PRODUCTO / NOMBRE	**LENTEJA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002292 / SAP 200001609 / SAP 200002249 / SAP 200002765/ SAP 200002766
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Grano procedente de la especie Lens sculenta Moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón terroso, tirando a pardo limpias de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95mm (15/64").

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Componente** — **Valor Máximo en masa** Materias duras — 0,3 Grado dañado — 2,5 Grano abierto — 3.0 Grano partido — 2.0 Variedades contrastantes — 3,0 Humedad (%) — 13 Maximo **Tabla 1**. Requisitos que debe cumplir la lenteja. NTC 937: 2004
	Requisitos Microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Lenteja de consumo Tipo I Grado 2 El producto no debe contener más de un 1% de impurezas, ni más de 13% de humedad, ni debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200002292** Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg **SAP 200001609** Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg **SAP 200002249** Bulto x 25 kilogramos **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:</u>** **SAP 200002765** lenteja * 500 gr

		SAP 200002766 lenteja * 1000 gr
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002292 / SAP 200001609 /** SAP 200002765 / SAP 200002766 El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material **bilaminado** en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. **SAP 200002249** Lenteja consumo Bulto * 25 Kg, el saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kilos y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de (18) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado del material de empaque y calibre utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a materiales y calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique)
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	Inclusión código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC COLOMBIANA

	271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos y que pasen máximo el 3% por la criba con orificios circulares de 3,51 mm (9/64 de pulgadas). Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **VALORES X GR.** (MIN / MAX) Granos secos MOHOS: 10^{1} / 10^{1}
5	Se cambia el código SAP de 200000791 a 200000416 de la lenteja por 1 kilo. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. En contenido se corrige código SAP 200000791 a código SAP 200000416.
7	Se adiciona código SAP 200002190 Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
8	Se retira código SAP 200000415 Bulto x 50 kilogramos debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. En requisitos normativos se incluye la Resolución 2674 de 2013.
9	Se realiza modificación código SAP 200000416 Lenteja de consumo x kg por SAP 200001609, SAP 200002190 Lenteja de consumo x 25 kg, por SAP 200002249 y SAP 200000417 Lenteja para consumo x lb por SAP 200002292.
10	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21*
12	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Se retira tabla en ítem otras características del producto ya que no cuenta con referencia normativa y los parámetros allí indicados están establecidos en los requisitos fisicoquímicos para este producto según normatividad. *Cambios realizados por JPMR Feb/22.* **COMPONENTES** / **En Masa** (MIN / MAX) Daños por Insectos: - / 0.3% Materias Extrañas: - / 1.0% Verdosos y/o Decolorados: - / 1.5%
13	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002292 / SAP 200001609 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. ó, Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emito por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG *ago/2024.*
14	Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03 De otras características específicas se elimina el texto "La lenteja para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega" En la vida útil el tiempo cambia de 12 meses a 18 meses, lo anterior teniendo en cuenta que es un producto importado y adicional, de casi una sola cosecha al año, por lo que se le estaría cerrando la puerta a la posibilidad de comprar, y por ende se cambia que al momento de la entrega el tiempo transcurrido ya no sea de 2 meses, sino que al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha empaque. Todo a razón de lo explicado anteriormente con relación a la cosecha del producto. *Cambios*

	realizados el 14/03/2025 por DASR.
15	En ítem código se incluye materiales SAP 200002765 y SAP 200002766 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002765 lenteja * 500 gr SAP 200002766 lenteja * 1000 gr". En empaque y/o embalaje se agregaron los SAP 200002765 y SAP 200002766. La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	