

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDIGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**

NIT. 892.115.155-4

# ANEXO No. 02 DEL ESTUDIO PREVIO

## FICHA TÉCNICA PARA LOS SUMINISTROS REQUERIDOS

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDÍGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**  
NIT. 892.115.155-4

## ANEXO No. 02 DEL ESTUDIO PREVIO FICHA TÉCNICA COMPONENTE SUMINISTRO

| DENOMINACIÓN DE LOS BIENES   | DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM SUMINISTRO DE ALIMENTOS | PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y SUMINISTROS PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CUIDADO INTEGRAL Y FORTALECIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA MEDIANTE APOYO NUTRICIONAL Y FORMACIÓN CON PERTINENCIA CULTURAL EN COMUNIDADES WAYUU DE LA ALTA Y MEDIA GUAJIRA EN EL MUNICIPIO DE URIBIA |

### SUMINISTRO DE KIT ALIMENTARIO COMPONENTE 1

| ITEM | DESCRIPCIÓN                                       | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|---------------------------------------------------|--------|----------|
| 1    | Kit de Apoyo Alimentario Familiar                 | Unidad | 2.859    |
| 2    | Kit de Apoyo Alimentario Familiar - Adicionales * | Unidad | 365      |

Kit de Apoyo Alimentario Familiar

| #  | Ítem                                  | Unidad | Cant. |
|----|---------------------------------------|--------|-------|
| 1  | Aceite Vegetal x 900 ml               | Unidad | 4     |
| 2  | Arroz Blanco                          | Libra  | 14    |
| 3  | Atún en Agua en Lata x 160g           | Unidad | 9     |
| 4  | Avena en Hojuelas x 1100 g            | Unidad | 6     |
| 5  | Chocolate Tradicional de Mesa x 450g  | Unidad | 2     |
| 6  | Frijol Cabecita Negra                 | Libra  | 7     |
| 7  | Garbanzo                              | Libra  | 7     |
| 8  | Harina de Maíz Blanco Precocida       | Kilo   | 14    |
| 9  | Leche Entera en Polvo x 900 g         | Unidad | 7     |
| 10 | Lenteja                               | Libra  | 9     |
| 11 | Maíz Amarillo en Grano — Bolsa x 2 kg | Bolsa  | 12    |
| 12 | Panela x 450 g                        | Unidad | 11    |
| 13 | Pasta Alimenticia                     | Kilo   | 12    |

Kit de Apoyo Alimentario Familiar – Adicionales

| # | Ítem | Unidad | Cant. |
|---|------|--------|-------|
|---|------|--------|-------|

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDÍGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**  
NIT. 892.115.155-4

|    |                                       |        |   |
|----|---------------------------------------|--------|---|
| 1  | Aceite Vegetal x 900 ml               | Unidad | 2 |
| 2  | Arroz Blanco                          | Libra  | 7 |
| 3  | Atún en Agua en Lata x 160g           | Unidad | 2 |
| 4  | Avena en Hojuelas x 1100 g            | Unidad | 2 |
| 5  | Chocolate Tradicional de Mesa x 450g  | Unidad | 1 |
| 6  | Frijol Cabecita Negra                 | Libra  | 3 |
| 7  | Garbanzo                              | Libra  | 3 |
| 8  | Harina de Maíz Blanco Precocida       | Kilo   | 2 |
| 9  | Leche Entera en Polvo x 900 g         | Unidad | 1 |
| 10 | Lenteja                               | Libra  | 1 |
| 11 | Maíz Amarillo en Grano — Bolsa x 2 kg | Bolsa  | 2 |
| 12 | Panela x 450 g                        | Unidad | 2 |
| 13 | Pasta Alimenticia                     | Kilo   | 3 |

## SUMINISTRO DE KIT ALIMENTARIO COMPONENTE 2

| ITEM | DESCRIPCIÓN         | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|---------------------|--------|----------|
| 1    | Kit Universal SAU   | Unidad | 1.372    |
| 2    | Kit+ Complementario | Unidad | 405      |

Kit de Apoyo Alimentario Familiar

| #  | Ítem                                  | Unidad | SAU |
|----|---------------------------------------|--------|-----|
| 1  | Aceite Vegetal x 900 ml               | Litro  | 4   |
| 2  | Arroz Blanco                          | Unidad | 16  |
| 3  | Atún en Agua en Lata x 160g           | Unidad | 9   |
| 4  | Avena en Hojuelas x 1100 g            | Libra  | 6   |
| 5  | Chocolate Tradicional de Mesa x 450g  | Unidad | 2   |
| 6  | Frijol Cabecita Negra                 | Unidad | 7   |
| 7  | Garbanzo                              | Libra  | 7   |
| 8  | Harina de Maíz Blanco Precocida       | Unidad | 15  |
| 9  | Leche Entera en Polvo x 900 g         | Unidad | 7   |
| 10 | Lenteja                               | Unidad | 9   |
| 11 | Maíz Amarillo en Grano — Bolsa x 2 kg | Bolsa  | 12  |
| 12 | Panela x 450 g                        | Unidad | 11  |
| 13 | Pasta Alimenticia                     | Unidad | 13  |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDIGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**  
NIT. 892.115.155-4

