SECRETARÍA DE ASUNTOS INDÍGENAS
NIT. 892.115.155-4

ANEXO No. 02 DEL ESTUDIO PREVIO

FICHA TÉCNICA PARA LOS SUMINISTROS REQUERIDOS

ANEXO No. 02 DEL ESTUDIO PREVIO
FICHA TÉCNICA COMPONENTE SUMINISTRO

DENOMINACION DE LOS BIENES	DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN
COMPONENTES SUMINISTRO DE ALIMENTOS	**PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y SUMINISTROS EN APOYO AL COMPLEMENTO ALIMENTARIO AL LAULAYU (ADULTO MAYOR) DE LOS GRUPOS FAMILIARES WAYÚU, EN EL RESGUARDO DE LA ALTA Y MEDIA GUAJIRA DEL MUNICIPIO DE URIBIA**

SUMINISTRO DE KIT ALIMENTARIO

ITEM	*DESCRIPCIÓN*	*UNIDAD*	*CANT*
1	Arroz blanco, pulido, bolsas de 500 g	Libra	4
2	Avena en Hojuelas, Precocida bolsa de 1000 g	Kg	4
3	Harina de maíz blanco, precocida 1000g	Kg	4
4	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda bolsas de 500 g	Libra	6
5	Maíz bolsa de dos (2) kilos	Pote	4
6	Leche entera, en polvo bolsa de 900 g	Bolsa	4
7	Lenteja común cruda bolsa de 500 g	Libra	4
8	Frijol cabecita negra bolsa de 500 g	Libra	4
9	Huevo de gallina entero, crudo 1 cubeta de 30 unidades	Caja	2
10	Aceite de soya 1 botella de 1000 c/c	Litro	2
11	Agua garrafon de 5 litros	Botella	2

FICHA TÉCNICA POR CADA ÍTEM

FICHA TÉCNICA ACEITE VEGETAL

Nombre Comercial	**Aceite vegetal**
Especificaciones técnicas y de Calidad.	El aceite de soya es un producto de origen vegetal, de producción nacional, y de óptima calidad. Cumple con los siguientes estándares y regulaciones: 1. Normativa Aplicable: • Aceites Puros: Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255. • De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

2. Requisitos Documentales:

• El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.
• El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.

3. Cumplimiento Legal:

• Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
• El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen
</td>
</tr>
<tr>
<td>Requisitos Específicos</td>
<td>
1. Características fisicoquímicas:

<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Minimo</th><th>Maximo</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td><td>0.919 x=20°C</td><td>0.925 x=20°C</td></tr>
<tr><td>Indice de refraccion a 40°C</td><td>1,4966</td><td>1,47</td></tr>
<tr><td>Indice de saponificacion (mg KOH/g de aceite)</td><td>189</td><td>195</td></tr>
<tr><td>Indice de yodo (Wijs)</td><td>124</td><td>139</td></tr>
<tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td colspan="2">< 15</td></tr>
</table>

2. Características de Calidad para aceites vegetales

Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:

<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Maximos</th></tr>
<tr><td>Humedad y Mateeria volatil (105°C)</td><td>0.2 %</td></tr>
<tr><td>Impurezas insolubles</td><td>0.05 %</td></tr>
<tr><td>Contenido de jabon</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Indice de peroxidos miliequivalentes de oxigeno activo / kg de aceite</td></tr>
<tr><td>Aceites refinados en planta</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Aceites refinados fuera de la planta</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Aceites prensados en frio y virgenes</td><td>≤ 20</td></tr>
<tr><td>Acidez</td><td>0.10 %</td></tr>
</table>

3. Características microbiológicas
</td>
</tr>
</table>

	<table><tr><th>Requisito</th><th>Limite Maximo</th></tr><tr><td>NMP coliformes totales /g</td><td>< 11</td></tr><tr><td>NMP COLIFORMES FECALES /g</td><td>< 3</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras /g</td><td>< 100 UFC</td></tr></table>
Conservación y almacenamiento Transporte	El aceite de soya debe almacenarse en un lugar seco y cubierto, sobre estibas de madera a una altura mínima de 10 cm del suelo. Se debe mantener lejos del agua y/o cualquier líquido.
Requisitos del productor y/o producto	El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soporte de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptarán los productos con acabados, formas y diseños perfectos.
PRESENTACION	Formato: Botellas de 1000 cc / 1 litro Garantía de Presentación: El contratista debe garantizar que el aceite se presente según lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

FICHA TÉCNICA ARROZ BLANCO EMPACADO EN BOLSAS DE POLIETILENO

Nombre Comercial	**Arroz blanco empacado en bolsas de polietileno**
Calidad	• Cumplir con NTC 671: Arroz. • Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	• El producto debe ser arroz descascarado, al cual se le han eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de aleurona. • Debe presentar un olor característico y un color blanco limpio, conforme a las características establecidas en los requisitos generales. • No debe presentar signos de infestación o infecciones. • No se debe adicionar aceite mineral ni colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente. • Debe ser un producto natural sin conservantes. • El contenido de humedad debe ser menor al 14%. • El arroz debe corresponder a tipo 1 grado 1. • Debe ser procesado en el país.
Requisitos generales	<table><tr><th rowspan="2">GRADO</th><th rowspan="2">Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g</th><th colspan="5">% Máximo en masa</th></tr><tr><th colspan="2">Granos dañados</th><th rowspan="2">Granos yesados</th><th rowspan="2">Granos rojos</th><th rowspan="2">Granos partidos</th><th rowspan="2">Tipos contraste</th></tr><tr><th>Por calor</th><th>Total</th></tr><tr><td>1</td><td>4</td><td>1.5</td><td>4.0</td><td>11</td><td>2</td><td>12</td><td>6</td></tr></table>
Requisitos del productor y/o producto	• Cumplimiento de la NTC 671, para asegurar calidad y homogeneidad del producto.
Empaque y rotulado	**1. PRIMARIO:**

	• *MATERIAL:* El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. • *CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS*: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. • Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. • Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
Conservación y almacenamiento Transporte	• Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. • El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.
Vida útil	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 del producto en el punto de atención.
Presentación	Empaque de 500 gramos o 1 libra

FICHA TÉCNICA AVENA EN HOJUELAS

Nombre Comercial	Avena en Hojuelas
Nombre del Producto (SIBOL)	**Avena Hojuelas**
Calidad	**Descripción física:** • Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L y A ByzantinaL
Generalidades	• El producto es procesado en el país, garantizando el cumplimiento de las normativas locales de calidad y seguridad alimentaria.
Requisitos generales	Requisitos generales: • La avena Hojuelas 100% de granos de avena, sin cáscara, sanos y limpios, libres de signos de infestación. • La avena para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos. • La avena en hojuelas debe estar libre de signos de infestación o contaminación por roedores • La avena no debe exceder los límites máximos de plaguicidas establecido en el Codex Alimentarios. • Cumplir con la NTC 2160
Requisitos del productor y/o producto	• Cumplimiento de la NTC 2160 • Sello de Calidad ICONTEC ó Certificación ISO 9001:2000
Empaque y rotulado	**Empaque:** • El producto debe ser empacado en material que le proporcione una adecuada protección, conservación e higiene y características durante el transporte y almacenamiento **Rotulado:** • El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social, asegurando que toda la información necesaria para el consumidor esté claramente indicada.
Presentación	Empaque de 1000 gr o 1 kilo

FICHA TÉCNICA FRIJOL CABECITA NEGRA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO

Nombre Comercial	Frijol cabecita negra empacada en bolsa de polietileno
Calidad	• Fríjol cabecita negra, tipo 1, grado 1 • Cumplir con la norma técnica NTC 871: Fríjol para consumo humano. • Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	• Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. • Fríjol para consumo.
Requisitos generales	• Producto natural sin preservativos y/o aditivos. • No debe presentar signos de infestación o infecciones. • El fríjol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. • Humedad máxima 15%. • Olor característico, color rojo, limpio, no debe contener más de 1 % de impurezas.
Empaque y Rotulado	1. **PRIMARIO:** • Polietileno de baja densidad calibre 1.5 • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. • Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. • Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional.
Conservación y almacenamiento Transporte	• Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. • Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. • El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Vida útil	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 del producto en el punto de atención.
Presentación	Empaque de 500 gramos o 1ª libra

FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO

Nombre Comercial	Harina de Maíz empacada en bolsa de polietileno
Calidad	• HARINA PRE COCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO • Cumplir con la norma técnica NTC 3594: harina precocida de maíz para consumo humano • Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

<table>
<tr><td>Generalidades</td><td>

No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños
Debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz.
Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.

</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>Características microbiológicas
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/ g</td><td>3</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g</td><td>3</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>1000</td><td>2000</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella/ 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>AUSENTE</td><td>-</td></tr>
</table>

n = tamaño de la muestra.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad en % masa</td><td>-</td><td>13.0</td></tr>
<tr><td>Proteína en base seca % masa</td><td>6.0</td><td></td></tr>
<tr><td>Grasas en % masa en base seca</td><td>-</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Cenizas en % masa</td><td>-</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Índice de absorción a 25°C</td><td>4.5</td><td>-</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>1. PRIMARIO

Bolsa de polietileno que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del producto.
Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa.
No se permite el reempaque.
Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.
Cumplir con la resolución 288 de 2008 de rotulado y etiquetado nutricional

</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento Transporte</td><td>

Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97.

</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Vida útil 6 meses</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Empaque de 1000 gramos o 1 kilogramo</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA LECHE ENTERA EN POLVO

Nombre Comercial	**Leche Entera**

<table>
<tr><td>Especificaciones técnicas</td><td>Leche en polvo de producción nacional de óptima calidad, que garantice el suministro de vitaminas y minerales al consumidor.

Requisitos específicos:

• Características fisicoquímicas

<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Minimo</th><th>Maximo</th></tr>
<tr><td>Proteina % (m/m)</td><td>24,5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Acidez exp. Como acido tactico % m/m</td><td>0,9</td><td>1,3</td></tr>
<tr><td>Materia grasa % (m/m)</td><td>26,0</td><td>33,0</td></tr>
<tr><td>Humedad % (m/m)</td><td>-</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Indice de insolubilidad en cm3</td><td>-</td><td>1,0</td></tr>
<tr><td>Cenizas % (m/m)</td><td>0,0</td><td>6,0</td></tr>
<tr><td>Lactosa % m/m</td><td>34,0</td><td>44,0</td></tr>
</table>

• Características microbiológicas

<table>
<tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Recuento de mesofilos Ucf / g</td><td>3</td><td>1000</td><td>10.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Ucf de coliformes, ucf / g</td><td>3</td><td>< 3</td><td>11</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes fecales ufc / g</td><td>3</td><td>< 3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras ufc / g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Staphylococus aureus ufc / g</td><td>3</td><td>< 100</td><td>100</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Deteccion de Salmonella ufc / 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Bacillus Cereus ufc / g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
</table>

n = Numero de muestras que se van a examinar
m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad</td></tr>
<tr><td>Unidad de medida</td><td>UNIDAD/1.000 Gr</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>1. PRIMARIO

• Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad de empaque.
• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.
• Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
• La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

2. SECUNDARIO

• Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento Transporte</td><td>Se debe almacenar en lugar seco bajo techo, arrumado en estibaciones de madera a una altura de mínima de 10 cm del piso. Mantener lejos del agua y/o líquido.</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>• El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soporte de la importación.</td></tr>
</table>

	• El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptarán los productos con acabados, formas y diseños perfectos.
Vida útil	12 a 24 meses
Presentación	Bolsa por 900 gramos

FICHA TÉCNICA LENTEJA DESVAINADA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO

Nombre Comercial	Lenteja desvainada empacada en bolsa de polietileno
Calidad	• Lenteja tipo 1, grado 1 • Cumplir con NTC 937: Lentejas. • Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	• Lenteja seca y limpia. • Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens.
Requisitos generales	• Producto natural sin preservativos y/o aditivos. • Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64"). • Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas. • No debe presentar signos de infestación o infecciones. • La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. • Humedad máxima 13%.
Requisitos Específicos	% Máximo en masa Grado: 1 — Granos abiertos: — — Granos dañados: 1.0 — Materias duras: 0,1 — Granos partidos: 1 — Variedades contrastantes: 2.0
Empaque y Rotulado	**1. PRIMARIO** • Polietileno de baja densidad calibre 1.5. • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. • Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. • Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
Conservación y almacenamiento Transporte	• Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. • Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen

	riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. • El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Vida útil	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 del producto en el punto de atención.
Presentación	500 gramos

FICHA TÉCNICA MAÍZ AMARILLO GUAJIRO EN GRANO

Nombre Comercial	**Maíz amarillo Guajiro en grano**
Calidad	• Cumplir con NTC 366: Maíz en Grano para Consumo. • Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	• Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro, "zea mayz identata L" y dentado "Zea mayz indurata L" o sus híbridos. • El maíz se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos. • El maíz importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen. • Puede ser dentado o duro, blanco o amarillo. • Corresponde a maíz en grano para consumo, tipo duro, amarillo, grado 1. • Grano sin olores objetables, o con residuos de materiales tóxicos, que no esté infestado o infectado. El contenido de residuos de plaguicidas permitidos no debe exceder los límites indicados en el Codex Alimentarius. • Color y olor característico, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales. • Producto natural sin conservantes. • Humedad menor al 14%. • Debe corresponder a grano grado 1. • Procesado en el País
Requisitos generales	• Se designará por el tipo, color y grado. • No debe contener residuos de material tóxico. • No debe presentar infestación ni infección. • El maíz debe estar libre de impurezas. • El maíz no debe presentar olores a fermentado, rancios o cualquier otro olor o sabor objetables
Requisitos específicos	• Humedad 14.0 % máxima • Impureza 1.0 % máxima • Aflatoxinas 20 ppb máximas. • El maíz debe encontrarse dentro de las tolerancias de peso específico, daños y grano partido contenidos en la NTC 366.
Requisitos del productor y/o producto	Cumplimiento de la NTC 366.
Empaque y rotulado	**1. PRIMARIO**

	• *MATERIAL:* El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. • El empaque debe garantizar el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del producto. • *CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS*: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. • Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. • Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
Conservación y almacenamiento Transporte	• Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. • El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.
Vida útil	• 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 del producto en el punto de atención.
Presentación	Pote de 2000 gramos.

FICHA TÉCNICA PASTA FORTIFICADA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO

Nombre Comercial	**Pasta Fortificada empacada en bolsa de polietileno**
Calidad	• Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. • Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. • Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	• De la variedad triticum durum (trigo duro). • Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo. • Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. Adicionalmente la pasta pude contener sal, huevo u otros ingredientes • Debe corresponder a pasta tipo espagueti.
Requisitos generales	• Color amarillo • Consistencia: Dura • Olor y sabor: propios del producto. • **Ingredientes:** Harina de trigo fortificada. • **Aditivos:** fortificada con Vitamina B1 ó Tiamina 6 mg/kg, Vitamina B2 ó Riboflavina 4 mg/kg , Niacina 55 mg/kg , Ácido fólico o Folato 1,54 mg/kg , Hierro 44 mg/kg Contenido Nutricional en 100 gramos. • No debe contener colorantes artificiales.

<table>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>----</td><td>13.0</td></tr>
<tr><td>Cenizas %</td><td>----</td><td>0.8</td></tr>
<tr><td>Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca</td><td>10.5</td><td>----</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>1. PRIMARIO
Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán.
El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene de producto.
Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.
Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento Transporte</td><td>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>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 del producto en el punto de atención.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>500 gramos o una 1ª libra</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA HUEVOS

Nombre Comercial	Huevo de gallina
Calidad	• Los huevos deben ser frescos, de buena calidad y aptos para el consumo humano. • Deben cumplir con las normativas colombianas establecidas para productos avícolas, asegurando la frescura, higiene y calidad general. • Cáscara: Limpia, intacta y de color uniforme. • Clara: Espesa y líquida, de aspecto translúcido. • Yema: Bien definida, centrada y con un color amarillo anaranjado uniforme.
Generalidades	Los huevos deben provenir de gallinas sanas, criadas en granjas certificadas bajo las normativas sanitarias y de bienestar animal aplicables en Colombia.
Requisitos generales	• Frescura: Los huevos deben tener una fecha de postura reciente y una vida útil adecuada para el consumo. • Higiene: Deben estar libres de contaminantes, residuos de plaguicidas, antibióticos y microorganismos patógenos, cumpliendo con los límites establecidos en el Codex Alimentarius. • Normativa: Cumplimiento con la Resolución 1057 de 2010 del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), que establece los requisitos sanitarios para la producción y comercialización de huevos. • Clasificación: Deben estar clasificados por tamaño y peso, según la Norma Técnica Colombiana (NTC 1240).

Requisitos Específicos	• El productor debe estar registrado y certificado por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). • Implementación de Buenas Prácticas de Producción (BPP) en las granjas. • Certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
Empaque y Rotulado	Empaque: • Los huevos deben ser empacados en material que los proteja de daños físicos y contaminación, como cartón o plástico, con divisores para evitar golpes. Rotulado: • El empaque debe incluir información clara sobre el productor, fecha de postura, fecha de vencimiento, clasificación por tamaño y recomendaciones de conservación. Debe cumplir con las regulaciones de etiquetado establecidas por la Resolución No. 5109 del Ministerio de Protección Social.
Conservación y almacenamiento Transporte	• Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado, preferiblemente a temperaturas de refrigeración (1-10 °C). • Evitar cambios bruscos de temperatura y exposición directa a la luz solar. • Debe realizarse en vehículos con control de temperatura y adecuados para evitar daños físicos a los huevos.
Vida útil	30 días desde la fecha de postura, dependiendo de las condiciones de almacenamiento.
Presentación	Cartones o bandejas de 30 unidades.

FICHA TÉCNICA AGUA POTABLE EMBOTELLADA

Nombre Comercial	
Calidad	**Agua Potable Embotellada**
Generalidades	• Agua potable de alta calidad, sometida a procesos de purificación que garantizan su potabilidad y seguridad para el consumo humano. • Debe cumplir con las normativas colombianas establecidas para agua potable embotellada, asegurando su calidad y seguridad microbiológica. Descripción Física: • Aspecto: Líquido transparente, libre de partículas en suspensión y sedimentos. • Sabor: Fresco, neutro, sin sabores extraños. • Olor: Inodoro.
Requisitos generales	El agua debe ser tratada y embotellada en plantas certificadas, cumpliendo con los requisitos de calidad y seguridad establecidos por la legislación colombiana. **Normativa:** • Resolución 2115 de 2007: Establece los estándares de calidad del agua para consumo humano. • Norma Técnica Colombiana (NTC 4092): Regula los requisitos de agua potable embotellada y las condiciones para su almacenamiento y transporte. • Codex Alimentarius: Guías internacionales para la seguridad y calidad del agua potable. El productor debe contar con certificaciones de calidad como ISO 9001 y HACCP, que aseguren la calidad y seguridad del agua embotellada. La planta de embotellado debe estar registrada y autorizada por las autoridades sanitarias correspondientes.

<table>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>

Características fisicoquímicas

<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>PH</td><td>6.5</td><td>8.5</td></tr>
<tr><td>Conductividad Eléctrica</td><td>N/A</td><td>1500 µS/cm</td></tr>
<tr><td>Cloro Residual Libre</td><td>0.2 mg/l</td><td>1.0 mg/l</td></tr>
</table>

Características microbiológicas

<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Máximo Permitido</th></tr>
<tr><td>Coliformes Totales</td><td>Ausentes en 100 ml</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales</td><td>Ausentes en 100 ml</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>Ausente en 100 ml</td></tr>
<tr><td>Recuento Total de Bacterias</td><td>500 UFC/ml</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>Empaque:
La botella debe estar fabricada con material plástico de grado alimenticio (PET) que garantice la seguridad del producto y evite la migración de sustancias al agua.
Rotulado:
El rótulo debe incluir información sobre el productor, fecha de embotellado, fecha de vencimiento, lote de producción, y características del agua (pH, conductividad). Debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005, que regula el etiquetado de alimentos.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento Transporte</td><td>Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa.
Evitar la exposición a temperaturas extremas que puedan afectar la calidad del agua.
El transporte debe realizarse en vehículos adecuados para proteger las botellas de impactos y variaciones bruscas de temperatura.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>12 meses desde la fecha de embotellado, siempre que se mantengan las condiciones adecuadas de almacenamiento.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Botella de 5 litros, diseñada para facilitar su manejo y almacenamiento, con tapa de seguridad para evitar derrames.</td></tr>
</table>

Original Firmado

NEREIDA OLIDEY HENRÍQUEZ GÓMEZ
Secretaria de Asuntos Indígenas