabricación.

10. CONSUMIDORES POTENCIALES

Industria panificadora y similares.

11. INSTRUCCIONES EN EL EMPAQUE

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

ELABORÓ JEFE QUÍMICA DE LABORATORIO APROBÓ DIRECTORA TÉCNICA

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



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

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

La Harina Precocida de Maíz se comercializa en bolsas de polietileno las siguientes presentaciones:
- Pacas x 20 Kilos
- Pacas x 24 libras
- Bultos x 50 Kg.

COPIA CONTROLADA

TIENDA COMUNITARIA

LA KAKAUÑA

DIR MCP DE ALMAGUER RESGUARDO C DE CAQUIONA

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

RESOLUCION FACTURACION DIAN NUMERO 18764064653641



FICHA TECNICA D E HARINA PRECOSIDA PAN



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

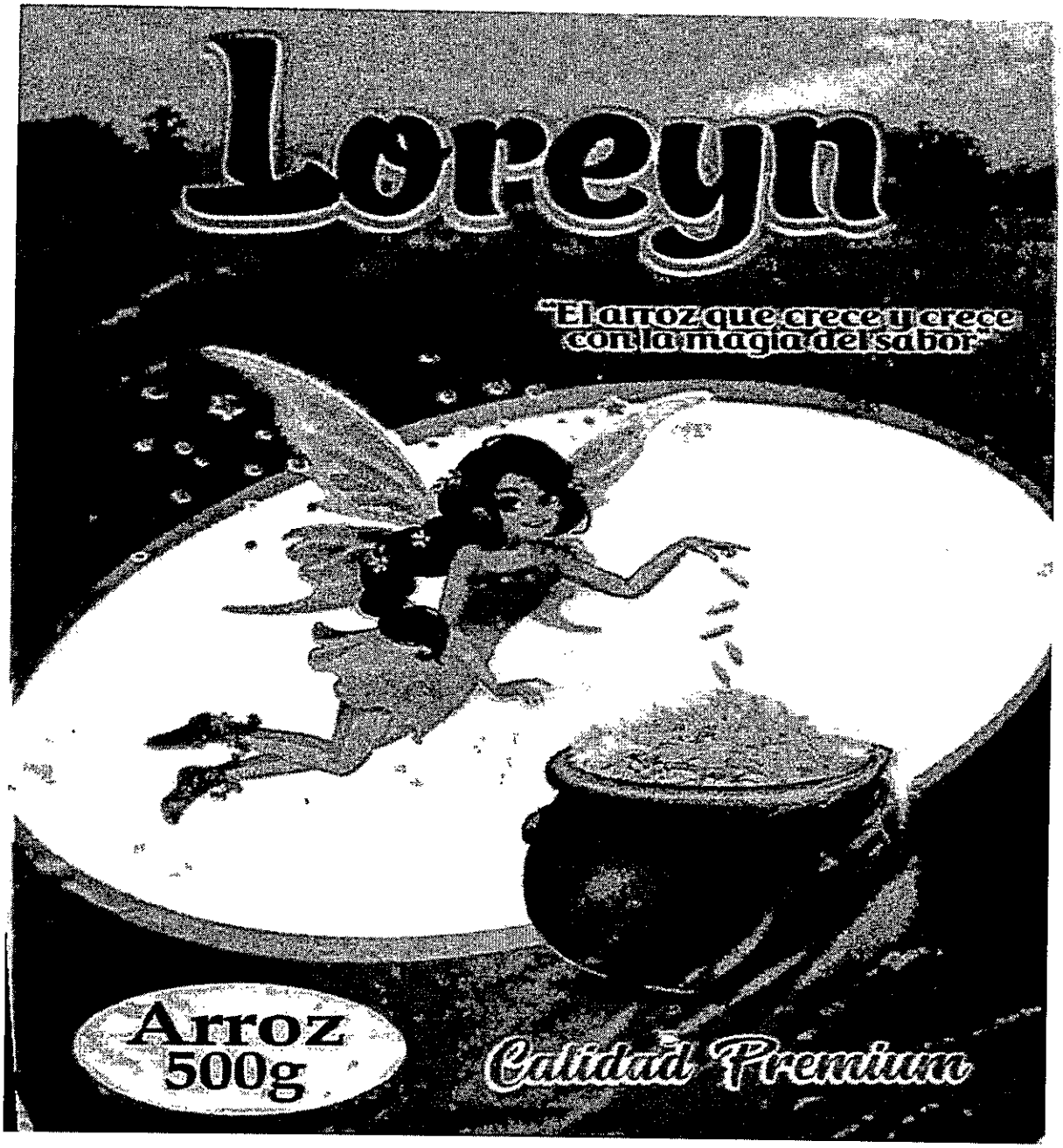
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

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



FICHA TECNICA DE ARROZ LOREYN



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



Arroz Loreyn

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

PREPARACION

Ingredientes

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

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

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

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

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

Vence: 31 / 12 / 2026

Lote: 2024

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

Notificación Sanitaria No. NSA-0018853-2024

MANTENGASE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO