

FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.

ABARROTES

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> GRASAS Y ACEITES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> ACEITE DE SOYA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con NTC 254</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir con Resolución 2154 de 2012</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Aceite extraído de las semillas de soya (Glicyne Soya Sieb y Zucarino soya gispida moench.); Estar libres de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor característico.</li> <li>• Olor característico.</li> <li>• Sabor libres de rancidez.</li> <li>• No presentar mezcla con otros aceites y grasas.</li> <li>• No deben contener sustancias extrañas.</li> <li>• No debe presentar fugas o escape de producto.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite de soya</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 254</li> <li>• Cumplir con la Resolución 1287/1976.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2154 /2012.</li> </ul> <p><b>Transporte</b> Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Botella en Polietileno Tereftalato –PET y Bidones.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o</li> </ul>



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<p>etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Desde 250 ml hasta 25 l.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> GRASAS Y ACEITES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> MARGARINA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con NTC 241.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> <li>• Cumplir Resolución 2154 de 2012.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites, grasas comestibles, de origen vegetal y agua.</li> <li>• Libre de colesterol.</li> <li>• Libre de grasas Trans.</li> </ul> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color y aroma característicos del producto.</li> <li>• Libre de rancidez, de materiales extraños.</li> <li>• De fácil untuosidad.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 241.</p>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empacado en papel aluminizado</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<p>El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.</p> <p>El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas.</p> <p>El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen</p>





**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	6 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Empaque papel aluminizado entre 250 a 500 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> ABARROTES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> HARINA DE TRIGO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>• Cumplir con la NTC 267</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado, La harina de trigo debe estar fortificada con los micros nutrientes en las cantidades reglamentarias de acuerdo al decreto 1944 de octubre del 1996, expedido por el Ministerio de Salud.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor y Color propio.</li> <li>• Ausencia de sustancias tóxicas y adulterantes. Ausencia de conservantes..</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exento de impurezas e infecciones causadas por ciertas especies de hongos, contaminantes u otras sustancias extrañas que modifiquen sus características fisicoquímicas.</li> <li>• El alimento está exento de impurezas, sustancias inherentes, sustancias conservantes o materias extrañas, libre de la presencia de plagas.</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>

**EL CAMBIO**



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>		6 meses desde de la fecha de entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>		Bolsa desde 500 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> ABARROTÉS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> MIEL DE CAÑA DE AZUCAR	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<p><b>Descripción Física:</b> Jugo de caña evaporado usado como endulzante natural listo para disolver.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco.</li> <li>• Color: Característico del producto.</li> <li>• Olor: Característico del producto.</li> <li>• Textura: Viscosa</li> <li>• Sabor: dulce característico del producto.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Jugo de caña de azúcar evaporado</p> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con los requisitos de la NTC 1846</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<b>Y</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado individualmente en envase de polipropileno</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>		90 días desde de la fecha de entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>		Empaque desde 500 mL

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: ABARROTÉS</b>		
<b>NOMBRE COMÚN: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR</b>		
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con NTC 793.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> <li>• Cumplir Resolución 1511 de 2011</li> </ul>	
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastillas de color marrón, duro y fácil de disolver.</li> <li>• Olor propio del producto.</li> <li>• No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao.</li> <li>• Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes o materias extrañas.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Azúcar.</li> <li>• Masa o pasta o licor de cacao.</li> <li>• Emulsionante (lecitina de soya).</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con los requisitos microbiológicos según NTC 793</li> <li>• Cumplir con la Resolución 1511 de 2011</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>	
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<b>Y</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polipropileno biorientado.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 meses desde el momento de la entrega en la sede o IEO principal
<b>PRESENTACIÓN</b>	Empaque por 500 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> ABARROTÉS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> FECULA DE MAÍZ	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> <li>• Cumplir con NTC 926.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Polvo fino soluble, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. Obtenido de las diversas variedades de Sea Mays L. familia de la gramínea.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonablemente libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.</li> <li>• La fécula de maíz debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.</li> <li>• Exenta de sabores y olores fungosos, fermentados, rancios o amargos o cualquier otro sabor objetable.</li> <li>• Exenta de excretas animales e insectos vivos.</li> <li>• No debe tener presencia de grumos.</li> <li>• Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias que modifiquen sus características fisicoquímicas.</li> <li>• Alimento exento de contaminantes, libre de presencia de plagas y protegido de la humedad.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almidón de maíz (contiene sulfito).</li> <li>• Premezcla de vitaminas y minerales</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 926</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado en caja o bolsa de polipropileno.</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 meses desde el momento de la entrega en la sede o IEO principal
<b>PRESENTACIÓN</b>	Empaque desde 500 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: ABARROTÉS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: AVENA EN HOJUELAS</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con NTC 2159.</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de la especie de A. Sativa L y A. Byzantina L. Debe ser elaborada a partir de granos de avena sin cáscara, sanos, limpios, libres de signos de infestación y, o contaminación por vectores.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aroma características.</li> <li>Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetable.</li> <li>Limpia, libre de impurezas y materiales extraños.</li> <li>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la</li> <li>• buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación desde 500 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> ABARROTES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> SAL REFINADA YODADA – FLUORIZADA ALTA PUREZA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con NTC 1254</li> <li>• Cumplir con el decreto 547 de 1996</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera. Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor, aroma y olor característico del producto</li> <li>• Exenta de sabores y olores extraños.</li> <li>• Exenta de excretas animales.</li> <li>• No debe tener materiales o contaminantes extraños.</li> <li>• No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el</li> <li>• Decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya.</li> </ul> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con el Decreto 547 / 1996</li> <li>• No debe presentar signos de infestación.</li> </ul>
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa entre 500 a 1000 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> ABARROTÉS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> ARVEJA SECA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con NTC 791.</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir Resolución 719 de 2015</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b></p> <p>Granos procedentes de la especie <i>Pisum sativum</i> L. Comprende arvejas de forma esférica y secas, con tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido (verde) o colores generalmente uniformes amarillo claro (amarilla), de los cuales el 97% mínimo queda retenido por una criba con orificios circulares de 6,35 mm (1/64”).</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Olor característico.</li> <li>Color verde o amarillo.</li> <li>Limpia, libre de impurezas y materiales extraños.</li> <li>Arveja seca verde o amarilla para consumo tipo 1, grado 2.</li> <li>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolsas de polietileno.</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa desde 500 g
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> ABARROTÉS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PANELA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con NTC 1311</li> <li>• Cumplir con Resolución 779 de 2006 y demás normas modificatorias.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 201</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Producto proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar Saccharum officinarum, sin centrifugar, manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa y minerales.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caña de azúcar.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panela libre de materias, olores y sabores extraños, verdeamientos, ablandamiento excesivo, no puede estar fermentada, ni presentar ataques de hongos o insectos.</li> <li>• Producto finamente pulverizado o sólido de cualquier forma y presentación.</li> <li>• La panela puede presentar diferentes colores, dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agroecológicas y del proceso de elaboración.</li> <li>• No se permite el uso de azúcar ni miel.</li> <li>• Se permite el uso de aditivos y de saborizantes, según la legislación nacional vigente.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con los requisitos microbiológicos según NTC 1311</li> <li>• Cumplir con la Resolución 779 /2006.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Polietileno o Película de poliolefina termoencogible.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”, o cumplir con lo establecido en la resolución 779 de 2006.</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Empaque de 500 gramos. Se aceptará lo establecido en la Resolución 37321 de 2014.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: ABARROTÉS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: LENTEJA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con NTC 937</li> <li>• Cumplir con el decreto 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Lenteja para el consumo humano. Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens succulenta</i> Moench. Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor característico.</li> <li>• Color verde o marrón.</li> <li>• Limpias, libre de impurezas y materiales extraños.</li> <li>• Lenteja para consumo tipo 1, grado 2.</li> <li>• La lenteja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>VIDA ÚTIL</b>	4 meses desde el momento de la entrega en la IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa entre 500 a 1000 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> ABARROTÉS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> ARROZ BLANCO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con NTC 671</li> <li>• Cumplir con el decreto 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. Fortificado con Ácido Fólico y Vitaminas B6, B12; A Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor característico.</li> <li>• Color blanco.</li> <li>• Limpias, libre de impurezas y materiales extraños.</li> <li>• Lenteja para consumo tipo 1, grado 2.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL</b>	6 meses desde el momento de la entrega en la IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa entre 500 a 1000 gramos

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> ABARROTÉS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> LECHE DE ENTERA DE VACA EN POLVO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con NTC 1036</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación, en donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Calcio y Vitaminas A y D.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor característico.</li> <li>• Color blanco.</li> <li>• Sabor ligeramente dulce.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas establecidas en la NTC 1036.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bolsa debe ser con estructura trilaminada.</li> <li>• El producto debe estar empaçado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL</b>	8 meses desde el momento de la entrega en la IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa entre 500 a 1000 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> ABARROTÉS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> AZÚCAR BLANCO.	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con NTC 778- 5° Edición</li> </ul>



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Producto natural cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido por la purificación, decoloración, y recristalización.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color blanco.</li> <li>Olor característico.</li> <li>Exenta de sabores y olores extraños y de insectos.</li> <li>Exenta de excretas.</li> <li>El producto no debe contener materias extrañas tales como insectos y otras impurezas.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Cumplir con las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas establecidas en la NTC 778- 5° Edición.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>La bolsa polietileno.</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”</li> <li>Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL</b>	6 meses desde el momento de la entrega en la IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa entre 500 a 1000 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> ABARROTES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PASTAS ENRIQUECIDAS: SPAGUETTI, CONCHITAS, MACARRONES Y FIDEOS.	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con NTC 1055, NTC 267 y NTC 420.</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir Resolución 4393 de 1991.</li> <li>Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>





**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo y agua.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina y/o semolato de trigo. La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• olor amarillo.</li> <li>• Consistencia: Dura</li> <li>• Olor propio del producto.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Debe cumplir con los límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</li> <li>• Cumplir con los requisitos establecidos en NTC-1055</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL</b>	6 meses desde el momento de la entrega en la IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa entre 250 a 1000 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> ABARROTES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> FRIJOL ROJO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con NTC 871</li> <li>• Cumplir con el decreto 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Fríjol para consumo humano, variedad Cargamanto. Humedad máxima 15%.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor característico</li> <li>• Color rojo con manchas de color rosado.</li> <li>• Limpio, libre de impurezas y materiales extraños</li> <li>• Fríjol para consumo tipo 1, grado 2.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 meses desde el momento de la entrega en la IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa entre 500 a 1000 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: ABARROTES</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: GARBANZO</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con NTC 923</li> <li>• Cumplir con el decreto 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 201</li> </ul>



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Granos procedentes de la especie Cicer arietinum L. Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color generalmente uniformes amarillo claro (amarillo).</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor característico.</li> <li>• Color amarillo.</li> <li>• Textura rugosa.</li> <li>• Limpia, libre de impurezas y materiales extraños.</li> <li>• Garbanzo seco para consumo tipo 1, grado 2.</li> <li>• El garbanzo limpio no debe contener más de 1.0% de impurezas.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 meses desde el momento de la entrega en la IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa entre 500 a 1000 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: ABARROTOS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: MANÍ TOSTADO</b>	
<b>NOMBRE Y CODIGO SEGÚN TCAC: MANÍ TOSTADO T028</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1241</li> </ul>



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<p><b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b></p>	<p><b>Descripción del alimento:</b> Alimento compuesto de maní (al cual se le ha retirado la cascara).</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: uniforme marrón rojizo característico del tegumento.</li> <li>• Olor y sabor: característico de la oleaginosa.</li> <li>• Textura: dura y lisa. - Apariencia: firme y seco.</li> </ul> <p><b>Características toxicológicas</b> El producto puede ser alergénico, sin embargo, debe cumplir con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 (Norma General del Codex para contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos). En cuanto a residuos de Aflatoxinas 4ppm totales (teniendo en cuenta todos los tipos de la toxina). Grupos vulnerables: alérgicos al maní, gluten e hipertensos.</p> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exento de impurezas e infecciones causadas por ciertas especies de hongos, contaminantes u otras sustancias extrañas que modifiquen sus características fisicoquímicas.</li> <li>• El alimento está exento de impurezas, sustancias inherentes, sustancias conservantes o materias extrañas, libre de la presencia de plagas.</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<p><b>EMPAQUE Y ROTULADO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<p><b>VIDA ÚTIL</b></p>	<p>30 días desde de la fecha de entrega en la sede o IEO</p>
<p><b>PRESENTACIÓN</b></p>	<p>Bolsa desde 20 g a 110 g</p>

**LÁCTEOS**

<p><b>GRUPO DE ALIMENTOS: LÁCTEOS</b></p>	
<p><b>NOMBRE COMÚN: LECHE LIQUIDA ENTERA UHT</b></p>	
<p><b>NORMATIVIDAD:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 3856.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la NTC 399.</li> <li>• Cumplir Decreto 616 de 2006.</li> <li>• Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>• Contar con Certificación de Calidad o Certificación – HACCP.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Leche entera de vaca.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor: lácteo, cremoso, ligeramente dulce y cocido.</li> <li>• Olor: Lácteo, ligeramente cocido.</li> <li>• Color: Blanco.</li> <li>• Textura: Homogénea.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la NTC 3856.</li> <li>• Cumplir Decreto 616 de 2006</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en la NTC 3856.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.</p> <p>En el transporte, estos productos pueden mantenerse en refrigeración o al medio ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	50 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Empacado en Bolsa o caja por 200 ml

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: LÁCTEOS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: QUESO DOBLE CREMA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 750.</li> <li>• Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 1804 de 1989.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Queso fresco, semiduro y elástico, ligeramente ácido, de pasta hilada, de textura blanda, difiere del Mozzarella en el porcentaje de humedad contenido de grasa.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor y Olor: característico.</li> <li>• Color: blanco crema.</li> <li>• Textura: consistente, suave.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos</b> Crema de leche pasteurizada, cuajo enzimático, sal.</p> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la NTC 750</li> <li>• Cumplir con la Resolución 1804 de 1989</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo refrigerado para transporte de alimentos, con conceptosanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• La temperatura del producto en el transporte en refrigeración no debe ser mayor a 4 °C +/- 2 °C.</li> <li>• Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos, resolución 505 de 2004 y demás normativa vigente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center">Y</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días desde el momento de entrega en la Sede o IEO principal
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bloque empacado al vacío entre 250 a 500 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: LÁCTEOS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: LECHE ENTERA SABORIZADA UHT</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1419.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2310 de 1986</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 20015.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Bebida a base de leche, con sabor artificial y adición de estabilizantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabores vainilla, arequipe, chocolate y fresa.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Leche entera higienizada, azúcar, saborizantes permitidos por la normatividad (Arequipe, Chocolate, Fresa y Vainilla), Estabilizantes permitidos.</p> <p><b>Características Físicas:</b> Bebida a base de leche, con sabor artificial y adición de estabilizantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor: Dulce y correspondiente al declarado.</li> <li>Olor: Correspondiente al sabor declarado.</li> <li>Color: Correspondiente al sabor declarado.</li> <li>Textura: Consistencia suave, homogénea y fluida.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con la NTC 1419.</li> <li>Cumplir con la Resolución 2310 de 1986.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto ensamblado dentro del empaque secundario que no cause ningún cambio fisicoquímico en el producto.</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	30 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Empacado en Bolsa o caja por 200 ml

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: LÁCTEOS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: AVENA CON LECHE UHT</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Debe cumplir con la NTC 5246.</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir con Resolución 719 de 2015</li> <li>Cumplir con el Decreto 616 de 2006.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigente</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>		<p><b>Descripción del Producto:</b> Bebida láctea pasteurizada cuyo principal ingrediente es la avena.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Leche entera higienizada, agua, azúcar, avena o harina de avena.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor: dulce suave a avena natural o sabor a canela.</li> <li>Olor: Característico.</li> <li>Color: Blanco, cremoso.</li> <li>Consistencia líquida semiviscosa.</li> <li>Sin materias y/o partículas extrañas.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b> Debe cumplir con la NTC 5246.</p>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto ensamblado dentro del empaque secundario que no cause ningún cambio fisicoquímico en el producto.</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>		<p>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>		10 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>		Empacado en Bolsa o caja por 200 ml

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: LÁCTEOS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS.</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 805.</li> <li>Cumplir con la NTC 399.</li> <li>Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>Contar con Certificación de Calidad o Certificación – HACCP.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de lactobacillus bulgáricus y streptococcus termóphilus, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Leche entera higienizada, azúcar, saborizantes idénticos al natural y/o artificiales permitidos, cultivo láctico específico, colorantes artificiales permitidos.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor: ligeramente ácido, dulce y correspondiente al declarado.</li> <li>Olor: correspondiente al sabor declarado.</li> <li>Color: correspondiente al sabor declarado.</li> <li>Textura: consistencia suave, homogénea y semi fluida.</li> <li>Se permite la presencia de estabilizantes y espesantes</li> <li>Se permite la adición de trozos de frutas, correspondiente al sabor declarado.</li> <li>Sabores surtidos.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir la NTC 805</li> <li>Cumplir con la resolución 2310 de 1986</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center">Y</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en la NTC 3856.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>La temperatura del producto en el transporte en refrigeración no debe ser mayor a 4 °C +/- 2 °C.</p> <p>Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos, resolución 2505 de 2004 y demás normativa vigente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	20 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Empacado en Bolsa de polietileno por 200 ml

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: LÁCTEOS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> QUESO FRESCO, SEMIDURO, SEMIGRASO, TIPO CAMPESINO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 750</li> <li>Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 1804 de 1989.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>		<p><b>Descripción del Producto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto derivado lácteo de consistencia sólida, resultado de la coagulación de la proteína.</li> <li>• El queso campesino está clasificado como queso fresco, semiduro, graso o semigraso.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Leche pasteurizada, cloruro de calcio, cuajo enzimático, sal.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor y olor: característico.</li> <li>• Color: blanco crema.</li> <li>• Textura: suave y firme.</li> </ul> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la Resolución 1804 de 1989.</li> <li>• Cumplir con la NTC 750.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<b>Y</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>		<p>Vehículo refrigerado para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>La temperatura del producto en el transporte en refrigeración no debe ser mayor a 4 °C +/- 2 °C.</p> <p>Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos, resolución 2505 de 2004 y demás normativa vigente</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>		20 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>		Presentación entre 250 gramos a 1000 gramos.

**PANADERIA**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: PANADERÍA</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: PONQUE SABOR NARANJA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Ponqué esponjoso en bolsa de polietileno.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal, jugo de naranja o sabor artificial naranja, emulsificantes y conservantes.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico, consistencia esponjosa, sin defectos visibles, color dorado y uniforme.</li> <li>Puede o no contener capacillo.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>Cumplir con la Norma INVIMA – productos de repostería.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bolsas de polietileno.</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	15 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 20 a 130 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PAN REGULAR HORNEADO BLANDO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Pan blando de harina de trigo.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco.</li> <li>• Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, mantequilla, levadura, sal.</p> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363 2° actualización</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo refrigerado para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• La temperatura del producto en el transporte en refrigeración no debe ser mayor a 4 °C +/- 2 °C.</li> <li>• Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos, resolución 505 de 2004 y demás normativa vigente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días desde el momento de entrega en la Sede o IEO principal
<b>PRESENTACIÓN</b>	Producto empacado desde 20 g.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> GALLETA SABOR A LIMÓN	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1241</li> </ul>

**EL CAMBIO**



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto de panadería con sabor a limón de forma plana y redonda, que fue sometido a proceso de horneado. Puede o no contener hojuelas de avena en su superficie.</li> </ul> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto fresco.</li> <li>Color: Característico del producto.</li> <li>Olor: Característico del producto.</li> <li>Textura: Crujiente y firme.</li> <li>Sabor: Ligeramente dulce característico del producto.</li> <li>Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, mantequilla, sal.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con los requisitos de la NTC 1241</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	30 días desde de la fecha de entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Desde 20 g a 110 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PAN CON BOCADILLO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>Cumplir con la NTC 4132.</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Pan blando con relleno de bocadillo.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, mantequilla, levadura, sal y bocadillo de guayaba para el relleno</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco.</li> <li>• Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada.</li> <li>• Con relleno de bocadillo de guayaba.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>• Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	10 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 20 a 130 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PAN CON AREQUIPE O MELOSA DE AREQUIPE	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>• Cumplir con la NTC 4132.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Pan blando con relleno de arequipe.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, mantequilla, levadura, sal y arequipe para el relleno</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco.</li> <li>• Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada.</li> <li>• Con relleno arequipe.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>• Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	10 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 20 a 130 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> CROISSANT CON BOCADILLO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir la NTC 1363.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Producto de capas superpuestas que al hornearlo se separan dando la Generalidades textura característica de hojaldre con relleno de bocadillo.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, mantequilla, sal y bocadillo de guayaba para el relleno</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto de textura crujiente y suave, sabor y aroma característico, color dorado con relleno de bocadillo.</li> <li>• Hojaldrado, sin ningún tipo de relleno.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>• Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	5 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 20 a 130 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PONQUE TRADICIONAL	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción el Producto:</b> Ponqué esponjoso en bolsa de polietileno.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal, emulsificantes y conservantes.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico, consistencia esponjosa, sin defectos visibles, color dorado y uniforme.</li> <li>Puede o no contener cacillo.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bolsas de polietileno.</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	15 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 20 a 130 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: PANADERÍA</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: PONQUE SABOR MARACUYA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Ponqué esponjoso en bolsa de polietileno.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal, jugo de maracuyá o sabor artificial maracuyá, emulsificantes y conservantes.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico, consistencia esponjosa, sin defectos visibles, color dorado y uniforme.</li> <li>Puede o no contener cacillo.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bolsas de polietileno.</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	15 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 20 a 130 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> GALLETA CHIP DE CHOCOLATE	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 1241.</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Producto de panadería a base de harina de trigo de forma plana y redonda, horneada, con adición de chips de chocolate</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina fortificada, azúcar, agua, grasa vegetal, chips de chocolate, mantequilla y sal.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco</li> <li>• Sabor: Ligeramente dulce característico del producto.</li> <li>• Olor: Característico del producto.</li> <li>• Textura: Crujiente y firme.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1241.</li> <li>• Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	15 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 20 a 130 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> MOJICÓN CON RELLENO DE AREQUIPE	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>• Cumplir con la NTC 4132.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Pan blando con forma cuadrada con relleno de arequipe.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, mantequilla, levadura, sal y arequipe para el relleno</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco.</li> <li>• Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco,</li> <li>• Corteza suave y dorada.</li> <li>• Forma cuadrada.</li> <li>• Con relleno arequipe.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>• Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	10 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 20 a 130 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PONQUE CON CHIPS DE CHOCOLATE	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. Cumplir con la NTC 1363. Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, Complementarias, modificatorias y vigentes. Cumplir Resolución 719 de 2015.

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Ponqué esponjoso en bolsa de polietileno.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico, consistencia esponjosa, sin defectos visibles, color dorado y uniforme. Puede o no contener capacillo.</li> <li>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Harina fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal, emulsificantes y conservantes, chips de chocolate</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días luego de la fecha de entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Desde 20 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PONQUE COCO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. Cumplir con la NTC 1363. Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, Complementarias, modificatorias y vigentes. Cumplir Resolución 719 de 2015.

**EL CAMBIO**



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Panqué esponjoso en bolsa de polietileno, con sabor a coco.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico, consistencia esponjosa, sin defectos visibles, color dorado y uniforme. Puede o no contener capacillo.</li> <li>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Harina fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal, emulsificantes y conservantes, saborizante a coco.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>El empaque primario debe cumplir con las especificaciones técnicas establecida en la resolución 683 del 2012 y la demás norma que la sustituya.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días luego de la fecha de entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Desde 20 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PAN MULTICEREAL	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**EL CAMBIO**



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Pan blando de harina de trigo, con adición de cereales.</p> <p><b>Características Físicas:</b> Producto fresco.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color dorado, corteza suave y dorada.</li> <li>Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, mantequilla, levadura, sal, cereales.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363 2° actualización</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>El empaque primario debe cumplir con las especificaciones técnicas establecida en la resolución 683 del 2012 y la demás norma que la sustituya.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días luego de la fecha entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Desde 20 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PAN CON FRUTAS O PANETON	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Pan blando de harina de trigo, con adición de fruta cristalizada.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco.</li> <li>• Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color dorado, corteza suave y dorada.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, mantequilla, levadura, sal, fruta cristalizada.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363 2° actualización</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> <li>• El empaque primario debe cumplir con las especificaciones técnicas establecida en la resolución 683 del 2012 y la demás norma que la sustituya.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días luego de la fecha entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Desde 20 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: PANADERÍA</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: PONQUE SABOR A VAINILLA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Ponqué esponjoso en bolsa de polietileno, con adición de frutos rojos.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico, consistencia esponjosa, sin defectos visibles, color dorado y uniforme. Puede o no contener capacillo.</li> <li>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Harina fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal, emulsificantes y conservantes, saborizante a vainilla.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>El empaque primario debe cumplir con las especificaciones técnicas establecida en la resolución 683 del 2012 y la demás norma que la sustituya.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días luego de la fecha entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa desde 20 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: PANADERÍA</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: PONQUE DE FRUTOS ROJOS</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**EL CAMBIO**



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Ponqué esponjoso en bolsa de polietileno, con adición de frutos rojos.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico, consistencia esponjosa, sin defectos visibles, color dorado y uniforme. Puede o no contener capacillo.</li> <li>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Harina fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal, emulsificantes y conservantes, frutos rojos.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>El empaque primario debe cumplir con las especificaciones técnicas establecida en la resolución 683 del 2012 y la demás norma que la sustituya.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días luego de la fecha entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa desde 20 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> PANADERÍA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PAN Y/O MOGOLLA CON UVAS PASAS	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**EL CAMBIO**



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Pan blando de harina de trigo, con adición de uvas pasas con corteza dorada.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco.</li> <li>• Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, mantequilla, levadura, sal, uvas pasas.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363 2° actualización</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• El empaque primario debe cumplir con las especificaciones técnicas establecida en la resolución 683 del 2012 y la demás norma que la sustituya.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días luego de la fecha entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Desde 20 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: PANADERÍA</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: PASTEL CON AREQUIPE</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Producto horneado, masa de hojaldre en forma rectangular relleno de arequipe.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco.</li> <li>• Sabor característico, consistencia firme y esponjosa corteza de azúcar y dorada.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, mantequilla, Levadura, arequipe.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1363 2° actualización</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• El empaque primario debe cumplir con las especificaciones técnicas establecida en la resolución 683 del 2012 y la demás norma que la sustituya.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días luego de la fecha entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa desde 20 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: PANADERÍA</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: GALLETA CASERA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1241</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<p><b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b></p>	<p><b>Descripción Física:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto de panadería de forma plana y redonda, que fue sometido a proceso de horneado. Puede o no contener hojuelas de avena en su superficie.</li> </ul> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco.</li> <li>• Color: Característico del producto.</li> <li>• Olor: Característico del producto.</li> <li>• Textura: Crujiente y firme.</li> <li>• Sabor: Ligeramente dulce característico del producto.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, mantequilla, sal.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con los requisitos de la NTC 1241</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<p><b>EMPAQUE ROTULADO</b>      Y</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<p><b>VIDA ÚTIL</b></p>	<p>30 días desde de la fecha de entrega en la sede o IEO</p>
<p><b>PRESENTACIÓN</b></p>	<p>Desde 20 g a 110 g</p>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> TORTAS Y PASTELES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> MUFFIN DE FRUTAS	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. Cumplir con la NTC 1363. Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, Complementarias, modificatorias y vigentes. Cumplir Resolución 719 de 2015.
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Ponqué esponjoso en bolsa de polietileno.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico, consistencia esponjosa, sin defectos visibles, color dorado y uniforme, puede contener trozos de frutas. Puede o no contener capacillo.</li> <li>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Harina fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal, emulsificantes y conservantes, chips de chocolate</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días luego de la fecha de entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Desde 20 g

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> CEREALES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> CEREAL DE ARROZ, QUINUA Y AVENA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<p>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. Cumplir con la Codex Stan 193-1995. Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, Complementarias, modificatorias y vigentes. Cumplir Resolución 719 de 2015. Cumplir Resolución 5109 de 2005 Cumplir Resolución 333 de 2011</p>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Mezcla de cereales, extruidos, saborizados, y endulzados.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor acorde al correspondiente al añadido, olor frutal y dulce, textura crocante, ausencia de cuerpos extraños, color blanco, puede contener</li> <li>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz, quinua blanca (variedad dulce), avena, jarabe (azúcar y agua) sabor artificial.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos, no debe exceder los límites máximos establecidos para plaguicidas en la Resolución 2906/2005.</li> <li>Cumplir con Resolución 4506 de 2013 "Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano"</li> <li>Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado i en bolsa de polipropileno.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	12 meses luego de la fecha de entrega en la sede o IEO

FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.

<b>PRESENTACIÓN</b>	Desde 20 g a 1000 g
---------------------	---------------------

**DULCES Y/O POSTRES**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> DULCES Y/O POSTRES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> DULCE DE LECHE	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 3929 de 2013.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 719 de 2017.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Producto semiblando homogéneo que resulta de la mezcla de leche y azúcar.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Leche entera pasteurizada, Azúcares (sacarosa y/o glucosa, fécula de maíz.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor característico, sin defectos visibles, color blanco y uniforme, espolvoreado con azúcar.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con la resolución 719 de 2017.</li> <li>• Cumplir con la Norma INVIMA - productos que contienen fruta.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	30 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 20 a 60 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> DULCES Y POSTRES
---



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>NOMBRE COMÚN:</b> DULCE DE MORA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto dulce, compacto.</li> </ul> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco.</li> <li>• Color: Característico del producto.</li> <li>• Olor: Característico del producto.</li> <li>• Textura: gelatinosa y firme.</li> <li>• Sabor: Mora Dulce característico del producto.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulpa de mora, azúcar.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con la resolución 719 de 2017.</li> <li>• Cumplir con la Norma INVIMA - productos que contienen fruta.</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	30 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Desde 20 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> DULCES Y/O POSTRES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> COCADA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 3929 de 2013.</li> </ul>



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<p><b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la Resolución 719 de 2017.</li> </ul> <p><b>Descripción del Producto:</b> Productos a base de leche, azúcar y coco natural</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Leche entera pasteurizada Azúcares (sacarosa y/o glucosa) Coco natural rallado y aditivos permitidos.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor característico, sin defectos visibles, color blanco y uniforme.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Cumplir con la resolución 719 de 2017.</li> <li>• Cumplir con la Norma INVIMA - productos que contienen fruta.</li> </ul>
<p><b>EMPAQUE ROTULADO</b>      Y</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno.</li> <li>• El producto debe estar empaçado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<p><b>TRANSPORTE</b></p>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<p><b>VIDA ÚTIL MINIMA</b></p>	<p>30 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<p><b>PRESENTACIÓN</b></p>	<p>Peso entre 20 a 60 gramos</p>

<p><b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> DULCES Y/O POSTRES</p>	
<p><b>NOMBRE COMÚN:</b> GALLETÍN</p>	
<p><b>NORMATIVIDAD:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 3929 de 2013.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 719 de 2017.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Producto:</b> Pasta semidura que resulta de la mezcla de la pulpa de guayaba madura con azúcar homogenizada, la cual se une con galletas dulces.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Pulpa de guayaba, azúcar, harina de trigo, benzoato de sodio, sorbato de potasio.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico, sin defectos visibles.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Cumplir con la resolución 719 de 2017.</li> <li>Cumplir con la Norma INVIMA - productos que contienen fruta.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bolsas de polietileno.</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>Cumplir con la resolución 810 de 2021.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	30 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 20 a 60 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> DULCES Y/O POSTRES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> GALLETÍN DE BOCADILLO Y DULCE DE LECHE.	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir con la Resolución 3929 de 2013.</li> <li>Cumplir con la Resolución 719 de 2017.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b></p> <p>Producto obtenido a partir del horneado de galleta wafer y del relleno de arequipe y/o guayaba.</p> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <p>Galleta wafer, Azúcares (sacarosa y/o glucosa), relleno de jalea de Guayaba y dulce Blanco</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico, sin defectos visibles, color ladrillo y uniforme, textura Crujiente y seca.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de contaminación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Cumplir con la resolución 719 de 2017.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolsas de polietileno.</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>El empaque primario debe cumplir con las especificaciones técnicas establecida en la resolución 683 del 2012 y la demás norma que la sustituya.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	10 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 20 a 60 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> DULCES Y/O POSTRES	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> ROLLO DE BOCADILLO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del producto:</b> Pasta semidura que resulta de la mezcla de la pulpa de guayaba madura con azúcar. La pulpa es refinada mediante cocción y homogeneizada en un molde. Después de su enfriamiento queda lista para porcionar y unir con el dulce de leche.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto fresco.</li> <li>• Sabor característico, consistencia gelatinosa.</li> <li>• Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento</li> </ul> <p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulpa de guayaba, Azúcar, leche, estabilizante: fécula de maíz, , Azúcar, Colorante: caramelo.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No presentar signos de infestación o infecciones.</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</li> <li>• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> <li>• Evitar someter el producto a fuertes impactos que puedan afectar la integridad del arrume, el empaque y el producto como tal.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>• El empaque primario debe cumplir con las especificaciones técnicas establecida en la resolución 683 del 2012 y la demás norma que la sustituya.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días luego de la fecha entrega en la sede o IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa desde 20 g

**FRUTAS**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> FRUTAS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> BANANO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1190</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Entero y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades. Cumplimiento de NTC 1190 Uso: para elaboración de jugos, consumo de fruta fresca y ensalada de frutas.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia firme y apariencia homogénea.</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.</li> <li>• Color verde con amarillo, o amarillo con verde.</li> <li>• El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 3 (más verde que amarillo) y color 5 (Amarillo con trazos verdes).</li> <li>• La clasificación del banano debe ser de calidad extra.</li> <li>• El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> <li>• El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1190.</li> <li>• No debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> </ul> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	2 a 5 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 150 y 230 gramos unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: MANDARINA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1330</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Mandarinas libres de olor, sabor, humedad o materiales extraños, el pedúnculo debe estar cortado a ras, exentas de síntomas de deshidratación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera y fresca.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color anaranjado brillante con pintas verdes y/o verde amarillo.</li> <li>• Sabor dulce ligeramente ácido.</li> <li>• Aroma característico.</li> <li>• Apariencia homogénea sin magulladuras.</li> <li>• Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.</li> <li>• El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona</li> <li>• El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> <li>• El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1330.</li> </ul> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	7 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 100 y 250 gramos unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> FRUTAS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> DURAZNO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 5400</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Producto natural sano y limpio, que no presente desintegración ni fermentación. La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera y fresca.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color intenso y característico del durazno maduro y sano.</li> <li>• Sabor dulce ligeramente ácido.</li> <li>• Aroma característico.</li> <li>• Apariencia homogénea sin magulladuras.</li> <li>• El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona</li> <li>• El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> </ul> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	5 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso entre 118 y 141 gramos unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: PERA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1291</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007.</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria</li> </ul>

**EL CAMBIO**



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Pera entera, sana, limpia, con la forma característica, fresca, libre de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños. Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. La característica de la fruta debe ser para consumo en fruta entera fresca, o en ensalada.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color verde claro o amarillo brillante o verde con café y pecas claras, carne blanca.</li> <li>• Sabor azucarado, jugoso.</li> <li>• Aroma característico.</li> <li>• Consistencia firme, dura, que no esté muy blanda.</li> <li>• La fruta debe ser de primera calidad.</li> <li>• El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona</li> <li>• El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> <li>• El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1291.</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto</li> </ul> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	<p>5 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Peso entre 100 y 150 gramos unidad</p>

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTA</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: PAPAYA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1270.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papayas frescas, enteras y sanas.</li> <li>• Forma y colores característicos de la variedad, homogéneas en tamaño.</li> <li>• Libres de ataque de insectos, de magulladuras y de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño.</li> <li>• La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo o en fruta entera fresca, o en ensalada.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color amarillo anaranjado, ligeramente verde en los extremos.</li> <li>• Sabor dulce.</li> <li>• Aroma característico.</li> <li>• Consistencia firme, maciza.</li> <li>• La fruta debe ser de primera calidad.</li> <li>• El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta. (pintona)</li> <li>• El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> <li>• El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1270.</li> </ul> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	<p>5 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Presentación entre 250 gramos a 1000 gramos.</p>

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTA</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: LIMÓN</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 4087.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>

**EL CAMBIO AVANZA**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta entera, firme, homogénea en variedad y tamaño.</li> <li>• Libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladuras, cortes, cicatrices, picaduras de insectos o cualquier daño ocasionado por éstos.</li> <li>• No se deben aceptar los de color opaco o piel arrugada.</li> <li>• Uso: Jugo, aderezo para ensaladas.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color fuerte verde brillante.</li> <li>• Aroma característico.</li> <li>• Sabor ácido.</li> <li>• Consistencia firme.</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.</li> <li>• El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 3 (Fruto de color verde claro y aparecen visos amarillos) y color 5 (el fruto es de color amarillo verdoso).</li> <li>• El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> </ul> <p>El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 4087.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	8 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 250 gramos a 1000 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> FRUTA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PIÑA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 4102 y NTC 1291</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entera, sana, con la forma característica de la variedad, fresca con los ojos bien formados y llenos.</li> <li>• Limpia, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libre de magulladuras, de humedad exterior anormal y de ataque de insectos.</li> <li>• La corona debe tener aspecto fresco, estar bien adherida a la fruta y se debe separar fácilmente.</li> <li>• La característica de la fruta debe ser para consumo en fruta entera</li> <li>• fresca, en ensalada o en jugo - Cumplir la NTC 1291 y NTC4102.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color amarillo verdoso. Corona verde, libre de quemaduras por el sol.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia firme.</li> <li>• En la zona basal y media se aprecia una coloración amarilla con visos anaranjados. En la zona de la corona aumenta la cantidad de ojos color verde amarillento.</li> <li>• La fruta debe ser de primera calidad.</li> <li>• El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 4 (Predomina EL Color anaranjado) y color 5 (Aumenta el área de color anaranjado y también aumenta su intensidad)</li> <li>• El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> <li>• El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1291 Y NTC 4102.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	<p>8 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.</p>

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: NARANJA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir la NTC 4086.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>		<p><b>Descripción del alimento:</b> Fruta del grupo de los cítricos, de corteza lisa y más o menos endurecida con vesículas oleosas. Tiene sabor dulce o ligeramente agrio, dependiendo de la variedad.</p> <p><b>Características Físicas:</b> Entera, sana, pesada, de forma característica y fresca, libre de ataques de insectos y de magulladuras. Se debe excluir la fruta que presente piel seca, textura esponjosa o moho azul. La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo o en fruta entera fresca.</p>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>		Unidad

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> FRUTAS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> MANGO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1266, NTC 1266-4y - NTC 5139.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> Tiene forma ovalada, con la piel comestible y color variable de amarillo pálido a rojo intenso, Es una fruta jugosa y fibrosa, y poseen un hueso interior.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color amarillo verdoso y/o verde con amarillo y/o verde rojo, pulpa de color amarillo intenso.</li> <li>• Sabor dulce.</li> <li>• Aroma característico.</li> <li>• Piel lisa y consistencia firme.</li> <li>• Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.</li> <li>• El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona</li> <li>• El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> <li>• El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1266 y NTC 5139.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> FRUTAS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> CIRUELA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir la NTC 4086.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>		<p><b>Descripción del alimento:</b> Es un fruto redondo, dulce, de piel fina y carne jugosa, más o menos consistente, con la pulpa de color rojo.</p> <p><b>Características Físicas:</b> Entera, sana, de forma característica y fresca, libre de ataques de insectos y de magulladuras. Se debe excluir la fruta que presente sobre maduración, textura esponjosa o moho azul. La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera fresca.</p>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<b>Y</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado a granel.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>		Unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: GUAYABA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir la NTC 4086.</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> Fruta con forma redondeada, oblonga. La epidermis es de color amarillento y puede ser cerosa o lisa. El color de la pulpa depende de la variedad, pudiendo ser de color blanco, amarillo, rojo o rosa. La guayaba contiene un número variable de semillas.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entera, sana, de forma característica y fresca, libre de ataques de insectos y de magulladuras.</li> <li>Se debe excluir la fruta que presente sobre maduración, textura esponjosa o moho azul.</li> <li>La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera fresca.</li> </ul> <p><b>Características Fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

		establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<b>Y</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> </ul> <p>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>		Unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS</b>		
<b>NOMBRE COMÚN: CURUBA</b>		
<b>NORMATIVIDAD:</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir la NTC 4086.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>		<p><b>Descripción del alimento:</b> Baya oblonga y ovoide con pericarpio blanco, de color amarillo al madurar, con semillas envueltas en pulpa de ovaladas con arilo color anaranjado comestibles.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entera, sana, de forma característica y fresca, libre de ataques de insectos y de magulladuras.</li> <li>• Se debe excluir la fruta que presente sobre maduración, textura esponjosa o moho azul.</li> <li>• La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<b>Y</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>		Unidad

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> FRUTAS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> TOMATE DE ARBOL	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir la NTC 4086.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> Es una baya de forma ovoide-apiculada que presenta una coloración verde cuando está inmadura y naranja, roja, morada cuando madura. Pertenecce al grupo de frutas semi-ácidas. Tiene una piel fina, lisa y resistente al transporte y una cutícula de sabor amargo. La pulpa es muy jugosa, de color anaranjado, de sabor agridulce (algo ácida), agradable y muy particular. En el fruto se encuentran numerosas semillas, entre 300 y 500.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entera, sana, pesada, de forma característica y fresca, libre de ataques de insectos y de magulladuras.</li> <li>• Se debe excluir la fruta que presente piel seca, textura esponjosa o moho azul.</li> <li>• La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo entera.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> FRUTAS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> FRESA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir la NTC 4086.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> fruta de forma cónica o casi redonda coronada por sépalos verdes, de color rojo y con un sabor que varía de ácido a muy dulce. Lo que más caracteriza a esta fruta es su intenso aroma.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entera, sana, de forma característica y fresca, libre de ataques de insectos y de magulladuras, madura, color rojo.</li> <li>• Se debe excluir la fruta que presente sobre maduración, textura esponjosa o moho azul.</li> <li>• La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo o fruta entera.</li> </ul> <p><b>Características Físicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> FRUTAS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> GRANADILLA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir la NTC 4086.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> Fruta de forma elíptica, de color amarillo-naranja cuando logra la maduración. Externamente la piel es homogénea y uniforme e internamente se presenta blanca y suave.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enteras, con la forma característica de la variedad.</li> <li>• Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades.</li> <li>• Limpias, exentas de olores, sabores, deformaciones o materias extrañas visibles.</li> <li>• Libre de magulladuras, humedad exterior o anormal.</li> <li>• La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha.</li> <li>• Cumplir con la norma NTC 4101</li> <li>• Su uso será para jugo ó consumo como fruta entera, fresca.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

		<p><b>Características Físicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<b>Y</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado a granel.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>		Unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: LULO</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> El fruto tiene una forma redondeada, una piel sutil de color amarillo-naranja y es cubierto por un pelo fino. La pulpa verde contiene pequeñas semillas y un sabor acidulo.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lulos enteros, frescos, homogéneos en tamaño y variedad, limpios sin humedad exterior sin peciolo. Libres de ataques de insectos, magulladuras, podredumbre, cicatrices o cortaduras.</li> <li>Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.</li> <li>La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo.</li> <li>Color naranja oscuro, ligeramente verde en los extremos.</li> <li>Aroma característico.</li> <li>Sabor ácido.</li> <li>Consistente al tacto.</li> <li>Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.</li> <li>El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona.</li> <li>El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta (pintón).</li> <li>El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> <li>El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1265.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p>



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<b>Y</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>		Unidad

**EL CAMBIO**



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> FRUTAS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> MELÓN	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b></p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enteros, limpios, frescos y sanos con la forma característica de la variedad, desarrollados y maduros.</li> <li>• Libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de ataque de insectos y de magulladuras y humedad exterior anormal.</li> <li>• No deben presentar ningún olor extraño ni poseer enfermedades.</li> <li>• La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo, fruta fresca o ensalada</li> </ul> <p><b>Características Fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> FRUTAS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> MORA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> El fruto es un agregado de drupas pequeñas, cada una con una semilla en su interior; puede ser de varios tamaños y colores que van desde el rojo hasta el púrpura cuando está maduro.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entera y sana con la forma característica de la variedad, fresca, limpia, exenta de olores, sabores o materiales extraños visibles, libre de magulladuras, de ataque de insectos y humedad exterior anormal.</li> <li>• Deben tener drupilas bien formadas, llenas y bien adheridas, los frutos deben tener cáliz, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez.</li> <li>• La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo o en dulce.</li> </ul> <p><b>Características Físicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> FRUTAS	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PATILLA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la Norma NTC: 1271.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<p><b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b></p>	<p><b>Descripción del alimento:</b> Fruto grande (normalmente más de 4 kg), pepónide, carnosos y jugoso (más del 90% es agua), casi esférico, de textura lisa y sin porosidades, de color verde en dos o más tonos.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color de la cáscara verde oscuro. En el interior rosado intenso brillante.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia Firme.</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.</li> <li>• La fruta debe ser de primera calidad.</li> <li>• El grado de madurez se aprecia visualmente por el cambio decoloración de un verde intenso a un verde claro con visos de verde más oscuro.</li> <li>• El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> </ul> <p><b>Características Fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<p><b>EMPAQUE ROTULADO</b></p>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<p><b>PRESENTACIÓN</b></p>	<p>Unidad</p>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: AGUACATE</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fruta debe ser de primera calidad.</li> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1248 -1248-2 y 1248-3</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b></p> <p>Fruto con forma de pera, en su interior contiene una única semilla redondeada de color claro y 2-4 cm de longitud, color de la cáscara verde intensa y pulpa verde claro, y se conoce con el nombre genérico de aguacate o palta.</p> <p><b>Características Físicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La variedad del aguacate debe ser fuerte, Lorena o hass.</li> <li>• Piel lisa o rugosa, de acuerdo a la variedad.</li> <li>• Color verde oscuro intenso y brillante o pardo y en la parte interna amarillo claro brillante.</li> <li>• Sabor y aroma característicos.</li> <li>• Consistencia firme, sin magulladuras.</li> <li>• La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia en el fruto.</li> <li>• El fruto al madurar la piel puede ser de color verde a morado oscuro casi negro dependiendo de la variedad.</li> <li>• El producto debe estar entero, firme, fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños, sin magulladuras, sin golpes, ni cortes.</li> <li>• La clasificación del aguacate debe ser de categoría extra, de acuerdo a la variedad a entregar.</li> <li>• El grado de madurez se indica a través de cambios de coloración entre color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante.</li> <li>• Los pedúnculos deben tener un corte limpio.</li> <li>• El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</li> <li>• El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248.</li> <li>• Uso: para consumo como fruta fresca o para ensalada.</li> <li>• El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona.</li> </ul> <p><b>Características Físicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Unidad

**VERDURA**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> VERDURA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> TOMATE	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1103-1.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. Entero, fresco, sano, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos, sin indicios de pudrición.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color rojo o ligeramente rosado brillante cuando están pintones.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia: piel lisa, firme, uniforme al tacto, macizo</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	Y <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	5 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> VERDURA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> CEBOLLA CABEZONA BLANCA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1291 y NTC 1221-2 Y 1221-3</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Entera, sana, de tejido fino, de cuello corto y hojas que le cubren con apariencia de papel. De aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. Exenta de cualquier daño causado por congelamiento, libre de humedad externa anormal, de plagas o daños causados por éstas. Excluir el producto que presente cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas cafés o moho o si se ve transparente. Se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 cm, con excepción de las cebollas que se presenten en ristras (gajos o racimos). Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color blanco pálido.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia dura, firme.</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	8 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> VERDURA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> LECHUGA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1064.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que le permite soportar el transporte y manipulación normal.</li> <li>• Sana con la forma característica, aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.</li> <li>• Se puede entregar fraccionada.</li> <li>• Excluir el producto que presente bordes oscuros o negros quebrados. Y hojas externas ligeramente decoloradas.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color verde color brillante.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia suave, crujiente, firme.</li> </ul> <p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empacar en hileras de máximo 3 capas.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no rotulado cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	3 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 250 gramos a 1000 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> VERDURA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> AJO CRUDO	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la NTC 4423</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes</li> <li>• Cumplir con la resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Bulbos sanos, limpio sin hoja, con la forma característica, de aspecto fresco libre de ataque de insectos y enfermedades. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color blanco.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia duro y que al partir un diente truene y esté jugoso.</li> <li>• Limpio (sin materiales extraños) y sano (sin rajaduras).</li> <li>• Aspecto fresco.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	Y <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso, con perforaciones.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	8 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> VERDURA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> HABICHUELA.	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1253</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpia, tierna, sana, de aspecto fresco, con humedad natural, olor característico y tejidos finos sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior anormal, no presentar rasgaduras.</li> <li>• Vainas enteras, de tamaño uniforme y no deben presentar protuberancias de los granos.</li> <li>• Libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro. No debe ser elástica, debe quebrarse fácilmente, quedando las dos partes separadas no produciendo rasgaduras ni presentar coloraciones blancas en la pulpa que indican que el producto esta sobre madurado.</li> <li>• Debe tener granos poco desarrollados y tiernos.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: Vaina verde intenso ligeramente brillante, la coloración de la pulpa debe ser transparente.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia firme. Vainas crujientes</li> </ul> <p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> <li>• La Habichuela debe ser de primer grado de calidad según NTC 1253.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center">Y</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	<p>8 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.</p>

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> VERDURA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> ZANAHORIA.	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1226</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>		<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entera, fresca, sana, limpia, tejidos finos y con la forma característica. Sin magulladuras o grietas, libre de fisuras, de ataque de insectos y enfermedades y de cualquier humedad anormal exterior.</li> <li>No debe presentar manchas cafés o moho, ni indicios de deshidratación, ni de pudrición, ni consistencia leñosa, ni heridas. No deben estar blandas ni arrugadas.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color anaranjado uniforme externa e internamente, no se permite la parte superior verde o violeta.</li> <li>Sabor y aroma característico.</li> <li>Consistencia firme, lisa, maciza, quiebran fácilmente.</li> </ul> <p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<b>Y</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado a granel.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>		<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>		5 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>		Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> VERDURA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> ESPINACA.	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 1373.</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoja ovalada en buen grado de madurez comercial.</li> <li>• Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior.</li> <li>• Sin manchas externas, sin indicios de infecciones producidas por los microorganismos, sin asoleaduras o daños causados por heladas, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin daños fisiológicos y sin indicios de pudrición.</li> <li>• En las hojas de las espinacas la longitud del peciolo no debe sobrepasar 10 cm.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color verde intenso.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia: duro, liso, estriado, reticulado.</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	<p>2 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.</p>

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> VERDURA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> REPOLLO BLANCO.	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1225.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>

**EL CAMBIO AVANZA**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<p><b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b></p>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior.</li> <li>• La cabeza debe presentar características varietales semejantes, estar compacta, no marchita ni reventada.</li> <li>• Se debe excluir el producto que presente hojas superiores arrugadas o marchitas. No debe presentar heridas, indicios de pudrición o de deshidratación, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que le permita soportar el transporte y la manipulación normal.</li> <li>• Sin manchas cafés y sin moho, olor característico y tejidos finos.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color verde claro cuando se eliminan sus hojas.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia firme, pesada con relación al tamaño. Hojas crujientes, quebradizas.</li> <li>• Sin tallo.</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<p><b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso, con perforaciones.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<p><b>TRANSPORTE</b></p>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<p><b>VIDA ÚTIL MINIMA</b></p>	<p>5 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<p><b>PRESENTACIÓN</b></p>	<p>Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.</p>

<p><b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> VERDURA</p>	
<p><b>NOMBRE COMÚN:</b> PIMENTÓN ROJO.</p>	
<p><b>NORMATIVIDAD:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 3634-1.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, el pedúnculo debe estar libre de cortaduras y la unión debe estar entera.</li> <li>• No debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, recalentamiento o pasmado. Libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa y sabores y olores extraños.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color rojo</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia: firme al tacto.</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> <li>• El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center">Y</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	<p>5 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.</p>

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> VERDURA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> APIO.	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1291.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>

**EL CAMBIO AVANZA**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños.</li> <li>• Con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Se debe excluir el producto que presente hojas flácidas, color interior negro o café oscuro, decoloración.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color de hoja verde fuerte y brillante.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia: Tallo firme, blanco, crujiente, tierno, quiebra fácilmente.</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	<p>2 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.</p>

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURA</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: COLIFLOR.</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1374.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sano, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: racimo blanco cremoso, hojas verdes brillantes, las flores deben estar totalmente cerradas, acondicionadas con tres o cuatro venas recortadas y cubriendo parte de la flor. Exento de manchas negras, apariencia arrugada, zonas blandas.</li> <li>Sabor y aroma característico.</li> <li>Consistencia: firme, compacto, pesado.</li> <li>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b> Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado a granel.</li> <li>Producto embalado en bolsatina dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	3 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> VERDURA	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PEREJIL CRESPO.	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 4423.</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestra de hojas amarillas o marchitas. Entero, sano y con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, residuos químicos u olores extraños.</li> <li>• Hoja de aspecto fresco y que al sacudirse no se deshoje.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color verde oscuro.</li> <li>• Sabor y aroma característico</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso, con perforaciones.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	3 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 50 gramos a 1000 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURAS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: PEPINO</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1291.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción Física:</b> Es una hortaliza de forma alargada y de unos 15cm de largo. Su piel es de color verde que se aclara hasta volverse amarilla en la madurez.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pepino de rellenar, entero, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.</li> <li>• No debe dar muestras de ablandamiento apical amarillamiento.</li> <li>• Color verde claro pálido.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia firme.</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Unidad

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURAS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: MAIZ TIERNO</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 366</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> Grano de maíz desgranado, entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, color amarillo, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, de residuos químicos, sin olores extraños e impurezas.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: crema a amarillo.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia firme.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso, con perforaciones.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa desde 500 g

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURAS</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: CALABAZA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Debe cumplir con la NTC 1291.</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> La calabaza es el fruto en baya de la calabacera y pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, fruto grande y protegidos por una corteza firme.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color verde claro y el pericarpio de tonalidad blanca.</li> <li>Sabor y aroma característico.</li> <li>Consistencia: superficie lisa.</li> <li>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado a granel.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURA</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: CILANTRO</b>	

**EL CAMBIO AVANZA**



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 4423</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> En forma de ramillete, sin exceso de humedad. Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas. Al sacudirse no deben desprenderse las hojas. Sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color hojas verdes de color oscuro brillante.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia suave y firme.</li> <li>• Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 50 a 250 gramos.

**TUBERCULO**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> TUBERCULO	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PAPA SABANERA.	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 341</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>

**EL CAMBIO AVANZA**



**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sana, entera con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos.</li> <li>No debe presentar germinación, al frotar la piel no se debe desprender fácilmente, sin olores extraños, en la superficie no debe presentar hueco ni caminos (indica presencia de hongos), no debe presentar color marrón en la pulpa (indica golpes y maltrato), ni presentar color manchas verdes.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo.</li> <li>Sabor y aroma característico.</li> <li>Consistencia dura, gruesa, firme.</li> <li>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado a granel.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	<p>8 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.</p>

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: TUBERCULO</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: PAPA PASTUSA.</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 341</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sana, entera con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>No debe presentar germinación, al frotar la piel no se debe desprender fácilmente, sin olores extraños, en la superficie no debe presentar hueco ni caminos (indica presencia de hongos), no debe presentar color marrón en la pulpa (indica golpes y maltrato), ni presentar color manchas verdes.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo.</li> <li>Sabor y aroma característico.</li> <li>Consistencia dura, gruesa, firme.</li> <li>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	Y <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado a granel.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	8 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: TUBERCULO</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: YUCA</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 1255.</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entera, sana y fresca, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos o de daños causados por estos y enfermedades, de magulladuras No debe presentar indicios de pudrición o heridas.</li> <li>Indica frescura: Al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa.</li> <li>Indica vejez: Presencia de anillos grisosos y al cocinarla no queda blanca, se cristaliza y toma sabor amargo.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Olor externo café y pulpa blanca o cremosa.</li> <li>Sabor y aroma característico.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consistencia: firme, dura. La cobertura externa carrasposa y la interna suave, con vasos leñosos llenos de almidón</li> </ul> <p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center">Y</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado a granel.</li> <li>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	8 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> TUBERCULO	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PAPA CRIOLLA	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con la NTC 341</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del alimento:</b> Corteza limpia y suave, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos. No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños. Sana, entera con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener desprendimiento de la epidermis.</p> <p><b>Características Físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color amarillo claro uniforme.</li> <li>Sabor y aroma característico.</li> <li>Consistencia firme al tacto.</li> <li>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.</li> </ul> <p><b>Características físicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Producto empacado a granel.

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Peso promedio unidad entre 20 a 80 gramos

**PROTEINA ANIMAL**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b> CARNE	
<b>NOMBRE COMÚN:</b> PECHUGA DE POLLO.	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 3644-2: Pollo beneficiado y con la NTC 3644-3; Definición y descripción de los cortes básicos del pollo. Se aclara que la NTC 3644-2 no aplica para las características microbiológicas del pollo.</li> <li>• Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 o aquellos que lo modifiquen o lo complementen.</li> <li>• Cumplir con el Decreto 2270 de 2012 o aquellos que lo modifiquen o lo complementen.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 5109 de 2005.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 0242 de 2013</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2690 de 2015.</li> <li>• Cumplir con el Decreto 1282 de 2016.</li> <li>• Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP.</li> </ul>
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b> Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, grasa, tendones, cartílagos, vasos y vísceras, proveniente pollo, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie doméstica) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral torácico y el supracoracoideo. Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, sin materia fecal ni coágulos de sangre.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las costillas deben ser removidas de las pechugas, dejando escápula, hueso coracoides y el húmero, así como una pequeña porción de costillas en el borde del corte.</li> <li>• Carne de pollo blanca rosácea, de textura firme.</li> <li>• Olor característico sin presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.</li> <li>• Producto de origen Nacional.</li> <li>• Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing-.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

		<p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 o aquellas que la modifiquen o la complementen.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<b>Y</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas.</li> <li>El producto debe ser embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia.</li> <li>Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul> <p>Se requiere que los rótulos no hagan contacto directo con el alimento, no obstante, para aquellos productores que presenten el permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, será posible la entrega de dichos alimentos con el rótulo en contacto.</p>
<b>TRANSPORTE</b>		<p>Vehículo refrigerado para transporte de alimentos con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte.</p> <p>Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2505 de 2004, Resolución 0242 de 2013 y demás normativa vigente.</p>
<b>VIDA ÚTIL</b>		2 meses desde el momento de la entrega en la IEO
<b>PRESENTACIÓN</b>		Bolsa entre 500 a 2500 gramos

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: CARNE</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: CADERA DE RES</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 y Decreto 2270/2012 y demás normas concordantes, modificatorias, complementarias y vigentes.</li> <li>Cumplir con el Decreto 1282 de 2016</li> <li>Cumplir con la Resolución 240 de 2013</li> <li>Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>Cumplir con Resolución 719 de 2015</li> <li>Cumplir con la NTC 4271: Sistema de clasificación de la carne bovina en canal.</li> <li>Contar con Certificación de Calidad ó Certificación HACCP.</li> <li>Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y aquellas que la modifiquen y/o complementen.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne fresca o congelada, pulpa de res.</li> <li>• Sin exceso de grasa externo y tejido conectivo visible.</li> <li>• Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: Rojo oscuro brillante.</li> <li>• Textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda.</li> <li>• Olor característico.</li> <li>• Piezas individuales limpias: sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo.</li> <li>• Corte de carne de res fina para asar o sudar.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y aquellas que la modifiquen y/o complementen.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center">Y</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado al vacío, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin exceso de agua - sangre.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul> <p>Nota: se requiere que los rótulos no hagan contacto directo con el alimento, no obstante, para aquellos productores que presenten el permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, será posible la entrega de dichos alimentos con el rótulo en contacto.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo refrigerado para transporte de alimentos con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>La temperatura del producto debe ser de refrigeración o congelación. Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos, resolución 2505 de 2004, resolución 240 de 2013 y demás normativa vigente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	<p>15 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Presentación entre 250 gramos a 1000 gramos.</p>

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: CARNE</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: CARNE DE CERDO</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 y Decreto 2270/2012 y demás normas concordantes, modificatorias, complementarias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con el Decreto 1282 de 2016</li> <li>• Cumplir con la Resolución 240 de 2013</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir con Resolución 719 de 2015</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y aquellas que la modifiquen y/o complementen.</li> <li>• Contar con Certificación de Calidad ó Certificación HACCP.</li> </ul>

**EL CAMBIO AVANZA**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne fresca o congelada de cerdo.</li> <li>• Sin exceso de tejido conectivo, nervios y grasa.</li> <li>• En caso de presentar grasa externa visible, esta no debe superar un (1) milímetro de espesor.</li> <li>• Producto obtenido de la carne porcina en canal 5 estrellas.</li> <li>• El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.</li> <li>• Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: Rosado pálido.</li> <li>• Textura: Firme, elástica, ligeramente húmeda, sin exceso de grasa.</li> <li>• Olor característico.</li> <li>• Piezas individuales: sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo.</li> <li>• Corte fino para asar o sudar.</li> </ul> <p><b>Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y aquellas que la modifiquen y/o complementen.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center">Y</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado al vacío, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin exceso de agua - sangre.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul> <p>Nota: se requiere que los rótulos no hagan contacto directo con el alimento, no obstante, para aquellos productores que presenten el permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, será posible la entrega de dichos alimentos con el rótulo en contacto.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo refrigerado para transporte de alimentos con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>La temperatura del producto debe ser de refrigeración o congelación. Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos, resolución 2505 de 2004, resolución 240 de 2013 y demás normativa vigente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	<p>15 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Presentación entre 250 gramos a 1000 gramos.</p>

**PLÁTANO**

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: PLATANO</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: PLATANO HARTÓN MADURO</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1190</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.</li> </ul>

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco sin vástago libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Exteriormente limpios y secos, superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, uniforme en toda la superficie, la pulpa suave y esponjosa sin nervadura gruesa y paluda en el centro.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verde claro con amarillo, hasta amarillo completamente.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia dura y firme al tacto.</li> </ul> <p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<b>EMPAQUE ROTULADO</b>	<p align="center"><b>Y</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<b>VIDA ÚTIL MINIMA</b>	8 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

<b>GRUPO DE ALIMENTOS: PLATANO</b>	
<b>NOMBRE COMÚN: PLATANO HARTÓN VERDE</b>	
<b>NORMATIVIDAD:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>• Cumplir con la NTC 1190</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007</li> <li>• Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.</li> </ul>

**EL CAMBIO**

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.**

<p><b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b></p>	<p><b>Descripción del Alimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco sin vástago libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Exteriormente limpios y secos, superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, uniforme en toda la superficie, la pulpa suave y esponjosa sin nervadura gruesa y paluda en el centro.</li> </ul> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verde completamente.</li> <li>• Sabor y aroma característico.</li> <li>• Consistencia dura y firme al tacto.</li> </ul> <p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p><b>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.</li> </ul>
<p><b>EMPAQUE ROTULADO</b>      Y</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto empacado a granel.</li> <li>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>• Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> </ul>
<p><b>TRANSPORTE</b></p>	<p>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</p>
<p><b>VIDA ÚTIL MINIMA</b></p>	<p>8 días de vida útil a partir de la fecha de entrega en la IEO.</p>
<p><b>PRESENTACIÓN</b></p>	<p>Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.</p>

**EL CAMBIO**