#### Kit de Apoyo Alimentario Familiar – Adicionales

| #  | Ítem                                  | Unidad | Cantidad |
|----|---------------------------------------|--------|----------|
| 1  | Aceite Vegetal x 900 ml               | Litro  | 2        |
| 2  | Arroz Blanco                          | Unidad | 7        |
| 3  | Atún en Agua en Lata x 160g           | Unidad | 2        |
| 4  | Avena en Hojuelas x 1100 g            | Libra  | 2        |
| 5  | Chocolate Tradicional de Mesa x 450g  | Unidad | 1        |
| 6  | Frijol Cabecita Negra                 | Unidad | 3        |
| 7  | Garbanzo                              | Libra  | 3        |
| 8  | Harina de Maíz Blanco Precocida       | Unidad | 2        |
| 9  | Leche Entera en Polvo x 900 g         | Unidad | 1        |
| 10 | Lenteja                               | Unidad | 1        |
| 11 | Maíz Amarillo en Grano — Bolsa x 2 kg | Bolsa  | 2        |
| 12 | Panela x 450 g                        | Unidad | 2        |
| 13 | Pasta Alimenticia                     | Unidad | 3        |

## FICHA TÉCNICA POR CADA ÍTEM

### FICHA TÉCNICA ACEITE VEGETAL X 900 ML

| Nombre Comercial                        | Aceite vegetal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Especificaciones técnicas y de Calidad. | <p>El aceite de soya, girasol o maíz es un producto de origen vegetal, de producción nacional, y de óptima calidad. Cumple con los siguientes estándares y regulaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Normativa Aplicable: <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expendia 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 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.</li> </ul> </li> <li>Cumplimiento Legal: <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> </li> </ol> |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDIGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**  
NIT. 892.115.155-4

|                                                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>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</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-----------------|----------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------|-----|--------------------------------------|-----|--------------------------------------|------------------------------|--------|--------|
| Requisitos Específicos                                                | <p>1. Características fisicoquímicas:</p> <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Minimo</th><th>Maximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td><td>0.919<br/>x=20°C</td><td>0.925<br/>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">&lt; 15</td></tr></tbody></table>                                                                                                                                                                                         | Requisito       | Minimo          | Maximo                             | Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) | 0.919<br>x=20°C          | 0.925<br>x=20°C | Indice de refraccion a 40°C      | 1,4966   | 1,47                                                                  | Indice de saponificacion (mg KOH/g de aceite) | 189                         | 195 | Indice de yodo (Wijs)                | 124 | 139                                  | Materia insaponificable g/kg | < 15   |        |
|                                                                       | Requisito                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Minimo          | Maximo          |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
|                                                                       | Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0.919<br>x=20°C | 0.925<br>x=20°C |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
|                                                                       | Indice de refraccion a 40°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1,4966          | 1,47            |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Indice de saponificacion (mg KOH/g de aceite)                         | 189                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 195             |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Indice de yodo (Wijs)                                                 | 124                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 139             |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Materia insaponificable g/kg                                          | < 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
|                                                                       | <p>2. Características de Calidad para aceites vegetales</p> <p>Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:</p> <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>Maximos</th></tr></thead><tbody><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>Indice de peroxidos miliequivalentes de oxigeno activo / kg de aceite</td><td></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></tbody></table> | Requisitos      | Maximos         | Humedad y Mateeria volatil (105°C) | 0.2 %                               | Impurezas insolubles     | 0.05 %          | Contenido de jabon               | Negativo | Indice de peroxidos miliequivalentes de oxigeno activo / kg de aceite |                                               | Aceites refinados en planta | 1   | Aceites refinados fuera de la planta | 5   | Aceites prensados en frio y virgenes | ≤ 20                         | Acidez | 0.10 % |
| Requisitos                                                            | Maximos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Humedad y Mateeria volatil (105°C)                                    | 0.2 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Impurezas insolubles                                                  | 0.05 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Contenido de jabon                                                    | Negativo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Indice de peroxidos miliequivalentes de oxigeno activo / kg de aceite |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Aceites refinados en planta                                           | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Aceites refinados fuera de la planta                                  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Aceites prensados en frio y virgenes                                  | ≤ 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Acidez                                                                | 0.10 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
|                                                                       | <p>3. Características microbiológicas</p> <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Limite Maximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>NMP coliformes totales /g</td><td>&lt;11</td></tr><tr><td>NMP COLIFORMES FECALES/g</td><td>&lt;3</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras /g</td><td>&lt;100 UFC</td></tr></tbody></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Requisito       | Limite Maximo   | NMP coliformes totales /g          | <11                                 | NMP COLIFORMES FECALES/g | <3              | Recuento de mohos y levaduras /g | <100 UFC |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Requisito                                                             | Limite Maximo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| NMP coliformes totales /g                                             | <11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| NMP COLIFORMES FECALES/g                                              | <3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Recuento de mohos y levaduras /g                                      | <100 UFC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| Conservación y almacenamiento<br>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<br>producto                              | <p>El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soporte de la importación.</p> <p>El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptarán los productos con acabados, formas y diseños perfectos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |
| PRESENTACIÓN                                                          | <p>Formato: Botellas de 900 ml</p> <p>Garantía de Presentación: El contratista debe garantizar que el aceite se presente según lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |                 |                                    |                                     |                          |                 |                                  |          |                                                                       |                                               |                             |     |                                      |     |                                      |                              |        |        |

## FICHA TÉCNICA ARROZ BLANCO EMPACADO EN BOLSAS DE POLIETILENO

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDÍGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**

NIT. 892.115.155-4

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                         |                         |              |                           |                         |                            |                            |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <b>Nombre Comercial</b>                                 | <b>Arroz blanco empacado en bolsas de polietileno</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |                         |              |                           |                         |                            |                            |
| <b>Calidad</b>                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con NTC 671: Arroz.</li> <li>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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                         |                         |              |                           |                         |                            |                            |
| <b>Generalidades</b>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>El producto debe ser arroz descascarado, al cual se le han eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de aleurona.</li> <li>Debe presentar un olor característico y un color blanco limpio, conforme a las características establecidas en los requisitos generales.</li> <li>No debe presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>No se debe adicionar aceite mineral ni colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente.</li> <li>Debe ser un producto natural sin conservantes.</li> <li>El contenido de humedad debe ser menor al 14%.</li> <li>El arroz debe corresponder a tipo 1 grado 1.</li> <li>Debe ser procesado en el país.</li> </ul> |                                                                         |                         |              |                           |                         |                            |                            |
| <b>Requisitos generales</b>                             | <b>G<br/>R<br/>A<br/>D<br/>O</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Semillas<br/>objetables y<br/>arroz con<br/>cáscara en<br/>100 g</b> | <b>% Máximo en masa</b> |              |                           |                         |                            |                            |
|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                         | <b>Granos dañados</b>   |              | <b>Granos<br/>yesados</b> | <b>Granos<br/>rojos</b> | <b>Granos<br/>partidos</b> | <b>Tipos<br/>contraste</b> |
|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                         | <b>Por<br/>calor</b>    | <b>Total</b> |                           |                         |                            |                            |
|                                                         | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4                                                                       | 1.5                     | 4.0          | 11                        | 2                       | 12                         | 6                          |
| <b>Requisitos del<br/>productor y/o<br/>producto</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplimiento de la NTC 671, para asegurar calidad y homogeneidad del producto.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                         |                         |              |                           |                         |                            |                            |
| <b>Empaque y rotulado</b>                               | <b>1. PRIMARIO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>MATERIAL:</b> El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5.</li> <li><b>CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS:</b> película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.</li> <li>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.</li> <li>Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.</li> </ul>                                                                                                                   |                                                                         |                         |              |                           |                         |                            |                            |
| <b>Conservación y<br/>almacenamiento<br/>Transporte</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</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 del producto en el punto de atención.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                         |                         |              |                           |                         |                            |                            |
| <b>Presentación</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                         |                         |              |                           |                         |                            |                            |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDIGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**

NIT. 892.115.155-4

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  | Empaque de 500 gramos o 1 libra |
|--|---------------------------------|

## FICHA TÉCNICA ATÚN EN AGUA EN LATA X 160G

| Nombre Comercial                                  | Atún en agua en lata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-------------------|-------|---------------------------------------------------|------|------------------------------------|--------|-----------|-----------------------|----------|------|-------------|------|---------------|------|------------|------|---------------|-------|
| <b>Especificaciones técnicas y de Calidad.</b>    | <p>Atún en lomos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276, envasado en agua, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración</p> <p>Normativa Aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con la NTC 1276 Atún en conserva.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.</li> </ul> <p>1. Cumplimiento Legal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto.</li> <li>El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición.</li> <li>Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino.</li> <li>Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.</li> <li>Color, sabor y aroma característico</li> </ul> |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |
| <b>Requisitos Específicos</b>                     | <p>4. Características fisicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina (mg/kg)</td><td>50.0*</td></tr> <tr> <td>Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa)</td><td>2.0*</td></tr> <tr> <td>Bases Volátiles Totales (mg/100 g)</td><td>35.0**</td></tr> </tbody> </table> <p>Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conserva:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td><td>0.7*</td></tr> <tr> <td>Cadmio (Cd)</td><td>0.1*</td></tr> <tr> <td>Mercurio (Hg)</td><td>1.0*</td></tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td><td>0.4*</td></tr> <tr> <td>Metilmercurio</td><td>1.0**</td></tr> </tbody> </table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO | Histamina (mg/kg) | 50.0* | Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa) | 2.0* | Bases Volátiles Totales (mg/100 g) | 35.0** | REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) | Arsénico | 0.7* | Cadmio (Cd) | 0.1* | Mercurio (Hg) | 1.0* | Plomo (Pb) | 0.4* | Metilmercurio | 1.0** |
| REQUISITO                                         | LÍMITE MÁXIMO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |
| Histamina (mg/kg)                                 | 50.0*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |
| Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa) | 2.0*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |
| Bases Volátiles Totales (mg/100 g)                | 35.0**                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |
| REQUISITO                                         | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |
| Arsénico                                          | 0.7*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |
| Cadmio (Cd)                                       | 0.1*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |
| Mercurio (Hg)                                     | 1.0*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |
| Plomo (Pb)                                        | 0.4*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |
| Metilmercurio                                     | 1.0**                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |               |                   |       |                                                   |      |                                    |        |           |                       |          |      |             |      |               |      |            |      |               |       |



|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDÍGENAS |

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Conservación y almacenamiento<br/>Transporte</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.</li><li>- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.</li><li>- 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.</li><li>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.</li><li>- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</li><li>- Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.</li><li>- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.</li><li>- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen</li></ul> |
| <b>Requisitos del productor y/o producto</b>        | <p>El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soporte de la importación.</p> <p>El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptarán los productos con acabados, formas y diseños perfectos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>PRESENTACIÓN</b>                                 | LATA X 160G                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## FICHA TÉCNICA AVENA EN HOJUELAS

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nombre Comercial</b>             | Avena en Hojuelas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Nombre del Producto (SIBOL)</b>  | Avena Hojuelas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Calidad</b>                      | <b>Descripción física:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Generalidades</b>                | <ul style="list-style-type: none"><li>• El producto es procesado en el país, garantizando el cumplimiento de las normativas locales de calidad y seguridad alimentaria.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Requisitos generales</b>         | <b>Requisitos generales:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La avena Hojuelas 100% de granos de avena, sin cáscara, sanos y limpios, libres de signos de infestación.</li><li>• La avena para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos.</li><li>• La avena en hojuelas debe estar libre de signos de infestación o contaminación por roedores</li><li>• La avena no debe exceder los límites máximos de plaguicidas establecido en el Codex Alimentarios.</li><li>• Cumplir con la NTC 2160</li></ul> |
| <b>Requisitos del productor y/o</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplimiento de la NTC 2160</li><li>• Sello de Calidad ICONTEC ó Certificación ISO 9001:2000</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDIGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**  
NIT. 892.115.155-4

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>producto</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Empaque y rotulado</b> | <p><b>Empaque:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El producto debe ser empacado en material que le proporcione una adecuada protección, conservación e higiene y características durante el transporte y almacenamiento</li> </ul> <p><b>Rotulado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> |
| <b>Presentación</b>       | Empaque de 1100 gr o                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## FICHA TÉCNICA CHOCOLATE TRADICIONAL DE MESA X 450G

| Nombre Comercial                                   | CHOCOLATE TRADICIONAL DE MESA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|--------|---|------------|--------------|---|--------|--------|----------------------------------------------------|------|--------|------------------------------------|---|---------------------------------------|---------------------------|-----|-----|---|-----------------------------|---|---------|---|---|--------------------------------------|---|-----|-----|---|---------------------------------|---|---|---|---|
| Especificaciones técnicas y de Calidad.            | Masa o pasta o licor de cacao preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con una cantidad variable de azúcares como: sacarosa, dextrosa, maltodextrina y otros tipos de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudos cereales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |              |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    | Normativa Aplicable:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    | 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. Generalidades - Masa o pasta o licor de cacao preparado por el molido del cacao fermentad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    | <table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">Con azúcares</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%)</td><td>14.4</td><td>-</td></tr><tr><td>Contenido de azúcares totales, (%)</td><td></td><td>71</td></tr><tr><td>Contenido de humedad, (%)</td><td>-</td><td>3.0</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              |         |        |   | REQUISITO  | Con azúcares |   | Mínimo | Máximo | Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%) | 14.4 | -      | Contenido de azúcares totales, (%) |   | 71                                    | Contenido de humedad, (%) | -   | 3.0 |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Con azúcares |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
| Mínimo                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Máximo       |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
| Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%) | 14.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -            |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
| Contenido de azúcares totales, (%)                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 71           |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
| Contenido de humedad, (%)                          | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3.0          |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
| Requisitos Específicos                             | 5. Características microbiológicas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |              |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    | <table><tr><th>REQUISITOS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g</td><td>3</td><td>10 000</td><td>15 000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Coliformes en placa UFC/g</td><td>3</td><td>&lt;10</td><td>20</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de E. coli UFC/ g</td><td>3</td><td>Ausente</td><td>–</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella spp/25g</td><td>3</td><td>0</td><td>–</td><td>0</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |         |        |   | REQUISITOS | n            | m | M      | c      | Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g      | 3    | 10 000 | 15 000                             | 1 | Recuento de Coliformes en placa UFC/g | 3                         | <10 | 20  | 1 | Detección de E. coli UFC/ g | 3 | Ausente | – | 0 | Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 100 | 200 | 1 | Detección de Salmonella spp/25g | 3 | 0 | – | 0 |
|                                                    | REQUISITOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | n            | m       | M      | c |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    | Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3            | 10 000  | 15 000 | 1 |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    | Recuento de Coliformes en placa UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3            | <10     | 20     | 1 |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    | Detección de E. coli UFC/ g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3            | Ausente | –      | 0 |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    | Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3            | 100     | 200    | 1 |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
| Detección de Salmonella spp/25g                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 0            | –       | 0      |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |
| Conservación y almacenamiento Transporte           | <p>- El producto se debe empacar o envasar en recipientes cuyos materiales no transfieran sustancias en cantidades que puedan afectar la inocuidad del producto y que representen un riesgo para la salud.</p> <p>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, laminado de polipropileno más coextruido de polietileno. - 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.</p> <p>- 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.</p> <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. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes,</p> |              |         |        |   |            |              |   |        |        |                                                    |      |        |                                    |   |                                       |                           |     |     |   |                             |   |         |   |   |                                      |   |     |     |   |                                 |   |   |   |   |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDIGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**

NIT. 892.115.155-4

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              | <p>disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.</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> <p>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.</p> <p>- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.</p> <p>- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cum</p> |
| <b>Requisitos del productor y/o producto</b> | <p>El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soporte de la importación.</p> <p>El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptarán los productos con acabados, formas y diseños perfectos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>PRESENTACIÓN</b>                          | Pastillas por 450 gramos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## FICHA TÉCNICA FRIJOL CABECITA NEGRA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nombre Comercial</b>     | Frijol cabecita negra empacada en bolsa de polietileno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Calidad</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijol cabecita negra, tipo 1, grado 1</li> <li>Cumplir con la norma técnica NTC 871: Frijol para consumo humano.</li> <li>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.</li> </ul> |
| <b>Generalidades</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp.</li> <li>Frijol para consumo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Requisitos generales</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto natural sin preservativos y/o aditivos.</li> <li>No debe presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>El frijol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.</li> <li>Humedad máxima 15%.</li> <li>Olor característico, color rojo, limpio, no debe contener más de 1 % de impurezas.</li> </ul>                                                                            |
| <b>Empaque y Rotulado</b>   | <p>1. <b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Polietileno de baja densidad calibre 1.5</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>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.</li> </ul>                                                                |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDÍGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**

NIT. 892.115.155-4

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Conservación y almacenamiento<br/>Transporte</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.</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 del producto en el punto de atención.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Presentación</b>                                 | Empaque de 500 gramos o 1ª libra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## FICHA TÉCNICA GARBANZO EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nombre Comercial</b>                             | Garbanzo empacada en bolsa de polietileno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Calidad</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Garbanzo, tipo 1, grado 1</li> <li>Cumplir con la norma técnica NTC 871</li> <li>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.</li> </ul>                                                             |
| <b>Generalidades</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Garbanzo para consumo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Requisitos generales</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto natural sin preservativos y/o aditivos.</li> <li>No debe presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.</li> <li>Humedad máxima 15%.</li> <li>Olor característico, color rojo, limpio, no debe contener más de 1 % de impurezas.</li> </ul>                                                                                            |
| <b>Empaque y Rotulado</b>                           | <b>2. PRIMARIO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Polietileno de baja densidad calibre 1.5</li> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>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.</li> <li>Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional.</li> </ul> |
| <b>Conservación y almacenamiento<br/>Transporte</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la</li> </ul>                                                                           |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDÍGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**

NIT. 892.115.155-4

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | <p>alteración del alimento o los daños en el material de empaque.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.</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 del producto en el punto de atención.                                                    |
| <b>Presentación</b> | 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                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>HARINA PRE COCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO</li><li>Cumplir con la norma técnica NTC 3594: harina precocida de maíz para consumo humano</li><li>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.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |         |        |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Generalidades                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</li><li>Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños</li><li>Debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz.</li><li>Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |         |        |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Requisitos generales                                         | <p><b>Características microbiológicas</b></p> <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>&lt;10</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g</td><td>3</td><td>0</td><td>&lt;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> <ul style="list-style-type: none"><li>n = tamaño de la muestra.</li><li>c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</li><li>m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.</li><li>M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.</li></ul> | REQUISITOS | n       | c      | m                 | M | Recuento de Escherichia coli UFC/ g | 3                            | 0   | <10 | -                             | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g | 3   | 0                 | <100 | -   | Recuento de Bacillus cereus, UFC/g | 3   | 1 | 100 | - | Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 1 | 1000 | 2000 | Detección de Salmonella/ 25g | 3 | 0 | AUSENTE | - |
| REQUISITOS                                                   | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | c          | m       | M      |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Recuento de Escherichia coli UFC/ g                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0          | <10     | -      |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0          | <100    | -      |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Recuento de Bacillus cereus, UFC/g                           | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1          | 100     | -      |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1          | 1000    | 2000   |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Detección de Salmonella/ 25g                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0          | AUSENTE | -      |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Requisitos Específicos                                       | <p><b>Características fisicoquímicas</b></p> <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Requisitos | Mínimo  | Máximo | Humedad en % masa | - | 13.0                                | Proteína en base seca % masa | 6.0 |     | Grasas en % masa en base seca | -                                                            | 2.0 | Cenizas en % masa | -    | 1.0 | Índice de absorción a 25°C         | 4.5 | - |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Requisitos                                                   | Mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Máximo     |         |        |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Humedad en % masa                                            | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 13.0       |         |        |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Proteína en base seca % masa                                 | 6.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |         |        |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Grasas en % masa en base seca                                | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2.0        |         |        |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Cenizas en % masa                                            | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1.0        |         |        |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Índice de absorción a 25°C                                   | 4.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -          |         |        |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |
| Empaque y Rotulado                                           | <p>1. PRIMARIO</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Bolsa de polietileno que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del producto.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |         |        |                   |   |                                     |                              |     |     |                               |                                                              |     |                   |      |     |                                    |     |   |     |   |                                      |   |   |      |      |                              |   |   |         |   |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDIGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**

NIT. 892.115.155-4

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa.</li> <li>No se permite el reempaque.</li> <li>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.</li> <li>Cumplir con la resolución 288 de 2008 de rotulado y etiquetado nutricional</li> </ul> |
| <b>Conservación y almacenamiento<br/>Transporte</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97.</li> </ul>                                  |
| <b>Vida útil</b>                                    | Vida útil 6 meses                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Presentación</b>                                 | Empaque de 1000 gramos o 1 kilogramo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## FICHA TÉCNICA LECHE ENTERA EN POLVO

| Nombre Comercial                                                                | Leche Entera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|--------|------------------|------|-------------------------------|--------------------------------------|------|--------|-----------------------|----------------------------|------|-----------------|----|-----|--------------------------------|---|-----|-----------------|-----|---------------------------|---------------|------|------|---|-------------------------------|---|------|-----|---|-----------------------------------|---|---|---|---|-------------------------|---|-----|------|---|
| Especificaciones técnicas                                                       | Leche en polvo de producción nacional de óptima calidad, que garantice el suministro de vitaminas y minerales al consumidor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
|                                                                                 | Requisitos específicos:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
|                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>Características fisicoquímicas</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
|                                                                                 | <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Minimo</th><th>Maximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína % (m/m)</td><td>24,5</td><td>-</td></tr><tr><td>Acidez exp. Como acido lactico % 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>Índice 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></tbody></table>                                                                                                                                                                                                                     | Requisito       | Minimo | Maximo | Proteína % (m/m) | 24,5 | -                             | Acidez exp. Como acido lactico % m/m | 0,9  | 1,3    | Materia grasa % (m/m) | 26,0                       | 33,0 | Humedad % (m/m) | -  | 4,0 | Índice de insolubilidad en cm3 | - | 1,0 | Cenizas % (m/m) | 0,0 | 6,0                       | Lactosa % m/m | 34,0 | 44,0 |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
|                                                                                 | Requisito                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Minimo          | Maximo |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Proteína % (m/m)                                                                | 24,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -               |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Acidez exp. Como acido lactico % m/m                                            | 0,9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1,3             |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Materia grasa % (m/m)                                                           | 26,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 33,0            |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Humedad % (m/m)                                                                 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4,0             |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Índice de insolubilidad en cm3                                                  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1,0             |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Cenizas % (m/m)                                                                 | 0,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6,0             |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Lactosa % m/m                                                                   | 34,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 44,0            |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Características microbiológicas</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
|                                                                                 | <table><thead><tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><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>&lt;3</td><td>11</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP coliformes fecales ufc / g</td><td>3</td><td>&lt;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>Staphylococcus aureus ufc / g</td><td>3</td><td>&lt;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></tbody></table> | Microorganismos | n      | m      | M                | C    | Recuento de mesofilos Ucf / g | 3                                    | 1000 | 10.000 | 1                     | Ucf de coliformes, ucf / g | 3    | <3              | 11 | 1   | NMP coliformes fecales ufc / g | 3 | <3  | -               | 0   | Mohos y levaduras ufc / g | 3             | 100  | 500  | 1 | Staphylococcus aureus ufc / g | 3 | <100 | 100 | 1 | Deteccion de Salmonella ufc / 25g | 3 | 0 | - | 0 | Bacillus Cereus ufc / g | 3 | 100 | 1000 | 1 |
| Microorganismos                                                                 | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | m               | M      | C      |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Recuento de mesofilos Ucf / g                                                   | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1000            | 10.000 | 1      |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Ucf de coliformes, ucf / g                                                      | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <3              | 11     | 1      |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| NMP coliformes fecales ufc / g                                                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <3              | -      | 0      |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Mohos y levaduras ufc / g                                                       | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 100             | 500    | 1      |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Staphylococcus aureus ufc / g                                                   | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <100            | 100    | 1      |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Deteccion de Salmonella ufc / 25g                                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0               | -      | 0      |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Bacillus Cereus ufc / g                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 100             | 1000   | 1      |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
|                                                                                 | <p>n = Numero de muestras que se van a examinar</p> <p>m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |
| Unidad de medida                                                                | UNIDAD/1.000 Gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |        |        |                  |      |                               |                                      |      |        |                       |                            |      |                 |    |     |                                |   |     |                 |     |                           |               |      |      |   |                               |   |      |     |   |                                   |   |   |   |   |                         |   |     |      |   |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDÍGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**

NIT. 892.115.155-4

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Empaque y Rotulado</b>                           | <p><b>1. PRIMARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</li> </ul> <p><b>2. SECUNDARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</li> </ul> |
| <b>Conservación y almacenamiento<br/>Transporte</b> | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Requisitos del productor y/o<br/>producto</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soporte de la importación.</li> <li>El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptarán los productos con acabados, formas y diseños perfectos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Vida útil</b>                                    | 12 a 24 meses                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Presentación</b>                                 | Bolsa por 900 gramos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## FICHA TÉCNICA LENTEJA DESVAINADA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nombre Comercial</b>     | Lenteja desvainada empacada en bolsa de polietileno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Calidad</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lenteja tipo 1, grado 1</li> <li>Cumplir con NTC 937: Lentejas.</li> <li>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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                  |
| <b>Generalidades</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lenteja seca y limpia.</li> <li>Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Requisitos generales</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto natural sin preservativos y/o aditivos.</li> <li>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").</li> <li>Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas.</li> <li>No debe presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.</li> <li>Humedad máxima 13%.</li> </ul> |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDIGENAS |



| Requisitos Específicos                      | <table><tr><th colspan="6">% Máximo en masa</th></tr><tr><th>Grado</th><th>Granos abiertos</th><th>Granos dañados</th><th>Materias duras</th><th>Granos partidos</th><th>Variedades contrastantes</th></tr><tr><td>1</td><td></td><td>1.0</td><td>0,1</td><td>1</td><td>2.0</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | % Máximo en masa |                |                 |                          |  |  | Grado | Granos abiertos | Granos dañados | Materias duras | Granos partidos | Variedades contrastantes | 1 |  | 1.0 | 0,1 | 1 | 2.0 |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|-----------------|--------------------------|--|--|-------|-----------------|----------------|----------------|-----------------|--------------------------|---|--|-----|-----|---|-----|
| % Máximo en masa                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |                |                 |                          |  |  |       |                 |                |                |                 |                          |   |  |     |     |   |     |
| Grado                                       | Granos abiertos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Granos dañados   | Materias duras | Granos partidos | Variedades contrastantes |  |  |       |                 |                |                |                 |                          |   |  |     |     |   |     |
| 1                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1.0              | 0,1            | 1               | 2.0                      |  |  |       |                 |                |                |                 |                          |   |  |     |     |   |     |
| Empaque y Rotulado                          | <p><b>1. PRIMARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Polietileno de baja densidad calibre 1.5.</li><li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li><li>• 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.</li><li>• Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.</li></ul>                                                                                                                                             |                  |                |                 |                          |  |  |       |                 |                |                |                 |                          |   |  |     |     |   |     |
| Conservación y almacenamiento<br>Transporte | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li><li>• El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.</li></ul> |                  |                |                 |                          |  |  |       |                 |                |                |                 |                          |   |  |     |     |   |     |
| 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

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nombre Comercial</b> | <b>Maíz amarillo Guajiro en grano</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Calidad</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con NTC 366: Maíz en Grano para Consumo.</li> <li>• 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.</li> </ul>                                                                                                             |
| <b>Generalidades</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro, "zea mayz indentata L" y dentado "Zea mayz indurata L" o sus híbridos.</li> <li>• El maíz se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos.</li> <li>• El maíz importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen.</li> <li>• Puede ser dentado o duro, blanco o amarillo.</li> <li>• Corresponde a maíz en grano para consumo, tipo duro, amarillo, grado 1.</li> </ul> |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDÍGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**

NIT. 892.115.155-4

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Grano sin olores objetables, o con residuos de materiales tóxicos, que no esté infestado o infectado.</li> </ul> <p>El contenido de residuos de plaguicidas permitidos no debe exceder los límites indicados en el Codex Alimentarius.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color y olor característico, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales.</li> <li>Producto natural sin conservantes.</li> <li>Humedad menor al 14%.</li> <li>Debe corresponder a grano grado 1.</li> <li>Procesado en el País</li> </ul>                                                                                                                 |
| <b>Requisitos generales</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se designará por el tipo, color y grado.</li> <li>No debe contener residuos de material tóxico.</li> <li>No debe presentar infestación ni infección.</li> <li>El maíz debe estar libre de impurezas.</li> <li>El maíz no debe presentar olores a fermentado, rancios o cualquier otro olor o sabor objetables</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Requisitos específicos</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Humedad 14.0 % máxima</li> <li>Impureza 1.0 % máxima</li> <li>Aflatoxinas 20 ppb máximas.</li> <li>El maíz debe encontrarse dentro de las tolerancias de peso específico, daños y grano partido contenidos en la NTC 366.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Requisitos del productor y/o producto</b>        | Cumplimiento de la NTC 366.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Empaque y rotulado</b>                           | <p><b>1. PRIMARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>MATERIAL:</b> El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5.</li> <li>El empaque debe garantizar el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del producto.</li> <li><b>CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS:</b> película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.</li> <li>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.</li> <li>Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.</li> </ul> |
| <b>Conservación y almacenamiento<br/>Transporte</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                       |
| <b>Vida útil</b>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo</li> <li>10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Presentación</b>                                 | Bolsa de 2000 gramos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDIGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**  
NIT. 892.115.155-4

## FICHA TÉCNICA PANELA PORCIONADA EN BLOQUE

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nombre Comercial</b>                             | Panela porcionada en bloque                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Calidad</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>La panela que suministrar debe ser excelso libre de contaminación y de buena contextura.</li> <li>Debe cumplir con las normas técnicas colombianas de producción y disposición final al consumidor.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Requisitos generales</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Unidad x 450 gr</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Requisitos específicos</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Unidad x 450 gr</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Empaque y rotulado</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Conservación y almacenamiento<br/>Transporte</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>Vehículo para transporte de carga, que no ocasionen riesgo deterioro o maltrato del empaque secundario.</li> <li>El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de rasgaduras.</li> </ul> |
| <b>Vida útil</b>                                    | 12 a 18 meses, dependiendo de las condiciones de almacenamiento y el cumplimiento de las especificaciones de conservación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Presentación</b>                                 | 450 gramos cada una, diseñado para facilitar la distribución y venta al consumidor final.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## FICHA TÉCNICA PASTA FORTIFICADA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nombre Comercial</b> | Pasta Fortificada empacada en bolsa de polietileno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Calidad</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.</li> <li>Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias.</li> <li>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.</li> </ul> |
| <b>Generalidades</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>De la variedad triticum durum (trigo duro).</li> <li>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.</li> <li>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 puede contener sal, huevo u otros ingredientes.</li> <li>Debe corresponder a pasta tipo espagueti.</li> </ul>                                                    |

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO: 100-06-06-01              | SERIE: 2013                           |
| VERSIÓN: COMUNICACIONES OFICIALES | SECRETARIA: OFICINA ASUNTOS INDÍGENAS |



**SECRETARÍA DE  
ASUNTOS INDÍGENAS**

NIT. 892.115.155-4

| Requisitos generales                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Color amarillo</li><li>• Consistencia: Dura</li><li>• Olor y sabor: propios del producto.</li><li>• <b>Ingredientes:</b> Harina de trigo fortificada.</li><li>• <b>Aditivos:</b> 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.</li><li>• No debe contener colorantes artificiales.</li></ul>                                                                                                                                           |           |        |        |           |      |      |           |      |     |                                                     |      |      |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|--------|-----------|------|------|-----------|------|-----|-----------------------------------------------------|------|------|
| Requisitos Específicos                              | <div><ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Características fisicoquímicas</b></li></ul><table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><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></tbody></table></div>                                                                                                                                                                                                                | Requisito | Mínimo | Máximo | Humedad % | ---- | 13.0 | Cenizas % | ---- | 0.8 | Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca | 10.5 | ---- |
| Requisito                                           | Mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Máximo    |        |        |           |      |      |           |      |     |                                                     |      |      |
| Humedad %                                           | ----                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 13.0      |        |        |           |      |      |           |      |     |                                                     |      |      |
| Cenizas %                                           | ----                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0.8       |        |        |           |      |      |           |      |     |                                                     |      |      |
| Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca | 10.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ----      |        |        |           |      |      |           |      |     |                                                     |      |      |
| Empaque y Rotulado                                  | <div><div>1.   <b>PRIMARIO</b></div><ul style="list-style-type: none"><li>• Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán.</li><li>• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene de producto.</li><li>• 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.</li><li>• Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.</li></ul></div>                                                                         |           |        |        |           |      |      |           |      |     |                                                     |      |      |
| Conservación y almacenamiento Transporte            | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.</li></ul> |           |        |        |           |      |      |           |      |     |                                                     |      |      |
| 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                                        | 1000 gramos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |        |        |           |      |      |           |      |     |                                                     |      |      |

**Original Firmado**

**NEREIDA OLIDEY HENRÍQUEZ GÓMEZ**  
Secretaría de Asuntos Indígenas